

L'Hôtellerie

Restaurations

19 AOÛT 2010 N° 3199

RESTAURATION PAGE 4

LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE
D'ALAIN LLORCA



© JEFF MALIN

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 8

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

M 01692 - 3199 - F: 3,00 €



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

QUAND LES CLIENTS PARTAGENT UNE PIZZA À QUATRE

PAGES 2-3

INDICE DES PRIX

PAGE 2

CLAUDE DAUMAS, PRÉSIDENT DE LA FAGIHT, ÉVOQUE LES DIFFICULTÉS DES SAISONNIERS



Pas de repos estival pour le président du principal syndicat de l'hôtellerie saisonnière : à la tête de la Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique (Fagiht), **Claude Daumas** fait le point sur une année de "combat" et les enjeux du secteur.

Côté restauration, Claude Daumas craint moins une baisse de la qualité qu'une réduction de l'éventail des prestations. Enfin, il livre les pistes que propose la Fagiht pour que la mise aux différentes normes ne signifie pas la disparition des 40 % d'établissements qui ne pourront pas suivre. Avant de formuler le souhait que la "spécificité saisonnière" soit enfin reconnue au niveau de la formation. Tour d'horizon.

Concernant les mises aux normes hôtelières, "imposer la solution la plus chère à tout le monde est absurde", déplore **Claude Daumas**, président de la Fagiht.

À MI-SAISON

PAGE 7

Enquête Umih : un bilan contrasté de l'activité estivale

Réalisée à la demande de **Thierry Grégoire**, président de la Fédération nationale des professions saisonnières de l'Umih, une enquête dévoile les premières tendances de la saison estivale 2010 aux yeux des professionnels. Selon 38,55 % des sondés, le taux d'occupation pour l'hôtellerie au mois de juillet est en augmentation, quand 12,05 % d'entre eux le juge stable et 48,19 % en baisse. Côté cafés, brasseries et restaurants, le mois de juillet est jugé satisfaisant en terme de fréquentation par 30,34 % des professionnels, moyen par 39,33 % et faible par 30,34 %. Un motif d'inquiétude demeure : une partie croissante des clients se décide au dernier moment, réduisant la visibilité pour les professionnels.



Thierry Grégoire, président de la Fédération nationale des professions saisonnières de l'Umih.

HYGIÈNE

PAGE 17

L'obligation des autocontrôles

CONJONCTURE

PAGE 3

LE BEL ÉTÉ DES PALACES PARISIENS



Le Bristol fait partie des sept palaces de la capitale à avoir connu un excellent mois de juillet.

Selon le cabinet MKG, la clientèle haut de gamme est de retour en France. Les visiteurs américains, notamment, reviennent dans la capitale et ont permis aux sept palaces parisiens (Ritz, Bristol, Crillon, Meurice, Plaza-Athénée, George V et Fouquet's Barrière) de réaliser un mois de juillet de rêve : un taux d'occupation de 90,5 % et un prix moyen par chambre de 916,7 € la nuit.

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

kifaikoi.com

5, rue Antoine Bourdelle · 75015 Paris · Tél. 01 40 48 63 12 · Fax 01 45 48 36 16 · E-mail kifaikoi@kifaikoi.com



MATÉRIELS & équipements
Produits alimentaires & BOISSONS
SERVICES

Les bons chiffres, mais...

Comme chaque été, la plupart des médias se contentent de diffuser sans grand discernement n'importe quelle information, non vérifiée (c'est l'été), relative à la profession. Il faut donc aller chercher ailleurs la vérité des chiffres. Loin des sondages à l'emporte-pièce qui n'ont pour objectif que de flatter le goût du dénigrement des spécialistes d'un consumérisme de comptoir, il est plus utile de lire attentivement des documents chiffrés établis par des organismes officiels dont le professionnalisme est incontestable.

D'accord, les publications de la Direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services (DGCIIS pour les initiés) du ministère de l'Économie et des Finances font rarement l'ouverture du JT de 20 heures, mais l'enquête réalisée à sa demande par le Crédoc (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie), 'Vacances 2010 : des contraintes financières très présentes', mérite d'être méditée et analysée. Le lecteur de la profession y apprendra avec satisfaction que l'opinion des Français sur la qualité des offres en matière de tourisme est globalement positive, puisque 52 % d'entre eux se déclarent contents des services d'hébergement et de restauration, les transports faisant légèrement mieux avec 54 % d'opinions favorables.

Seule ombre au tableau, mais de taille : 53 % de nos compatriotes jugent les prix trop élevés pour l'ensemble des offres touristiques, ce qui explique un recul important des intentions de départ en vacances pour l'été 2010 qui s'établit à 50 %, contre 56 % en 2009 et 54 % en 2008. Ainsi, le vacancier 2010 souhaite "partir moins loin, moins longtemps et moins cher", et ses 'pistes d'économie' se renforcent surtout au niveau de l'hébergement (+ 12 % par rapport à 2009), alors qu'il semble décidé à goûter davantage aux joies de la table en freinant moins sur ses dépenses de restauration (- 7 % par rapport à 2009).

Bien sûr, cette avalanche de données peut sembler à juste titre fastidieuse, mais elle illustre néanmoins la nécessité pour la profession de l'hôtellerie-restauration de disposer d'informations quantifiées certaines et vérifiables, au lieu de laisser n'importe quel 'site participatif' diffuser n'importe quoi. Plus important encore, l'enjeu des prix vis-à-vis des pouvoirs publics : l'inquiétante cacophonie politique autour de la TVA exige une position ferme et unie de la profession. L'Insee vient de lui apporter un argument de poids : sur les douze derniers mois, tandis que l'indice général des prix a évolué de + 1,7 %, celui de la restauration affiche + 0,4 %, alors que sur la même période, l'électricité et le gaz accusent une hausse de 8,5 %, les carburants de 12,3 %, ou les assurances de 5,7 %.

La bataille des chiffres ne fait que commencer, à la profession de s'y préparer sans tarder.

L. H.

EN BREF

Insee : les prix dans l'hôtellerie-restauration en hausse en juillet 2010

Avec la saison estivale, les hausses de prix se poursuivent en juillet dans le secteur de l'hébergement (+ 9,4 % ; + 1,4 % sur un an), indique l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee). Les prix ont également augmenté dans les restaurants et cafés. Ils affichent + 0,1 % par rapport à juin 2010, soit + 0,4 % sur les douze derniers mois. L'indice général des prix à la consommation est, lui, en baisse de 0,3 %, après une stabilité au mois de juin. Sur un an, il augmente de 1,7 %. Le repli de l'indice des prix en juillet provient en grande partie de la baisse des prix de l'habillement et des produits manufacturés, liée aux soldes d'été et au recul saisonnier des prix des produits frais.

La 13^e Fête du bleu d'Auvergne, les 21 et 22 août prochains

Organisé par l'association riomoise Festi'Bleu en partenariat avec le Syndicat de l'AOP bleu d'Auvergne et la ville de Riom-ès-Montagnes (15), cet immense marché accueillera plus de 80 exposants dans les rues de Riom-ès-Montagnes. Durant ces deux jours, la Fête du bleu d'Auvergne 2010 aura pour invités d'honneur le fromage AOP rocamadour ainsi que les fromages AOP de Savoie. Au programme de cette 13^e édition : dégustations de fromages AOP d'Auvergne (fourme d'Ambert, saint-nectaire, bleu d'Auvergne, salers, cantal) et de spécialités du terroir. Démonstrations de fabrication, animations ludiques, balades-découvertes, spectacles et concerts sont prévus.

www.ville-riom-es-montagnes.fr

Inscriptions ouvertes pour le Championnat de France de la pizza

L'Association des pizzerias françaises organise la 6^e édition du Championnat de France de la pizza au château de Saint-Priest (69), du 10 au 12 octobre 2010. Pour toute information complémentaire (règlement, demande d'inscription, programme, photos...), vous pouvez contacter l'Association des pizzerias françaises

TÉL. : 01 47 17 86 78

WWW.PIZZA.FR

INFO@PIZZA.FR

L'hôtel Sezz rejoint le groupe Areth

L'hôtel Sezz de Paris, déjà membre de la chaîne Design Hotels, rejoint, à partir de cet été, Arth Hotels & Resorts pour la France. Cette chaîne volontaire d'origine ibérique regroupe principalement des hôtels portugais ou espagnols et offre aux établissements, en interne, des services marketing, de promotion et de e-distribution. Le groupe se concentre sur des établissements de luxe ou de charme se distinguant par la richesse de leur patrimoine, la beauté de leur environnement, le caractère de leur architecture, l'ambiance déco de leurs intérieurs, et par la qualité de service qu'ils offrent à leurs clients.

UNE FRÉQUENTATION STABLE, MAIS UN TICKET

POUR CLAUDE 2010 EST UNE

Le principal syndicat de l'hôtellerie saisonnière pointe du doigt les risques encourus par le secteur. Pas de repos estival pour son président, Claude Daumas. Micro.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

L'Hôtellerie Restauration : C'est quoi, aujourd'hui, la montagne ?

Claude Daumas : Il y a, disons, trois grands types de stations. Celles de relativement basse altitude, qui se sont développées autour d'un village pour la saison d'été et se sont adaptées à l'hiver. On en compte une centaine, comme La Clusaz ou Le Grand-Bornand. Pour elles, l'hiver est moyen et l'été intéressant. Deuxièmement, il y a les stations créées de toutes pièces sur des sites vierges comme Tignes ou Val-Thorens, avec de très bonnes saisons d'hiver et pas de saison estivale. Certains établissements sont ouverts et tournent au ralenti. Cela permet de fidéliser le personnel. Enfin, il y a des stations qui avaient - et c'est très particulier - de très belles saisons d'été. Cela a duré jusque dans les années 1960. Je me souviens de l'établissement de mes parents qui ouvrait de Pâques à octobre. Lorsque nous avons cessé l'activité en 1998, l'été commençait le 14 juillet et se terminait le 20 août ! L'explosion des sports d'hiver a donné naissance à de nouveaux hébergements. En 1952, à Saint-François-Longchamp, où je suis, il y avait 300 lits et 7 hôtels. Aujourd'hui, il y a 13 000 lits et 2 hôtels. Avec ce phénomène, les grands hébergeurs augmentent les prix l'hiver, les cassent à l'intersaison et les

ALORS QUE SON RÉSULTAT ÉTAIT NÉGATIF L'ANNÉE DERNIÈRE

InterContinental Hotels Group en grande forme

D'après les résultats du premier semestre 2010, le groupe hôtelier IHG (InterContinental Hotels Group) a enregistré un chiffre d'affaires en augmentation de 6 % (à 772 millions de dollars) par rapport à la même période en 2009.



Le Beijing Parkview Wuzhou, Hotel Crown Plaza de Pékin. En Chine, le RevPAR d'InterContinental est en hausse de 29,6 % au 1^{er} trimestre 2010.

En dollars constants, le RevPAR a enregistré une augmentation de 3,9 % sur l'ensemble de la chaîne, et même de 7,4 % au cours du deuxième trimestre, alors que le prix moyen ne baissait que de 0,5 %, grâce notamment au taux d'occupation en progression constante. L'Asie - principalement la Chine - est championne dans cette reprise, avec un RevPAR en hausse de 29,4 % sur les six mois, alors qu'au Royaume-Uni, il enregistre seulement + 1,2 % en raison de la baisse des prix moyens. Globalement, la région EMEA est en hausse de 4 % soit légèrement plus que pour l'ensemble du groupe. Toutefois, assure le président **Andrew Cosslett** dans la revue *e-hotelier* : "l'économie mondiale reste encore incertaine et nous naviguons toujours à vue".

Enfin, au cours des six premiers mois, IHG a signé 130 hôtels et en a ouvert 148, soit 19 003 chambres.

É. de B.

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

MOYEN EN BAISSÉ

DAUMAS, PRÉSIDENT DE LA FAGIHT, ANNÉE DE COMBAT



Le point sur la saisonnalité et la montagne avec **Claude Daumas**, président national de la Fagiht.

cassent encore davantage en été. Sachant qu'ils achètent aussi les forfaits de remontées mécaniques très en avance et qu'ils les couplent à l'hébergement, l'hiver. On ne peut pas lutter contre ça.

Comment se comporte la restauration ?

La fréquentation n'a pas particulièrement baissé mais le ticket moyen s'est effondré. C'est flagrant cet été. Parfois, les clients en sont à se partager une pizza à quatre... On constate également une réduction de l'offre. Il y a de moins en moins de restaurants traditionnels dans les stations, à l'exception bien sûr de Courchevel, Méribel ou Val-d'Isère. On trouve des pizzerias, des crêperies, des sandwicheries. Les formes plus élaborées de restauration ne rentrent plus dans leurs frais. Quand un restaurant traditionnel fait un service, une pizzeria en fait trois... Je ne vous parle pas de qualité, car il y a d'excellentes pizzerias, mais d'une réduction des prestations, liée aux facteurs économiques.

Quelle est votre opinion sur la baisse de la TVA ?

La TVA a arrangé les choses, à condition qu'on ne nous reprenne pas plus qu'on ne nous a donné. Ce que je regrette, c'est que le contrat d'avenir n'ait pas pris en compte les

fonds propres du restaurateur. Nous avons remis dans le social la moitié de ce qui nous a été accordé. Ajoutez à cela les embauches. Il faut aussi penser à l'entreprise, pour qu'elle ne disparaisse pas.

Confirmez-vous la baisse de fréquentation des hébergements hôteliers saisonniers cet été ?

Les campings sont remplis, ce qui n'est pas le cas des hôtels qui doivent faire face, en outre, à une clientèle de dernière minute. Les hôtels sont souvent un complément lorsqu'une famille est en location et que des parents viennent pour deux ou trois jours. Mais dans ce cas-là, la restauration ne bénéficie pas de cette clientèle. La meilleure clientèle, en ce moment, ce sont les motards. Ils ont besoin de confort le soir et au dîner. Ce sont beaucoup d'étrangers, en provenance de Suisse, d'Allemagne, des pays nordiques. Ce qui est dramatique, c'est que beaucoup de commerces et d'hôtels commencent à fermer l'été car le seuil d'équilibre n'y est plus. Nous n'avons pas le choix, vous savez.

À l'échelon national, quelles sont vos actions prioritaires ?

Nous avons longuement rencontré **Jean-Luc Michaud**, qui travaille à la rédaction du rapport demandé par le Gouvernement dans le cadre de la loi sur le tourisme. Nous avons fait plusieurs propositions qui ont été bien accueillies parce qu'elle sont raisonnables. Actuellement, les hôteliers ne savent pas quels travaux entamer. Il y a l'échéance fin 2011 pour l'incendie, 2012 pour le classement hôtelier et 2015 pour l'accessibilité. On le sait parfaitement, si on applique la réglementation telle qu'elle a été formulée, 40 % des hôtels vont disparaître. Sur le papier, les travaux sont presque toujours faisables. Mais dans la réalité, c'est impossible à mettre en œuvre. Si l'État veut que les hôtels ferment, qu'il nous le dise en face. Au moins, on saura à quoi s'en tenir.

Êtes-vous pessimiste ?

Non, nous sommes dans un combat qui est juste et qu'il faut mener. Lorsque les pompiers passent dans un établissement, ils demandent le maximum. Or, il existe, selon les cas de figure, des aménagements à coût moindre qui sont amplement suffisants. Il faut que ce soit l'hôtelier qui ait le choix des travaux. Imposer la solution la plus chère à tout le monde est absurde. Il est aussi nécessaire que la profession puisse siéger dans les commissions de sécurité.

Nous devons pouvoir expliquer nos contraintes, que le débat soit ouvert et non à sens unique. Nous demandons d'ailleurs qu'il y ait une possibilité de faire appel des décisions. En ce qui concerne le handicap, il y a des bâtiments existants qui peuvent être modifiés. Mais, pour la plupart, le montant des financements est irréaliste. Nous avons proposé que, dans des périmètres à définir (quartier, village, avenue, etc.), l'on recherche les établissements qui se prêtent le mieux à ces adaptations et qu'on centralise sur lui les aides à l'aménagement pour qu'il puisse supporter la charge d'investissement. Nous voulons aussi la diffusion d'un guide pratique qui recense tous les établissements aménagés et que tous les accès pratiques (train, routes, transports en commun...) pour accéder à ces établissements soient indiqués. Et que, dans les villes, il y ait un vrai fléchage.

On reparle d'une modification du rythme scolaire...

Nous sommes contre. C'est d'abord une remise en cause fondamentale des vacances d'hiver qui va créer des vacances à des périodes où le temps ne permet que très peu de loisirs. Bref, à part faire plaisir aux parcs d'attractions, je ne vois pas ce que cela va apporter. Les vacances d'hiver permettent aujourd'hui à tout le monde de s'y retrouver.

Vous avez rencontré le député des Vosges, François Vannson, à propos du rapport dont il a la charge sur les saisonniers de montagne.

Nous sommes, à la Fagiht, opposés, par exemple, à des immeubles d'habitation dédiés uniquement aux saisonniers. C'est refaire ce qu'on a fait avec les constructions en périphérie des grandes villes : des concentrations. Il n'y pas une solution miracle, mais plusieurs solutions qui correspondent là encore à tel ou tel besoin. Vous savez, l'hôtellerie est la branche qui loge le mieux ses saisonniers. Et ça, on ne le dit pas ! Un autre sujet nous tient à cœur, celui de la formation. La bonne volonté du Fafih ne suffit pas. Et pourtant, ce qu'ils ont mis en place est judicieux. La formation des saisonniers est un vrai problème et il faut que le cadre évolue, qu'on accepte la spécificité saisonnière. Sans parler de la médecine du travail. Nous avons beaucoup d'entreprises dont les salariés n'obtiennent pas de rendez-vous, ou seulement en toute fin de saison. En Tarentaise, ce sont 15 000 personnes qui viennent travailler en saison et le système ne suit pas. Nous défendons l'idée d'un carnet de santé, avec une seule visite annuelle, que ce soit pour la saison d'été ou d'hiver.

LES PALACES PARISIENS FONT UN CARTON PLEIN

Un bon mois de juillet pour l'hôtellerie haut de gamme selon MKG

Le cabinet MKG vient de publier les chiffres de fréquentation de l'hôtellerie française pour le mois de juillet. Globalement, la saison estivale se déroule favorablement avec un accroissement significatif des RevPAR par rapport à 2009, même si août ne devrait pas se révéler aussi favorable que juillet.



RÉSULTATS MENSUELS - JUILLET 2010 - PAR CATÉGORIE EN FRANCE							Source : MKG
Catégories	Taux d'occupation	Prix moyen	RevPAR				
			Évolution en points	en E	Évolution en %	en E	Évolution en %
0/1 étoile	74,5 %	0,0	43,2	1,0 %	32,1	1,0 %	
2 étoiles	67,6 %	0,1	65,7	- 0,7 %	44,4	- 0,6 %	
3 étoiles	70,8 %	4,5	92,7	2,6 %	65,6	9,6 %	
4 étoiles	79,0 %	7,7	208,4	10,4 %	164,6	22,3 %	
Global	72,1 %	2,4	89,4	7,0 %	64,4	10,6 %	

Cependant, les taux d'occupation (TO) sont encore en retrait par rapport à l'été 2008. À Paris, toutes catégories confondues, le TO atteint 85,2 % en juillet, contre

Les sept palaces parisiens (ici, le Crillon) ont enregistré les meilleurs chiffres avec un TO de 90,5 % et un chiffre moyen par chambre de 916,7 euros par nuit.

72,1 % en France (74,8 % en juillet 2008 en France). MKG constate toutefois le retour de la clientèle très haut de gamme, notamment à Paris, grâce à une clientèle américaine en augmentation. Celle-ci bénéficie en effet d'un taux de change favorable. Les sept palaces parisiens (Ritz, Bristol, Crillon, Meurice, Plaza-Athénée, George-V

et Fouquet's Barrière) ont enregistré les meilleurs chiffres, avec un TO de 90,5 % et un prix moyen par chambre de 916,7 euros la nuit. Néanmoins, le début du mois d'août montre un certain ralentissement. Les prix moyens, en particulier, enregistrent une évolution moins forte, même dans la catégorie 4 étoiles.



LA BOURSE

B. Loiseau
+ 2,97 % ↗

Groupe Flo
- 3,16 % ↘

Sodexo
- 3,08 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 09-08 ET
LE 16-08-10

EN UN AN, IL A DOUBLÉ SON CHIFFRE D'AFFAIRES INITIAL

La cuisine méditerranéenne contemporaine d'Alain Llorca

La Colle-sur-Loup (06) Au pied des remparts de Saint-Paul-de-Vence, le chef fait fructifier son affaire de 130 couverts et 9 chambres-appartements.

Dans la salle de restaurant, sa photo prolonge une belle galerie de portraits signés **Jeff Nalin : Paul Bocuse, Anne-Sophie Pic, Joël Robuchon, Marc Veyrat... Alain Llorca** a (re)pris ses marques. Une terrasse, avec vue sur le village de Saint-Paul-de-Vence et la grande bleue, a porté à 130 le nombre de couverts de l'ex-Clos des arts devenu Restaurant-Hôtel Alain Llorca. Le chef ne déroge pas aux règles auxquelles il a habitué ses fans : le meilleur produit de saison et une inspiration inépuisable. Ses créations s'appellent Bourride de légumes et tartine de truffes mascarpone, Homard breton cuisiné à la niçoise, Asperges de M. Blanc gratinées, jambon ibérique cuit et cru. **Jean-Luc Gauffilier** gère la carte des vins et la cave. La reconquête d'une étoile *Michelin* a commencé. Les inconditionnels de la cuisine d'Alain Llorca pourront suivre ses cours de cuisine ou réserver la table d'hôte au cœur des cuisines créées à l'origine pour **Alain Ducasse**.



Alain Llorca en action : une inspiration inépuisable.

Une profitable diversification

Une nouvelle politique tarifaire a en outre été adoptée pour les 9 chambres-appartements de grand standing attachées au restaurant. "Nous avons déclassé les chambres et revu les prix à la baisse. Le but n'est pas d'avoir des chambres, mais

qu'elles soient occupées. En été, ce n'est pas difficile mais en hiver, nous restons tributaires du temps."

Pour faire vivre son hôtel et celui de son épouse (Les Messugues, à Saint-Paul, 3 étoiles), Alain Llorca veut concrétiser son projet de formation

En chiffres

Capacité : 130 couverts
Personnel : 12 employés et trois stagiaires
Menus : menu déjeuner à 38 E (déjeuner), 50 E, 65 E et 150 E (gastronomie en table d'hôte)
Carte : à partir de 13 E
Cours de cuisine : à partir de 95 E par personne

pour adultes et pour professionnels. "Le problème, c'est souvent l'hébergement. Là, les stagiaires auront tout sur place : la formation, la restauration, l'hébergement." Outre ses activités de consultant, réduites pour "mieux se concentrer sur [s]on affaire", Alain Llorca ouvrira cet automne un nouveau concept de restauration en principauté de Monaco, dans l'enceinte du Grimaldi Forum.

Anne Sallé

ALAIN LLORCA RESTAURANT-HÔTEL

350 ROUTE DE SAINT-PAUL
06480 LA COLLE-SUR-LOUP
TÉL. : 04 93 32 02 93
WWW.ALAINLLORCA.COM



Retrouvez une recette d'Alain Llorca en tapant le mot-clé **RTR99973** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

AVEC 150 000 € D'INVESTISSEMENT

Le Moai : un resto au musée

Toulouse (31) Dans l'enceinte du muséum d'Histoire naturelle, Gérard Garrigues assure 110 à 120 couverts par jour, en proposant une cuisine de saison.



Gérard Garrigues, aux commandes du Moai, avait initialement eu l'idée d'une cafeteria, qui s'est finalement transformée en un restaurant dans l'air du temps. Ici, "on fabrique tout, on ne travaille que des produits frais et on respecte les saisons", souligne l'ancien chef étoilé du Pastel à Toulouse, installé depuis deux ans dans l'enceinte du muséum d'Histoire naturelle. Ils sont six dans une cuisine de 60 m² pour servir 110 à 120 couverts par jour. Le Moai, ouvert tous les jours de 10 à 18 heures, assure le service de midi, les petits-déjeuners et les apéros-tapas. "Le soir, nous ouvrons uniquement sur réservation", précise Gérard Garrigues.

La salle, au design contemporain, est à l'image du musée entièrement restauré.

desserts sont disponibles immédiatement, les plats chauds sont apportés ensuite à table par des serveurs. Après avoir emporté l'appel d'offres lancé par la mairie de Toulouse, Gérard Garrigues a investi 150 000 E. Et l'ancien chef étoilé ne regrette pas sa vie antérieure. "Aujourd'hui, je choisis au marché le meilleur produit pas trop cher et pas l'inverse. Je suis fier de coller à la réalité économique du moment. Ce qui n'est pas forcément le cas dans un restaurant gastronomique."

Bernard Degioanni

Aucun regret

La clientèle fait la queue comme dans un self-service et compose elle-même son repas en fonction des plats présentés sur des étagères. Les entrées froides et les

LE MOAI

MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE
35 ALLÉES JULES GUESDE · 31000 TOULOUSE
TÉL. : 05 34 31 67 85
WWW.LEMOAI.COM

IL NE MANQUE PAS D'INSPIRATION

Éric Jambon : "Je privilégie les producteurs locaux"

Bourgoin-Jailleu (38) Au Domaine des Séquoias, le chef propose une cuisine de terroir au travers de 5 menus, de 28 à 110 E, et d'une quinzaine de plats à la carte. Rencontre avec Éric Jambon, qui renouvelle sa carte au gré des saisons et des influences.

L'Hôtellerie Restauration : Lors d'un changement de carte, quelles sont vos priorités ?



Éric Jambon.

Éric Jambon : Les produits de saison avant tout ! J'essaie de privilégier les producteurs locaux dont je connais la passion, la qualité et la régularité des produits. Par exemple, j'ai mis deux ans avant de trouver une viande de bœuf parfaite, et c'est dans l'Aubrac que je l'ai déniché.

D'où viennent vos idées de plats ?

De ma mémoire gustative construite au fil des années. Je suis par exemple en train de réfléchir à un dessert sur la base d'un 'Chocorêve', un bonbon de mon enfance. Et puis je fréquente aussi d'autres établissements, notamment étoilés *Michelin*, où je suis sûr de découvrir le résultat d'une masse de travail. Mais, attention, je m'interdis de copier.

Le secret pour réussir le renouvellement d'une carte ?

L'anticipation, notamment dans la recherche des produits. Et puis, ma mémoire culinaire me permet de gagner beaucoup de temps, sans que j'aie besoin de faire des milliers de tests. Cependant, il y a toujours la crainte de s'être trompé et du coup, on est l'affût du moindre commentaire de clients. On a beau avoir soigné tous les détails, on peut toujours s'améliorer.

Propos recueillis par Étienne Prigent

LE DOMAINE DES SÉQUOIAS

54 VIE DE BOUSSIEU
38300 RUY
TÉL. : 04 74 93 78 00
WWW.DOMAINE-SEQUIOIAS.COM

"DÉFENDRE LA CULTURE DU COMPTOIR"

Le Flanker : une troisième mi-temps gourmande

Pau (64) Jean-Michel Amoyel est revenu à son premier métier après avoir été rugbyman de haut niveau pendant dix ans. Entre tapas et plats basques, il mise sur la convivialité.



Stéphanie Cassouroume et Jean-Michel Amoyel, les deux piliers du Flanker.

ouvert Le Flanker en 2006. La première salle est celle du bar. "Je défends la culture du comptoir où l'on s'arrête grignoter des tapas avant de passer à table. Après, on ne prend peut-être qu'un plat en direct ou un plat pour deux dans la salle du fond", souligne-t-il.

Passer un bon moment

Pour Jean-Michel Amoyel, "la table est un endroit convivial où l'on peut rire, parler fort. Bien manger est important mais il est aussi primordial de passer un bon moment". S'il a joué dix ans parmi l'élite, il affirme que la cuisine est plus difficile que le rugby. "Il y a la même excitation, la même adrénaline, mais rien n'est plus angoissant que la hantise de louper un service." Il a quitté les fourneaux - qu'il a confiés depuis huit mois à **Stéphanie Cassouroume** - pour se consacrer à la salle.

Bernard Degioanni

LE FLANKER

14 RUE LATAPIE · 64000 PAU
TÉL. : 05 59 08 06 50
WWW.LEFLANKER.FR

On le croit basque, il est marseillais. **Jean-Michel Amoyel** est arrivé sur la côte atlantique en 1970. "À 19 ans, CAP en poche, j'étais cuisinier à La Belle Oasis à Jurançon, tout en jouant au rugby. À chaque intersaison, je reprenais mon métier de cuisinier, notamment en Espagne du côté de Santander." Après avoir travaillé une dizaine d'années pour les autres, il a

ATMOSPHÈRE CONVIVIALE

Les étés festifs du Bastion

Antibes (06) La table sur les remparts créée par **Vincent Halby** multiplie les idées de formules et les animations estivales pour séduire la clientèle grâce à un bon rapport qualité-prix.



Le restaurant, rouge et design, ouvre sur le cap d'Antibes.

Et si vous passiez l'été au Bastion ? L'invitation n'est pas un simple jeu marketing pour cette table des remparts d'Antibes créée l'an dernier par **Vincent Halby**, également propriétaire de la brasserie Albert 1^{er}, sur le front de mer. Restaurant design, bar avec terrasse sous le figuier et fontaine provençale, Le Bastion multiplie formules, fêtes et animations pour séduire sa clientèle : 'Dîner de feu' du 14 juillet, carte bistrot à 22 € le midi, service sur la terrasse des remparts ou dans la salle climatisée dont les baies vitrées donnent sur la mer, dîners gastronomiques à 40 et 58 €, bar lounge tous les soirs à partir de 18 h 30...

Esprit 'cuisine du monde'

Dans les cuisines ouvertes sur la salle, **Mickaël Bazile**, ex-second de **Christian Morisset** à l'hôtel Juana, propose l'un des bons rapports qualité-prix de la ville, esprit 'cuisine du monde'. "Je veux que mes clients se sentent bien et trouvent chaque jour une occasion de se détendre dans l'atmosphère conviviale et festive de notre établissement", précise **Vincent Halby**, jamais à court d'idées et qui a été l'un des pionniers de l'application de la TVA à 5,5 % sur la côte en pratiquant un affichage clair et comparatif. **Jacques Gantié**

LE BASTION

LES REMPARTS · 06600 ANTIBES
TÉL. : 04 93 34 59 86
WWW.RESTAURANT-BASTION.COM

SUCCÈS ASSURÉ POUR LA BRASSERIE À L'Auvergnate

La Mangoune, en toute franchise

Riom (63) Ce troisième établissement aura nécessité un investissement d'un million d'euros.

Troisième du nom et première en franchise, la Mangoune de Riom a une capacité de 180 couverts et sera ouvert 7 jours sur 7, pour un investissement d'un million d'euros. L'établissement emploiera une quinzaine de salariés. Originalité de l'endroit, une des salles peut se transformer en piste de danse, l'un des investisseurs, **Michel Laroche**, étant musicien. C'est son fils **Weldy** qui va diriger la franchise, accompagné de sa compagne **Caroline Guy** et des parents de celle-ci.

Produits artisanaux et terroir

Les locaux ont été aménagés en respectant le concept de **Jean-François Roche**, créateur de la Mangoune : ambiance de ferme auvergnate, déco adaptée, coin vente à emporter. La carte fait une grande place aux produits artisanaux et terroir du Cantal : potée, lentilles, petit salé, viande de Salers, tripoux...

Côté boissons : Auvergnat Cola et vins d'Auvergne. Le ticket moyen doit atteindre 15 €. D'autres franchises sont en cours de réalisation à Poitiers (86), Digoin (71), ou en projet à Bourges, Lyon et Clermont-Ferrand.

Pierre Boyer

WWW.LAMANGOUNE.FR

CONTACT FRANCHISE : WWW.PROJECTIVE-GROUPE.FR



Inauguration de la Mangoune avec la mascotte Barnabé, **Weldy Laroche**, **Michel Laroche**, **Gérard Guy**, **Jean-Claude Jourdan**, président de la CCI de Riom, **Cindy Laroche**, **Michèle** et **Caroline Guy**, **Jean-François Roche**.

EN BREF

'Défi des inventifs' : plus que quelques jours pour s'inscrire au concours culinaire

Jusqu'au 31 août, les chefs cuisiniers d'Ardèche, de l'Aveyron, du Gard, de l'Hérault et de Lozère sont invités à s'inscrire pour un défi culinaire mettant à l'épreuve leur inventivité, pour proposer la recette la plus originale autour de deux produits des Cévennes : le miel et la châtaigne des Cévennes. Les épreuves pratiques se tiendront le 27 septembre prochain à Nîmes (30), au restaurant d'application du lycée professionnel Voltaire.

Dix chefs s'affronteront pendant trois heures pour créer une mise en bouche ou une entrée originale, sous l'œil avisé du chef **Michel Kayser** - restaurant l'Alexandre à Garons (30), 2 étoiles Michelin -, président du jury du Défi des inventifs. Les dossiers d'inscription peuvent être retirés auprès de l'une des associations organisatrices :

• Groupement qualité des miels du Languedoc-Roussillon

Tél. : 04 67 06 23 16
gqm.lr@free.fr ;
ou

• Association Châtaigne des Cévennes

Tél. : 04 66 30 54 17
contact@chataigne-cevennes.org .
Le règlement et le dossier d'inscription sont aussi téléchargeables sur le site www.defidesinventifs.jimdo.com

Coup d'envoi du Grand Prix des arts de la table

Le comité Francéclat, en collaboration avec la Confédération des arts de la table, propose cet événement dédié aux arts de la table. Professionnels (restaurateurs, stylistes, fabricants, artisans, détaillants, élèves de lycées hôteliers) et amateurs peuvent participer à ce concours qui débutera le 10 septembre à Mougins (06). Le principe : dresser une table pour deux personnes dans un temps limité. Un jury distinguera les plus belles tables. L'inscription se fait directement sur le stand du Grand Prix des arts de la table, lors du salon concerné.

Ce concours est gratuit et ouvert à tous.

Les étapes régionales s'arrêteront :

- au **Festival Les Étoiles de Mougins** à Mougins (06), du 10 au 12 septembre 2010 ;
- au **Salon Creativa** à Rouen (76), du 23 au 26 septembre 2010 ;
- au **Salon Id-Créatives** à Lyon (69), du 29 septembre au 3 octobre 2010 ;
- au **Salon Tendances Créatives** à Toulouse (31), du 14 au 17 octobre 2010
- au **Salon Id-Créatives** à Clermont-Ferrand (63), du 21 octobre au 24 octobre 2010 ;
- à la **Foire d'automne** à Paris (XV^e), du 29 octobre au 2 novembre 2010.

Les demi-finales se tiendront :

- au **Salon Envies culinaires** à Lille (59), du 5 au 8 novembre 2010 ;
- au **Salon Passions créatives** à Bordeaux (33), du 11 au 14 novembre 2010.

La grande finale aura lieu fin novembre à Paris et départagera les gagnants des deux catégories.

Chaque lauréat remportera une dotation de produits d'arts de la table d'une valeur de 2 500 €. www.grandprixdesartsdelatable.fr

UN PIONNIER DE LA DOUBLE SAISON GRÂCE AU THERMALISME

Skieurs et curistes se retrouvent à l'Athéna... l'été

Brides-les-Bains (73) L'établissement ouvre quasiment toute l'année afin d'accueillir les curistes, une fois la saison de ski terminée. En adoptant une stratégie low cost avant la crise, la station savoyarde a réussi son pari.

En confortant son classement 2 étoiles 'supérieures' et en étant l'un des premiers hôtels du département de la Savoie à obtenir la certification (Afnor) Hotelcert, l'hôtel Athéna a été l'un des pionniers du développement de la double saison à la station thermale de Brides en proposant une offre d'hébergement aux curistes et aux skieurs. Un retour en arrière s'impose. En 1992, les Jeux olympiques d'Albertville ont permis à Brides-les-Bains, alors village olympique, de bénéficier d'un accès à Méribel par télécabine. Toutefois, le succès des JO passé, la fréquentation touristique a commencé à stagner, annonçant des années difficiles. Mais à grand renfort de communication, Brides-les-Bains s'est forgé une réputation de station low cost, qui porte aujourd'hui ses fruits.



L'hôtel Athéna a été l'un des pionniers au développement de la double saison à la station thermale de Brides-les-Bains.

"Nous ressentons l'impact de cette grande campagne de communication depuis environ quatre ans", précise le directeur de l'établissement, **Gautier Houssin**. "Grâce à cette double saisonnalité, l'hôtel est ouvert presque douze mois par an, cela permet de lisser les charges sur l'année. Nous pou-

rons donc proposer des tarifs attractifs comparativement aux hôtels des autres stations qui ne sont ouverts que cinq ou six mois dans l'année." De mars à octobre, Brides-Les-Bains devient la station thermale numéro 1 pour les cures d'amaigrissement, une tradition qui remonte au XIX^e siècle.

L'hôtel Athéna accueille les curistes (99 % sont Français) qui peuvent également profiter des services proposés par l'hôtel-restaurant : hammam, jacuzzi, sauna, menus diététiques... Puis, de la mi-décembre au mois d'avril, une clientèle majoritairement internationale prend ses quartiers à l'Athéna afin de se rendre dans les stations du plus grand domaine skiable du monde : Méribel, Courchevel, Les Menuires, Val-Thorens. En outre, la possibilité d'organiser des séminaires étoffe l'offre de l'établissement qui surfe sur les saisons sans voir passer la crise.

Nathalie Truche

HÔTEL RESTAURANT ATHÉNA
BP 48 - AU PONT ROUGE
73571 BRIDES-LES-BAINS CEDEX
TÉL. : 04 79 55 31 01
WWW.HOTEL-ATHENA-BRIDES.COM

CONCILIER DE MEURE DE CARACTÈRE ET MODERNITÉ

Bâtiments classés : un argument marketing

Cannes (06) Propriétaires de l'hôtel Cavendish et de la Villa Garbo, deux établissements aux façades classées, Christine et Guy Welter ont fait de leur passion pour l'authenticité un atout.



Christine et Guy Welter devant la Villa Garbo.

Christine et Guy Welter rêvaient d'autre chose, après un parcours professionnel au sein de grands groupes hôteliers : un établissement à échelle humaine où ils pourraient avoir un contact direct avec le client. "Nous aimons l'architecture et nous voulions un hôtel avec une âme, un vécu qui rende l'accueil plus chaleureux et permette de vivre Cannes autrement", expliquent-ils. Deux maisons répondront à leurs attentes :

le Cavendish, un hôtel 3 étoiles acquis en 2001 et la Villa Garbo, ex-Villa des Gabres, acquise en 2008, avec toutes deux des façades classées mais en piteux état. "Ce sont justement ces façades qui nous ont fait craquer." Du Cavendish, ils ont fait un boutique hôtel 4 étoiles de style avec 34 chambres spacieuses et agréables à vivre ; de la Villa Garbo, 11 appartements élégants et raffinés au design

contemporain avec un service hôtelier de luxe.

"Comme à la maison"

"Pour la Villa Garbo, il n'y avait que la façade à sauver. Le Cavendish a demandé plus de soins. Après la réfection de la façade, nous avons refait le toit à l'identique, avec des ardoises, et modernisé l'ascenseur qui date de 1920, plutôt que de le remplacer." Ce choix a un coût (20 % de supplément pour l'ascenseur), mais les Welter

ont su le tourner à leur avantage et concilier le caractère de la demeure avec le confort moderne. L'atmosphère intime qu'ils ont ainsi créée, associée à un accueil chaleureux, et un service d'hôtellerie de luxe pour un bon rapport qualité/prix séduisent la clientèle étrangère mais aussi le tourisme d'affaires.

Anne Sallé

WWW.CAVENDISH-CANNES.COM
WWW.VILLAGARBO-CANNES.COM

AVEC L'OUVERTURE D'UNE NOUVELLE PLATEFORME AÉROPORTUAIRE

Les hôteliers corréziens se forment au yield management

Brive (19) La chambre de commerce et d'industrie locale met en place une formation à ce mode de gestion des réservations plébiscité par les professionnels.

À l'occasion de l'ouverture du nouvel aéroport limousin implanté à Souillac, au sud de Brive, et baptisé Brive-Vallée de la Dordogne, la chambre de commerce et d'industrie locale met en place une formation destinée aux hôteliers du département. Objectif : optimiser les techniques de réservation sur internet, pour plus d'efficacité et de rentabilité. "Le programme est basé essentiellement sur l'e-marketing et l'utilisation de l'outil internet à bon

escient, explique-t-on à l'organisme consulaire. À l'heure où 70 % des clients passent par la Toile pour leur réservation, on ne commercialise plus l'hôtellerie sur les principes des basses ou hautes saisons, on pratique donc le 'yield management'."

100 000 passagers attendus dès la première année

Le procédé consiste à remplir l'établissement en proposant sur internet des offres attractives, et en modulant les prix en fonction de la si-

tuation : si l'hôtel est vide, le gérant annonce des baisses substantielles. D'où l'intérêt de la formation d'un membre du personnel, dédié à ce poste.

L'idée accroche en terre briviste : une douzaine de personnes ont participé au premier cursus en juin dernier. D'autres sessions sont annoncées, et les conditions d'inscriptions sont disponibles auprès des formateurs (tél. : 05 55 18 94 34).

L'hôtellerie briviste compte sur le développement de la nouvelle platefor-

me aéroportuaire. Ses dirigeants espèrent traiter dès la première année d'exploitation plus de 100 000 passagers.

Les professionnels devront faire coïncider leurs ambitions avec l'apparition du nouveau classement, dont la présentation a été faite à la CCI le 7 juin dernier. Comme le soulignait alors **Michel Solignac**, président de l'Umih 19 : "La clientèle a besoin de nouveaux repères, et il en va de la survie de nos maisons."

Jean-Pierre Gourvest



LA BOURSE

Accor

- 6,96 % ↘

SBM

+ 2,02 % ↗

Hôtels de Paris

+ 1,60 % ↗

Club Med

- 3,56 % ↘

Groupe Partouche

- 7,69 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 09-08 ET
LE 16-08-10

DES RÉSULTATS DISPARATES

À mi-saison, l'Umih dresse un bilan contrasté pour les départements à forte saisonnalité



Une enquête, réalisée à la demande de Thierry Grégoire, président de la Fédération nationale des professions saisonnières de l'Umih, permet d'avoir une première idée de la saison estivale 2010. À ceci près qu'une partie des clients se décide au dernier moment, le plus souvent en fonction de la météo.

Pour l'hôtellerie, le taux d'occupation en juillet est en augmentation pour 38,55 % des professionnels interrogés, stable pour 12,05 % et en baisse pour 48,19 %. Les perspectives pour le mois d'août sont plutôt à la baisse par rapport à 2009 mais difficilement exploitables. En effet, les réservations s'effectuant de plus en plus à la dernière minute, les professionnels ont encore peu de visibilité pour le mois d'août.

Côté cafés, brasseries et restaurants, le mois de juillet est jugé satisfaisant en terme de fréquentation par 30,34 % des professionnels, moyen par 39,33 % et faible par 30,34 %. Par rapport à 2009, la fréquentation est en augmentation pour 25,84 % des professionnels,

stable pour 21,35 % et en baisse pour 38,20 %.

Carton plein en Basse-Normandie

Les perspectives sont jugées satisfaisantes pour 30,34 % des professionnels, moyennes pour 39,33 % et faibles pour 13,48 %. Ces perspectives par rapport à 2009 sont en augmentation pour 14,61 % des professionnels, stables pour 19,10 % et en baisse pour 25,84 %. Toutefois ces données varient d'une région à l'autre. Ainsi, le taux d'occupation en hôtellerie pour le mois de juillet est satisfaisant en Basse-Normandie, en Aquitaine et dans les deux Savoies et dans le Morbihan. Ce taux est en baisse dans les autres départements de Bretagne, en Loire-Atlantique, en Ardèche



INFOGRAPHIE STÉPHANIE GOUTTE

et en Isère. La fréquentation dans les cafés, brasseries, restaurants en juillet est satisfaisante en Basse-Normandie, dans le Morbihan avec des hausses de + 7 % à + 20 % selon les établissements ; en Gironde, les hausses s'inscrivent dans une fourchette allant + 5 % à + 20 %.

Bonne tenue également en Isère et dans les deux Savoies. En revanche, les cafés, brasseries, restaurants affichent de forts reculs en Paca et en Auvergne avec des baisses allant de - 5 % à - 20 % avec une moyenne autour de - 10 %. En Loire-Atlantique, on constate jusqu'à - 25 %.

AU 2^E TRIMESTRE

Bons résultats pour Starwood Hotels and Resorts

Conjuguant un RevPAR en hausse de 18,4 % et de nombreuses ouvertures d'enseignes à New York depuis le début de l'année, le groupe affiche un optimisme mesuré.



Starwood Hotels and Resorts enregistre, pour le 2^e trimestre 2010, des résultats faisant apparaître une augmentation du RevPAR de 18,4 % comparé à ceux du 2^e trimestre de 2009. Au cours de cette période, la société a signé 25 contrats de management et de franchise, soit environ 6 400 chambres, et a ouvert 18 hôtels (environ 4 100 chambres). Les projections du groupe d'ici à la fin de l'année 2010

Le W Hotel New York - Wall Street fait partie des dernières ouvertures du groupe Starwood dans la Grosse Pomme.

font état d'une hausse du RevPAR de 7 à 9 % en dollars constants par rapport à 2009.

New York, plaque tournante

Starwood a augmenté de 50 % sa capacité à New York. Aujourd'hui, le groupe y gère douze hôtels avec six marques représentées sur les neuf du groupe. Pour son président, **Frits van Paasschen**, "New York va rester une plaque tournante internationale pour le tourisme d'affaires, et on y attend des flux importants de visiteurs venus de pays comme la Chine ou l'Inde". Les performances des hôtels à New

York pour 2010 sont déjà rassurantes avec un taux d'occupation de 86,4 % en juin (5 % de plus que l'an dernier). Starwood s'est donc préparé à la reprise du tourisme dans la Grosse Pomme et vient d'ouvrir successivement un Aloft à Harlem et un autre à Brooklyn, un Element à Times Square, un Sheraton à Tribeca et Brooklyn, un W à Wall Street et Times Square sans oublier un Sheraton Four Points à Long Island City. Enfin, la compagnie a récemment déménagé ses bureaux en bordure des quartiers de Soho et Tribeca, dans un immeuble plus design.

Évelyne de Bast

LES ZONES URBAINES PROFITENT DE LA SITUATION

Dans la région Paca, un début de saison mitigé

À la mi-juillet, le bilan de la saison estivale était jugé satisfaisant par 71 % des professionnels interrogés par le comité régional de tourisme (CRT). Une situation en trompe-l'œil : malgré une bonne fréquentation, les dépenses en baisse préoccupent les acteurs du secteur.

La période allant de la mi-juin à la mi-juillet reçoit globalement un satisfecit : 73 % des 450 professionnels de Provence-Alpes-Côte d'Azur interrogés par l'observatoire régional du tourisme la jugent satisfaisante, quand 41 % d'entre eux la jugent même "bonne ou très bonne". Cependant, estime

Pierre Meffre, le nouveau président du CRT Paca, l'heure reste à la prudence. Si le niveau de réservation dans les hôtels, les campings et les chambres d'hôte demeure constant par rapport à 2009, "il y a une crainte des professionnels quant aux

dépenses par touriste". Par ailleurs, "la restauration, les activités culturelles et loisirs, les bars sentent une baisse sensible de la consommation".

La montagne perd du terrain

Enfin, l'espace montagne est en retrait, par rapport à 2009, au profit des destinations urbaines, mais aussi des départements des Alpes-Maritimes et du Var. Quant au Var, les avis des professionnels sont partagés sur les retombées des inondations qui ont touché leur département : 46 % d'entre eux déclarent que celles-ci ont eu

un impact négatif sur leur activité ou vont en avoir. Ils sont autant à n'estimer avoir subi aucune conséquence.

Pour le mois d'août, les professionnels restent optimistes. Ils estiment à 75 % que la fréquentation sera "assez bonne à bonne" et 50 % des professionnels envisagent celle-ci comme "bonne à très bonne". Une fois encore, c'est dans les villes que les acteurs du secteur se montrent le plus confiants, au détriment des destinations montagne qui subissent de plein fouet la crise.

Dominique Fonsèque-Nathan

CITÉ DE LA FORMATION MARMANDE

Marmande (47)

CAP

Cuisine Emeline Andres, Sophie Artigalas, Michael Bultmann, Georges Camprubi, Delphine Corbefin, Yann Loïc Jeanneau, Karine Marque.
Restaurant Paula Cristina Curto Mendes, Joëlle Labejof.

CFA DE LA RESTAURATION DE MEURTHE ET MOSELLE

Nancy (54)

CAP

Cuisine Jordan Adami, Kévin Allia, Harry Ardisson, Arthur Arnette, Jean Charles Bailly, Maxime Balabonski, Emilie Bellucci, Fatiha Bentouhami, Meriem Bielardi, Guillaume Bies, Steven Bockhorni, Mathieu Buffet, Sophie Burdet, Marceau Caritey, Benjamin Cattaruzza, Claude Challal, Romain Charpentier, Romain Chevalier, Andy Christophe, Pierre Clément, Guillaume Crunchant, Rémy Dunoyer, Hachemi Elkhat, Rachid Fendou, Marie Noëlle Flechet, Morgane Fritsch, Emmanuelle Froeliger, Romain Gruel, Mélanie Guegan, Jordan Heimferte, Christian Kayal, Valentin Keyser, Kimberley Lacarelle, Ludovic Lambing, Jean Charles Lange, Jean Marc Lebegue, Elodie Leclerc, Emilie Lemaire, Jérémie Malgüid, Florent Martin, Névan Masson, Wendy Munier, Vanessa Nicolas, Raphaela Noel, Christelle Piant, Kévin Pottier, Nelly Reigner, Audrey Rhoté Vanev, Maud Rinie, Siali Sassi, Cyril Schoumaker, Sergueï Stepanian, Julien Texeraud, Quentin Tournemine, Rémy Vadurel, Sabrina Wodling.

Restaurant Laura Aiguier, Lucie Barbillon, Marie Elisabeth Boivin, Sandy Boquel, Sébastien Buzzi, Fabien Colling, Margaux Dechanet, Natacha Drouet, Thomas Durand, Alan Evrard, Céline Houdart, Quentin Iohner, Jenny L'Ecrivain, Aurélie Lemaire, Prescilla Lemoine, Cindy Loeffler, Laurine Manfredi, Adeline Masson, Sarah Mathius, Emilie Pernollet, Jennifer Petre, Jennifer Radet, Mike Salembien, Charlene Will, Donovan Wlosniewski.

Services hôteliers Cynthia Boulioune, Alexia Gregoire, Sabrina Moreira, Etienne Pierrel.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Michal Chojnacki, Sarah Dworak, Aurélien Mino, Florian Muller, Alexandra Pierre, Adrien Rouyer, Emmanuelle Sauvage, Julien Tarmalingom, Toni Bertrand, Justine Vouriot.

Restaurant Rodolphe Antoine, Julie Campaner, Charlotte Grosjean.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant Frédéric Alanoix, Sabine Baurin, Tiphane Benigna, Carl Clement, Nicolas Ducret, Vincent Kling, Jonathan Malo, Thomas Potier, Alexis Reb.
Sommellerie Aurore Judin.

INSTITUT DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION GROUPE CCI FORMATION

Le Mans (72)

CAP

Cuisine Christopher Barths, David Bordin, Mickael Branger, Maxime Cador, Jérémy Chauvin, Florian Choleau, Gaetan Clédic, Alan Daumard, Michel Dorison, Laura Fontaine, Nicolas Froger, Benjamin Gaiffas, Simon Gayet, Wilfried Gourdin, Mainden Grall, Sylvain Hauteville, Fabrice Houvet, Pauline Jardin, Jérôme Lhermitte, Romain Marie, Anthony Monnier, Jessy Pardessus, Mathieu Perrault, Kévin Perrot, Jordy Pouillet, Julien Pousse, Lucas Quivogne, Adrien Renou, Kévin Roch, Anais Sepre, Ghislaine Simon, Kévin Sinsau, Betty Terpereau, Romain Tondereau.

Restaurant Julie Beauvais, Emilie Begue, Florian Besnard, Steven Bessonnat, Manon Blot, Maxime Bouttier, Adeline Buard, Laura Chauvin, Anne Laure Darde, Sébastien David, Noémie Derouet, Maxime Domin, Estelle Evrard, Aurélie Gateau, Cindy Geneslay, Davy Geslot, Marine Janvier, Océane Joubert, Mathilde Lancelleur, Benjamin Landais, Charleen Loyer, Marvin Marchand, Elodie Mendroux, Laura Nour, Gwendoline Places, Alexis Turmeau.

BEP

Cuisine Kévin Baldassarre, Nicolas Balidas, Mickael Bar, Hugo Dejardin, Alexandre Desmarres, Pierre Emmanuel Didier, Julie Emonnet, Guillaume Evenisse, Ségolène Fournier, Dimitri Godefroy, Nicolas Jardin, Anthony Lestarquit, Pascal Moiron, Claire Muret, Florian Pribille, Tatiana Reneaud, Dominique Sablayrolles Heuze, Gabin Trudel.
Service Mathilde Barrouillet, Sarah Bernoussi, Lucie Bouquerelle, Nastasia Calopi, Jérémy Diger, Jordy Giloupe, Anthony Gilson, Quentin Greory, Marvin Le Clainche, Coralie Le Veve, Flavie Legeard, Amandine Morice, Marjolaine Pele, Jérémie Pinto, Mathilde Rocher, Hélène Roinne, Maxime Sersiron, Christelle Violet.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Angélique Adiasse, Sandy Besnardeau, Jennifer Lorin, Clémence Micoine, Johan Robert, Anais Tarbouriech Basoge.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant Alexandre Bequin, Joffrey Brillant, Marie Gerriet, Jean Baptiste Juin, Damien Lelais, Thibault Lorceau, Dimitri Pourmarin, Audrey Rocher.
Employé traiteur Damien Boisard, Thomas Collobat, Jérémy Florenceau, Anthony Isabert, Julien Joyeau, Damien Lecocq, Nicolas Marchand, Thomas Riveau, Nicolas Savournin.

LYCÉE LUMIÈRE

Luxeuil-les-Bains (70)

BEP

Cuisine Kévin Brouillard, Alexandre Fleurot, Lee

Van-Manh Bruno Machabert, Déborah Malnati, Thomas Paula, Leslie Steiner, Flavien Wiand.
Service Tiffany Chloe Assie, Mélina Beudet, Camille Dorotte, Karolina Koberova, Charline Lacroix, Adeline Rondot, Claire Spiteri, Mélanie Szegers, Chloe Vittemer.

BAC PRO RESTAURATION Franck Arisi, Jordana Formet, Alexandre Gable, Quentin Greuillet, Steven Hoffert (AB), Arnaud Ischoffen (AB), Amélie Jamet, Romain Jeudy, Jérôme Kanjuga, Arthur Perrot, Damien Pinot, Nadège Preud'homme, Séverine Roberti, Sébastien Sarrazin, Laëtitia Vovlier (AB), Pricilla Hacquard.

ICFA RESTAURATION

Bordeaux (33)

CAP

Cuisine Geoffrey Arnaud, Florian Bellamy, Karen Beugre, Manon Bolay, Camille Botelho, Laurent Boulon, Marjorie Bouscaud, Alexandre Bru, Karim Chaibi, Angelina Chapelet, Myrone Chevalobre, Kevin Chiron, Jérôme Claeys, Maxime Colas, Florian Colomina, Luc Constantin, Jean-Baptiste Creux, Kevin Dariault, Guilhem de Bethmann, Jonathan Dehon, Kévin Dimitri, Fabien Dos Santos, Thomas Dubas, Xavier Duc, Kévin Dulot, Mickael Dupe, Alyson Erceau, Anthony Esteves, Benjamin Fontalirand, Alexis Foucher, Lisa Fournes, Matteo Franco, Hugo Galant, Stevie Germon, Joris Grondin, Marina Guimberteau, Florian Heraud, Jeremy Jimenez, Adeline Jugie, Jessy Kupiec, Richard Langelotti, Guillaume Lebe, Adrien Lemercier, Thibaut Levalois, Clarisse Linval, Guillaume Martin, Filipe Martins, Benjamin Mazabraud, Brice Michaud Hitier, Thibault Midenet, Zahia Nedjar, Ulysse Nzimenya, Julie Parent, Cynthia Peyres, Geoffrey Riva, Sara Rousseau, Guillaume Ruix Castillo, Caroline Saison, Geoffrey Schor, Elodie Talandier, Cyril Vadde, Brice Wiencke.

Restaurant Angélique Aguerre, Elvin Angelaud, Jérémy Astarie, Maeva Berger, Samantha Bernard, Cassandra Bezies, Maxime Bonnin, Clément Carrere, Emmanuelle Chaubet, Paul Chollon, Julien Combret, Rémy Delias, Carine Ferran, Kathleen Golmard, Alexandra Haidman, Rébecca Laffitte, Guillaume Lafon, Laetitia Lagiere, Julie Lamoureux, Anthony Lefebvre, Cathye Martin, Laurie Medigue, Manon Meurthe, Lucie Missonnier Romain, Gwendoline Renaud, Jérémie Rouillot, Emilie Smorodintzeff, Hamid Taabani, Noémie Theillout, Estelle Tuella, Geoffrey Tuella.

BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION Mélanie Andres, Adrien Andron, Loïc Anicet, Adrien Antoun, Alexandre Aubessard, Romain Batier, Julien Bienaime, Stéphanie Billet, Pierre Binet, Arnaud Bouchiere, Jessica Brassaud, Aurelien Caverio, Tony Charles, Alexandra David, Jeremy Decout, Mélanie Faucher, Magalie Faveraud, Mélissa Fuster, France Garriges, Sylvain Goujon, Kévin Guarin, Yannick Kodoro, Caroline Lecroart, Loïc Lepoitevin, Alexis Libounet, Julie Marascalchi, Laura Merilla, Marlene Ourmieres, Guillaume Outters, Carl Puech, Kelly Cindy Pujol, Thomas Rodriguez, Geoffrey Souir, Pascaline Suatier, Nadege Seguin, Anaïs Tazuin, Laure Tazuin, Lise Tessier, Marine Thierry, Soline Torres, Céline Zamora.
BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Eddine Aghbal, Jérôme Andrieux, Kevin Chaîne, Sarah Ducoibu, Alexandre Duphil, Anaïs Lafont, Aster Loiseau, Corinne Marty, Julien Mollet, Julien Teyssere.

UFA DU LYCÉE POLYVALENT

Porto-Vecchio (20)

BTS

Animation et gestion touristiques locales Fatiha Bajjit, Cécilia Cauchi, Sophie De la Calle, Myriam Journo, Marion Lottin, Aurélie Lucchini, Céline Raffin, Elena Robert, Audrey Sereni, Charlotte Tournay.

Ventes et productions touristiques

Abida Ahraoui, Julie Armand, Rachida Essajai, Clothilde Piccinin.

LYCÉE DES MÉTIERS JEAN MONNET

Limoges (87)

CAP

Cuisine Marie Boehm, Cyril Boutet, Marion Corgne, Amélie Courvialt, Guillaume Daniel, Jonathan Dieu, Florian Jarrigeon, Maxime Laforge, Maxime Laroudie, Benjamin Moreau, Djamilia Naib, Florent Olivier, Kévin Pataillot, Samuel Renaudat, François Reyrier, Elodie Sardain, Mounia Timini, Dominique Troubat.
Restaurant Michael Attardo, Alexia Belmonte, Elodie Bernard, Jérôme Colignon, Mélissa Darocha Oliveira, Pierre Dudognon, Mathieu Durieux, Charlyne François, Aurore Gady, Prescilla Goncalves, Julie Gourdy, Pierre Lammens, Nathan Lenglet, Kévin Levardon, Mathieu Mignon, Alexandre Miraucourt, Alimate Mohammed, Melody Pawlikowski, Anthony Pepe, Margaux Puigrenier, Lucy Quichaud, Mathieu Teillet.
Services en brasserie café Marianne Fouetilloux, Annaëlle Hepp, Angèle Loche.
Services hôteliers Imane Bouloubane, Alexia Conquet, Coralie Decrossas, Aurélie Hamel, Zarina Madi, Zohra Mostefaoui.
Agent polyvalent de restauration Elodie Achi, Danny Eticault, Charlene Ferre, Mathieu Laraud, Jaouen le Corvic, Elodie Prigent, Romain Veysieres.

BEP ALIMENTATION

Pâtisserie Clément Albinet, Jordane Alby, Bastien Bruneteau, Tristan Chabot, Noémie Chastaing, Si Ying Chen, Clémentine Duchene, Quentin Gouteron, Alexis Jouanny, Kévin Landeau, Abdelkader Maatallah, Tiffany Parry, Benoit, Penichon, Elodie Peyroul, Kévin Philippon, Rémi Prades, Léa Revel, Pierre Ripoche.

Charcuterie Kévin Benard, Damien Boulord, Maxime Bourliataud, Aurélien Courault, Tony Lemotte, Alexandre Malapeau, Alexandre Michelet, Michel Piefort, Elvis Pigeon, Guilhem Vachala Forestier, Alexandre Wafflard, Elodie Weinbert.
Boucherie Marie Dubourgoux, Thiephaine Gery, Thomas Ladegaillerie.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Production culinaire Axel Romain Bernard, François Billac, Maxime Blondy, Valentin Briot, Mickael Carpe, Emilie Clamont, Cherie Clark, Etienne Couade, François Faenze, Christopher Fay, Johan Fraimbault, Alexandre François, Charles Gara, Alexis Hue, Alexandre Lafaye, Remi Lariviere, Kévin Menut, Maximilien Meriaux, Valentin Prinsaud, Marjorie Ramond, Maxime Rousset, Stephanie Vacher, Mélanie Zerger, Yike Zhang.

Production de services Lucie Boissan Herpin, Marvin Debiard, David Frugier, Fabien Furlanetto, Jordan Grelet Bachelet, Myriam Laguillaumie, Franck Lecoq, Adrien Letang, Julie Massot, Claire Marie Nibaudeau, Theo Tromas.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Production culinaire Oliver Archer (AB), Fabien Boisseau (AB), Chantal Meede (AB), Manon Nicolas (AB), Marion Dupuis, Elodie Frugier, Denis Jouhanny, Anne N'Guyen, Paul Terrefond.
Production de services Angélique Nowakowski (AB), Helene Renouf (AB), Morgane Chatard, Thibaut Bordes, Sabrina Fenerol, Sonia Roussel, Laurie Villeger.

BAC PROFESSIONNEL ALIMENTATION

Pâtisserie Nicole Landolt (AB), Adrien Sauvanet (AB), Manon Asselin, Etienne Lassalle, Séverine Olivier, Bruno Pouget, Sébastien Roty, Lucie Samarçq, Frédéric Simoes, Sok Lynda Tep.
Charcuterie Benjamin Bodeau, Mathias Daudet, Steven Devoyon.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Sarah Peyrot (B), Leila Amzil (AB), Caroline Arnaud (AB), Cécile Collin (AB), Pauline Pangaud (AB), Ludivine Pellerin (AB), Lucas Thomas (AB), Marina Brandy, Stécy Coelle, Mathieu faucher, Cécile Husseent, Clara Marcaud, Romain Massonnaud, Ludivine Maziere, Clément Pery, Stéphanie Pompier, Pierre Pourchet, Angélique Reze, Anaïs Thibaud, Charlotte Travia, Agathe Vandooren, Céline Virideau.

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION

Mercatique et gestion hôtelière Audrey Brissiaud, Laura Cadon, Matthieu Jaquet, Caroline Jolivet, Rémi Mandonnet, Pauline Martinho, Romain Massoubre, Marielle Paure, Elise Peyretout, Mathilde Saleix, Amélie Saulnier.
Art culinaire, arts de la table et du service Thomas Braud, David Collet, Vanessa Duverneix, Antoine Fouilland, Sylvain Frugier, Aurélie Furet, Benjamin Laroudie, Virginie Pretre.

LYCÉE AUGUSTE BEHAL

Lens (62)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Pamela Baetman, Georges Ballart, Elodie Bastin, Adeline Bougeard, Christian Bouzian, Amélie Dryburgh, Amélie Kubisiak, Franck Lepeltier, Alison Leroux, Cédric Maison, Olivier Noel, Vanessa Olivier, Emilie Rumeau, Aaron Tellaoui.

LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN DE LA TAILLE

Pithiviers (45)

BEP CUISINE Mickael Aubertin, Anaïs Broussard, Matthieu Cariou, Florent Charpentier, Carole-Anne Clerbout, Sandy Del Pino, Maxime Durindel, Morgan Lucchini, Sandrine Ponleve, Mathieu Sigot, Nicolas Theplakone.

LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-JOSEPH

Villefranche-de-Rouergue (12)

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Cuisine Eléonore Atteleyin, Olivier Bosc, Maixant Cayla, Mathieu Corretje, Jérôme Hygonet, Valentin Meric, Audrey Molinier, Pierre Mouly, Benjamin Plaziat, Adrien Porte, Amélie Rauffet, Déborah Ruiz, Manon Sala, Ludovic Thomas, JérômeTHONNEY, Thibault Verdier.

Restaurant Samuel Carriere, Geoffrey Colon, Gérémy Cros, Joris Fraysse, Hugues Frison, Arnaud Pezet, Sabine Quile, Guillaume Salesse, Ségolène Segons, Dimitri Vernhes.

BAC PROFESSIONNEL

Cuisine thibaud Balland, Anais Besos, Clément Bros (AB), Marlene Camboulives (AB), Amandine Couffignal, Marion Guiraud (AB), Thomas Landolfi, Lucie Marty, Olivier Vaissieres.
Restaurant Pierre Carrie (AB), Marine Cousinard, Angeline Feral, Aurore Hirondele, Damien Sery.

INFREP

Saint-Quentin (02)

CAP

Cuisine Jean Marie Clichet, Jennifer Cochon, Angélique Crozatier, Laura Hiblot, Mélanie Hiblot, Baptiste Krawiec, Christophe Mascret, Cédric Paduch, Angeline Rouge, Jamal Stouti.
Restaurant Natacha Hetuin, Arnaud Marliere, Cassandra Pouchin.

GRETA DES VALLÉES CÉVENOLES

Ales (31)

CAP CUISINE Morgan Bernard, Claire Bochaton, Sébastien Boye, Elodie Cerveaux, Anissa Derradj, Anna Giordano, Nadia Kerrache, Corine Puech, Aurélien Sarrio, Samantha Simons, Léon Soumare, Bastien Sunt.

ODJ RESTHO FORMATION

Lille (59)

CAP

Cuisine Théo Bevilacqua, Romain Devys, Laura Liegey, Anne Pineau.
Restaurant Ludovic Baudry.
Agent polyvalent de restauration Vincent Dequidt, Julien Mansion, Sacha Margiotta, Amélie Petitpre, Jonathan Sworowski.

GRETA DE LOIR-ET-CHER

Blois (41)

CAP CUISINE Pascal Bazin, Jean-Aurélien Bemba, Karine Chauffour, Noémie Chesneau, Tristan Delahaye, Mélodie Dumanoir, David Oliveira, Isabel Rofrigues, Michel Varche, Vanessa Vatan.

PROM'HOTE

Cannes (06)

TITRE PROFESSIONNEL

Cuisinier Alaa Assarag, Mouloud Berkani, Yves Creveuil, Annick Denizot, Fabrice Dumas, Anaïs Gallisai, Abdelhadi Gouani, Aida M'bodj, Sabrina Richaut.

Réceptionniste Esita Bessan, Amal Bouhaddi, Maria Di Giacomo, Frédérique Ester, Catherine Kabukku, Aziza Lamallam, Brunot Lejard, Marina Pirogova, Cindy Roque, Sima Vicens.

GRETA DE LA VIENNE

Poitiers (86)

CAP

Cuisine Jacques Bizard.
Agent polyvalent de restauration Brigitte Bernardon, Pauline Bozier, Fatoumata Fadiga, Nostalgie Makiona, Ghislaine Mayima, Romain Monteiller, Raouloita Saïd.

CFA PROPRETÉ PACA INHNI

Marseille (13)

CAP MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX Hamada Abdillah, Santiago Amador, Hourari Belkebdani, Kamal Boettgenbach, Drissia Boukhamla, Sofiene Kafi.
BEP MHPE Romain Bails, Morgan, Yoann Caparros, Nourally Issouf Msa, Dalylou M'ze, Angélique Ortega, Tatiana Sajdak, Sandy Talairach.

BAC PROFESSIONNEL HYGIÈNE ENVIRONNEMENT Ismahen Abboudi, Safina Abdallah, Bernard Bernardo, Pamela Cardona, Saindrine de Lastelle, Daniel Manzano, Virginie Maury, Annie Angela Mercher.
BTS HYGIÈNE PROPRETÉ ET ENVIRONNEMENT Daouda Aboudou, Sandrine Houillon, Clément Taton.

LYCÉE PIERRE GILLES DE GENNES

Cosne-sur-Loire (58)

CAP CUISINE Jennifer Cornille, Julia Delille, Audrey Pinon, Jimmy Tellier, Perrine Theophile.

BEP MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Production culinaire Marilyne Beauchet, Florian Bernard, Guillaume Bernon, Kévin Giroux, Céline Merrien, Manuel Paradell, Candy Reboullet, Laure Vavon, Ophélie Wiltgen.
Production de services Xavier Colin, Laura De Pinho, Cindy Flourey, Julien Guette, Maxime Montaron, Tiffany Pabiot.

GRETA LOIRET CENTRE

Orléans (45)

BAC PROFESSIONNEL HÔTELLERIE-RESTAURATION Sophie François, Anabella Blanchard, Marie Charreire, Amélie Pron.

CAP FORMATION

Nantes (44)

CAP

Cuisine Benjamin Bahuaud, Samuel Guinebault, Sonia Drouin, Josiane Dubuc, Aurélie Huon, Jerome Le Neun, Mirella Marcon, Laëtitia Noel, Carole Bidange, Alexi Reuter, Anna Quesada, Charlotte Coupechoux, Anne-Lise Pham, Karina Berthoud.
Restaurant Adeline Tellier.

TITRE

Cuisinier Isabelle Ragot, Youna Guindon, Marie-Angèle Banoukepa, Marie Noelle Grossin, Sy Neth Baron Koam, Anne-Cécile Le Cam, Cathy Saïd, Virginie Poirier, Fatima M'bapanpa, Fabienn Jan.
Garçon ou serveuse de restaurant François Ripoche, Alexandra Di Paola, Amélie Coraleau, Aurore Le Corre, Graziella Dupuy, Marion Bonnin.
Serveur(se) Elodie Dalaine, Charlotte Geffroy, Thibaut Derosne.

CFA DES MFR DE LORRAINE

Saulxures (88)

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Cuisine Ophélie Ancel, Basile François, Jérémy Sayer, Pauline Vaxelaire, Laëtitia Wagner.
Salle Nolwenn Olry Dechrise.

MFR CFA LA BONNAUDERIE

Cholet (49)

CAP

Cuisine Fabien Delahaye, Emilie Gazaille, Cédric Guegan, Diego Martin, Maxime Merceron, Arnaud Mouly, David Pineau, Christophe Roussin, Mégane Vallee.
Restaurant Marine Chauveteau, Mélanie

Cherbonnier, Cyprien Grasset, Julie Grimonprez, Matthieu Guiblet, Morgane Poiroux.
Services en brasserie café Antoine Cholet, Amandine Coleno, Laëtitia Terrien.

BEP

Cuisine Bastien Beget, Déborah Bernard, Jessy Bertaud, Maxime Blanchard, Jordan Chevalier, Alexandre Coutant, Aude Drouet, Céline Florent, Ronan Frioux, Jérémy Guimbretiere, David Herault, Mathieu Leblanc, Rémy Lebourcier, Alexandre Mary, Pierre Moyon, Alex Pairochon, Corentin Petit Gregoire, Cindy Ripoche, Aurélien Rochais, Vincent Rousseau, Yorick Thiebault.

Restaurant Jason Biret, Valentin Boistault, Simon Brud, Tristan Chartier, François Goigoux, Hélène Grimault, Chloé Guine, Betty Morel, Valentin Raveleau.

BEP ALIMENTATION

Pâtisserie Jordan Belliard, Alexandre Bigeard, Paul Cailleton, Vincent Cesbron, Thomas Chevalier, Yoann Denis, Wilfried Durand, Audrey Eustache, Alexandre Foessel, Printille François, Thomas Gourdon, Lucas Lussion, Alexis Martin, Cédric Martin, Stacy Moreau, Kévin Petrault, Adrien Pionneau, Bastien Prouteau, Quentin Rondeau.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Caroline Brault, Yoann Denechere, Clémentine Gabory, Laura Richard, Sébastien Rouet, Alexandre Rulleau.

LYCÉE HÔTELLIER HYACINTHE FRIANT

Arbois (39)

BEP HÔTELLERIE

Production culinaire Joseph Antoine, Perrine Billoud, Alexis Bonnet, Geoffrey Chagrot, Sophie Choux, Adrien Colpin, Alexis Courgey, Loïc Cremona, Antoine Cuny, William Dantas, Emilie Devaux, Nikita Durin, Guillaume Duval, Emma Gibaud, Pierre Lathier, Martin Lamy Chappuis, Valentin Mordelet, Engin Cihat Odabas, Alexis Parralland, Thibaut Perrin, Renald Pernot, Kelly Perrin, Quentin Philibert, Nuno Pinheiro, Yoan Reynaud Cleyet, Lou Marion Rochet, Chloé Silferi, Loïc Sohlenen, Christophe Sorgato, Pierre-Emmanuel Suif.

Production de services Angéline Baudin, Gaël Boogli, William Chapuis, Clarisse Chaussat, Hortense Chaussat, Eléonore Courtout, Julie Delavenna, Alexia Diuritch, Soraya Ferraz, Alix Gobetti, Bryan Kardes, Salome Larochette, Felix Lenzi, Benjamin Meynier, Serena Pioli, Thomas Ponsot, Karen Quinci, Johanna Raillard, Nicolas Rondelli, Lison Sugny, Alexis Toury, Marine Vey, Yoann Vivant, Marie Vuillin.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Chloé Blondeau, Marc Antoine Bouvier, Virginie Cheval, Anthony Guittard, Stephane Henry, Solenne Kohler, Romain Lambert, Kévin Mange, Simon Petitclerc, Morgane Regad, Audrey Renaud, Franck Richard, Clément Rose, Alicia Rude.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Sommellerie Elodie Enderlin, Mathieu Hertzig, Traiteur Victorine Bathias, Damien David, Guillaume Gressani, Germain Milleret, Anthony Mourot, Bérénice Picaud, Charles Richard, Kévin Ruget.

LYCÉE PROFESSIONNEL RAYMOND SAVIGNAC

Villefranche-de-Rouergue (12)

BEP ALIMENTATION Kévin Babec, Mélissa Bastet, Cyril Bene, Mélanie Cransac, Joanna Deye, Stéphanie Gineste, Elodie Grimal, Allison Paul, Mattieu Reyes, Maxime Rouanet, Mehdi Sarjane, Damien Segui, Christelle Solignac, Morgane Soulagés, Marie Soulie, Alexandre Toledano, Marc Travanca.

BAC PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Pâtisserie Manon Bodet, Benjamin Breteche (AB), Lucas Delmas, Kévin Leblanc, Damien Lestrade, Adeline Recolin (AB), William Revolu, Anne Vaysse (AB).
Charcutier traiteur Kévin Canredon, Joris Gal, Aurélien Lodetti, Pierre Nigou, Benjamin Pailler, Sébastien Teste.

LYCÉE PROFESSIONNEL VICTORINE MAGNE

Lisieux (14)

CAP

Cuisine Guillaume Campagnola, Kévin Debray Weiss, Dylan Gibon, Kévin Raoult, Erwann Tiercelin.
Restaurant Willian Joly, Jone Murette, Laura Philippot.

LYCÉE JEANNE D'ARC SAINT-IVY

Pontivy (56)

BEP Emilie Annic, Antoine Bairiot, Erwan Bouguennec, Pauline Capitaine, Mariane Cario, Thibaut Coetmeur, Joa Coutiez, Coralie Daviou, Stevan Delisle, Elodie Enaux, Marine Enaux, Céline Gouget, Mélanie Grafteaux, Laurent Gragnic, Guillaume L'Hospitalier, Ludivine Le Belzic, Charlene Le Gogic, Justine Le Gal, Laura Le Garrec, Axel Le Guron, Morgane Le Jossec, Thomas Le Penne, Caroline Le Port, Thomas Lesage, Nicolas Louis, Noemie Mercier, Adélaïde Morice, Antoine Morvan, Solen Nestour, Maxime Orjebin, Raphael Penard, Katia Robert, Jérémy Roger, Gaetane Samson, Julien Vaudel, Romain Visintin, Graziella Yver.

BAC PROFESSIONNEL Cécile Beigneux, Yann Boquet, Gaëlle Chere, Guérolé Choquet, Nicolas Danet, Hortense Ehanno, Dimitri Ferraroli, Geoffroy Hamon, Julie Jegorel, Aurore Hehano, Anthony Le Bouillec, Anne Laure Le Divenac'h, Alexis Le Dortz, Camille Le Flecher, Laëtitia Le Labourier, Mélanie Le Moignic, Marine Le Rouzic, Julie Le Touzic, Audrey Le Veux, Florian Lorcay, Guillaume Lorcay, Oriane Mahieux, Maëlle Morice, Sandra Nabec, Natacha Poulain, Jennifer Riss, Thomas Rivalan.

MENTION

BONNES PRATIQUES

Les autocontrôles : un outil organisationnel rendu obligatoire par la législation

Un système de surveillance et une documentation rigoureuse doivent être mises en place pour garantir la fiabilité des contrôles.

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

Mettre en place un système de surveillance

Il faut définir les méthodes et dispositifs nécessaires pour surveiller le respect des limites définies (par des observations, des contrôles, des tests). Idéalement, ces systèmes devraient assurer une surveillance en continu ou à 100 % de la production et fournir l'information requise en temps réel, afin que des actions correctives puissent être mises en œuvre avant qu'il ne soit nécessaire de jeter le produit.

En pratique, la surveillance est le plus souvent discontinu. Il faut alors définir le nombre ou la fréquence des opérations de telle sorte que la maîtrise du CCP (point critique, en anglais *critical control point*) puisse être assurée avec une fiabilité suffisante. Des méthodes fournissant une réponse rapide sont à privilégier : ce sont surtout des observations visuelles, des mesures physiques, chimiques ou micro-biologiques (dans le cas d'une étude de vieillissement pour un produit élaboré par le restaurateur afin de connaître sa date limite de consommation). Dans la pratique, il faut formaliser le système de surveillance en établissant un plan de contrôle et les procédures opérationnelles correspondantes.

Doivent être précisés dans ces documents :

- la nature et le principe du test, de la méthode ou de la technique utilisée ;
- la fréquence de l'observation ou de la mesure ;
- le lieu d'exécution ;
- le matériel à utiliser (type de thermomètre) ;
- le mode opératoire ;
- le plan de prélèvement d'échantillons (étude des DLC) ;
- les responsabilités d'exécution et d'interprétation des résultats ;
- les modalités d'enregistrement des résultats.

Penser aux actions correctives

Cette étape doit permettre de définir les actions à mettre en œuvre lorsque le système de surveillance révèle une absence de maîtrise d'un CCP (exemple : température de conservation non conforme).

L'expression 'action corrective' employée ici regroupe donc :

- des actions immédiates sur le produit ou le matériel et sur le processus de fabrication pour un retour rapide aux tolérances fixées ;
- des actions différées pour éviter le renouvellement des dérives.

Les actions correctives doivent permettre une réaction immédiate et l'élimination du danger, comporter des dispositions permettant de s'assurer du retour à la maîtrise des CCP, comporter enfin des dispositions relatives à la gestion des produits affectés par la déviation observée (méthode de destruction des produits impropres à la consommation).

Les actions correctives identifiées doivent faire l'objet de procédures opérationnelles spécifiques. Leur mise en œuvre éventuelle et les résultats correspondants doivent faire l'objet d'enregistrements appropriés.

Établir et tenir à jour la documentation et les enregistrements

Un système documentaire pratique et précis est essentiel pour l'application efficace et la mise en œuvre effective du système HACCP.

Il comporte la documentation, les procédures, les modes opératoires, les instructions de travail, le plan de contrôle ; le tout constituant le plan HACCP ou manuel HACCP. L'ensemble de la documentation doit être géré de façon à être à jour et disponible en cas de contrôle.

La méthode HACCP nécessite la création d'une méthode de gestion de ces documents. Elle permet donc à l'établissement de respecter la réglementation. Les résultats des contrôles et des autocontrôles doivent prouver que le système est bien efficace.

La structure documentaire : pourquoi écrire ?

Transmettre les informations uniquement par oral est risqué, surtout lorsqu'il s'agit d'informations et des connaissances précises devant être mémorisées et utilisées sans déformation.

Les intérêts des documents écrits sont multiples :

- réfléchir au bien-fondé des méthodes avant d'écrire ;
- vérifier après avoir écrit ;
- mémoriser l'information ;
- prouver que les méthodes de travail sont respectées ;
- diffuser l'information : l'écrit est stable et constitue une référence à laquelle chacun peut se reporter.

Les documents du système HACCP

Pour être conforme aux principes HACCP, l'entreprise doit établir un ensemble de documents qui, d'une part, décrivent l'organisation des différentes activités, et d'autre part, apportent la preuve de leur application effective.



Quelques modèles de fiches d'autocontrôle et d'affiches d'information à mettre en place en cuisine.

Exemples d'autocontrôles à mettre en place (liste non exhaustive)

- Réception des matières premières
- Fiche de non-conformité
- Relevés de températures des chambres froides positives et négatives
- Fiche de suivi de refroidissement
- Plan de nettoyage avec planning
- Prélèvement de lames test (prélèvement de surface).
- Contrôle de sa production par un laboratoire.
- Contrôle des huiles de friture
- Contrôle de la dératation et de la désinsectisation
- Contrôle du nettoyage des filtres de hotte aspirante
- Fiches d'aptitude des personnels

Le point sur la réglementation

Arrêté du 09/05/1995

Chapitre VII Contrôle et vérifications - Art. 17.

“Les responsables des établissements mentionnés doivent procéder, chacun en ce qui les concerne, à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments aux dispositions du présent arrêté et, lorsqu'ils existent, aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire. Ces contrôles doivent notamment s'assurer de l'état des produits à réception et porter sur les conditions de conservation, ainsi que sur les méthodes de nettoyage et de désinfection. Pour établir la nature et la périodicité de ces contrôles, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits et veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des points critiques pour leur maîtrise, dit système 'HACCP', en particulier :

- analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels aux différentes étapes du processus de mise en vente et, s'il y a lieu, d'élaboration ;
- mettre en évidence les points des étapes où des risques alimentaires peuvent se présenter ;
- identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire, appelés 'points critiques' ;
- définir et mettre en œuvre des moyens de maîtriser ces points et des procédures de suivi efficaces ;
- revoir périodiquement, et notamment en cas de modification des opérations, les procédures établies ci-dessus.

Les responsables de ces établissements doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents des administrations chargés des contrôles : la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés à l'alinéa précédent ainsi que, s'il y a lieu, le nom du laboratoire de contrôle.”



“EN TOTALE HARMONIE AVEC L'ENVIRONNEMENT”

Le domaine des Avenièrès s'agrandit avec la maison des écureuils

Cruseilles (74) Ce luxueux hôtel situé entre Genève et Annecy ouvre une extension de 6 suites entièrement modulables. Un concept qui s'inscrit dans le développement durable.

Le domaine des Avenièrès s'enrichit de six suites modulables baptisées Maison des écureuils. “La volonté de ce projet était de respecter l'harmonie du lieu et de créer un cadre parfait de ressourcement et de retraite en totale harmonie avec l'environnement”, explique **Nicolas Odin**, propriétaire du lieu. Toutes les techniques ont été intégrées : panneaux solaires, isolation thermique à haute qualité environnementale, enfouissement des lignes, véhicule électrique pour les déplacements sur le domaine,



Les terrasses de la Maison des écureuils.

utilisation des eaux de pluie pour les arrosages...

Sauna, baignoire multijets et jacuzzi

Les suites de la Maison des écureuils s'ouvrent sur l'extérieur par des terrasses, jardins et/ou balcon. “Nos clients ont souvent besoin de réunir des chambres. La maison des écureuils permet de privatiser un étage complet pour 12 personnes. Ce sont des chambres aux dimensions égales et aux prestations équivalentes, ce qui n'est pas toujours le cas quand quelqu'un loue un étage complet dans un hôtel.”

Ces chambres sont toutes spacieuses, avec cheminée et vue à couper le souffle sur le lac d'Annecy et le Mont-Blanc. Toutes sont équipées de sauna, baignoire multijets et jacuzzi sur les terrasses. La maison des écureuils, luxueuse et design, située à 400 m du château est bien le lieu idéal pour s'isoler, non loin de Genève et d'Annecy.

Fleur Tari

DOMAINE DES AVENIÈRES

LIEU-DIT LA CHENAZ
74350 CRUSEILLES
TÉL. : 04 50 44 02 23
WWW.CHATEAU-DES-AVENIERES.COM

UNE CARRIÈRE LIÉE AU CITRON DE MENTON

Un nouveau laboratoire de production pour les Pitacous de Brigitte Autier

Nice (06) Ces pâtes condimentaires végétales 100 % naturelles contribuent au dynamisme de la filière des fruits locaux de haute qualité.

Depuis les années 2000, la 2^e carrière de **Brigitte Autier**, ex-chef propriétaire du restaurant L'Estocaficada à Nice (06), est liée au citron de Menton. “J'ai commencé à travailler sur ce produit et comme j'étais au restaurant, j'ai testé le résultat dans mes recettes”, explique-t-elle. Mandarine, kumquat, tomate, Brigitte Autier décline les créations et crée les Pitacous, une gamme de pâtes condimentaires végétales pour assaisonner et aromatiser. Avec son associée **Liliane Tiberi**, elles jonglent entre cette activité et l'exploitation du restaurant, qu'elles vendent en 2009. Fin septembre 2010, elles ouvriront le nouveau laboratoire de leur société Terroir Avenir. Et surtout, les recettes et processus de production - passés par le CRITT (Centre régional pour l'innovation et le transfert de technologie) et le CTCPA (Centre technique de la conservation des produits agricoles) - ont été validés pour être réalisés sur une échelle plus impor-

tante tout en gardant leurs atouts : aucun additif, des produits maturés, une qualité gustative irréprochable. **Nicolas Isnard** (Auberge de la Charme à Preno), **Serge Gouloumès** (Mas Candille à Mougins) ou **Joël Garault** (Hermitage de Monaco et président de l'Association pour le citron de Menton) sont déjà conquis.

Au Sial 2010 sur le stand de la Provence

Le kumquat provient de Corse, la bergamote du pays niçois, la tomate grappe de Provence... “Ce sont des micro-productions et la règle de base est simple : les agrumes ne sont pas traités.” “Pour valoriser une filière, il faut introduire de la créativité en aval”, insiste Liliane Tiberi. Le kumquat à l'aigre-doux accompagne desserts et poissons, le Pitacou Mandarine convient parfaitement au magret de canard. Sous l'appellation Tante Fine, le duo commercialise également des recettes anciennes remises au goût du jour, ainsi qu'une gamme de vinaigres



Brigitte Autier est passionnée par l'histoire de l'alimentation.

aigres-doux de fruits frais. Dans leur nouvel espace, les deux associés disposeront au début de l'automne d'un outil de travail à leur mesure : un laboratoire, un espace stockage, une boutique “ouverte le samedi au grand public [pour] tester le créneau épicerie fine”, précise Liliane Tiberi. La gamme Pitacou sera présente au Sial 2010 sur le stand de la Provence. De quoi donner un coup de pouce à l'entreprise qui souhaite étendre son réseau de distribution.

Lydie Anastassion / Restauration21

TERROIR AVENIR

32 AVENUE DES DIABLES BLEUS · 06300 NICE
TÉL. : 04 93 53 91 63
TERROIR.AVENIR@WANADOO.FR

DÉSIRANT RAPPROCHER LA GASTRONOMIE DE LA NATURE

Le chef Patrick Raingeard défend une pêche durable

Monaco Dans les occasions les plus prestigieuses comme dans son quotidien, le chef étoilé du restaurant Mandarine, au Port Palace Hôtel, n'en démord pas : il est urgent de cuisiner sans épuiser les ressources halieutiques.

La première action concrète remonte à 2007, date à laquelle **Patrick Raingeard** s'est interdit de servir le thon rouge de Méditerranée dans son restaurant. “La clientèle n'a pas toujours compris mais j'ai tenu bon. Je voulais lui montrer qu'un sushi au saumon pouvait rivaliser avec un sushi au thon rouge, la conscience tranquille en bonus”, se souvient le chef. Toujours en quête d'alternatives respectueuses de l'environnement et de la biodiversité, Patrick Raingeard innove. Il se rapproche des équipes scientifiques du Musée océanographique et conçoit avec les chercheurs un document éducatif sur la pêche durable - parmi les premiers du genre - à téléchar-



Son engagement en faveur de la protection des océans a valu à **Patrick Raingeard** d'être choisi pour le dîner de gala du centenaire du Musée océanographique de Monaco.

ger librement sur le site du restaurant.

Connaître pour mieux gérer

En cuisine, il privilégie justement ce type de pêche et sensibilise ses fournisseurs. Il exige des précisions sur les origines des stocks et la méthodologie des pêches. Il prend le temps d'expliquer à ses brigades pourquoi il privilégie les légumes et fruits de proximité en évitant au

maximum les produits d'origine lointaine, à l'impact environnemental si néfaste à cause des transports. “La gastronomie n'est rien d'autre qu'une invitation à la découverte de saveurs et de sensations. Si, à l'occasion de cette complicité, la gastronomie pouvait nous permettre de nous rapprocher davantage de la nature, de mieux connaître et gérer nos océans, nos pâturages, nos vergers et nos vignobles, tant mieux pour nous et pour nos enfants.” **Anne Sallé**

MANDARINE RESTAURANT

QUAI DES ÉTATS-UNIS
98000 MONTE CARLO - MONACO
TÉL. : +377 97 97 90 00
WWW.MANDARINEMONACO.COM

Une question ? Allez sur
les Blogs des Experts de Pascale Carbillet
sur www.lhotellerie-restauration.fr

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Pas de majoration des heures mais 2 jours de repos supplémentaires pour les veilleurs de nuit

Quel est le taux horaire d'un veilleur de nuit ?

Ardennes

Le taux horaire minimum applicable au veilleur de nuit est de 8,82 E. En effet, dans la profession des CHR, le travail de nuit ne donne pas lieu au paiement majoré des heures de nuit, mais donne droit à deux jours de repos supplémentaires par an pour les travailleurs de nuit. Le taux horaire du travail de nuit est donc le même que celui des heures effectuées le jour. Des contreparties sont accordées sous forme de repos compensateur. Celui-ci est calculé à raison de 1 % de repos par heure de travail effectuée pendant la période du travail de nuit définie à l'article 12-1 de l'accord (tout travail effectué entre 22 heures et 7 heures du matin). On regarde d'abord si le salarié bénéficie bien du statut de travailleur de nuit (c'est-à-dire s'il travaille un minimum d'heures de nuit) puis on calcule le repos compensateur de 1 % pour chaque heure de nuit effectuée par ce salarié.

Pour les salariés occupés à temps plein et présents toute l'année au cours de cette période, le calcul est beaucoup plus facile, car le repos compensateur est tout simplement forfaitisé à 2 jours de repos supplémentaires par an. Les modalités d'attribution de ces deux jours seront définies par l'employeur au niveau de chaque établissement après consultation des représentants du personnel ou, à défaut, des salariés en tenant compte des besoins de la clientèle. Retrouvez la suite de la discussion en tapant le mot-clé **12353** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit du travail en CHR + modèles' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Indice du coût de la construction au 1^{er} trimestre 2010



L'indice du coût de la construction (ICC) du 1^{er} trimestre 2010 a été publié par l'Insee le 9 juillet 2010. Il s'établit à 1 508 (contre 1 507 le trimestre précédent). En glissement annuel, l'ICC augmente de 0,33 %, après une baisse de 1,05 % au quatrième trimestre 2009.

Pour les baux commerciaux, la hausse de cet indice représente :

- **Sur 3 ans (révision triennale)**
(1 508 - 1 385) : 1 385 x 100 = + 8,88 %
- **Sur 9 ans (renouvellement)**
(1 508 - 1 125) : 1 125 x 100 = + 34,04 %

La date de sortie de la publication Insee constitue la date de référence de parution de l'indice.

(Insee - Informations rapides n° 182 du 9 juillet 2010)

Précision : L'indice des loyers commerciaux (ILC) a été mis en place par la loi de modernisation de l'économie du 4 août 2008 afin de limiter le plafond d'augmentation des loyers commerciaux.

Celui-ci se compose de 3 indices :

- l'indice des prix à la consommation (IPC pour 50 %) ;
- l'indice du coût de la construction (ICC pour 25 %) ;
- l'indice du chiffre d'affaires du commerce de détail en valeur (Icav pour 25 %).

Ce qui entraîne une évolution moindre de cet indice par rapport à celui du coût de la construction. Mais la référence à ce nouvel indice n'est pas obligatoire, et son application repose sur la volonté des parties. Ce qui veut dire concrètement que son application repose sur la volonté du propriétaire de mettre en œuvre cet indice qui évoluera moins rapidement que l'indice du coût de la construction.

Dix jours de travail donnent droit à des congés payés

Je pensais que les congés payés n'étaient pas dus si l'employé avait moins d'un mois de travail (période d'essai). Je romps une période d'essai au bout de 16 jours avec un employé : mon comptable me dit que la période minimale est dorénavant de 10 jours et que je dois payer les congés payés. J'aimerais quand même votre avis et savoir ce que précise la convention collective des HCR.

Florence Larrat



L'article 22 de la loi de modernisation du marché du travail du 25 juin 2008 a en effet modifié le temps de travail minimum pour bénéficier du droit à congés payés et a fait évoluer en conséquence l'article L.3141-3 du code du travail. Désormais, cet article L.3141-3 du code du travail prévoit que "le salarié qui justifie avoir travaillé chez le même

employeur pendant un temps équivalent à un minimum de dix jours de travail effectif a droit à un congé de deux jours et demi ouvrables par mois de travail". C'est cette condition de travail de dix jours qui ouvre droit à une indemnité de congés payés au salarié. Une rupture du contrat en cours de période d'essai n'exclut pas le paiement d'une indemnité compensatrice de congés (Cass. soc., 11 mars 1998 n° 95-44.016). L'indemnité de congés payés est égale au dixième de la rémunération totale perçue par le salarié. En clair, outre son salaire pour le travail effectué, il faut rajouter une indemnité de 10 % au titre de ses congés payés. S'agissant d'une modification instaurée par la loi, elle s'applique à tous et les dispositions sont modifiées en conséquences pour la convention collective des CHR.

Précisions : nous vous rappelons qu'en matière de CDD, l'indemnité compensatrice est due, même si la durée du contrat est inférieure à 10 jours. En résumé, l'indemnité de congés payés est due pour un CDD dès la première heure de travail.

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit du travail en CHR + modèles' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Créez et traduisez vos cartes & menus
en quelques minutes avec

Menu DESIGNER

logiciel de création de cartes & menus

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

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

250€ HT
soit 299€ TTC

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

MdB multimédia
Paris technologique d'argile
118 avenue de la Quiéra
06370 Mouans-Sartoux

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

MdB multimédia
Les allées François Truffaut
17 rue Denise Grey
38550 Saint Maurice l'Exil

Logiciel pour Windows XP & Windows VISTA

UN BILAN PARADOXAL

Une bonne saison touristique, mais sous le signe de la frugalité

Le secrétaire d'État au Tourisme Hervé Novelli a présenté les premières tendances de la saison estivale : si, à mi-parcours, la fréquentation touristique semble avoir retrouvé son niveau d'avant la crise, les professionnels restent circonspects, du fait des arbitrages financiers difficiles des clients.

Hervé Novelli, secrétaire d'État au Tourisme, a dévoilé les premières tendances de la saison touristique estivale 2010 et de l'opération interministérielle Vacances 2010. Selon ce bilan réalisé à mi-parcours, l'année 2010 devrait permettre à l'industrie touristique de renouer avec des niveaux de fréquentation équivalents à ceux de 2008, avant la crise.

Si la fréquentation des Français en juillet se maintient par rapport à l'année dernière, selon le baromètre TNS Sofres/Atout France, en revanche, ces touristes dépensent moins. Une étude du Crédoc (Centre de recherche et d'étude sur les conditions de vie) renforce d'ailleurs ce constat puisqu'elle relève également que les Français continuent de partir en vacances, mais limitent parfois leurs dépenses. En 2010, pour la première fois depuis deux ans, les vacances semblent faire l'objet de nouveaux types d'arbitrages notamment au niveau de l'hébergement.

D'où ce paradoxe : si les perspectives sont bonnes pour l'ensemble des professionnels, de l'aveu même de ces derniers, celles-ci ne doivent pas dissimuler des divergences importantes selon les régions et les types d'hébergement. Là où les professionnels du secteur jugent l'activité en progression en région parisienne, celle-ci se révèle moins dynamique dans le Sud-Ouest ou dans les régions de montagne.

Moins de procès-verbaux lors de l'opération Vacances 2010

Les campings, en revanche, continuent d'enregistrer de bonnes performances : 75 % des professionnels prévoient une activité supérieure ou similaire à celle de l'an passé, qui avait déjà constitué un très bon millésime. Les visiteurs étrangers pourraient réapparaître en nombre cet été : Paris et la Côte d'Azur affichent un très bon niveau de fréquentation.



Hervé Novelli a également présenté le bilan de l'opération Vacances 2010 : pour 5 3700 contrôles réalisés dans 13 804 établissements, plus de 5 700 anomalies ont été constatées.

Les bons résultats de l'hôtellerie haut de gamme laissent penser que les clientèles américaine, russe et asiatique font leur retour, notamment du fait de l'évolution favorable de la parité dollar/euro. Comme tous les étés, une action nationale interministérielle a été mise en place, pilotée par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), afin de lutter contre les pratiques déloyales, les abus ou infractions à l'égard des estivants. Depuis le début de l'opération, baptisée Vacances 2010, près de 53 700 contrôles ont été réalisés dans 13 804 établissements par les services de l'État. Plus de 5 700 anomalies ont été constatées, dont :

- 4 183 rappels de réglementation, pour des manquements de faible importance ;
- 667 mesures administratives (injonctions de réaliser des travaux ou des aménagements et fermetures administratives) ;
- 750 procès-verbaux pour les cas les plus graves.

Hervé Novelli a constaté avec satisfaction que la réglementation demeure la plupart du temps bien appliquée. Le taux général d'anomalies constatées (nombre de procès-verbaux, de rappels à la réglementation et de mesures administratives par rapport à l'ensemble des contrôles) s'élève provisoirement à 10,3 %. Le taux de suites contentieuses (nombre de procès-verbaux par rapport au nombre total des contrôles) s'élève à 1,4 % contre 1,6 % en 2009.

Pascale Carbillat

LE TOUR DE FRANCE A RÉGALÉ LES HÔTELIERS

Selon une étude publiée par le cabinet d'experts MKG, le Tour de France a eu un impact très positif sur l'hôtellerie des villes dans lesquelles la plus grande manifestation cycliste au monde est passée. Avec sa caravane de plus de 4 000 personnes (coureurs, staff, médias), le Tour de France représente une véritable manne pour l'hôtellerie des villes-étapes. Si les hôteliers en ont profité pour augmenter leurs prix moyens (entre + 10 % et + 90 % selon les villes, soit, en moyenne, 20 à 25 € de plus par nuitée par rapport à une période normale), c'est bien l'augmentation des taux d'occupation

qui a permis au RevPAR de progresser fortement (entre + 20 % et + 275 % selon les capacités hôtelières de la destination). À chaque étape, les hôteliers ont fait le plein, et dans certaines villes, le taux d'occupation a été de 100 %, comme le mardi 6 juillet à Cambrai et Valenciennes. Les villes concernées ne sont pas seulement celles qui accueillent les étapes, surtout si celles-ci ont une capacité d'hébergement insuffisante pour recevoir les 22 équipes de coureurs et leur cortège. Le Tour a ainsi parfois eu des retombées sur des hôtels situés jusqu'à 100 km de la ville-étape.

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 : _____

ARTICLES PRÉCÉDENTS

> Recevoir une copie des articles précédents sur :

- "Juridique et social"
- "Emploi"
- "Gestion et marketing"
- "Fonds de commerce"
- "Équipements et nouvelles technologies"
- "Hygiène"
- "Produits et boissons"

10 € par thème à retourner à :

L'Hôtellerie Restauration - 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris Cedex 15

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____