

L'Hôtellerie

Restauration

2 SEPTEMBRE 2010 N° 3201

RESTAURATION

PAGE 4

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 10

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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



CHRISTOPHE SAINTAGNE
À LA TÊTE
DES CUISINES
DU PLAZA
ATHÉNÉE

M 01692 - 3201 - F: 3,00 €



AVEC UN CHIFFRE D'AFFAIRES EN HAUSSE DE 5,1 %

PAGE 3

ACCOR RÉALISE UNE PERFORMANCE AU 1^{ER} SEMESTRE 2010

Les six premiers mois de l'année auront été favorables au groupe Accor : son chiffre d'affaires en hausse de 5,1 % est "le résultat d'une très bonne performance opérationnelle, due principalement à la reprise du tourisme d'affaires", souligne **Gilles Pélisson**, président-directeur général du groupe.

Par ailleurs, le groupe est également en avance sur ses objectifs avec la vente d'actifs réalisés permettant une réduction de la dette nette de 964 ME.

Le groupe devrait donc terminer l'année 2010 avec un résultat d'exploitation se situant entre 370 et 390 ME. L'hôtellerie haut et milieu de gamme, qui avait le plus souffert de la crise, est la première gagnante avec une progression de son chiffre d'affaires de 6,7 %, quand l'hôtellerie économique affiche + 5,5 %. Par ailleurs, de très bonnes performances ont été réalisées en Europe, principalement au Royaume-Uni et en Allemagne.

Le deuxième semestre devrait permettre au groupe de transformer l'essai, en tablant sur le désengagement des participations du groupe dans deux activités connexes, Lucien Barrière d'une part et la restauration ferroviaire, d'autre part.

Gilles Pélisson,
président-directeur
général du groupe.



MISANT SUR UN MARCHÉ EN PROGRESSION

PAGE 31

Quick multiplie les restaurants halal



Après une période test de neuf mois menée dans 8 de ses restaurants, l'enseigne de restauration rapide Quick a décidé d'étendre son offre de sandwiches halal à 14 autres établissements. "Nous avons constaté une adhésion très forte des consommateurs à ces nouveaux produits, sans perte de la clientèle habituelle", déclare **Jacques-Édouard Charret**, président du directoire de Quick France. En effet, le chiffre d'affaires et la fréquentation y ont doublé

pendant cette période, et le ticket moyen a augmenté, en raison de l'accroissement de la clientèle familiale. En choisissant de développer cette offre, le n° 2 français des hamburgers a trouvé un moyen de gagner des parts de marché : le secteur halal progresse en moyenne de 15 % par an, et devrait générer en 2010 un chiffre d'affaires de l'ordre de 5,5 milliards d'euros, soit le double du marché des produits bio.

HÔTEL IBIS DE JOUY-EN-JOSAS (78)

PAGE 3

Quand les gens du voyage s'installent sur le parking

JURIDIQUE

PAGE 9

Les aides à l'embauche pour les jeunes en alternance

www.
cdbpromo
.com

comptoir
de
bretagne

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

Vente en ligne

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

* France métropolitaine hors Corse.

NOTRE FORCE,
vous offrir
les meilleurs **PRIX!**

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



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

+ de 10 000
références
à portée
de clic!

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

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

Investir

Alors que les traditionnels bilans de saison estivale rivalisent, une fois n'est pas coutume, d'autosatisfaction et de chiffres flatteurs, les professionnels doivent mesurer très précisément à l'aune de leur compte d'exploitation la concordance des réjouissances officielles et des résultats chiffrés de chaque entreprise.

Car rien n'est plus trompeur que ces déclarations télévisées d'un 'expert' qui expose en une minute, rarement davantage, que tout va très bien puisqu'on a vu la queue s'allonger devant la tour Eiffel et les campings du Var refuser du monde la veille du 15 août.

À partir de ces approximations, il est impossible bien évidemment de porter un jugement rationnel et efficace sur la réalité du marché, sur le comportement des clients, sur leurs arbitrages en matière de loisirs, sur leur propension plus ou moins grande à la dépense vacancière.

Certes, il serait malvenu de regretter les évolutions positives de l'été 2010, mais elles sont à mettre en face des résultats calamiteux de la saison 2009 qui fut l'une des pires des dernières décennies.

Mais l'essentiel n'est pas dans la contemplation du passé : le temps ne s'arrête pas pour la profession avec la rentrée des classes et la chute des feuilles d'automne. Bien au contraire, face aux incertitudes de l'avenir - les économistes n'ont jamais été aussi hésitants (on les comprend) sur les évolutions au cours des prochains mois - les décisions les plus importantes ont pour nom recrutement, investissement, rénovation, marketing et foi dans l'avenir, moteur essentiel de toute activité économique.

Alors, l'hôtellerie et la restauration françaises doivent-elles croire à un futur radieux ? Sans aller jusqu'à un excessif optimisme, ce n'est pas le moment de baisser les bras, alors que les perspectives de développement des échanges internationaux, y compris touristiques, la légère reprise de l'emploi en France, le regain d'activité en Allemagne et la surprenante mais réelle vigueur de l'économie britannique ne peuvent qu'inciter à une attitude positive d'investissements dans tous les domaines.

Si nul ne peut annoncer précisément la date d'un franc et durable retour de la croissance après la terrible secousse de 2008 dont les effets sont loin d'avoir été résorbés, il est indispensable pour les chefs d'entreprises, y compris les plus petites, de s'engager dès maintenant dans une politique d'accompagnement de la future reprise qui ne manquera pas d'arriver un jour ou l'autre : seuls ceux qui auront su anticiper pourront alors cueillir les fruits de leurs investissements. L. H.

EN BREF

Bruno Ménard prépare l'après L'Osier



L'Osier, le restaurant 3 étoiles Michelin de Tokyo appartenant à la firme Shiseido, va fermer ses portes en mars prochain. Le bâtiment n'est plus conforme aux normes

anti-sismiques adoptées par le gouvernement nippon. Il sera détruit et remplacé par un building flambant neuf en 2013. Pour Bruno Ménard, chef de l'établissement, cela signifie qu'une page se tourne. Cela fait presque quatre ans que le Tourangeau a décroché 3 étoiles dans ce luxueux restaurant de la capitale japonaise. "Je suis à Tokyo depuis six ans maintenant et je m'y plais beaucoup. Ouvrir un restaurant ici ou dans ma Touraine natale, partir vers d'autres horizons ? Partager mon expérience et mon expertise ? Tout est ouvert", glisse-t-il.

Pierre Ferchaud à la tête de l'hôtel Fouquet's Barrière



Pierre Ferchaud (à droite) avec Maître Bernard Gorny, avocat honoraire à la cour de Paris.

Pierre Ferchaud, qui a dirigé l'Hôtel Bristol à Paris pendant dix-sept ans, sera nommé le 13 septembre prochain directeur général de l'Hôtel Fouquet's Barrière, de l'autre côté des Champs-Élysées. Il sera rattaché à Nicolas Ricat, directeur général des opérations hôtellerie et restauration, et à Christian Meunier, directeur général délégué. Pierre Ferchaud succède à Éric Boonstoppel, qui quittera le 30 septembre 2010 le groupe Lucien Barrière Hôtels et Casino pour se consacrer à d'autres projets.

Disparition de Gilbert Lejeune

Nous apprenons avec peine le décès de Gilbert Lejeune à l'âge de 90 ans. Personnalité parisienne de la gastronomie pendant de nombreuses années, il fut président-directeur général du restaurant Ledoyen, sur les Champs-Élysées de 1962 à 1987, assurant la renommée d'un établissement longtemps triplement étoilé au guide Michelin. L'Hôtellerie Restauration présente ses condoléances attristées à sa famille.

Décès de Jean-Pierre Allais

Jean-Pierre Allais nous a quittés le dimanche 29 août à Antibes à l'âge de 70 ans. Celui qui fut l'un des pères fondateurs du Club des directeurs de la restauration (CDRE) a accompli toute sa carrière dans des établissements prestigieux en France et à l'étranger. C'est au Royal Monceau à Paris qu'il a occupé ses dernières fonctions. Depuis, à la retraite, Jean-Pierre Allais était le chargé de communication du CDRE France et auteur de sa newsletter hebdomadaire. L'Hôtellerie Restauration présente ses sincères condoléances à sa famille et ses proches.

SATISFACTION MESURÉE AU PREMIER SEMESTRE 2010

Eurazeo porté par son activité hôtelière

Grâce notamment au groupe B&B, qui a vu son chiffre d'affaires croître de 18,5 % pendant les six premiers mois de l'année, la situation financière d'Eurazeo s'améliore nettement.

Les négociations qu'Eurazeo a entamées avec le fonds d'investissement Carlyle en vue de la cession de B&B devraient aboutir à la mi-octobre.



Pour le 1^{er} semestre 2010, Eurazeo renoue avec la croissance. Le groupe affiche des résultats positifs : un chiffre d'affaires en amélioration de 4,5 % ; le résultat opérationnel qui passe de -120,9 ME à + 88,5 ME au 30 juin 2010. Autant d'indicateurs qui signalent une amélioration significative de la situation financière du groupe.

Confirmant ces bons résultats, Patrick Sayer, président du directoire d'Eurazeo, résumait simplement : "Nous sommes back to business." En effet, ajoutait-il, "toutes les sociétés du groupe ont renoué avec la croissance - après dix-huit mois de baisse pour certaines -, notamment en raison des mesures d'économies mises en œuvre".

Au cours du 1^{er} semestre, ce sont principalement les activités hôtelières qui ont tiré les résultats vers le haut. Si Eurazeo intervient sur d'autres marchés - avec APCOA, société de gestion de parkings, Europcar, ou Elis, société de blanchisserie industrielle -, sa présence dans l'hôtellerie est capitale : elle concerne d'une part B&B, racheté en 2005, et de l'autre Accor et Eden Red, depuis 2010.

Les marges de progression de B&B

Côté B&B, tous les voyants sont au vert : "B&B a plus que doublé son réseau depuis 2007 [le groupe gère aujourd'hui 221 hôtels, NDLR], rénové environ 70 % de son parc et s'est imposé comme une hôtellerie économique de référence dans l'esprit des clients, avec un taux de notoriété qui est passé de un Français sur deux en 2005 à trois Français sur quatre", a rappelé le président du directoire.

Les résultats 2010 vont dans le même sens. Au premier semestre, B&B a enregistré une augmentation de son chiffre d'affaires - pourtant déjà en hausse l'an dernier - de 18,5 % par rapport à 2009. En France, qui représente les trois quarts du parc hôtelier du groupe, l'augmentation de l'activité s'est traduite par une hausse de 1,8 point du taux d'occupation, et grâce à des prix moyens maintenus, par une augmentation du RevPAR. "Le groupe poursuit sa croissance en France, précise Georges Sampeur, président du directoire de B&B Hotels, avec l'ouverture de 6 nouveaux hôtels depuis le début de l'année." Le groupe a cédé les murs de 3 hôtels en Allemagne.

B&B, qui devrait tomber dans l'escarcelle de Carlyle, a priori le 12 octobre, possède des marges de progression, avec "de nouvelles ouvertures d'hôtels en Italie et en Pologne, deux pays où le groupe est actuellement bien engagé".

Prudence dans l'avenir

Quant aux nouvelles perspectives hôtelières d'Eurazeo, elles concernent principalement sa participation au sein d'Accor et Eden Red "où le groupe va confirmer sa politique d'accompagnement des entreprises vers la croissance". En revanche, alors que le fonds dispose d'un matelas financier important de plus d'un milliard d'euros, et qu'il lance Eurazeo Croissance pour accompagner des PME ultra performantes, son investissement dans l'hôtellerie devrait se limiter au développement d'Accor et d'Eden Red sur les services prépayés, et la cession de B&B.

Évelyne de Bast

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

MAQUETTE
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Atelier Manifesto
COMMISSION PARITAIRE
n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution
Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601
IMPRESSION
Roto Centre - 45 770 Saran
Capital : 1 418 141,74 €
Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

DOPÉ PAR L'HÔTELLERIE MILIEU ET HAUT DE GAMME

Le bel été du groupe Accor : + 5,1 % de chiffre d'affaires au 1^{er} semestre

Le groupe est en avance sur ses objectifs avec la vente des cessions d'actifs réalisés permettant une réduction de la dette nette de 964 millions d'euros.



Gilles Pélisson, p.-d.g. d'Accor a de quoi se réjouir des bons résultats du groupe.

Le groupe Accor confirme la traduction en termes de chiffre d'affaires des bons résultats annoncés en juillet, avec une progression notable de 5,1 % (à périmètre constant) et + 2 points en marge brute d'exploitation. Par ailleurs, le groupe est également en avance sur ses objectifs avec la vente d'actifs réalisés permettant une réduction de la dette nette de 964 ME. Il devrait donc terminer l'année 2010 avec un résultat d'exploitation se situant entre 370 et 390 ME.

Le premier semestre 2010 aura été favorable au groupe Accor : son chiffre d'affaires en hausse est "le résultat d'une très bonne performance opérationnelle, due principalement à la reprise du tourisme d'affaires", souligne Gilles Pélisson, président-directeur général du groupe.

Une politique de maîtrise des coûts qui fait ses preuves

L'hôtellerie haut et milieu de gamme, qui avait le plus souffert de la crise, est la première gagnante avec une hausse de son chiffre d'affaires de 6,7 % quand l'hôtellerie économique réalise une performance moindre mais intéressante (+ 5,5 %). Par ailleurs, de très bonnes performances ont été réalisées en Europe, en particulier au

Royaume-Uni et en Allemagne, notamment avec les marques Novotel et Mercure. Principal point noir, en revanche : les États-Unis, avec Motel 6 qui, malgré sa nouvelle chambre Phénix, reste toujours dans le rouge (3,9 %).

Pour Gilles Pélisson, qui avait lancé une politique de maîtrise des coûts depuis le début de la crise, les résultats sont donc probants. Elle a également permis d'améliorer la

marge d'exploitation de 2,1 points par rapport au 1^{er} semestre 2009. Le résultat brut d'exploitation du groupe est en hausse de 13 % par rapport à 2009 et représente 29,2 % du chiffre d'affaires contre 26,4 % du premier semestre 2009.

Fin 2010, le groupe aura ouvert plus de 26 000 chambres et 200 hôtels dans le monde, dont 80 % en contrats de management et en franchise (sachant que le groupe vise 70 % d'hôtels en franchise et 30 % en filiale), 40 % de chambres sur le créneau économique notamment avec ibis, 34 % sur le milieu de gamme, principalement avec Mercure. Par ailleurs, Accor accélère la vente des murs de ses hôtels. La dernière transaction en date concerne 48 hôtels et a été réalisée par Predica et Foncière des murs pour un montant de 367 ME, ce qui devrait permettre au groupe d'augmenter l'objectif de réduction de la dette nette en 2010 de 600 à 650 ME au lieu des 450 ME précédemment projetés.

Au deuxième semestre, Accor devrait transformer l'essai en tablant sur le désengagement des participations du groupe dans deux activités connexes, Lucien Barrière d'une part et la restauration ferroviaire, d'autre part.

É. de B.

Compte de résultat d'Accor : chiffres clés				
En millions d'euros	Juin 2009	Juin 2010	Évolution 2009/2010	Évolution 2009/2010 PCC
Chiffre d'affaires	2 686	2 849	+ 6,1 %	+ 4,7 %
Résultat brut d'exploitation	709	833	+ 17,4 %	+ 13,0 %
Marge brute d'exploitation	26,4 %	29,2 %	+ 2,8 pts	+ 2,1 pts
Résultat d'exploitation	69	154	+ 120 %	+ 109,3 %
Résultat avant impôt et éléments non récurrents	32	116		
Résultat net	- 236	- 64 ^(*)		

PCC : Périmètre et change constants
 (*) hors coûts et impôts exceptionnels liés à la scission, le résultat net serait de + 12 ME

UNE SITUATION RÉCURRENTÉ

Le parking d'un hôtel ibis squatté par des gens du voyage

Jouy-en-Josas (78) Une vingtaine de caravanes se sont établies sur le parking de l'établissement durant une partie du mois de juillet, entraînant une baisse de la fréquentation.



L'un des remblais créés par la mairie de Jouy-en-Josas pour empêcher l'installation des caravanes.

Depuis trois ans, des dizaines de caravanes de gens du voyage viennent s'installer à Vélizy-Villacoublay (78) au mois de juin pour une période variable, en attendant de partir pour le pèlerinage traditionnel des Saintes-Maries-de-la-Mer. Cette année, la halte traditionnelle en région parisienne s'est portée sur le parking de l'hôtel ibis de Jouy-en-Josas. "Ils sont arrivés le 6 juillet, indique-t-on à la mairie, sur le terrain du domaine de la cour Rolland, qui fait partie du domaine public. En revanche, le parking situé de l'autre côté de la rue fait partie du domaine privé et appartient à l'hôtel ibis."

Pour les clients de l'hôtel, cette "invasion" est difficile à supporter. "Nous avons eu 20 à 30 clients de moins par jour pendant cette période, précise Nicolas Serra, attaché de direction. Cela représente une réelle perte de chiffre d'affaires. Nous avons fait venir un huissier pour constater les faits mais nous ne savons pas si nous serons indemnisés par les assurances."

Référé à la préfecture

De son côté, la mairie a envoyé un courrier en référé à la préfecture demandant l'expulsion de la partie des caravanes se trouvant sur le domaine public. Or, la veille de la date d'expulsion, prévue le 20 juillet, les caravanes situées sur le parking de l'hôtel ibis avaient disparu. La mairie a alors pris l'initiative d'édifier des petits remblais afin d'empêcher l'établissement de nouvelles caravanes.

"Nous sommes tranquilles pour cette année, souffle-t-on à la direction de l'hôtel, mais l'année prochaine, le problème risque de se reposer. Tous les ans, les caravanes passent par Vélizy en route vers les Saintes-Maries-de-la-Mer. Leur installation est très rapide et nous ne pouvons pas les en empêcher. Cette année en une heure, les 25 caravanes étaient installées." Désabusé, Nicolas Serra ajoute : "Heureusement, cet incident est arrivé pendant notre période creuse, car notre vraie saison démarre en septembre."

É. de B.

ALLIANT GOLF ET GASTRONOMIE

18^e édition du Trophée Clarke

Megève (74) Cette compétition uniquement réservée aux chefs-cuisiniers hôteliers et restaurateurs a été, les 28 et 29 août, une nouvelle fois un succès.



Werner Aeby et Jean-Pierre Pasini, les lauréats du trophée entourent Chantal Jeannelle, organisatrice du Trophée Clarke. À droite, Patrice Rosier, vice-président de l'Association du golf du Mont d'Arbois.

Alexandre Faix, directeur général du Domaine du Mont d'Arbois, maître de cérémonie du 18^e Trophee Clarke, ne cachait pas sa satisfaction de voir un tel taux de participation : 180 inscrits dont 118 golfeurs nullement découragés par une météo défavorable. "C'est maintenant un rendez-vous incontournable. Nous nous retrouvons juste avant la rentrée avec nos amis restaurateurs Français et Suisses, explique le chef étoilé Michel Rostang. Je viens à Megève tous les étés, j'y ai mes habitudes. Il y a dix-huit ans, avec mes amis golfeurs du Grip [Groupement des restaurateurs indépendants pétillants, NDLR] dont Jean-Paul Lacombe et Jacques Lameloise, nous avons proposé au baron Edmond de Rothschild de créer cette compétition uniquement réservée aux chefs-cuisiniers, hôteliers et restaurateurs. Le Grip's suisse, présidé par Frank Rooskogler [Relais & Châteaux à Gstaad, NDLR] nous a rapidement rejoints."

Pour l'édition 2010, Michel Rostang était bien sûr toujours là, ainsi que de nombreux chefs, étoilés ou non, venus faire découvrir un plat ou un produit, lors d'un buffet de clôture. Un rayon de soleil est même venu réchauffer la remise des prix. Alexandre Faix, très satisfait, a part ailleurs annoncé que le groupe Rothschild ouvrira, dans les quatre ans qui viennent, un hôtel de luxe HQE, sur le Domaine du Mont d'Arbois.

Fleur Tari

Un buffet préparé par :

Emmanuel Renault (Flocons de sel à Megève) ; **Michel Lenz** (Les Fermes de Marie à Megève) ; **Wolfgang Schachner** (Hôtel Hubertus à Obergesteln, Suisse) ; **Charly Singer** (Auberge de l'ange à Attalens, Suisse) ; **Françoise Bernachon** (Bernachon à Lyon) ; **Philippe Jocteur dmann** (L'Auberge de l'III à Illhausern) ; **Philippe Mouchetan** (Smart Richard) ; **Christophe Verrier** (Foie gras de l'Empereur à Antibes) ; **Jacques-François Douek** (La Fleur de lys à Fribourg, Suisse) ; **David Radmall** (Le Paddys à Ferney-Voltaire) ; **Pierre-Franck Salamon** (Le Pirate à Ferney-Voltaire) ; **Olivier Durand** (L'Alpen Valley à Combloux) ; **Raphaël Lemancque** (Le Sérac à Saint-Gervais) ; **Emmanuel Horclois** (La Ferme d'Émilienne à Sallanches)



LA BOURSE

B. Loiseau	+ 3,66 % ↗
Groupe Flo	+ 2,00 % ↗
Sodexo	+ 1,92 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 23 ET LE 30-08-10

AVEC UN RÉSULTAT CONSOLIDÉ DE 52 000 €

Un premier semestre en hausse pour Bernard Loiseau SA

Retour au vert pour le groupe dirigé par Dominique Loiseau qui renoue avec les bénéfices.

Pour le 1^{er} semestre 2010, le groupe Bernard Loiseau SA (Relais Bernard Loiseau à Saullieu, 3 étoiles *Michelin*, Loiseau des vignes à Beaune, Tante Louise et Tante Marguerite à Paris) affiche un résultat consolidé positif de 52 000 € au 30 juin 2010, contre un déficit de 290 000 € au 30 juin 2009. Quant au chiffre d'affaires, il est en augmentation de 16 % sur un an. Sa situation financière reste saine avec une trésorerie nette de 2,8 ME. "L'augmentation de la fréquentation, associée aux moyens rigoureusement mis en œuvre pour limiter les charges d'exploitation, et ajuster au mieux les effectifs au taux d'occupa-

tion, la baisse de la TVA sur une partie du chiffre d'affaires (tout en appliquant les baisses recommandées par la profession), la mise en œuvre de forfaits attractifs, sont autant d'éléments qui ont permis d'améliorer nettement le résultat opérationnel du groupe au 1^{er} semestre 2010", explique **Dominique Loiseau**, présidente du conseil d'administration de Bernard Loiseau SA. Pour le reste de l'exercice, compte tenu du "bon taux de fréquentation de l'été 2010", elle estime que le résultat du 2^e semestre 2010 de-



Dominique Loiseau, présidente du conseil d'administration de Bernard Loiseau SA, se réjouit des bons résultats du groupe Bernard Loiseau au 1^{er} semestre 2010.

vrait "également être bénéficiaire". En parallèle, des partenariats se multiplient (vins, liqueurs, sauces...). Le tout dernier a été signé avec une société nipponne, pour des opérations de consulting en restauration au Japon. N. L.

"IL A TOUTE MA CONFIANCE", DÉCLARE ALAIN DUCASSE

Christophe Saintagne prend les commandes du Plaza Athénée

Paris (VIII^e) Alain Ducasse a choisi le jeune Normand forgé à son style depuis dix ans pour remplacer Christophe Moret parti vers de nouveaux horizons. Il y a trois étoiles *Michelin* à défendre au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée.

Christophe Saintagne, chef exécutif d'Alain Ducasse Entreprise, prendra ses fonctions le 6 septembre au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée. Le jeune Normand a appris les bases de son métier à l'Auberge du vieux logis à Conteville, au côté de **Guillaume Louet**. Il rejoint ensuite **Philippe Groult** au restaurant Amphyclès à Paris, en 1998. Après son service militaire au palais de l'Élysée en 1999, il intègre les cuisines d'Alain Ducasse au 59 Poincaré

puis au Plaza Athénée. En 2002, il devient chef de cuisine du restaurant parisien Aux Lyonnais. En 2005, il rejoint l'hôtel de Crillon et **Jean-François Piège**, dont il sera le chef adjoint. Alain Ducasse le rappelle à ses côtés en 2008 pour qu'il l'assiste dans la supervision de ses établissements en France, au Japon et en Angleterre.

"Un garçon curieux et généreux" Christophe Saintagne travaille à mes côtés depuis plus de dix ans. Outre qu'il a toute ma confiance, il a une vi-

Christophe Saintagne devra défendre les 3 étoiles du Plaza Athénée.



nation et intelligence dans la réflexion de changement engagée pour mon restaurant, annonce **Alain Ducasse**. Pendant les six ans passés au Plaza Athénée, Christophe Moret a magnifiquement fait la preuve de son talent. D'autres défis l'attendent à présent et je m'en réjouis pour lui."

ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHÉNÉE
25 AVENUE MONTAIGNE
75008 PARIS
TÉL. : 01 53 67 65 00
WWW.PLAZA-ATHENEE-PARIS.COM

APRÈS UN BREAK DE TROIS ANS

Claude Giraud s'installe à Treilles

Treilles (11) Le chef veut se faire plaisir en privilégiant une cuisine simple dans la convivialité.

Après un break de trois ans, **Claude Giraud** a repris du service. Le voilà désormais installé à Treilles, village de 182 habitants, dans les Corbières maritimes. À 57 ans, il a ouvert un restaurant baptisé L'Atelier de Claude Giraud. Ancien élève de l'école hôtelière de Saint-Chély-d'Apcher (48), Claude Giraud a ensuite travaillé dans les plus grands établissements gastronomiques de la capitale avant de descendre dans le Midi, à Narbonne, pour ouvrir en 1978 le Réverbère (2 étoiles *Michelin*). Quelques années plus tard, ce sera La Table Saint-Crescent, toujours à Narbonne (1 étoile), qu'il transmettra ensuite à son fils **Lionel**.



"Je veux retrouver ce climat de convivialité que ce métier d'étoilé fait un peu oublier", déclare **Claude Giraud**.

"J'ai découvert une ancienne cave", souligne Claude Giraud. Conquis par l'endroit, il y a alors réalisé de gros travaux de rénovation. "Aujourd'hui, j'essaie de faire des choses simples avec des cuissons justes et des produits de qualité. Je me fais plaisir", poursuit le chef qui ajoute : "Je ne cherche pas à revenir à un niveau étoilé. Je veux recevoir des gens, parler avec eux, retrouver ce climat de convivialité que ce métier d'étoilé fait un peu oublier." À l'intérieur, le restaurant dispose d'une cuisine ouverte où Claude Giraud répond aux questions des clients.

Ouvert tous les jours, midi et soir, du 1^{er} mai au 30 septembre et hors saison, sur réservation. **Robert Fages**

L'ATELIER DE CLAUDE GIRAUD
6 ROUTE DES CORBIÈRES
11510 TREILLES
TÉL. : 04 68 33 08 59

Cuissons justes

Aujourd'hui, il revient donc aux affaires. Le métier commençait à lui manquer. Tout s'est passé de manière fortuite. "L'entrepreneur qui faisait les terrasses d'un lotissement au-dessus de chez moi et qui était aussi le maire de Treilles a insisté pour que j'aie voir avec lui un bâtiment situé à l'entrée du village. J'y suis allé et

DANS UN MAS DU XVI^E SIÈCLE

L'Artémise, un cad pour une gastrono

Uzès (30) Ouverte cet été, cette adresse a à Paris, y occupe son premier poste de

ils s'étaient déjà associés dans la création d'une maison d'hôte, mais **Benoît Héroult** et **Pierre Béghin** envisageaient de créer un restaurant. Un coup de foudre pour un mas dans la campagne d'Uzès leur en a donné la possibilité. Et pour trouver leur chef, ces deux clients réguliers de l'Astrance à Paris avaient sollicité l'aide de **Pascal Barbot** : "En novembre dernier, nous avons rencontré **Guillaume Foucault** qui travaillait depuis quatre ans à l'Astrance. Nous avons la même vision des choses et nous avons donc poussé plus avant notre projet." Le mas de la Lauze a été élevé par étapes entre le XVI^e et le XVIII^e siècle. Les deux associés en ont imaginé l'aménagement alors que le futur chef dessinait sa cuisine. En attendant la création de quelques chambres d'hôte l'été prochain, "dans un bâtiment aussi vieux, on ne peut pas imaginer un hôtel tant il serait difficile de se mettre aux

UN BOUCHON LYONNAIS INCONTOURNABLE

Le Poêlon d'or change de propriétaire

Lyon (II^e) Après trente ans aux fourneaux, Marie-Danielle a rendu son tablier pour de bon. Yann Lalle, son successeur au bouchon Chez Marie-Danielle, fait partie de cette jeune génération de chefs qui ont vu du pays mais n'ont pas renié leurs racines.

Dans la lignée d'une Mère Brazier ou d'une Mère Abel, **Marie-Danielle**, de la même génération que **Jacotte Brazier**, a su faire de ce restaurant datant de la fin du XIX^e siècle, un lieu incontournable de la gastronomie lyonnaise. Grandes glaces à l'encadrement doré, mobilier d'époque conservé, chaises et tables Singer, c'est l'un de ces bouchons qui doivent leur réputation à leur cuisine familiale, mais aussi à ses habitués. Pérenniser Le Poêlon d'or malgré le départ d'une de ses grandes cuisinières est un défi qu'entend relever **Yann Lalle**, 38 ans, formé par les plus grands chefs étoilés parmi lesquels **Constantin, Ducasse et Chavant**.

Les bonnes odeurs affluent

Avant de racheter ce qui fut Chez Marie-Danielle et d'y apporter sa touche personnelle, Yann Lalle a fait ses armes à l'étranger : Suisse, Amérique du Sud, États-Unis, Angleterre. "J'ai goûté à toutes sortes de cuisines et, pourtant, de ces expériences en dehors de nos frontières, j'ai gardé un goût encore plus prononcé pour notre cuisine. À mon sens, c'est à la jeune génération de faire perdurer cette tradition."

Dans la salle, un peu avant midi, les bonnes odeurs affluent, mélange de persillade et de sauce au vin. Des recettes que Marie-Danielle, les tenant elle-même de sa grand-mère, a bien voulu concéder à Yann et à son chef **Mickaël Lorini** : Gâteau de



Yann Lalle, reprenneur du Poêlon d'or, et **Mickaël Lorini**, chef de cuisine, souhaitent pérenniser la cuisine traditionnelle des bouchons.

foies de volailles, Quenelle gonflée ou Crème de marrons d'Ardèche. Les produits, frais, proviennent des fournisseurs des halles de Lyon. Le ticket moyen est de 16 € à midi et 23 € le soir en fonction des vins - Chapoutier ou Guigal - à prix légers.

Sonia Delzongle

LE POELON D'OR

20 RUE DES REMPARTS D'AINAY
69002 LYON
TÉL. : 04 78 37 65 60

RESTAURANT.LEPOELONDOR@YAHOO.FR



Retrouvez la recette : Poule au pot sauce suprême, riz pilaf du chef Mickaël Lorini en tapant le mot-clé **RTR310310** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

AU CŒUR DU MASSIF DE LA CHARTREUSE

Cuisine d'antan à l'Auberge du Thimelet

Corbel (73) L'Auberge propose une cuisine fine et traditionnelle préparée à partir de produits locaux et de saison.

J'ai grandi dans une famille qui a toujours aimé cuisiner. Dès mon enfance, j'ai connu les produits de saison que j'aimais sentir quand je me promenais sur les marchés avec ma mère et ma grand-mère." Et pourtant... **Nathalie Vincent** se lance dans des études commerciales en Alsace, sa région natale. Douze ans plus tard, elle amorce un tournant décisif dans sa vie professionnelle en quittant son métier de commerciale. Elle retourne à ses premières amours en effectuant une formation pour adultes à Chambéry, où elle décroche son BEP de cuisine. Aujourd'hui, elle gère l'Auberge du Thimelet, un établissement à l'ambiance familiale, niché à 800 mètres d'altitude dans la commune de Corbel, au cœur du massif de la Chartreuse. Un lieu doté d'une vue imprenable sur le Pas du Frou et la Roche Veyrand.

"Des plats simples"

Depuis 2004, Nathalie met un point d'honneur à concocter des plats à base de produits locaux et de saison provenant de



Les clients de l'Auberge bénéficient d'une vue panoramique sur le massif de la Chartreuse.

fournisseurs aimant leur métier et respectueux de la nature. Les menus et la carte évoluent au rythme des saisons : une délicieuse Entrecôte tendre comme du beurre, une Fricassée d'échine de porc aux herbes accompagnée d'un concassé de tomates, un Tian de courgettes aux herbes fraîches. Les desserts sont rois : Vacherin glacé maison, Gâteau au chocolat accompagné d'un sorbet de menthe du jardin... "J'aime faire redécouvrir aux gens des plats simples, explique Nathalie. Mon secret ? Je cuisine avec le cœur."

Nathalie Truche

AUBERGE DU THIMELET

73092 CORBEL
TÉL. : 04 79 65 73 01



16°, 2° et -18° !

PRENEZ LES 3 !

ambient, frais, surgelé
DANS UN MÊME CAMION
SANS VOUS DÉPLACER

Une seule commande, une seule facturation, une seule livraison
Par un seul et même fournisseur



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

N°Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL

www.transgourmet.fr

re historique mie très nature

les moyens d'être ambitieuse : Guillaume Foucault, ex-second de l'Astrance chef.



Cuisine et salles du restaurant occupent le rez-de-chaussée du bâtiment principal.

normes", le restaurant L'Artémise a ouvert ses portes cet été.

Du haut de gamme décontracté

"Je suis arrivé le 1^{er} avril et j'ai fait le tour des marchés pour trouver des producteurs capables de répondre à mes attentes, car ma cuisine est la plus naturelle possible", sou-

ligne Guillaume Foucault. Très inspiré par son passage à l'Astrance, où il a appris à travailler en fonction des produits, le cuisinier mise prioritairement sur un menu surprise (50 €) avec entrée, plat, fromage et dessert. "Ici, conclut Pierre Béghin, nous voulons nous appuyer sur le talent et l'expérience de Guillaume pour faire du haut de gamme, mais décontracté. À mi-chemin entre la grande table et le bistrot..." Les dîners d'été, avec une forte clientèle étrangère, ont prouvé que l'Artémise avait visé juste. Mais c'est sur la durée que l'établissement, qui compte cinq salariés, devra trouver son équilibre.

Jean Bernard

L'ARTÉMISE

CHEMIN DE LA LAUZE
30700 UZÈS
TÉL. : 04 66 63 94 14
WWW.LARTEMISE.COM
25156

55 CHAMBRES OÙ L'ON CULTIVE L'ART DU CONTRE-PIED

L'HÔTEL CÉZANNE ENTRE DANS LA COUR DES GRANDS

Aix-en-Provence (13) Le premier 'boutique-hôtel' de la ville vient de rejoindre le cercle des établissements 4 étoiles de la cité.



Les chambres proposent un traitement raffiné des lumières et des matières.

Accueillir ses hôtes en anticipant leurs moindres désirs, telle est la marque de fabrique de **Catherine Spieth Ducret**, la directrice du Cézanne. Alors, pour atteindre ses objectifs, celle-ci aime à prendre le contre-pied de ce que font

les autres. C'est-à-dire mettre à disposition dans la salle des ordinateurs des claviers anglo-saxons, offrir des petits-déjeuners d'exception - omelette aux truffes, pancake au melon... - jusqu'à midi, disposer dans chacune des 55 chambres une carte postale timbrée, ou bien encore donner accès gratuitement au minibar. Rien de pire en effet comme dernier contact que la note des consommations.

Pédagogie et dialogue

Passer de 3 à 4 étoiles constitue donc une suite logique pour cet établissement qui cultive sa différence. Suite à d'importants travaux achevés en 2008, seules quelques adaptations ont été nécessaires. "Dès que j'ai eu connaissance de cette

nouvelle nomenclature, je me suis précipitée sur l'occasion, précise Catherine Spieth Ducret. Je communique pour le moment davantage sur le concept." Un peu de pédagogie et de dialogue vont en effet être nécessaires, car beaucoup de clients assimilent prix à étoile. Et si le Cézanne était jusqu'à présent le plus cher des trois étoiles, il devient désormais le moins cher des quatre étoiles.

Hélène Dorey

HÔTEL CÉZANNE

40 AVENUE VICTOR HUGO
13 100 AIX-EN-PROVENCE
TÉL. : 04 42 91 11 11
WWW.HOTELAIX.COM/CEZANNE

OBJECTIF 4 ÉTOILES

Une seconde jeunesse pour le Novotel de Narbonne

Narbonne (11) Au printemps prochain, le Novotel devrait présenter un nouveau visage suite à d'importants travaux de rénovation.

Jean-Louis Zevaco, un ancien d'Accor, et Frédéric Boutroux, vingt ans de carrière dans les travaux publics, ont, au printemps dernier, acheté en franchise au groupe Accor le Novotel de Narbonne. L'établissement date de 1975. Les deux associés se sont engagés à effectuer d'importants travaux de rénovation. Cela devrait commencer par les façades puis le comptoir de l'accueil, les salles de séminaires... Les 96 chambres de l'hôtel vont toutes être refaites selon le concept Novation développé par Novotel. "Par ailleurs, nous songeons à aménager éventuellement deux ou trois suites. Pour l'instant, nous n'avons pris aucune décision", explique le nouveau patron du Novotel.



Frédéric Boutroux devant l'entrée de son établissement.

Un million d'euros

Le restaurant va lui aussi faire l'objet d'une remise à neuf. "Nous voulons le mettre en valeur, notamment par le biais de notre carte, tout cela dans un lieu accueillant à l'intérieur et convivial à l'extérieur", avance Frédéric Bourtroux. La salle à manger d'une capacité de 80 couverts va être élargie. L'installation d'une cave à vins est prévue. À l'extérieur, la terrasse va bénéficier d'un embellissement grâce au concours d'un paysagiste. Les travaux devraient débuter en octobre prochain et être terminés en avril 2011. Le montant de l'investissement est de 1 million d'euros. Une série de travaux qui devraient permettre au Novotel de passer de trois à quatre étoiles.

Robert Fages

NOVOTEL

QUARTIER PLAISANCE • ROUTE DE PERPIGNAN
11 100 NARBONNE
TÉL. : 04 68 42 72 00

UN DÉVELOPPEMENT À DOUBLE DÉTENTE

Rezidor : un deuxième hôtel en Croatie et un cinquième au Royaume-Uni

Le groupe poursuit le développement européen de sa marque Radisson Blu avec une ouverture à Split et l'annonce de la création d'un établissement de 216 chambres à l'aéroport de East Midlands.



Le Radisson Blu de Split (Croatie).

Rezidor annonce l'ouverture de son 2^e hôtel en Croatie, le Radisson Blu Resort de Split. Surplombant l'Adriatique et ouvrant sur l'île de Brač, l'établissement offrira 250 chambres, rénovées design, toutes avec vue sur la mer, et 2 suites présidentielles d'une surface de 260 m². Le tout est situé à quinze minutes du centre historique de Split. Deux restaurants, The Fig Leaf et The Caper, proposeront chacun leur type de cuisine et seront complétés par le bar The Door et le Lobby Lounge. Salles de sport et de détente ont été prévues, avec notamment un spa Anne Semonin. Le Radisson Blu Split est aussi un hôtel pour séminaires et

conventions, avec 7 salles de réunion.

6 millions de passagers par an

En 2012 le groupe devrait également ouvrir un Radisson Blu dans la zone de l'aéroport East Midlands au Royaume-Uni. Cet hôtel de 216 clés (208 chambres et 8 suites) est particulièrement bien placé, à 800 mètres du terminal principal. L'East Midlands Airport est classé parmi les 10 premiers aéroports du Royaume-Uni, avec 6 millions de passagers par an, et se présente comme le 'hub' principal des compagnies low cost. Cet aéroport dessert principalement les villes de Leicester, Derby et Nottingham.

É. de B.

S
E
T
O
I



LA BOURSE

Accor
+ 4,45 % ↗

SBM
+ 0,00 % →

Hôtels de Paris
+ 7,89 % →

Club Med
- 2,49 % ↘

Groupe Partouche
- 1,69 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 16-08 ET
LE 23-08-10

EN BREF

Best Western
s'implante en Afrique

Après le Maroc, l'Égypte et l'Afrique du Sud, Best Western poursuit son développement sur le continent en ouvrant 3 nouveaux hôtels : le Best Western Premier Accra Airport au Ghana (quatre étoiles, 89 chambres et 24 suites) ; au Nigeria, le Best Western The Island Hotel à Lagos (trois étoiles, 142 chambres et suites), et le Best Western Port Harcourt (trois étoiles et 89 chambres et suites). Ces 3 nouveaux établissements portent le nombre des hôtels Best Western International à plus de 4 200 dans le monde.

L'hôtel Alexia ouvre ses portes

La Souterraine (24)

L'hôtel restaurant espéré sur le site de La Prade, à l'entrée de la commune de Dordogne La Souterraine, est aujourd'hui une réalité. Inauguré en juillet dernier, l'établissement regroupe un hébergement de 31 chambres et un espace restaurant de 90 places, sous l'enseigne Alexia, d'après le prénom de la fille de ses dirigeants, la famille Baudoin. Géré par une SCI, l'établissement est labellisé Inter Hôtel, rattaché à la centrale de réservation de la chaîne, et bénéficiera de la logistique apportée par cette dernière. Une quinzaine d'emplois, dont deux en cuisine, ont été créés, issus pour la plupart du personnel licencié du Château de la Cazine de Noth (23), établissement définitivement fermé après la perte de son étoile Michelin en 2009. Avec une piscine couverte, et une situation géographique privilégiée, l'Alexia renforcera l'offre hôtelière locale, tout en dynamisant l'activité de la zone artisanale alentour qui accueille une douzaine d'entreprises.

POUR UNE CLIENTÈLE DE GRANDS VOYAGEURS TRÈS MOBILES

Romantik Hotels, c'est fantastik

Depuis 1972, la chaîne Romantik Hotels est restée centrée sur l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse. Aujourd'hui, elle cherche à s'ouvrir sur de nouveaux marchés.

Nés en Allemagne, patrie du romantisme, les Romantik Hotels incarnent des valeurs qui dépassent largement les frontières. Implantés dans le pays de Goethe, Novalis et Hölderlin, mais aussi en Autriche et Suisse, alors qu'une extension vers la France et l'Italie est amorcée, les "Romantik Hotels forment un réseau d'hôtels indépendants gérés par des familles", explique Stephan Moseler, directeur des ventes et du marketing. Établissements milieu et haut de gamme allant du 3 au 5 étoiles, ils forment une collection d'hôtels de caractère, souvent situés dans des bâtiments historiques. Grands voyageurs, CSP+ se recrutant plutôt parmi les plus de 50 ans, la clientèle privilégie les séjours hors saison et les week-ends de printemps, voire d'automne : "Les clients apprécient l'art de vivre, les plaisirs de la table, et sont très mobiles. Ils n'hésitent pas à faire des kilomètres pour un bon repas dans un hôtel cible. La durée moyenne de séjour reste élevée, d'environ 3 à 4 nuits."

Chatter et twitter

Fidèles, les clients de la chaîne Romantik Hotels utilisent les différents supports à leur service : la carte de fidélité My Romantik, le Romantik Pass, ou encore le guide.

Si ce guide maison diffusé à 200 000 exemplaires "sera toujours la base de la communication [et] pendant



"Les Romantik Hotels forment un réseau d'hôtels indépendants gérés par des familles", explique Stephan Moseler, directeur ventes et marketing, de Romantik Hotels.

longtemps", selon Stephan Moseler, le site web a été totalement remanié et la chaîne possède une centrale de réservation en lien avec plus de 10 réseaux de réservation dont HRS, Booking.com... Au cours du premier trimestre 2010, la chaîne Romantik Hotels a fait un bond de 58 % de ses réservations sur le net. Par ailleurs, les internautes ont depuis cette année la possibilité de 'chatter' sur Facebook, de 'twitter' et de se connecter à l'espace dédié aux chefs sur le blog de la chaîne s'ils veulent des 'recettes du jour'. En 2011, Romantik Hotels veut accélérer son développement sur la France et l'Espagne. De nouveaux membres sont en cours d'adhésion, à Paris comme à Majorque. **Évelyne de Bast**

WWW.ROMANTIKHOTELS.COM

Le Romantik Hotel de La Bastide de Gordes dans le Var.



NOMINATIONS

Mouvements au sommet du groupe Accor

Dans le cadre du projet d'entreprise d'Accor Ariane 2015, Gilles Pélisson, président-directeur général, a procédé à de nouvelles nominations. Yann Caillère est nommé directeur général délégué, chargé de la zone Europe, Moyen-Orient, Afrique (EMEA), de Sofitel monde, de la conception et de la construction Groupe. Cet ancien de l'école hôtelière de Thonon-les-Bains a rejoint Accor en janvier 2006. Il est membre du comité exécutif. Anne-Marie Cambourieu rejoint le groupe Accor en tant que directrice des ressources humaines monde à compter du 1^{er} septembre 2010 et intègre le comité exécutif. Elle était précédemment DRH du groupe Bull. Le 10 mai dernier, Sophie Stabile, a été nommée directrice financière et Marc Vieilledent, directeur stratégie, patrimoine immobilier, fusions et acquisitions. Ils font maintenant leur entrée au comité exécutif du groupe.

TOUT EN POURSUIVANT SON DÉVELOPPEMENT

Résultats encourageants pour le groupe Orient-Express

Au cours du second semestre, son RevPAR a augmenté de 16 % aux États-Unis et de 34 % dans le reste du monde.

Orient-Express Hotels Ltd., groupe propriétaire et gestionnaire d'hôtels, de restaurants, de trains touristiques et de bateaux de croisières dans 24 pays, a publié des résultats globalement encourageants pour la première moitié de l'année. Au cours du 2^e trimestre, le RevPAR est en hausse pour l'ensemble du groupe, affichant + 16 % aux États-Unis et + 34 % dans le reste du monde. Selon Paul White, président-directeur général, cité dans la revue Hotel Resource, ces résultats vont "dans le bon sens car ils [ont] permis de refinancer [les] actifs à la fois en Europe et aux États-Unis".

Le Pérou, destination favorite

Orient-Express Hotels a décidé de célébrer ses dix ans à la bourse de New York le 10 août dernier. Lors de sa première introduction en bourse, le groupe possédait ou gérait 31 hôtels et comptait 4 400 employés. Dix ans plus tard, il a gagné 22 hôtels et plus de 3 000 employés supplémentaires, a mis en exploitation deux trains touristiques, a développé un programme immobilier dans les Caraïbes, ainsi qu'une compagnie de croisières. Le Pérou est devenu, par ailleurs, l'une des destinations favorites de la compagnie qui y possède aujourd'hui 5 hôtels, alors qu'un 6^e est en construction. Elle y opère le luxueux train Hiram Bingham au Machu Pichu. Au cours de ces dix années, la collection Orient Express s'est enrichie grâce à l'arrivée d'hôtels mythiques comme le Ritz à Madrid, le Grand Hotel Europe à Saint-Petersbourg et le Grand Hotel Timeo en Sicile. Pour les années à venir, deux grands projets sont à l'ordre du jour, l'ouverture l'hôtel Caruso (après cinq ans de travaux) à Ravello en Italie et la conversion d'un ancien couvent à Cuzco au Pérou pour le printemps 2012. **É. de B.**

LE SPÉCIALISTE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Conseil • Conception • Réalisation • Installation • Service Après Vente

Commandez votre petit matériel sur www.bos-equipement.com

4 bureaux d'études consacrés à la réalisation de cuisines professionnelles partout en France

BOS

équipement hôteliier

PROCHE DE VOUS, LE SPÉCIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT HÔTELIER

N°Indigo 0 825 877 690

0,125 € TTC / MN



CARTON PLEIN SUR LES SIX PREMIERS MOIS DE L'ANNÉE

Cet été, Paris a repris des couleurs

D'après l'office du tourisme et des congrès de Paris, la fréquentation touristique serait revenue au niveau d'avant la crise (2007) avec une augmentation des nuitées de 7 % sur le premier semestre.



Optimisme pour la fin de l'année.

D'après l'office du tourisme et des congrès de Paris (OTCP), la capitale fait un carton plein sur les six premiers mois de l'année, ce qui devrait permettre d'atteindre des résultats équivalents à ceux de 2007, une année de référence pour les hôtels parisiens. Pour le premier semestre 2010, les nuitées des voyageurs français sont en augmentation de 13,4 % par rapport à 2009, atteignant le chiffre record de 6 818 985 nuitées. Les Français représentent maintenant le quart des arrivées à Paris quand ils n'en représentaient que le tiers en 1995. Les étrangers sont également revenus, mais leur progression est plus modeste (+ 3,7 % en nombre d'arrivées). De surcroît, les principales nationalités en hausse ne sont pas les habituées du top dix de la capitale. Ainsi la clientèle chinoise connaît une croissance de 33,6 % de ses nuitées sur les six premiers mois, par rapport à 2009. Les touristes venus d'Afrique et du Moyen-Orient se partagent la 2^e place (+ 29,8 %). En revanche, la fréquentation de la clientèle américaine affiche - 3,4 %. Les Américains sont toutefois en tête des voyageurs étrangers dans la capitale, avec 1 564 676 nuitées recensées sur les six premiers mois. La fréquentation des Britanniques affiche - 10,9 %, des Italiens - 6,3 %, des Suisses - 2,2 % ou des hollandais - 12,2 %. Les prévisions de fin d'année sont plutôt optimistes : pour l'office de tourisme et des congrès de Paris, la rentrée marque le début de la période des grands salons et foires. Paris devrait connaître une très bonne fréquentation jusqu'à la fin de l'année.

Évelyne de Bast

Un hôtelier témoin

"En juillet, nous avons enregistré des taux d'occupation de l'ordre de 90 %. En août, nous dépasserons probablement le TO de 2008, qui était déjà impacté par le début de la crise, avec des prix moyens en hausse de 4 voire 5 % par rapport à 2009. Enfin, sur l'ensemble de l'année, nous espérons bien atteindre les résultats de 2007", témoigne un hôtelier parisien. Le réseau Choice fait le même constat, et enregistre des TO en hausse de 2 points en juillet, notamment sur la marque Quality, plus haut de gamme et situé dans Paris intra-muros. Le débat semble se positionner désormais sur les prix. Pour ce même hôtelier : "Le combat est ailleurs. Nous vivons une véritable pression sur les prix, orchestrée par les grands opérateurs d'internet comme Expedia et d'autres. Les prix moyens ne veulent plus rien dire : le chiffre d'affaires obtenu par les hôteliers est loin du prix moyen annoncé, si l'on se réfère aux taux de commission exorbitants payés par les hôteliers à ces organismes." Un combat qui devrait sensibiliser nombre d'hôteliers qui n'hésitent pas à donner, selon les périodes, la moitié de leurs chambres à ces agences de réservation en ligne (OTA).

AMÉLIORATION DES TAUX D'OCCUPATION

Le tourisme retrouve une croissance mitigée en Europe

Pour le 1^{er} semestre de l'année 2010, le rapport d'étape de l'European Travel Commission (ETC) fait état d'un regain d'activité modéré du secteur touristique dans le Vieux Monde. Pour l'ETC, sur les 28 pays de l'Union européenne, 15 ont enregistré une hausse de leur activité touristique par rapport à 2009. Cette embellie se traduit surtout par l'amélioration des taux d'oc-

cupation entre janvier et mai ainsi que par le redressement des prix moyens, en particulier dans l'Europe du Nord et de l'Ouest. L'euro et la livre souffrent par rapport au dollar, ce qui va avoir pour conséquence de renforcer le tourisme intra-européen. Avec des prix moyens qui restent bas et une monnaie relativement faible, elle demeure en outre une destination attractive pour les États-Unis et les pays émergents.

É. de B.

BILAN ESTIVAL DU COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME

Côte d'Azur : une dynamique de croissance

Avec + 6 % de fréquentation cet été et une hausse à deux chiffres de la clientèle étrangère, le tourisme reprend des couleurs dans les Alpes-Maritimes.

La Côte d'Azur respire ! La tendance à la reprise enregistrée au printemps s'est confirmée avec une saison estivale satisfaisante et, pour le littoral, en légère hausse par rapport à 2009. **Éric Ciotti**, député et président du conseil général des Alpes-Maritimes, et **Alain Gumiel**, président du comité régional du tourisme Riviera Côte d'Azur, ont ainsi présenté un bilan estival dans le bleu : "Ce fut une très bonne saison, a résumé Éric Ciotti. Nous avons enregistré + 6 % de fréquentation touristique en fin août alors que la moyenne nationale s'établit à + 4 %. Mais le phénomène le plus marquant est le retour des étrangers, en particulier de la clientèle nord-américaine, avec une forte augmentation du tourisme haut de gamme, en adéquation avec notre image traditionnelle de destination luxe."

Les Français aussi

Les marchés émergents ont connu une croissance de 35 % en moyenne de mai à juillet : notamment l'Asie (hors Japon) avec + 30 % en nuitées hôtels-résidences - et en particulier un envol spectaculaire de 65 % pour les nuitées de la clientèle chinoise -, l'Amérique du Sud (+ 28 %), l'Australie (+ 31 %), la Russie (+ 36 %), et le Moyen-Orient (+ 59 %), enfin la reprise du marché nord-américain avec + 19 % en nuitées hôtels-résidences : stabilité de la clientèle européenne, hausse de la clientèle allemande (+ 20% de nuitées) contre recul des clients britanniques (- 11 %), retour de la clientèle étrangère dans les commerces de luxe (+ 16%) : on en oublierait presque un autre 'come-back', tout aussi significatif, celui d'une clientèle nationale aisée (+ 20 % en hôtels 4 et 5 étoiles). La Côte d'Azur ne regrette pas d'être le premier département en termes d'hôtellerie 5 étoiles (19 établissements).

Jacques Gantié

UNE CLIENTÈLE QUI RÉSISTE

Embellie du tourisme monégasque en juillet

La principauté a enregistré près de 25 000 nuitées supplémentaires par rapport à 2009.

À Monaco, les craintes d'une mauvaise saison comme celle de 2009 semblent s'éloigner avec les chiffres révélés par les indicateurs de la direction du tourisme et des congrès (DTC). À fin juillet, ils confirment en effet l'embellie de juin (+ 18 %) avec 24 744 nuitées supplémentaires par rapport deuxième semestre de 2009. La DTC a enregistré 292 818 nuitées contre 268 074 l'an dernier à la même époque, soit une hausse de 9,23 %. Seul le mois de janvier aura marqué un recul, de 2 %, alors que février et juin ont progressé respectivement de 20 et 18 %. Pour **Loïc Brasseur**, directeur général du Novotel Monte-Carlo, la bonne surprise est venue de l'excellent mois de juillet : "Nous n'avions pas imaginé que juillet 2010 dépasserait juillet 2009, lorsque Monaco avait accueilli le départ du Tour de France. Nous restons toutefois prudents sur cette reprise, la visibilité pour septembre étant encore incertaine." Le comportement des touristes s'est modifié notamment avec des réservations en dernière minute. Ainsi, pour **Michel Sabot**, directeur des opérations de la SBM, "60 % des réservations de juillet se sont effectuées le mois même ! Nous analysons toutefois que la qualité de notre clientèle s'est maintenue au plus haut niveau. Durant les périodes difficiles, nous n'avons en effet pas cédé à la tentation de baisses de prix intempestives."

Le retour des Américains

En terme de segmentation des nuitées par nationalités et marchés, à l'exception de la Grande-Bretagne, en recul de 3 %, on constatait fin juin une évolution positive des principaux marchés de la principauté (France, Italie, Allemagne, Amérique du Nord et Japon). Le tourisme d'affaires est en hausse de 28 %, et, signe incontestable de reprise, le tourisme de loisir des clients américains progresse de 16 %. Fin 2010, les statistiques devraient laisser entrevoir une hausse de 8 à 10 % pour atteindre 840 000 nuitées.

J. Ga.



Taux horaire minimum conventionnel

8,92 €

Taux horaire Smic

8,86 €

Valeur du repas

3,31 €

Plafond Sécu.

2 885 €

Indice du coût de la construction

1 508

Révision : + 8,88 %

Renouvellement : + 34,04 % (1^{er} trimestre 2010)

Taux de chômage

9,5 %

(1^{er} trimestre 2010)

IL RESTE ENCORE SIX MOIS POUR EN BÉNÉFICIER

Les aides à l'embauche des jeunes en alternance sont prolongées

Un décret en date du 30 juillet a reconduit jusqu'au 31 décembre 2010 les aides exceptionnelles prévues pour l'embauche de jeunes en alternance, qu'ils soient en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le plan d'urgence pour l'emploi des jeunes mis en place par le Gouvernement visait à lutter contre un chômage des jeunes aggravé par la crise économique. Le dispositif est parti du constat que le meilleur moyen pour ces jeunes d'entrer dans la vie active se fait par le biais de contrats d'apprentissage ou de professionnalisation : ceux-ci leur garantissent un taux d'accès à l'emploi de l'ordre de 70 %. Mais du fait de la crise, ces contrats en alternance ont reculé de 30 %.

Par un décret en date du 17 juin 2009, le Gouvernement a créé des aides afin d'inciter les entreprises à recourir à ces contrats aidés. Ce dispositif devait prendre fin au 30 juin 2010 ; cependant, en raison du contexte économique actuel, le Gouvernement a décidé, lors du sommet social du 10 mai 2010, de les prolonger jusqu'au 31 décembre 2010 : un décret du 30 juillet 2010 est venu en préciser les conditions.

L'aide pour l'embauche d'un apprenti supplémentaire

Cette aide est réservée aux entreprises de moins de 50 salariés qui procèdent à l'embauche d'apprenti supplémentaire entre le 24 avril 2009 et le 31 décembre 2010. L'embauche de l'apprenti doit avoir pour effet d'augmenter le nombre des contrats d'apprentissage par rapport à ceux déjà en cours d'exécution à partir du 23 avril 2009. Une entreprise qui a recruté pour la première fois un apprenti à partir du 24 avril 2009 ou qui recrutera jusqu'au 31 décembre 2010 a donc droit à cette aide.

Outre ces deux conditions, l'entreprise ne doit pas avoir procédé à un licenciement économique sur le même poste dans un délai de six mois avant cette embauche en contrat d'apprentissage. L'employeur doit aussi être à jour de ses obligations déclaratives et de paiement de cotisations sociales envers les organismes sociaux. Le montant de cette aide est de 1 800 E par embauche supplémentaire d'apprenti.

Comment bénéficier de cette aide ?

Cette aide est gérée par Pôle emploi. Elle doit être demandée auprès de Pôle emploi services au moyen d'un formulaire type 'Demande d'aide à l'embauche d'un apprenti supplémentaire dans une entreprise de moins de 50 salariés'. Document que vous pouvez vous procurer auprès de Pôle emploi ou télécharger directement sur le site suivant : http://www.emploi.gouv.fr/profil/jeunes/formulaire_apprentisup.pdf

Vous devez joindre à ce document une copie du contrat d'apprentissage enregistré par la chambre de commerce et de l'industrie dont vous dépendez. Ce document vous permet aussi d'attester que le contrat d'apprentissage est toujours en cours à l'issue des trois premiers mois. Vous devez faire votre demande dans un délai minimum de trois mois après le début du contrat et au plus tard le 30 avril 2011. Le premier tiers de l'aide, soit 600 E, sera versé dans le mois suivant votre demande. Quant au deux derniers tiers, soit 1 200 E, ils seront versés dans le mois suivant la réception du formulaire attestant de la présence dans l'entreprise à l'issue du 6^e mois d'exécution du contrat d'apprentissage.

Les contrats de professionnalisation

En règle générale, le contrat de professionnalisation s'adresse à des jeunes âgés de 16 à 25 ans ou à des demandeurs d'emplois âgés de 26 ans et plus afin de leur permettre d'acquérir une qualification professionnelle favorisant leur insertion ou réinsertion professionnelle.

Le contrat de professionnalisation doit être établi par écrit. Il peut prendre la forme :

- d'un contrat à durée déterminée (CDD), mais avec une durée minimale comprise entre 6 et 12 mois ;
- ou d'un contrat à durée indéterminée (CDI), dont l'action de professionnalisation doit avoir une durée minimale comprise entre 6 et 12 mois, et doit se situer au début du contrat.

Cette durée minimale peut être étendue à 24 mois dans certains cas. La durée de l'action de professionnalisation est comprise entre 15 % et 25 % de la durée du contrat pour un CDD, et au moins 150 heures pour un CDI.

Les jeunes âgés de 16 à 25 ans perçoivent une rémunération selon un pourcentage du smic qui prend en compte leur âge et leur niveau de formation. Pour les salariés âgés de plus de 26 ans, la rémunération ne peut être inférieure au smic ou à 85 % du salaire minimum conventionnel. Ce contrat permet à l'employeur de bénéficier dans certains cas d'une exonération de cotisations patronales de Sécurité sociale.

En outre, les employeurs qui embauchent et forment un demandeur d'emploi âgé de 26 ans et plus ayant des difficultés d'insertion dans un emploi durable, peuvent bénéficier d'une AFE (aide forfaitaire à l'employeur). Le montant de l'AFE est de 200 E par mois pendant toute la durée de l'action

de professionnalisation, sans que le montant total de l'aide ne puisse dépasser 2 000 E pour un même contrat, soit une période de 10 mois.

L'aide à l'embauche pour les moins de 26 ans en contrat de professionnalisation

Les employeurs qui embauchent un jeune de moins de 26 ans en contrat de professionnalisation peuvent bénéficier d'une prime de 1 000 E ou 2 000 E dans certains cas. Pour ouvrir droit à cette prime, l'embauche en contrat de professionnalisation doit se faire entre le 24 avril 2009 et le 31 décembre 2010. Pour prétendre à cette aide, l'employeur doit être à jour de ses obligations déclaratives et du paiement des cotisations et contributions aux organismes sociaux. Le respect de la condition d'âge du jeune s'apprécie à la date de la signature du contrat de professionnalisation.

En outre, l'employeur ne doit pas avoir procédé à un licenciement économique sur le poste pourvu par le contrat de professionnalisation.

Le montant de l'aide est de 1 000 E. Il est porté à 2 000 E si le jeune recruté est titulaire d'un diplôme, d'un titre ou d'un niveau de formation de niveau V, V bis ou VI.

Comment bénéficier de cette aide ?

L'aide pour le recrutement d'un jeune en contrat de professionnalisation est aussi gérée par Pôle emploi, c'est donc auprès de cet organisme qu'il faut en faire la demande. Celle-ci doit être faite au moyen d'un formulaire type 'Demande d'aide à l'embauche d'un salarié âgé de moins de 26 ans en contrat de professionnalisation' que vous pouvez vous procurer auprès de Pôle emploi ou télécharger sur le site suivant :

http://www.emploi.gouv.fr/profil/jeunes/formulaire_contratpro.pdf

Ce formulaire doit être accompagné d'une copie du contrat de professionnalisation enregistré par la DIRECCTE (Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi) ou d'un document attestant de l'enregistrement. Vous devez envoyer ces documents à Pôle emploi services, à la fin du 2^e mois de travail du jeune dans l'entreprise. Vous recevrez la moitié de l'aide dans le mois suivant cette demande. Puis, pour percevoir le solde, vous devez retourner à la fin du 6^e mois d'emploi à Pôle emploi services le formulaire qui vous sera alors adressé pour attester de la présence dans votre effectif du jeune.

Pascale Carbillat

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

Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs, Des fiches techniques et des plannings de menus hebdomadaires valorisés au prix du marché actuel ou des stocks en cours.

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

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

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

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

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

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

Mdb Multimedia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Argile 8 - Voie D
118, Avenue de la Quatre
de 370 Moulins Sarloux
France

Comment nous contacter ?
Email : mdb@mdb-multimedia.fr
Téléphone : 04 92 28 26 80
Fax : 04 92 28 26 86

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

IFA CFA MARCEL SAUVAGE**Mont-Saint-Aignan (76)****CAP**

Cuisine Sylvain Beaupere, Zohra Bensmain, Julien Blanquart, Arthur Boinet, Guillaume Bouloche, Thibault Carpentier, Flavien Carucci, Jordan Chouery, Camille Cousin, Benjamin Daime, Benjamin Dauvergne, Claire Debaudre, Nicolas Delande, Virginie Delaney, Florian Delannoy, Abdoulaye Diallo, Romain Dussaux, Adeline Fidelin, Angèle Josiane Geib, Quentin Glacet, Anthony Hamel, Damien Houppé, Corentin Hoye, Louise Juaneda, Antoine Jung, Gauthier Khettat, Aurelien Langlois, Maxime Launay, Julien Le Moigne, Antoine Leblond, Julie Lecœur, Frédéric Lecoq, Bastien Lemaitre, Jonathan Leperon, Justin Letailleur, Emmanuel L'huillier, Antoine Lopes Do Vau, Agate Malandain, Tony Maret, Xavier Matengu, Guillaume Mendes, Alexandre Morisse, Jennifer Motte, Jeremy Paris, Yann Loic Ponce, Maxime Prevost, Kévin Roussel, Arnaud Soret, Modi Sow, Tony Tessel, Astrid Tevenin, Alexandre Vallois, Emmeline Vialar, Sarah Vignesoul, Frédéric Villier, Christopher Voulan.

Restaurant Océana Acard, Lorriss Azevedo Da Silva, Charline Bertin, Florian Bouteiller, Alicia Briere, Julie Calle, Frédéric Chabin, Frédéric Chaumont, Madiha Chehimi, Etienne Colombel, Dimitri Cottrez, Amélie Dechamps, Marie Dehors, Melanie Delamare, Kévin Foucher, Corentin Gautier, Emilie Gohe, Samira Kabouche, Christopher Laborde, Flavien Labroche, Angeline Le Sage, Fanny Lefebvre, Elodie Lefebvre, Alexandre Leuthreau, Karina Lypka, Alexis Mazet, Tennessee Rolland, Mélodie Rothe, Fanny Sartiaux, Pierre Saunier, Marion Stervinou, Mickael Thifagne, Caroline Vallet, Samantha Villamaux, Tatiana Wayss.

Services en Brasserie Café Stéphanie Bourdin, Anthony Sel, Julie Van-Nieuwenhuysse.

Poissonnier Guillaume Agasse, Aurélien Damascene, Julien Malingre, Andrea Onfroy.

BEP PRODUCTION CULINAIRE Tristan Lemire.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Typhaine Beaulieu, Emilie Bellessort, Angélique Bunel, Xavier Deblauwe, Florent Delacour, Samuel Deloof, Aymeric Delouis, Damien Fossard, Renaud Foulon, Charlotte Ghestem, Juliette Hamel, Laura Henocque, Guillaume Lefebvre, Cyrielle Longer, Vivien Mentrrier, Maxence Omont, Benjamin Prevost, Maxime Verneyre.

Restaurant Maxime Andreau Genty, Alexia Baumann, Florie Beaufils, Elsa Boquier, Romain Brunier, Stéphanie Dezallex, Aurore Dubus, Marc Harel, Dimitry Leblond, Alain Madry, Anne Menager, Ludovic Octau, Jeremy Vautier.

HENRIMAN FORMATION**Nantes (44)**

CQP SERVEUR Julie Hecquet, Nadège Difallah, Lionella Lebon, Leslie Renevot, Charline Lorgere, Maude Cochet, Gwladys Baron, Chen Don-Lai, Gwenael Noury, Aurélie Huvelin, Ludivine Berthelot, Jean-Malo Brunet, Julien Jagot.

LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-JEAN**Limoges (87)****BEP**

Production culinaire Mathieu Bussiere, Raphael Correia Caseiro, Julien Dervin, Fabien Doyonnas, Louis Fourmanoir, Rémi Gavinet, Amy Leader, Erwan Louradour, Bruno Montet, Aurélien Orange, Steven Periot, Guillaume Preteux, Julien Valade, Benjamin Vincent Neveu.

Production de services Cécile Bois, Marie Cano, Amandine Cid, Lucas Colras, Hortense Delame, Anne-Claire Dudognon, Léa Faderne, Camille Minet.

Service Guillaume Bouby, Florence Godson, Adeline Marin, Laurent Merle, Pierre Aubin Mezie, Grégoire Noel, Taous Nouali, Jean Remenieras.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION CUISINE Mathieu Bilbeau, Simon Borderie, Erik Dauchart, David Grangereau, Jean Philippe Madron, François Merle, Estelle Palard, Yasmine Thornton.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

PROM'HOTE VAR**Saint-Raphaël (83)****CAP**

Cuisine Youssef Akarmouche, Christophe Carmona, Sandrine Cathelain, Yves Constant De Luna, Vincent Degorge, Luc Ducarouge, Christina Grigo, Terry Lemaire, Christophe Millanole, Fanny Neel, Romain Sahan.

Restaurant Jennifer Abril Portillo, Meggy Bernard, Marius Chepanski, Prescilia Crabos, Raphael Goupil, Christian Pico, Baraka Yssouf Bacar.

LYCÉE PROFESSIONNEL PRÉ DE CORDY**Sarlat-la-Caneda (24)**

CAP CUISINE Florence Leymarie, Maria De Lima Martins Torres, Jérôme Espinet, Hafida Oualid, Dominique Louvrier, Françoise Pauly, Etienne Fortin, Anthony Schütz, Aurélie Gauthier, Agnès Gonzalez.

LYCÉE PROFESSIONNEL FRANÇOIS RABÉLAIS**Douai (59)****BEP**

Production culinaire Samuel Baralle, Océane Bataille, Ludovic Czerkies, Alexandre Daudry, Amaury Descamps, Nicolas Duthoo, Nicolas

Krzysztofka, Julien Laine, Coralie Marchand, Ludivine Margot, Jessy Regnez.

Production de services Violaine Aerts, Malory Bounasser, Nicolas Codron, Sylvana Debusschere, Fiona Deretz, Jennifer Duhem, Laura Dupas, Sébastien Humery, Stéphanie Labruyere, Thomas Nido, Lorraine Pauwels, Alexandre Peckre, Gwendoline Pochet, Cassandre Schoutetens.

LYCÉE HÔTELLIER PRIVÉ SAINT-MARTIN**Amiens (80)**

CAP MéliSSandre Berthou, Héléne Boulanger, Alice Cayeux, Pierre Davin, Kévin Desjardin, Roman Goldstein, Clément Imbert, Mélissa La Perna, Louise Lavoine, Florent Marcel, Thibault Touzet.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Gaëtan Bodart, Estelle Gricourt, Gratién Lenglet, Benoît Leulier, Jérémie Marsial, Céline Moutier, Jessy Romagnoli, Fiona Saker, Loïc Troalen, Kévin Vaillant.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Guillaume Aernout, Clémence Appriou, Mélanie Avronsart, Valentin Benboure, Stéphanie Bonal, Charlotte Da Rocha, Steven De Oliveira, Amélie Duprot, Freddy Gibus, Louise Harchin, Aurore Pyck, Timothée Royer

BTS Tiffany Apperce, Salomé Beguin, Belval Romain, Boitel Robin, Pierre Bonnet-Laborde, Romain Bruyer, Sébastien Calippe, Elise Cordelier, Oriane Degauze, Claire Desachy, Alexandre Devireux, Bertrand Devulder, Aline Foubert, Daniel Kenmoe, Coralie Legros, Maëva Maillard, Hugo Noel, Guillaume Normand, Bertille Pasquiert, Arnaud Perrot, Sandrine Peuvot, Thomas Poissonnier, Anthony Puteanus, Matthieu Segui, Benjamin Sence, Emilie Sevestre, Emilie Tailliar, Lucie Van Overbeke.

CAF COMMERCE ET SERVICES**Blagnac (31)****CAP**

Restaurant Souad Abbou, Romy Barbou, Julie Bardy, Rafik benlazar, Angélique Botkovitz-Bouchaib, Alexis Camboulives, Yisel Camelo Ibanez, Jessica Carrere, François Combes, Caroline Danielou, Caroline Dauta, Thomas Delmas, Pauline Desnier, Jessica Dusseaux, Loreline Frajut, David Gil, Arthur Gouvy, Ilhame Haja, Cynthia Letheude, Oleg Lurion, Mikis Magre, Mélanie Mancelli, Stéphane Mony, Marion Morel, Elsa Noel, Marie Oulieu, Jonas Papet, Guillaume Sorribas, Johan Soula, Melissa Vergniol.

Services hôteliers Baptiste Bauche, Julie Cabrol, Wendy Dombliedes, Elodie Gau, David Grother, Delphine Harancourt, Giovanni Jacquot, Sabrina Knouzi, Julie Lelievre, Andrea N'ganga.

Services en brasserie café Fanny Arranger, Remi Autreau, Emmanuelle Bailiff, Nina Bares-Aguilar, Florian Borja, Roxane Brondino, Valentin Cabeau, Ginel Nicolas Commes, Florianne Frugier Couturier, Carine Gleizes, Léa Lacombe, Marjorie Lacour, Jennifer Lavidalie, Brice Lavocat, Jean-Baptiste Leblond, Laetitia Lemerle, Karl Leveque, Amandine Lolmede, Samantha Lutz, Jennifer Magota Boix, Julien Menard, Bastien Moreau, Vincent Revaux, Aurélie Sanarens, Paul Uninski.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Paul Dardenne, Charlène Djeriwochallier, Olivier Galland, Bakadour Nahal, Laetitia Record, Harry Rigal.

INFREP**Carpentras (84)****TITRE PROFESSIONNEL DE RÉCEPTIONNISTE**

Julie Andrade, Fanja Diore De Perigny, Christophe Dunan, Soraya Louardi, Marjorie Nicolle, Mastapha Oussadi, Grace Poncin-Mantel, Frédéric Pourrot, Maxime Sepetdjian, Adriana Van Winsen, Aurélie Wawrzyniak, Salim Zamoum.

CFA DE LA CCI DE CARCASSONNE**Carcassonne (11)****CAP**

Cuisine Gaël Bataille, Adrien Coste, Helene Crestia, Guillaume Gonzalez, Margaux Guillaume, Julien Hacene, Laura Imbernon, Harvey Kemlo, Nadia Mnaïn, Yves Oliver, Nicolas Soriano.

Restaurant Morgan Agoun, Yaannis Ait Ouaret, Axel Arocas, Jennifer Delforge, Calypso Dubois, Adrien Massiot, Céline Lienard, Nolwene Lucas, Cindy Saint-Rémy, Alina Sarguissan, Vincent Salmon, Julie Skowron, Alexandre Vidal.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET L'HÔTELLERIE Georgian Abatut, Lilian Arame, Johan Baby, Mickael Bucchiere, Fabien De Bruyn, Emilie Deles, Kévin Delgrange, Alexandre Farruggio, Jean Benoit Gagneur, Emilie Gerisse.

CLPS DE BREST**Brest (29)****CAP**

Cuisine Claire-Anne Berdouz, Romina Corneli, Emmanuelle Deniel, Jean-Marc Doche, Simone Falc'hon, Romain Gilbert, Adrien Guerrey, Pascal Guichoux, Lidia Herbaut, Pierre Hoffschir, Gisèle Kerboul, Romain Lanco, Nadia Lansonneur, Anthony Lebris, Isabelle Lemaitre, Guillaume Leparc, Yadviga Malinowskaia, Sylvie Penvern, Lou Peron, Emmanuelle Prigent, Sylvain Salou, Monique Thomas.

Salle Mickaël Betholom, Adrien Bideau, Aurélie Bouteloup, Julien Chretien, Julie Coudray, Marie-Pierre De Villars, Anaïs Drevillon, Alexis Ferrant, Pierrick Jaouen, Roxane Le Gall, Anthony Ogor, Laurent Plais, Younes Tinichia.

TITRE DE CRÊPIER Tangi Andro, Lenaïg Avoise, Gwladys Boucicaud, Thibault Calba, Julien Cieslak, Erwan Corre, Martine Delaporte, Roselyne Dupe, René Hascoet, Karine Jaffres, Charlotte Lebars,

Monique Le Feuvre, Maryline Le Grand, Arnaud Le Vern, Martial Lemoine, Gwen Lucas, Sylvie Manach, Elodie Morvan, Yann Remond, Viviane Riou, Benoit Robin, Isabelle Rouchet, Philippe Serieys.

AFPA CORSE AJACCIO**Mezzavia (20)**

CUISINIER Pierre Cardy, Julien Casanelli, David Chedorge, Jamel Chiydi, Anna Maria Dos Santos, Benjamin Ferron, Anne-Sophie Gaffroy, Pierre-Toussaint Geronimi, François Mela, Clarisse Pesquerel, Edmond Picchi, Veronica Puccinelli, Corinne Rossi, Thomas Rossinelli, Cédric Zinant.

GARÇON OU SERVEUSE DE RESTAURATION Cyril Buch, Marie-Lucie Cantoni, Paul Antoine Fideli, Mathias Flori, Emilie Gnacajja, Willy Gonzalez, Léonie Lagain, Véronique Malvisi, Laurent Massei, Anthony Pala, Jacques Secleppe, Antoine Tortos, Romain Wartel.

AGENT D'HÔTELLERIE Dalila Barrani, Myriam Boubalgha, Anne Cécile Campana, Marisa Da Conceicao Costa Ribeiro, Emilie Courchay, Habiba El Kahan, Alma Fabiani Toledo, Sonia Fakeit, Maria de Lurdes Figueiredo Lopez, Corinne Gueffi, Yamina Hella, Cristina Pizzano, Chantal Rolland.

GOVERNANTE EN HÔTELLERIE Clémence Bonkougou, Aline Da Cunha, Angela Pezzatini, Najjya Saoudi.

RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE Anissa Arahoun, Ksenia Appieto, Laura Bard Lucchetti, Eva Bortolus, Marie Bourget, Christina Chan, Fabrice Crepin, Aurélie Fabre, Florence Gautheron, Eva Gonzalez, Pascale Guidoni, Alex Meyer, Régine Michel, Lorène Milin, Priscilla Navel, Jiri Pospech, Ghjuvanni Profizi, Selma Raoui, Martine Roussel, Ludmila Stedrinsky, Audrey Vial, Maud Voois.

RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE ET HÔTELLIER Paul-Marie Baldacci, Corinne Battesti, Magalie Bonnerre, Corinne Bordenave, Frédérique David, Hélène Maestracci, Lea Mimouni, Laurence Monteil, Frédéric Mugnier, Vanina Versini.

LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-JEAN**Limoges (87)****BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION DE L'HÔTELLERIE**

Production culinaire Mathieu Bussiere, Raphael Correia Caseiro, Julien Dervin, Fabien Doyonnas, Louis Fourmanoir, Rémi Gavinet, Amy Leader, Erwan Louradour, Bruno Montet, Aurélien Orange, Steven Periot, Guillaume Preteux, Julien Valade, Benjamin Vincent-Neveu.

Production de services Cécile Bois, Marie Cano, Amandine Cid, Lucas Colras, Hortense Delame, Anne-Claire Dudognon, Léa Faderne, Camille Minet, Guillaume Bouby, Florence Godson, Adeline Martin, Laurent Merle, Pierre Aubin Mezie, Grégoire Noel, Taous Nouali, Jean Remenieras.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Production culinaire Mathieu Bilbeau, Simon Borderie, Erik Dauchart, David Grangereau, Jean Philippe Madron, François Merle, Estelle Palard, Yasmine Thornton.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud, Nicolas Darraud, Justine Dupic, Ophélie Epinette, Justine Jeandeaux, Julie Lambert, Cécile Renard, Quentin Saludas, Mathieu Testard.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Thomas Beauzetier, Fabian Caillaud,

CFA MÉDÉRIC

Paris (XVII^e)

CAP

Cuisine Bastien Soustre, Gaëtan Grivard, Kévin Lupon, Maxime Duverge, Nicolas Michaut, Thimothy Tagwerker, Théo Fillon, Thibault Leneuve, Julie Delaunay, Fabrice Sense.

Restaurant Elodie Talbourdel, Tom Bruschini, Jeremy Abel, Miguel Angel Araya Hernandez, Pierre Gaveau, Sofian Hedhli, Souleymane Mariko, Axel Roche Pacitelli.

BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION Nicolas Tomic, Max Capronnier, Mathieu Min, Allan Benettayeb, Marion Gauthier, Gabriel Evin, Gaetan Vivier, Aurélien Nardeux, Christophe Yvynec, Elodie Freixedelo, Jean Lefebure, Patrick Goncalves, Damien Hirel.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Cuisine David Abergel, Elodie Pacheco Pereira, Mathieu Bel, Réjane Humbert, Nicolas Ranglard, Daniel Murphy, Florent Bergamaschi, Guillaume Denavaut, Adrian Rosnarho, Fabrice Benier, Vincent Iannizzi, Julien Desbois, Florian Gomez, Loïc le Doriol, Julien Bry, Pablo Antoine Calmard, Simon Clere, Fabien Meyer, Rémi Aulombard, Camille Laporte, Romain Weitz, Fanny Goldenberg, Justine Cavaille, Valentin Nicole, Floriane Soyer, Nicolas Monin, Joséphine Juteau, Hugo Feret, Vincent Adamiak, Florian Chezal, Benjamin Courdavault, Camille Guei, Cyrielle Liard, Mickaël Khiri, Rodrigue Bosne, Laura Ferré, Victoria Vidal, Moudacy Félix Manga.

Restaurant Déborah Martin, Bénédicte Fernandes, Fabien Dumas, Alexandre Guerrier, Pierre Martineau, David Costa, Latifa Makondele, Kévin Ficat, Rebecca Diawara, Léa Bozec, Delmi Jesus Camayo Leon, Virginie Eilde, Romain Légrand, Fanny Tissier, Apolline Lussier, Arnaud Azuce, Arnaud Sorin, Antoine Bileau, Hadrien Mebaza Boiteau, Marie Gonnot Delepine, Elodie Pornin, Claire Mouyal, Jérôme Chevaller, Jennyfer Blochet, Thomas Dupays, Guenaëlle Limery, Mikael Lefebvre, Thomas Tiepold, Florian Laleu, Celestina Porphiglia, Rudy Lahaye.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant Adrien Corbel, David Zaquine, Basile Guitlat, Alexandre Chi, Damien Pichot, Léa Toso, Mustapha Benabdellah, Jérôme Boudilleau, Alexandre Maillet, Jordy Deffayet, Bérengère Monnier, Samuel Pannetrat, Pierre Alexandre Morger, Kévin Djedri, Adrien Palombit, Benoît Augendre, Quentin Marcilly, Rachel Hubeau, Yann le Douaron, Morgan Clement, Xavier Romain, Alexy Hamauui.

Employé barman Valérie Saillard, Cécile Pothet, Davin Pin, Nathanaël Rambur, Claire Von Tschirschky, Xavier Jegu, Maxime Bouyer, Romain Deconquand, Elodie Rivier, Dan Barre, Thibaud Hamelin, Gauthier Samba Seale, Idir Guerbi, Aghilès Oulmi, Diane Vandembroucke, Jean-Baptiste Elie, Jérémy Ederai, William Amiot, Mickaël Burg, Yann Gowthorpe, Kévin Moreau, Rémy Mazzetti.

Organisateur de réceptions Vanessa Dardonville, Elodie Saint-Lot, Rose N° Dong, Lina Benamar, Lilas Michael, Antoine Grosperin.

Pâtisserie connexe Jordan Dell, Yoan Szczech, Mathieu Szlagiay, Adrien Michel, Kimberley Bocquet, Alexis Louvencourt, Gabrielle Goville, Mélanie Gibier, Fabien Alix, Maxime Volut, Laura David, Yasmina Khier, Cyrielle Lagadeç, Romain Gilbert, Marjorie Torcatis, Justine Arnaise, Cédric Millet, Jeanne Jourdin, Martin Flecher.

Sommellerie Gwénaëlle Chassin du Guerny, Nicolas Chatelain, Cédric Polubocko, Maxime Jones, Julie Damagnez, Annaëlle Lefort, Thomas Majda, Philippine Venault, Romain Brechignac, Noémie Cadre.

Traiteur Ines Ouazine, Meryl Bracquart, William Boco, Thibault Morel, Maxime Perrot, Kelly Nadjarian, Jérôme Favan, Alexandre Abaziou, Axel Maire, Adrian Orcel, Yacine El Boukhari.

Accueil-réception Caroline Blancheteau, Victoria Yabas, Joyce Muntoyediandi, Marine Dubois, Cindy Bonneau, Perrine Dehouck, Chadid Ben Hassani, Stefan Aucamus.

BTS OPTION B Raphael Tarlette, Guillaume Moreaux, Aurélien Ghatil, Geoffrey Hernandez, Guy-Olivier Latronche, Ghislain Bidou, Pauline Blois, Annelysse Compmer, Antoine Giner, Christopher Shadman, Alexis Sananikone, Lydie Lemaître, Arnaud Deloy, Mathieu Genest, Théodore Peterson, Fécilia Merlot, Lucie Leneveu, Yanis Samba, Rémy Roussel, Méline Ear, Anne Breuilleaud, Benoît Migeon.

CLASSE PRÉPA Jérôme Rouveron, Nicolas Meloni, Jennifer Kerisit, François Tisseire, Inés Ghali, Morgane Couchet.

CFA - CENTRE ALSACE MARCEL RUDLOFF

Colmar (68)

CAP

Pâtissier Aurore Briot, Anthony Claudel, Aymeric Furmanek, Julien Jamm, Annelise Jeudy, Sébastien Kimpflin, Bastien Pierrelveclin, Maud Roussey, Julien Russo, Matthieu Vilmain, Ludovic Barat, Denis Bykov, Florian Heinrich, Dimitri Humbert, Nicolas Karrer, Aurélien Nicola, Benoît Wintrebert.

Boulangier Maxime Ancel, Laurent Bertoli, Ludovic Dervyn, Joëlle Heinrich, Marine Husser, Ludovic Luttringer, Jules Nesci, Mario Oliveira, Nicolas Scheppeler, Louis Brino, Lucas Ueberschlag, Nicolas Altermatt, Stéphanie Araujo Ramos, Christopher Bedez, Jérôme Brunner, Mickael Habsiger, Maxime Meyer, Benjamin Rapp, Maxime Würckel, Ambrose Wurth, Christophe Ziecler, Sylvain Di Nisi, Geoffrey Heinrich, Victor Steib, Florian Suttler.

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER Antony Canderan, Loïc Didierjean, Cédric Fodimbi, Bastien Hocquart, Florian Romeo, Nicolas Trueb, Julien Weber, Jean-Pascal Jaeg, Gauthier Lieb, Jérôme Ludry, Emilien Maroquesne, Fabrice Mattioni, Hervé Noeglenn.

CTM

Boucherie charcuterie traiteur Jérémy Cade, Philippe Di Menna, Luc Parmentier, Florent Schmitt, Théo Talamona, Christopher Zindy.

Préparateur vendeur option charcuterie traiteur

Jennifer Haas, Anaïs Nissle.

Préparateur vendeur option boucherie Alexis Grass.

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE Séverine Bignani, Anthony Boswingel, Jean-David Dischler, Sarah Grewis, Thomas Martin, Sarah Scheubel, Nicolas Sutter, Guillaume Wittwer.

LYCÉE HÔTELIER SAINTE-ANNE

Saint-Nazaire (44)

CAP

Chocolatier Guillaume Barrere, Thomas Duthay, Nicolas Gauthier, Emeline Guiho, Joanna Jantzen, Mehdi Jouadi, David Leduc, Thomas Legrand, Amélie Loreau, Charly Maro, Sylvain Martin, Pierre Menetrier, Sarah Merit, Joffrey Philippe, Simon Provost, Alexander Strachan.

Chocolatier Alan Adam, Damien Gallet, Delphine Jouis, Kévin Legland, Mathieu Manceau, Vincent Michaud, Geoffrey Monnier, Pierre-Marie Moreau, Raphael Perrot.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Maeva Corvest, Alexandre Delimele, Morgan Drean, Sophie Duthil, Valentin Gantier, Romain Garot, Loïc Gauduchea, Corentin Gauthier, Laura Guiheneuf, Cindy Guittet, Nadia Haddane, Wallis Hemery, Ingrid Hinault, Josselin Huitric, Camélia Ivanova Koleva, Romain Langlais, Arnaud Lecornet, Pierre-Marie Lenormand, Emilie Linkenheld-Venchiarutti, Lucie Mage, Jeremy Maisonneuve, Maxime Mallet, Thibault Mallinson, Eléonore Mercier, Chad Pienaar, Marius Pierre, Marie Ployet, Pierre-Alexandre Plunder, Claire Rigault, Cédric Rivassou, Laura Ruiz, Pierre Simon, Cindy Spaens, Maxime Terrien.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Benjamin Abelard, Antoine Barban, Salomé Belliot, Romain Berranger, Alexis Besseau, Jonathan Bourgneuf, Nicolas Boussard, Mathieu Bouyes, Arnaud Colmant, Félix Duchesne, Alexis Dugast, Celia Fourgeaud, Pierre Jalais, Maeva Kergal, Romain Kulas, Mael le Guill, Pauline Leduc, Pierre-Antoine Martin, Julien Pasquereau, Marion Poirier, Chanael Sandillon, Antoine Taconne.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Céline Amrouche, Aubin Arhuero, Céline Bardinet, Pierrick Baudry, Sarah Baudry, Lénéaïc Bertrand, Maryline Bodet, Joris Caillon, Mélanie Courant, Charlie Couvreur, Cédric Delavault, Laura Ecomard, Thiphaine Etienne, Angèle Fajfer, Ronan Hercelin, Marine le Bris, Simon Lohuede, Elsa Levron, Tristan Libeau, Donatien Marion de Proce, Maxime Marteau, Mélodie Morice, Lucie Musset, Yann Pharamin, Philippe Pinteaux, Adeline Rolland, Matharelé Roy, Ludovic Sanchez, Mardretha Stephan.

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION

Option A Charles Albert, Brice Allaire, Sylvain Aubry, Astrid Bellido, Marie Benesteau, Marie Bezagu, Ronan Brachet, Pierre Brunelli, Annaïg David, Emmanuel de Vaugiraud, Maxime Desbois, Corentin Ermann, Anthony François, Cecile Gallard, Anaëlle le Baut, Anne le Corre, Morgane le Strat, Gilles Maignan, Floriane Renaud, Marion Rondeau, Floriane Ropars, Charlotte Surget, Manon Violet.

Option B Charles Beckel, Soizic Bonnant, Jonathan Brehier, Adrien Brousseux, Guillaume Catherine, Olivier Chaplais, Sophie Denis, Sébastien Formal, Melody Gauthier, Charlotte Guilbot, Marie Jaulin, François-Xavier Jincheleau, Alexandre Juton, Amandine Kedziora, Alexandre Larvoir, Sandrine Logodin, Jeremy Mahe, Amandine Meneau, Nathan Nguyen Nhu Thua, Tangy Ollivaud, Mikael Pennot, Vincent Petit, Julie Villiers.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Barman Warren Deroche, Julien Duchesne, Thomas Foret, Alexandre Godard, Adeline Magne, Camille Maisonneuve, Lea Mocard, David Moriceau, Laurence Riguidel, Matthieu Urdiel, Corentin Volant.

Accueil réception Aureon Bontemps-Debord, Adeline Claude, Valentin Couedel, Stanislas Desaires, Audrey Hanique, Thomas Joguet, Elise Laurent, Laure Lottin, Chloé Matharel, Marina Perrocheau, Robin Rossini.

CCI FORMATION - CFA PIERRE COINTREAU

Angers (49)

CAP

Cuisine Guillaume Andre, Georges Barry, Gaëtan Bellanger, Simon Bellanger, Anaïs Bienvenu, Gaylord Bru, Benjamin Dabin, Jérémy Ducros, Simon Goubil, Dimitri Hautreux, Guillaume Jolly, Alban Lecomte, Pierre-Alexandre Leparç, Maxime Letourneux, Quentin Payen, Julien Remoue, Guillaume Revault, Alexis Robert, Aymeric Terrien, Jason Yvon.

Formation qualifiante Jérôme Arrouet, Louis Bellanger, Carole Dutertre, Sophie Laborde, Cécile Labourel, Nathalie le Bihan, Julien Leselle, Imene Manallah, Jacques-Antoine Maudet, Alexia Scellos, Thérèse Brecheteau, Anne Lardeux, Christine Rantz, Yohann Martin.

Restaurant Cindy Arsicaud, Audrey Barbaud, Jessica Fourmond, Mailys Genest, Marie Guilleux, Sébastien Monot, Sylvain Mousset, Amandine Normand, Eden Rahimi, Thomas Redois, Jonathan Renou, Simon Renou, Cyril Verger.

Services en brasserie café formation qualifiante Audrey Clemot, Nicolas Devy, Corentin Humeau, Stéphanie Nguyen Van, Corentin Queijo.

BEP

Cuisine Steven Allard, Camille Armengaud, Florian Blanvillain, Antoine Bry, Jennifer Cior, Marie Coguic, Kévin Cosperec, Clément Coulbault, Pierre Courtin, Thomas Craipeau, Maxime Cureau, Alexina Debowski, Jason Demion, Aurore Dongayan, Jean-Baptiste Faedda, Anthony Foucher, David Germain, Pierre Huet, Nicolas Larue, Anthony Pavageau, Léa Ragot, Benoit Renier, Gabriel Silva Franceschi, Rodolphe Vincent.

Service Marine Arbaretaz, Julia Brevet, Eva Cesaire, Isabelle Chandouineau, Mathilde Cornuau, Charlotte Dubray, Coralie Durand, Manon Favre, Marie Gardais, Anthony Gust, Karine Huau, Sonia Huteau, Laure

Laroche, Kévin Loison, Marion Mirambet, Aurélia Nassau, Alexis Pichon, Clovis Quarantin, Laura Rousselet, Héléne Sauvage, Delphine Theze.

BAC PROFESSIONNEL HÔTELLERIE

Production culinaire Alexis Freulon, Emeline Haye, Priscilla Kiener, France-Lise Prevoto, Sébastien Rethore, Grégory Sautereau, Julien Tharreau.

Production de services Sophie Boucherat, Edouard Boutin, Aurélie Cesbron, Christelle Denoue, Stéphanie Deranlot, Geoffrey Desale, Arthur Hamon, Mickaël Riard, Marion Roncier, Romain Wanderstein.

MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en desserts de restaurant Adeline Augereau, Antoine Blanvillain, Vincent Delpech, Bastien Gendron, Adrien le Gloinec, Rémy Leteneux, Tony Lux, François-Xavier Montigny.

Sommellerie Sidonie Acher, Guillaume Bret, Romain Chatillon, Gérome Cornet, Louise Couturier, Elise Eveno, Pauline Gousseud, Thibault Jauffrit, Joannice Mure, Alex Pradeau, Vincent Thesniere, Marie Vera.

Barman Sophie Amblard, Mathias Bonedeau, Guillaume Guenantin, Antoine Guillaume, Edouard Larbi, Simon le Bonnic, Henri Ledoux, Damien Maillard, Clémence Mathe, Benoît Patard, Jérémy Robert, Alexandre Serre, Cédric Soreau-Bazot.

Accueil réception Aurélie Barbet, Joëlle Bouilde, Solène Coraboef, Vanessa Remigereau, Morgane Reuze, Mélanie Ricolleau, Laurence Tytkowski.

LYCÉE PRIVE PRÉSENTATION DE MARIE RIVIER

Bourg-Saint-Andéol (07)

CAP Valentin Abella, Rémy Chareyre, Nina Gillet, Aymeric Granello, Gabin Klingler, Eric Larrey, Aurélie Milnet, Sophie Nieborak, Elodie Panafieu, Alexandre Paris, Yohann Pavone, Damien Pierre, Adémir Trannoy.

BEP Arnaud Borrelli, Joffrey Bres, Fabien Charmasson, Valentin Duciel, Sylvain Faucon, Aurélien Gabriel, Tristan Galiana, Lola Grandet, Laura Larssonneur, Marjorie Lecomte, Laura Lubrano, Jade Massa, Jean Pascal Mathevet, Alexandre-Tiago Morais Gomes, Clovis Payen, Elsa Perretto, Guillaume Redon, Marie Ange Roessler, Angelo Tortorello, Antoni Valcker, Thomas Vautier, Jérémy Ville, Charly Villette, Quentin Zabe.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Mickaël Amand (AB), Clémence Amсалem (AB), Tiffany Badel (AB), Alexandre Dazon, Jérémy Fernandez (AB) Anthony Garnaud (AB), Damien Gougis (AB), Rachid Gralla (AB), Jordan Guia (AB), Samir Hannou, Xavier Leoutet, Marion Leloup (B), Priscillia Lemercier (AB), Florian Martinez, Caroline Mazuy (AB), Laura Michel, Gaëlle Ojeda, Mathieu Sohier, Laury Tibolla (AB).

Restauration Alexis Ageron, Fabien Bourdeaux (AB), Florent Coustou, Laurie Gauvain (AB), Jennifer Krebs (AB), Corentin Lupieri, Sébastien Magagnin (AB), Charyl Mathurin (AB), Adrien Pages (AB), Rémi Renversade (AB), Louison Wachter (AB), Nicolas Windels (AB).

VAMZ Estelle Aubry, Justine Beraud, Julien Borelli, Wendy Borgia, Joffrey Cazorla-Lemaître, Alysso Chastenet, Alison Chevalier, Kévin Dejean, David Diforte, Axel Dubios, Edwin Escande, Laurine Faucon, Léa Liozon, Celia Mercier, Alexia Murcia, Florian Noel, Mandy Novack, Geoffrey Pechar, Barbara Pichon, Maxime Provedel, Guillaume Rosello, Annabelle Roux, Sylvain Rozier, Alex Torregrosa, Alex Vicente, Kévin Witterkoër.

GRETA DU VELAY

Le Puy-en-Velay (43)

CAP CUISINE Simon Boehm, Evelyne Corriger, El Fredy Bouhari, Anthony Do, Julie Hare, Laura Leite, Marie Berger, Nadine Masson, Louis Bilong, Eric Beaumel, Christelle Suchail, Alexandre Gidon, Codou Sagnard, Adil Messaadi, Sylvain Faure, Mohamed Glaiba.

LYCÉE PROFESSIONNEL J.-B. DARNET

Saint-Yrieix-la-Perche (87)

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Cuisine Laëtitia Chabrol, Anna Dupont, Adrien Fitzner, Sabrina Gatefât, Anthony Gavinet, Baptiste Genest, Brenda Housset, Noémie Lenoble, Jonathan Lenormand, Olivia Menou, Samuel Mills, Guillaume Perrier, William Pigeon, Jonathan Roche.

Service Sacha Bouchaud, Pauline Bourgade, Camille Callault, Charlotte Feniou, Maxime Gardie, Mylène Jumeau, Quentin Kubera, Matthieu Malagane, Laura Niasse.

FIH 88 - FORMATION

Epinal (88)

SERVICE Caroline Collot.

SERVEUR Marie Louise Pie.

COF

Serveur Juline Remetter, Valérienne Pauthier, Rudy Deyans.

Service Cassandra Jacquat.

Agent de restauration Helena Siletti, Ophélie Pelte.

Réception Laura Delbecque, Diane Faufmann.

Employé(e) d'étages Déborah Fady.

BBI - BRUSSELS BUSINESS INSTITUTE FOR HIGHER EDUCATION

Bruxelles (Belgique)

BACHELOR IN INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT Sandra Avenanti, Ali Bessakar, Sabrina Boufekane, Tome Chio Raminhos, Nathaniel Chouchana, Erika Danell Sigrid, Yesim Merve Davran, Marion Dejaeghere, Lin Fu, Marta Gutmane, Vahan Khachatryan, Martin Knez, Jomza Musli.

MASTER IN SUSTAINABLE INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT Jennifer Guchu, Devendra Khatri, Djamila Mstoisian, Lyse Nsongiyumva, Wenying Pan, Raluca Pavelescu, Mamoun Sekkat, Narunya Suvanadatt, Pascale Weber, Shan Wang Meng, Yan Wang, Wei Zhang, Alexandre Menielle, Charles Nyatanga, Ben Njobvu, Jérémy Nobels, Constance

Robiche, Yan Song Ling, Anastasia Vassiliou, Nausica Vassiliou, Quinten Veerman, Anastasia Voronecka, Yannick Vucej, Alexandra Walecki, Jacques Weis.

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE

Lausanne (Suisse)

LAURÉATS Rebecca Abdelnour, Antoine Amiel, Martina Andersson, Loukia Arapian, Victor Arminjon, Florence Attias, Jessica Attias, Pierrine Auberson, Christoph Auer, Lorenz Baerfuss, Nathalie Baour, Yann Bayard, Nicolai Belce Kennedy, Dianna Beran, Tatiana Bermeo, Marta Bernalte Mestre, Claudia Bernasoni, Elise Bétrisey, Evelore Bettiol, Grégory Bon, Claudia Borrelly, Camille Boulay, Matthew Brandt, Julia Büren, Eleonora Buzzini, Alexandra Caron, Alice Cascioli, Ludovic Casteleyn, Philippe Fei Chan, Emmanuel Chauhin, Amine Cheikh Rouhou, Maya Chelmis, Céline Chevalley, Marion Chèvre, Kar Tim Chua, Alexandre Chuat, Côme Coffinet, Alexandre Coulon, Emile Cretteux, Raphaël Cytron, Fabienne Czaja, Nicolas Daudin, Camille De Raemy, Yannick Dedigama, Nicole Degaudenzi, Vanesa Delgado Fernandez, Isabelle Dolivo, Gioia Dolmetsch, Jonathan Donzé, Michèle Dreier, Yasem Elçi, Christian Ellul Vincenti, Ekaterina Ermakova, Magaly Etter, Alexis Fache, Alastair Fern, Carlos Ferrer, Cristina Ferrer Bosch, Jérôme Flint, Benedict Fornaro, Miguel Francisco Funes, Camille Freaut, Sébastien Fuchs, Maxime Gay-Fraret, Marie-Laure Gebhard, Alexander Gerber, Andrea Gerber, Olivier Girard, Zoé Gorgarat, Nicolas Grosbety, Sophie Guanter, Liudmila Gutina, Hairihan Hairihan, Sarah Hammerchlag, Michael Hari, Valentine Hertig, Arthur Héry, Pierre Hiben, Carolien Hiltermann, Andrew Ho, Michael Hofstetter, Sofia Hofstetter, Virginie Huray, Léa Husi, Julie Imhoff, Laure Jacot-Descombes, Sarah Jenneret, Le Jun Tony Jiang, Martin Johnson, Marie Julien, Anna-Sophie Kaltenbrunner, Maude Kamber, Haana Flavia Karolyi, Pascal Kaufmann, Thomas Kempf, Hyung Duk Kim, Sophia Kim, Indira Kithsiri, Petra Kyburz, Regina Lai, Jana Langheld, Frédéric Laurent, Anne Lavarenne, Ji Yun Lee, Mikhaël Leopold Metzger, Ivy Luo Chi, Lin, Pascal Lineham, Natascha Lorenz, Maud Luong Van My, Toan Ly, Sarah Mangold, Victor Marcato, Jeanne Marchica, Catherine Marcuard, Milica Markovic, Pedro Mascarenhas, Georgina Mathis, Kelly Mauger, Coralie Maurice, Mathilde Maza, Lisajane Mcbain, Wael Mechri, Benoît Meier, Caroline Minna, Amanda Mohler, Vanessa Mohme Castro, Franka Mol, Mickaël Monceau, Carine Moreillon, Aurélie Morisod, Laurent Moser, Nicolas Mouchel, Jason Netos, Gabriela Neuen Schwander, Sarah Niels, Susanna Nordström, Anna Kristina Nücken, Alexander Oleas, Marine Ouayoun, Andrea Palmoso, Anthony Paltz, Virginie Paththey, Vladimir Pavlov, Christel Petit, Nathalie Portenier, Constance Poupard, Anne Sophie Pouzin, Anam Qureshi, Marc Antoine Ramelet, Madlaina Rauch, Brian Reber, Francis Reichenbach, Christian Reinhardt, Yara Ribeiro Misske, Alessandra Rocchi, Antoine Roche, Michael Roethe, Andreas Roman, Dominique Romanescu, Stephan Franz Rössig, Emilie Rouvinez, Mahela Rudolph, Miriam Rutti, Valeria Savchuk, Felix Schaller, Carol Scheuchzer, Sylvie Schira, Dirk Jean-François Schoemaker, Sarah Schrauder, Leila Schwab, Pauline Schwab, Nadia Schwok, Nina Seddik, Christine Seiler, Pauline Servant, Justin Shun Wah, Thomas Singenberger, Bastien Sprüngli, Christine Streit, Sophie Sulzer, Malak Angela Tabib, Katarina Tercek, Ann Tougard De Boismlon, Antoine Trouillas, Ellie Joséphine Tsarantasis, Alexandra Uzunov, Marion Vallino, Emily Vance, Virginia Verpoorte, Loraine Waeber, Alexandre Weber, Sebastian Weber, Fabienne Zimpf, Lena Woodward, Yahua Yang, Jennifer Wipf, Magali Züger.

CFA DE L'ASSOGES CEFRAL

Dunkerque (59)

CAP

Cuisine Mickaël Baillieu, Kévin Breem, Antoine Brioul, Quentin Brunet, Kevin Caroen, Julie Demarthe, Aurore Depla, Elodie Dussap, Kévin Duthes, Fabien Fantasia, Stéphanie Fardoux, Julien Huret, Gautier Lecat, Thibaud Leclerc, Cindy Lefebvre, Jérémy Lefebvre, Matthieu Lembaeson, Jonathan Lenoir, Julie Lequelleneç, Thomas Liebaut, Alicia Petit, Ulrich Pollaert, Yannick Porier, Jérémi Ruckebusch, Rémi Samyn, Nicolas Thomas, Anthony Vermsch, Gilles Verove, Vincent Zupancic.

Restaurant Vincent Debever, Mélanie Delcambre, Lindsay Dupuydt, Stacie Hannotel, Samantha Lemièrre, Stéphanie Maurice, Kelly Provence, Elodie Thibouou, Aline Toussaint, Kévin Vernieuwe.

Services en brasserie café Marie-Clémence Clipet, Vanessa Duyck, Elodie Hooft, Elodie Nonnez, Ludivine Tavernier, Irlane Ziyani.

Pâtissier Matthieu Allender, Maxime Auber, Teddy Barbe, Elodie Bossaert, Anthony Boulet, Thibaud Boureil, Claude-Arnaud Cailliet, Clément Danneels, Héléne Declercq, Marc-Antoine Flaw, Benjamin Fouricquet, Benjamin Haie, Guillaume Havet, Benjamin Hudelle, Alexis Ingelaere, Delphine Joonnekin, Céline Leblon, Jonathan Leclercq, Alexander Loots, Florian Masi, Thibaud Moreel, Christopher Mortier, Clément Pollet, Rémi Roger, Julien Rolland, Thimotey Terrier, Jérémy Thorel, Renaud Aesken, Aurélie Vahie, Angélique Walllet, Jordane Watel, Sébastien Wiel, Thomas Zonnenequin.

Boulangier Mathieu Bocquet, Romain Bodart, Nicolas Bologier, Nicolas Bonnaillie, Dimitri Boulanger, Kévin Calente, Baptiste Carney, Benjamin Champainne, Jérôme Cipriano, Guillaume Corbeau, Antoine Dehondt, Christophe Dequirez, Victorien Drieux, Ludovic Fluet, Sylvain Glacet, Florian Haelewyck, Jean-Baptiste Hecquet, Clément Hurlus, Mylène Lapièrre, Rémi Lecoester, Thomas Leschvae, Renaud Montagne, Maxime Rauwel, Guillaume Sacepe, Florian Vanhaecke, Xavier Vanhersecke, Allan Vermeulen, Maxime Verove.

BEP

Cuisine Sarah Bailleur, Damien Beghein, Charles Bruneval, Benjamin Ghelein, Isabelle Inghels, Laurie Morette, Armelle Vanpeene, Elise Vantorre.

Restaurant Mélanie Boutte Sagon, Marie Capelle, Sarah Cordonnier, Louise Couttenier, Adeline Decriem, Christopher Dhondt, David Djebouri, Kévin Dourlens, Sarah Fezzani, Thomas Huleux, Julie Ryspert, Marie-

Marielle Serdoppel, Anaïs Serrurier, Ophélie Spriet, Clothilde Vanryckeghem.

Pâtissier Matthieu Dejonghe, Mickaël Meesmaecker, Guillaume Mignot.

Boulangier Valentin Baudry, Valentin Damart, Thomas Lemaire, Anthony Merlen, Camille Queval.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Cuisine Héléne Antolin, Thibault Bertaux, Alan Brackenier, Ludovic Despins, Clément Garcia, Déborah Guilbert, Romuald Langrez, Pierre-Antoine Planque, Damien Robert, Christophe Vanden-Bil.

Restaurant Jonathan Cappelle, Beverley Delage, Cyril Dhesse, Julien Liuzzi, Maxime Loridan, Willy Masson, Laurent Roelandt.

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER Anthony Gerard, Benjamin Laforce, Grégory Merlot, Matthieu Penet.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Sommellerie Jonathan Cappelle, Beverley Delage, Cyril Dhesse, Julien Liuzzi, Maxime Loridan, Willy Masson, Laurent Roelandt.

Pâtisserie Aurélien Achte, Kévin Bartek, Rudy Buissart, Antoine Chieux, Marine Conratte, Grégory Dermenghem, Michael Dewisse, Benjamin Fournel, Mickaël Ghiskier, Vincent Hoffman, Mehdi Houque, Maxime Lerouge, Nicolas Logie, Julien Loonis, Kévin Nicolas, Aurélien Pillet, Florian Tanchon, Adrien Vannoorenberghe.

Boulangerie Florian Bocage, Romain Bourgeois, Aurélien Carette, Maxime Dewaële, Romain Duhamelle, Jérémy Entzmann, Alexandre Marcant, Jimmy Moritis.

Employé traiteur Grégory Bigot, Frédéric Deweirder, Aurélie Fouble, Joël Gillon, David Girard, Guillaume Hosdez, Alexis Huyghe, Quentin Norreel, Alexis Saint-Georges.

LYCÉE PROFESSIONNEL HAUTE VUE

Morlaas (64)

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Fabien Bortolussi, Sylvain Cloute (AB), Estelle Duval (B), Jean-François El Ameri, Mélanie Isabelle, Lea Infante Baron (AB), Pauline Lafuste (AB), Guillaume Litaize (AB), Emmanuelle Perrocheau (AB), Emilie Ricard, Kévin Soria, Benjamin Storne, Loïc Taombe, Elodie Tusseau, Sébastien Victoire (AB), Emilienne Vidal, Anthony Alexis, Elodie Bordes, Thomas Bousseilaire, Dorian Gonzalez, Charlyne Nemesi, Julian Roulgan.

AGORA FORMATION

Lorient (56)

LAURÉATS Cindy Lechaux, Charly Estevez, Fabienne Lafouder, Alban Varlet, Jérôme Vie, William Salaun, Henriette Le Meur, Mathieu Koeniguer, Laëtitia Plunian, Najya Assmy, Charyl Leroux, Stéphane Martin.

LYCÉE PROFESSIONNEL VOLTAIRE

Nîmes (30)

CAP

Cuisine Laura Carrasco, Romain Davin, Yasmina El Kati, Christophe Fauchier, Gautier Fraisier, Arnaud Gervasoni, Fatima Hilali, Soukaina Ikourane, Florent Sahut.

Restaurant Fabio Abade, Cassandre Bouniol, Soraia De Oliveira, Haykoui Hakobyan, Nadia Hamakaddour, Romain Lautrec, Fadwa N'ssiri, Hafida Tahaoui.

Pâtissier Timo Adamoff, Leslie Bouzine, Romain Bresson, Jimmy Chalenton, Maurice Dogimont, Charlène Doladille, Damien Fernandez, Paul Fourcade, Florent Gualano, Julie Hilaire, Christopher Lopez, Florent Mora, Aurore Ragal, Djeneba Toure, Fanny Truillet, Kévin Tudela.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Joris Briand (AB), Kelly Brouneur, Guillaume Catella, Noémie Dain, Soumiya Hachim, Rosa Hennebert, Camille Hingsier, Adeline Isolphe (AB), Angélique Lecca, Antonin Maurieres, Flavian Rolland, Audrey Szcwcyzk (AB), Roman Valette, Yohan Vey.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Sommellerie Vincent Bremond, Anaïs D'Ozenay, Laurie Galtier, Jérémy Giraud, Romain Marlet, Amandine Rouviere, Jason Schaub, Fanny Stehelin, Rémi Synadinos.

Employé traiteur Nora El Aissati, Luis Hombrados Yblancas, Thomas Jaumain, Baptiste Mougel, Loïc Oleon.

CFA DE PAU

Pau (64)

CAP

Pâtissier Quentin Bonal, Wilfried Caballero, Thomas Cambon, Jessica Demay Peaucellier, Jonathan Duarte, Damien Hof, Loïc Laspoumaderes, Claude Nacaburu, Isabelle Saitemarie.

Boulangier Loïc Becker, Benjamin Camguilhem, Guillaume Caparros, Julien Chenu, Simon Cuenca, Benjamin Dourau, Sophie Dufourcq, Frédéric Dunate, Jean Christophe Latxague, Lionel Lazare, Laetitia Mauriet, Mathieu Ortiz, Philippe Pinheiro, Alexandre Quilles, Nicolas Roth, Rémy Vignau, Jérémy Montes.

Charcutier préparation traiteur Elmedin Cehic, Franck Gardener, Andreas Grout, Cédric Szpekowski.

Boucher Yoan Arosteguy Laplace, Julien Borali, Valentin Bouscaud, Jordy De Almeida, Emilie Delepaut, Michael Desein, Quentin Segas.

GRETA VERSAILLES FORMATION

Trappes (78)

DE KERCOET



www.dekercoet.com Tel : 02.97.40.56.52

Avec le salon SIAHM, créez « LESTENDANCES » pour l'hôtellerie, la restauration et les cafés.

Siahm 2010
LILLE | 17 > 19 OCTOBRE
GRANDPALAIS

Imprimez votre badge d'accès gratuit sur www.salon-siahm.com

ÉCOLE DU VIN DE PARIS

L'École du Vin propose aux amateurs avertis et aux professionnels des formations intensives diplômantes de 3 jours (21h). Financement par le DIF.

 école du vin

Contactez **Noémie NICOLLE** : 01 43 41 33 94

www.ecole-du-vin.fr

cfa Stephenson

Formation Hôtellerie en alternance

- Master de gestion mention Tourisme
- Licence Professionnelle Hôtellerie et Tourisme
- BTS Hôtellerie Restauration, Option A
- Mention Complémentaire Accueil Réception
- CQP Réceptionniste

Plus d'informations et inscriptions au CFA Stephenson
www.cfa-stephenson.tm.fr
48 rue Stephenson, 75018 Paris
TÉL : 01 44 92 88 88

france expertise comptable

Aux côtés des **RESTAURATEURS** depuis plus de 20 ans

- Comptabilité
- Fiscalité
- Social
- Création d'entreprise
- Dossiers financiers

43, rue Saint-Georges 75009 Paris **Tél. 01 48 78 13 47**
Fax: 01 42 85 14 97
c.barouch@fec-fac.com
Inscrite au tableau de l'ordre des Experts-Comptables Paris Île-de-France

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

Quelles sont les modalités du droit au congé paternité ?

Un salarié de l'entreprise vient d'être papa. Son épouse, japonaise, réside au Japon, où est né l'enfant. Ce salarié a-t-il droit aux congés pour paternité ? L'aubergiste

Vous ne pouvez pas refuser un congé paternité à votre salarié au motif que sa femme et son enfant vivent au Japon. Rien dans les textes ne prévoit de limiter ce droit exclusivement au salarié dont la femme a accouché en France. Je vous rappelle, en outre, que pendant cette période d'absence, vous n'avez pas à verser de salaire à votre salarié.

Le droit à congé de paternité est fixé par les articles L.1225-35, L.1225-36 et D.1225-8 du code du travail qui prévoient que tout salarié sans condition d'ancienneté peut bénéficier au maximum d'un congé de paternité de 11 jours consécutifs. Ces jours sont décomptés en jours calendaires, ce qui signifie que l'on prend en compte les 2 jours de repos hebdomadaire dans ce décompte.

Le congé de paternité entraîne la suspension du contrat de travail. Le salarié qui désire bénéficier de ce congé doit en informer son employeur par écrit, par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai de 1 mois avant la date à laquelle il souhaite le commencer. Le salarié doit préciser dans son courrier

la date de retour de son congé et rappeler le motif de son absence. Ce congé, qui n'est pas fractionnable, doit être pris dans un délai de 4 mois suivant la naissance. Pendant son absence, le salarié percevra une indemnité journalière forfaitaire versée par la Sécurité sociale. Le montant de cette indemnité est équivalent à celle versée au titre du congé de maternité. Mais pour bénéficier d'une prise en charge par la sécurité sociale, le salarié doit justifier de 10 mois d'immatriculation auprès de cet organisme. Il devra en outre justifier la filiation de son enfant ainsi que la cessation de son activité. En cas de perte de salaire, l'employeur n'a aucune obligation de verser le complément de la rémunération.

Lire la suite de la discussion avec le mot clé 12758B 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 avec modèles' sur www.lhotellerie-restauration.fr

L'absence pour accident du travail est prise en compte pour le calcul des congés payés ?

Doit-on continuer à calculer les congés payés (2,5 jours par mois) à un salarié pendant son arrêt de travail, résultant d'un accident de travail ? SebChef

Tout salarié a droit à des congés payés à partir du moment où il a effectué 10 jours de travail effectif chez un même employeur (article L.3141-3 du code du travail). L'article L.3141-3 précise que le salarié a droit à un congé de 2,5 jours ouvrables par mois de travail, sans que la durée totale de ce congé puisse être supérieure à 30 jours ouvrables, soit 5 semaines de congés payés. Ce droit à congé annuel se calcule sur la base de la période de référence qui commence le 1^{er} juin de l'année civile précédente et se termine le 31 mai de l'année civile en cours. Pour calculer les droits à congés 2010, il faut se référer à la période de référence qui va du 1^{er} juin 2009 au 31 mai 2010. En sachant, que l'article L.3141-5 du code du travail prévoit que lorsque le droit à congés est ouvert, il faut prendre en compte

certaines périodes d'absence qui sont assimilées par la loi à du travail effectif. Cet article inclut notamment les périodes de suspension du contrat de travail suite à un accident de travail ou une maladie professionnelle dans la limite d'une durée ininterrompue d'un an. Les périodes d'absence en raison d'un accident du travail doivent être prises en compte pour calculer les droits à congés payés d'un salarié.

Attention ! L'absence pour simple maladie n'est, en revanche, pas considérée comme du travail effectif et par conséquent ne doit pas être prise en compte. **Lire la suite de la discussion avec le mot clé 12695B 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 avec modèles' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Le contrat de travail ne peut prévoir un préavis de démission plus long que celui de la convention collective

Je suis actuellement employé en tant que second de cuisine depuis le 14 juin 2010 (soit 2 mois d'ancienneté). Mon contrat stipule qu'en cas de démission, mon préavis est de 1 mois. Selon la convention collective de l'hôtellerie-restauration, il serait de 8 jours. Je vous précise que sur ma fiche de salaire, il est stipulé niveau III - échelon 2. Quel est le préavis légal que je devrais effectuer en cas de démission ? B. T. par courrier

La durée du préavis que vous devez respecter en cas de démission est fixée par l'article 30.1 de la convention collective nationale des CHR du 30 avril 1997. Elle va dépendre de votre classification professionnelle ainsi que de votre ancienneté dans l'entreprise. Votre bulletin de paie mentionne un niveau III échelon 2, vous êtes donc dans la catégorie employé (le niveau IV donne droit au statut maîtrise et le niveau V à celui de cadre).

Avec une ancienneté de moins de 6 mois dans l'entreprise et le statut d'employé, la durée de votre préavis en cas de démission est bien de 8 jours. C'est bien la durée prévue par la convention collective que vous devez respecter. Votre employeur ne peut vous imposer un délai plus long que celui prévu par la convention collective (Cass. soc. 1.4.1992 n°90-43.999). Je vous précise en outre que cet article précise que le salarié doit confirmer sa démission

par lettre recommandée avec accusé de réception ou par lettre remise en main propre. Le point de départ de votre préavis commence le jour où vous aurez informé votre employeur de votre intention de démissionner. Le délai commence donc le jour où votre employeur reçoit votre courrier recommandé (et ce, même s'il ne va pas le chercher) ou le jour où vous lui remettez votre lettre de démission en main propre contre décharge.



LE PROBLÈME SE POSE AUSSI À PARIS

New York fait la chasse aux 'hôtels illégaux'

Le gouverneur David Paterson a signé en août une loi interdisant les petits hôtels surnommés 'illegals hotels' ainsi que la location pour moins de 30 jours. Une victoire pour les hôteliers.

La loi S6873/A100008 entrera en vigueur en mai 2011. Elle vise à interdire les petits hôtels surnommés 'illegals hotels' (hôtels illégaux) qui fleurissent un peu partout à New York ainsi que toute sous-location pour une durée inférieure à 30 jours. La loi ne s'applique pas aux 'Bed & Breakfast' où les propriétaires demeurent dans leur appartement ni aux échanges de logement qui n'impliquent pas d'argent. Les 'brownstones' (maisons de grès rouge du XIX^e siècle) et autres 'townhouses' (maisons de ville) échappent également à l'interdiction, puisque la loi vise explicitement "les appartements situés dans des immeubles de plus de 3 unités".

Le projet de loi adopté par le Sénat et l'Assemblée de l'État de New York a soulevé de nombreuses protestations cet été. En premier lieu de la part des professionnels de ce qu'on appelle désormais la para-hôtellerie : les organismes de location pour des courtes durées, agences mais aussi sites internet spécialisés.

Les propriétaires de ces 'hôtels' expriment aussi leur mécontentement, comme **Ronnie Oved**, qui possède le

Central Park Hostel et l'Hotel 99 dans l'Upper West Side. "Nous employons du personnel, nous faisons tourner l'économie, nous payons une taxe d'hôtellerie, expliquait-il au *New York Times*. Et nous apportons des touristes à New York." L'argument avancé par ces hôteliers est qu'ils offrent une option moins chère que les hôtels classiques, ce qui attire une clientèle qui n'aurait pu venir à New York sans leur présence.

300 immeubles transformés en meublés pour la location

Mais si ces 'hôtels' sont visés par la loi, c'est tout simplement parce que légalement, ils n'en sont pas : des promoteurs ont racheté des immeubles de logements entiers pour les transformer en chambres d'hôtel, au grand mécontentement des hôtels classiques. "La plupart de ces hôtels 'alternatifs' ne sont pas conçus pour un usage hôtelier et n'ont pas de permis pour cela. Ils ne satisfont pas aux normes de sécurité incendie", explique **Vijay Dandapani**, cofondateur d'Apple Core Hotels, une chaîne de cinq hôtels à Manhattan et membre de l'Hotel Association of New York.



Les habitations de type 'brownstone' (premier plan) ne sont pas concernées par la loi sur les hôtels illégaux. Seules les habitations collectives le sont.

La sénatrice **Liz Krueger**, l'une des auteurs de la loi, estime que plus de 300 immeubles à New York ont été convertis en meublés pour des locations de courte durée. Par conséquent, ces appartements ne sont plus disponibles pour les locataires et les résidents permanents doivent composer avec des touristes bruyants. "Les habitants, dont des personnes âgées, se retrouvent voisins avec de parfaits étrangers qui errent dans les couloirs et font la fête la nuit."

La loi n'est pas seulement soutenue par le lobby des hôteliers. Elle a aussi le soutien de toutes les associations de défense des locataires, qui accusent les propriétaires d'exclure ainsi de la ville les locataires les plus modestes. La question se pose aussi à Paris, où le maire **Bertrand Delanoë** a chargé une agence de veiller à l'application de la loi de 2005, qui interdit aux propriétaires de louer des résidences pour une durée de moins d'un mois. À Paris comme à New York, l'importante pression démographique fait en effet resurgir les problèmes causés par cette para-hôtellerie.

Laure Guilbault

GRÂCE À DES RECETTES INCORPORANT LES MEILLEURS INGRÉDIENTS

Les camions Van Leeuwen roulent sur l'or

Ce glacier de rue défie la récession. Ses véhicules prospèrent avec leurs glaces artisanales, pâtisseries gastronomiques et cafés équitables.

Comme beaucoup de jeunes Américains, **Ben Van Leeuwen** a conduit un camion de glaces pour gagner de l'argent pendant l'été. Mais l'expérience s'avère être plus qu'un job d'été. Elle lui donne l'idée de créer des camions qui vendraient des glaces artisanales incorporant les meilleurs ingrédients : du chocolat Michel Cluizel, du lait biologique de la vallée de l'Hudson, de la pistache de Sicile...

Ben Van Leeuwen, sa femme **Laura O'Neill**, et son frère, **Peter Van Leeuwen**, achètent leur premier camion sur eBay pour 5 000 \$ (environ 3 800 E) et le retapent. Malgré leur jeunesse (ils avaient respectivement 24, 26 et 31 ans en 2008), les trois compères élaborent un 'business plan' bien ficelé. Ils investissent 80 000 \$ (env. 61 830 E) et conçoivent un agencement ingénieux à l'intérieur du véhicule pour abriter le congélateur et les machines à expresso.

Identité visuelle à l'ancienne

En guise de vitrine, ils creusent une grande fenêtre dans la carrosserie du camion. "Je voulais que les clients puissent voir ce qui se passe à l'intérieur", explique Laura O'Neill, en ajoutant que la cuisine de rue garde toujours une certaine mauvaise réputation. À tort, puisque les camions sont soumis à des normes sanitaires strictes et des inspections sévères, explique Ben Van Leeuwen. Ils élaborent une identité visuelle jouant sur la tradition (carrosserie jaune vanille,



Ben Van Leeuwen dans l'un de ses cinq camions gastronomiques à New York.

typographie à l'ancienne) et utilisent habilement les sites de réseaux sociaux. "Nous envoyons les photos des créations de notre chef pâtissier à nos fans via Twitter et Facebook", explique Laura O'Neill.

Aujourd'hui, ils disposent de cinq camions dans plusieurs quartiers de la ville, qu'ils garent aux mêmes emplacements pour fidéliser les clients. Ils vendent les glaces 3,95 \$ (3 E) en petit pot ou en cône. Ils ont ajouté une offre de pâtisseries aux ingrédients de saison : gougères, muffins à la ricotta et à la prune, scones à l'aneth et au fromage. L'hiver dernier, ils ont même posé leurs bagages à Brooklyn, dans le quartier de Greenpoint, où ils ont ouvert une boutique proposant le même menu que les camions.

À l'échelle industrielle

Mais la route demeure cahoteuse : il faut décrocher un permis de la ville pour se garer puis composer avec les humeurs des résidents, des commerçants et des autres camions (le marché de la cuisine itinérante devient encombré). Les réparations dans les camions sont fréquentes, au point que la boutique réalise plus de profits que les véhicules. Mais les roues (des camions) peuvent aussi apporter la fortune. Depuis quelques mois, la chaîne de supermarchés de produits bio Whole Foods Market commercialise leurs glaces en pot dans ses rayons. La même recette sans émulsifiant est donc utilisée à une échelle industrielle et le packaging est estampillé du logo du camion jaune. Ils sont vendus dans 25 Whole Foods et une cinquantaine de points de vente au total.

Les associés ont en outre été approchés par l'équipe du Fooding pour participer à la grande rencontre new-yorkaise qu'elle organise en septembre. Ben Van Leeuwen envisage de déployer à terme une vingtaine de camions à New York. Ce passionné de gastronomie rêve d'en ouvrir dans l'Hexagone. Les camions Van Leeuwen n'ont pas fini de rouler leur bosse.

L.G.

VAN LEEUWEN ARTISAN ICE CREAM
632 MANHATTAN AVENUE (BEDFORD AVENUE)
GREENPOINT, BROOKLYN
WWW.VANLEEUEWENICECREAM.COM



6 À 8 TONNES SONT PRODUITES CHAQUE ANNÉE

Le miel du rucher de Saint-Cézaire prisé des restaurateurs

Saint-Cézaire (06) Anciens restaurateurs, Frédérique et Philippe Maure se sont reconvertis dans l'apiculture. Aujourd'hui, ils vendent une partie de leur production à des restaurateurs. Un miel du pays, issu de la transhumance, de qualité et varié.

Les apiculteurs **Frédérique et Philippe Maure** - anciens restaurateurs grassois reconvertis au début des années 2000 - approvisionnent en miel plusieurs établissements de la région, du restaurant Lou San Fariou à Saint-Cézaire-sur-Siagne au village du Club Méditerranée d'Opio, en passant par le restaurant de **Jacques Chibois**, et quelques établissements des environs. Pour l'instant, la restauration ne représente qu'une faible part (3 %) des débouchés pour la production du rucher en regard des ventes réalisées avec les clients individuels en direct, ou via les épiceries fines et les légumiers de la région. "Nous faisons de la proximité un argument de qualité", explique Philippe Maure. À ses clients chefs, l'ex-cuisinier sait qu'il peut proposer des "produits exceptionnels" et donc s'en donne à cœur joie : "Je recherche le petit plus dans ma production", poursuit-il. Ses ruches en bois brut de pin et de sapin abritent des abeilles noires de Provence, espèce endémique de la région, très réactives à la météo et aux conditions atmosphériques.

Transhumance

Les récoltes de miel sont réalisées à partir du printemps et la fin des floraisons y met un terme. "Nous suivons les fleurs et effectuons la transhumance", explique le couple. Au printemps, les ruches sont placées au bord de la mer, sur des terres acides où poussent la bruyère blanche et le ciste. Puis nous remontons, de l'Esterel vers Saint-Cézaire et le Mercantour. Nous louons des terrains pour y installer les ruches. Nous pouvons aller jusque dans la vallée du Rhône pour avoir le maximum de parfums et de fleurs." Le rucher produit environ 6 à 8 tonnes de miel par an. Le miel de Provence a décroché une In-



Frédérique et Philippe Maure entourés de trois de leurs enfants dans la boutique du rucher.



Les cadres en bois dans lesquels les abeilles déposent le miel qu'elles ont produit en transformant le nectar des fleurs recueilli puis emmagasiné.

dication géographique protégée (IGP) et le miel de lavande devrait passer en Label rouge l'année prochaine. Acacia, châtaignier, romarin, bruyère, arbousier et miel de montagne complètent l'offre de ces producteurs passionnés. Lydie Anastassian/Restauration21

FRÉDÉRIQUE ET PHILIPPE MAURE
82 CHEMIN DE CHAUTARD
06530 SAINT-CÉZAIRE-SUR-SIAGNE
TÉL. : 04 93 60 20 81
WWW.MIELPROVENCE.COM

Le rucher de Saint-Cézaire, fournisseur du Club Med d'Opio

Jean-Camille Codarbox, le chef exécutif des cuisines du village du Club Méditerranée d'Opio (village éco-labellisé), utilise 3 références de miel du rucher de Saint-Cézaire : le miel d'acacia, le miel de Provence (IGP) et celui de lavande. Frédérique Maure en livre 30 kg tous les mois et demi en moyenne. Les trois types de miel sont présents sur les buffets des petits-déjeuners. Quelque 1 150 personnes sont hébergées dans le village de vacances, ce qui représente 3 500 couverts servis par jour. "J'utilise le miel dans la cuisine centrale, la cuisine qui prépare les repas des enfants et dans l'annexe ainsi qu'au bar. Le miel sert pour les buffets mais aussi à préparer des sauces, pour le foie gras, le magret de canard laqué. Il accompagne les pommes caramélisées et on le propose en accompagnement des fromages", explique le chef. Jean-Camille Codarbox ajoute que "c'est en hiver [qu'il utilise] le plus de miel". Pour la cuisine, le chef s'approvisionne dans un rayon moyen de 80 km. Le rucher de Saint-Cézaire est son plus petit fournisseur.

UNE INITIATIVE PARRAINÉE PAR LE CHEF ÉTOILÉ CHRISTIAN ETIENNE

Epicurium, le musée qui fait aimer les fruits et légumes

Avignon (84) Unique en Europe, il a ouvert ses portes au public et aux chefs de la région. Suivez le guide !

Epicurium est un musée unique en Europe car il propose une approche ludique, scientifique et technique des fruits et légumes. Une fresque interactive symbolise le passage des saisons, des diaporamas informent sur les origines géographiques des fruits et légumes... Un verger et un potager permettent de mettre en pratique les sujets qui viennent d'être abordés. Pour clore la visite, un passage par la cuisine s'impose. À découvrir donc l'atelier 'Petit Chef' pour les 6-14 ans et l'atelier 'Grand Chef' pour les adultes. Une initiative parrainée par le chef étoilé **Christian Etienne**.

Autre étoilé amoureux des fruits et légumes, **Marc de Passorio**, du restaurant M. de Passorio à Saint-Rémy-de-Provence : "Depuis toujours, je mets en avant ces produits. Je suis donc enthousiaste à l'idée d'animer les ateliers en direction des en-



Petite révision, toujours en s'amusant, avant de passer à table.

fants. C'est mon public préféré, notamment pour leur spontanéité. Ensemble nous allons faire notre cueillette, puis travailler des recettes simples et savoureuses. Je vais leur prouver qu'une tomate cerise peut être un vrai bonbon. Je compte aussi leur apprendre la saisonnalité. Nous allons nous régaler." Des ateliers qui sans aucun doute vont être pris d'assaut. **Hélène Dorey**

EPICURIUM
RUE PIERRE BAYLE
84916 AVIGNON
TÉL. : 04 90 31 58 91
WWW.EPICURIUM.FR

UN CONCEPT 3 EN 1, AVEC VENTE À EMPORTER, BAR ET RESTAURANT

MC² à Monaco, un restaurant éco-orienté

Nouveau dans la principauté, l'établissement propose une cuisine contemporaine et responsable.

Une jeune conceptrice et propriétaire, **Frédérique Morra** n'a pas froid aux yeux. À 24 ans, la jeune femme a fait le pari de proposer "une cuisine de partage, plus légère et accessible que la cuisine gastronomique classique mais avec la même qualité". Situé au pied du Rocher, son concept 3 en 1, avec vente à emporter, bar et restaurant, est le reflet de son souhait de respecter l'environnement. Les matériaux sélectionnés pour l'aménagement des lieux et la décoration répondent à des critères environnementaux. Les emballages et couverts destinés à la vente à emporter sont biodégradables. Les espèces menacées, à l'image du thon rouge, sont exclues de la carte.

Une cuisine de plaisir responsable

Une carte courte - on privilégie ici la qualité à la quantité - révèle les saveurs de la cuisine du bassin méditerranéen. Tout est assemblé sur place, sous le regard du client. "J'ai voulu jouer la transparence totale : produits, modes de cuisson, personnel." Saveurs riment avec bien-être. "Nous préférons les sucres roux, farines intégrales et sel gris. Le lait, la farine et le chocolat sont bio. Les assaisonnements sont maîtrisés, l'huile d'olive est le condiment roi. Pas de sodas mais des thés glacés, des limonades et des orangeades maison. Le pain est fait sur place." Une douzaine d'employés, dont certains issus de la gastronomie étoilée, font fonctionner l'établissement. **Anne Sallé**

MC² MEDITERRANEAN CUISINE
27 BD ALBERT I^{ER} • 98000 MONACO
TÉL. : 377 99 99 00 10

Changement d'ambiance facile avec **Konceptuel**

La location longue durée de mobilier et de décoration, permettant de renouveler périodiquement l'ambiance d'un établissement, est un nouveau métier dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie. Cette solution permet de fidéliser une clientèle en constante recherche de nouveauté et d'exclusivité. Konceptuel propose de concevoir l'aménagement d'un espace intérieur ou extérieur d'une durée déterminée et d'intégrer le mobilier adapté. Les avantages sont nombreux : réaliser une décoration d'intérieur sur mesure, cohérente avec la personnalité de l'établissement et renouveler le mobilier en s'adaptant aux tendances, le tout à un moindre coût. **Georges Riccio**, ancien directeur commercial de Dalloyau, est en charge du développement de cette nouvelle activité.

WWW.AKTUEL.FR



Acrelec et McDonald's implantent la 1 500^e borne de commande en France



Acrelec et McDonald's vient d'implanter la 1 500^e borne de commande dans le restaurant de Chécy (45), le 400^e établissement de l'enseigne à en être équipé. Inventées par Acrelec, spécialiste des solutions digitales interactives pour la restauration et la distribution, les bornes de commande sont testées depuis 2003 et déployées depuis 2008 dans les restaurants McDonald's fran-

çais. Conçues pour faire face aux pics d'activité, les bornes ont pour objectif de fluidifier les files d'attente et d'améliorer la satisfaction client. Celui-ci, conseillé par une hôtesse, peut prendre le temps de parcourir l'offre sur la borne et de passer sa commande en toute sérénité. Une fois payée, il récupère cette dernière immédiatement au comptoir réservé à cet effet. Aux heures d'affluence, jusqu'à 30 % des ventes de McDonald's sont réalisées via ces bornes. Acrelec a également participé au renouvellement des bornes de commande 'drive' qui optimisent ce mode de commande en permettant aux utilisateurs de visualiser les produits commandés et en améliorant nettement la qualité du son. Ces bornes sont aujourd'hui présentes dans les restaurants McDonald's de 35 pays à travers le monde.

WWW.ACREEC.COM

De nouvelles LED Lumiance pour **Havells Sylvania**



Avec les LED de sa gamme Lumiance, l'une des trois marques de la société, Havells Sylvania propose non seulement des lampes mais également des solutions complètes d'éclairage, alliant souplesse et densité. Fort d'une gamme complète de pilotes LED et de ses différents modèles Lumiance, le fabricant présente une très grande diversité de sources d'éclairage électroluminescent ainsi que d'applications à la fois esthétiques et économes en énergie. Au total, la nouvelle gamme Lumiance comprend cinq solutions LED distinctes, déclinées en plusieurs variantes aux côtés de neuf circuits pilotes.

WWW.HAVELLS-SYLVANIA.COM

Laurent Michaud, directeur général chez **Micros-Fidelio France**

Micros Systems, Inc., leader mondial des technologies dédiées à la restauration et à l'hôtellerie, annonce la nomination de **Laurent Michaud** en tant que directeur général de sa filiale Micros-Fidelio France. À 44 ans, il prend la direction d'une équipe de 110 personnes qui maintient à ce jour plus de 3 500 systèmes d'information en France. De formation hôtelière, Laurent Michaud est titulaire depuis 2001 du MBA IM-



Laurent Michaud prend la direction d'une équipe de 110 personnes.

HI-Essec spécialisé en gestion hôtelière. Il a rejoint Micros Systems, Inc. en 2001 et a occupé successivement diverses positions de management au siège régional à Neuss en Allemagne, avant d'en être nommé directeur grands comptes Europe, Afrique et Moyen-Orient en 2008.

WWW.MICROS-FIDELIO.FR

Cegid ouvre la commercialisation de ses logiciels à un réseau de partenaires-distributeurs



Afin de développer son maillage du réseau indirect et de renforcer son positionnement sur le marché de l'hôtellerie-restauration, Cegid poursuit son programme de recrutement de Cegid Business Partners lancé par l'éditeur en 2010. À cet effet, l'éditeur lance une campagne de recrutement de Cegid Business Partners pour la vente indirecte de ses solutions Cegid WinHôtel et Cegid WinRestau. Jusque-là disponible uniquement via le canal de vente directe, Cegid WinHôtel est un logiciel dédié à l'hôtellerie indépendante intégrant notamment la gestion du planning, de la facturation et de la réservation en ligne. Cegid WinRestau permet de gérer l'encaissement du restaurant, les impressions cuisines et le back office. La campagne, étendue à l'ensemble du territoire français et des DOM-TOM, a pour objectif de favoriser la proximité de distribution et de suivi quotidien au travers de distributeurs régionaux. Les partenaires Cegid sélectionnés en fonction de leurs compétences sont en mesure d'apporter aux entreprises l'accompagnement, le conseil et la réactivité attendus. Le processus de certification des distributeurs est à l'identique de celui des consultants-formateurs internes Cegid et contribue ainsi à garantir la satisfaction de nos clients en conservant notre savoir-faire et notre expérience.

WWW.CEGID.FR/CHR

Roland Vlaemynck, tout en couleur

Le dernier catalogue mobilier et équipement professionnel Roland Vlaemynck contient 80 pages de nouveautés. Le leader de l'équipement de terrasse n'en finit pas de rendre l'extérieur confortable et de plus en plus harmonieux... Les nouveautés 2010 concernent une grande diversité de matériaux qui s'accorderont au thème de chaque terrasse. Personnalisables, ces éléments offrent à chacun la possibilité de se composer un décor discret, élégant, dynamique... dans tous les cas, unique. Dans le



même temps, les collections de la marque s'affirment de plus en plus structurées et complètes, répondant ainsi aux exigences de praticité, de confort ou de budget.

WWW.VLAEMYNCK-PRO.COM

Sabert lance une nouvelle génération d'emballage en rPET

Avec sa nouvelle gamme de produits fabriqués en rPET (polyéthylène téréphtalate recyclé), Sabert propose désormais à ses clients une alternative aux emballages plastiques traditionnels. En produisant des contenants recyclés et recyclables qui répondent aux critères de contact alimentaire, Sabert accompagne ses clients dans une démarche tournée vers le développement durable.

WWW.SABERT.COM





RECETTE DU CHEF

Géométrie de fruits confits

PAR LAURENT COLAS, CHEF DE CUISINE TRAITEUR



Ingrédients pour 10 personnes

- 0,060 kg de beurre clarifié
- 0,250 kg de mascarpone
- 3 kg d'oranges sanguines
- 1 kg de poires
- 1 kg de pommes
- 2 ananas
- 2 feuilles de laurier
- 4 branches de romarin
- 0,030 kg de sucre en poudre
- 2 bâtons de cannelle
- 2 grains d'anis étoilé
- 0,25 l de jus d'orange
- 20 g de miel
- 0,30 l de calvados
- 0,30 l de vin rouge

Progression

Préparer la sauce

- Dans une russe, mettre 4 branches de romarin ciselé, 3/4 l de jus d'orange sanguine, le jus d'orange, le sucre, 2 feuilles de laurier et l'anis étoilé.
- Réduire sur feu vif, déglacer au vin rouge, laisser réduire de nouveau et rajouter 1/2 l de jus d'orange sanguine.
- Cuire 30 minutes à bonne ébullition et passer au chinois.

Cuire les fruits

- Éplucher les pommes, les poires et les ananas, peler les oranges restantes à vif.
- Émincer les ananas et les oranges en tranches, les badigeonner de sauce et les sécher au four à 100 °C pendant un bon quart d'heure.
- Couper les pommes et les poires en macédoine et les faire revenir séparément à la poêle au beurre, avec le miel, déglacer au calvados et laisser cuire en remuant de temps en temps.
- Faire refroidir.

Monter la géométrie

- Dans une forme en demi-lune, placer une tranche d'orange puis une couche de mascarpone ensuite une couche de poire, du mascarpone et terminer par une tranche d'orange.
- Dans une forme en triangle, placer une tranche d'ananas, du mascarpone, des pommes, du mascarpone et terminer avec une tranche d'ananas.
- Dans une forme en rectangle, recommencer comme pour la demi-lune.

Dressage

Aligner les 3 formes dans l'assiette, verser de la sauce au pinceau de chaque côté de l'assiette, décorer de brins de romarin et servir frais.

Préparation pleine de saveurs et de douceur.

Vin conseillé : du calvados à température.



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

ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIER

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

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



MARQUE OU APPELLATION ?

Vin de France : tout simplement...

Cette mention figure désormais sur les vins de marque, produits en France. Elle a pour objectif de mettre en avant le profil organoleptique des vins et de revendiquer clairement leur origine.



La mention 'vin de France' peut figurer sur les étiquettes depuis le 1^{er} août 2009.

La nouvelle mention Vin de France est née de la réforme de l'Organisation commune du marché vin, applicable depuis le 1^{er} août 2009. Elle concerne les vins de marque, avec l'origine France. 'Vin de marque', voilà où le bât blesse en ravivant la polémique : marque ou appellation d'origine ? Chacun a de bons arguments à faire valoir. Mais il s'agit d'une querelle stérile. Les deux approches ne sont pas concurrentes mais complémentaires. Pour l'Anivin de France, organisme interprofessionnel chargé de promouvoir cette nouvelle mention 'vin de France', l'objectif est de donner la priorité aux marques ; de mettre en avant le profil organoleptique des vins en indiquant le ou les cépages dont le vin est issu et de revendiquer clairement l'origine France.

Priorité aux marques pour ce type de vin

Beaucoup de producteurs n'ont pas attendu cette réforme pour commercialiser tout ou partie de leurs vins sous un nom de marque. Parmi les exemples les plus célèbres peuvent être cités : le baron **Phillippe de Rothschild** et son célèbre Mouton Cadet, depuis le début des années 1930. Autres marques qui ont connu ou connaissent beaucoup de succès : Malesan (surtout en Russie), Jacob Creek (Pernod Ricard), Gallo USA qui, en collaboration avec des producteurs français, a lancé les marques Red Bicycleette, Pont d'Avignon... Et même si cela doit faire hurler les puristes, que demande-t-on lorsque l'on achète une bouteille de champagne ? Montagne de Reims ? Chardonnay ? ou une marque ?

Indication du ou des cépages

Nouveauté, la nouvelle législation permet, sous certaines conditions, de faire figurer sur l'étiquette cépage(s) et millésime. De plus en plus nombreux, même en France, sont les consommateurs qui ont une bonne approche des caractères organoleptiques des vins de cépages : chardonnay, pinot noir, merlot... Ils savent qu'en règle générale, les vins issus de merlot sont plus souples que ceux issus de cabernet-sauvignon ou de syrah, pour ne prendre qu'un exemple.

Revendiquer clairement l'origine France

Dans la plupart des pays à travers le monde, si l'on excepte les œnophiles, nombreux sont les clients qui recherchent avant tout un vin où figure le mot France en caractères apparents. Pour beaucoup de consommateurs étrangers, boire un vin français ou en offrir un à leurs amis constitue un acte très valorisant. Or, jusqu'à maintenant, la mention 'France' ou 'Vin de France' n'apparaissait pas clairement sur les bouteilles.

Vin de France en restauration

Parmi les vins sans indication géographique, il existe une foultitude de marques qui offrent une gamme complète de vins. Il peut s'agir de monocépage, par exemple un rosé issu de cinsault commercialisé sous la marque Brise de France, un sauvignon sous la marque Fumées blanches, ou, sous une autre marque, un assemblage très intéressant de carignan et syrah toujours avec la mention 'Vin de France'.

Paul Brunet

À LIRE



"LES CHAMPIGNONS PASSENT À TABLE"
Dom Compare et Nadine Sanchez
Collection Carnets d'ici
Glénat
Prix : 15 €

PASSANT DE 8 À 22 RESTAURANTS

Quick étend son offre de viande halal

Après une période test concluante, la chaîne de restauration rapide maintient la vente de viande halal et en fait bénéficier 14 nouveaux établissements, dont une dizaine en région parisienne.

Depuis le 1^{er} septembre 2010, l'enseigne Quick a pérennisé son offre de produits à base de viande halal dans les 8 fast-foods test et l'a étendue à 14 autres établissements en France, portant ainsi à 22 le nombre de restaurants de l'enseigne qui vont désormais proposer de la viande halal. C'est à la demande d'un franchisé toulousain, qui constatait un développement de l'offre halal par des établissements indépendants de restauration rapide entraînant une diminution de la fréquentation et des ventes de son établissement, que le groupe Quick s'est penché sur l'opportunité d'en offrir à ses clients. Au vu des premiers résultats positifs dans le restaurant de Toulouse, l'enseigne a décidé de mettre en place un test sur cette nouvelle gamme de produits dans 8 restaurants sur une période limitée.

Les établissements retenus ont été sélectionnés selon 3 critères :

- une surreprésentation des ventes de Long Fish (burger au poisson) dans les ventes totales du restaurant (celle-ci pouvait atteindre le double de la moyenne des restaurants de la chaîne) ;
- une sous-représentation des ventes de burgers avec du bacon et une variation des ventes du restaurant, avant, pendant et après la période de Ramadan ;
- pas de campagne de publicité ni de communication de la part du groupe pour tester cette nouvelle offre. Juste une affiche apposée sur les portes du restaurant informant la clientèle de l'introduction de la viande halal. L'affiche indique également les adresses des autres restaurants Quick à proximité proposant l'offre standard.

Adaptation de la carte

Les viandes utilisées - bœuf, poulet et dinde fumée - sont toutes certifiées halal par des organismes agréés. Les certificats des viandes sont d'ailleurs mis à la disposition des clients dans les restaurants. Certains vont même jusqu'à les afficher dans leurs établissements. Il a aussi été nécessaire d'adapter une partie de la carte, en remplaçant le bacon par de la dinde fumée, par exemple. Les bonbons des fêtes d'anniversaire contenant de la gélatine de porc ont été remplacés par d'autres n'en contenant pas. Dans le même temps, l'enseigne a choisi de continuer à proposer de la bière dans



Jacques-Édouard Charret, président du directoire de Financière Quick.

ces établissements. Une façon aussi de mettre un terme aux polémiques qui s'étaient déclenchées en début d'année, notamment par le maire de Roubaix, qui avait porté plainte pour discrimination, avant de se rétracter. L'enseigne va d'ailleurs proposer, d'ici à la fin de l'année, dans ces 22 restaurants, un hamburger qui ne sera pas halal. Mais pour garantir la traçabilité des produits halal, celui-ci arrivera conditionné pour être uniquement réchauffé dans le restaurant. "Nous avons constaté une adhésion très forte des consommateurs à ces nouveaux produits, sans perte de la clientèle habituelle", déclare Jacques-Édouard Charret, président du groupe Quick France. La progression moyenne des ventes de ces 8 restaurants pilotes a été de l'ordre de 100 %. La fréquentation a doublé et le ticket moyen a augmenté, ce qui s'explique par l'accroissement de la clientèle familiale avec des enfants. En choisissant de maintenir et développer l'offre des viandes halal, le n° 2 français de la restauration rapide sur le secteur des hamburgers a trouvé un bon moyen de gagner des parts de marché. Le marché halal progresse en moyenne de 15 % par an, et devrait générer en 2010 un chiffre d'affaires de l'ordre de 5,5 milliards d'euros, soit le double du marché des produits bio. L'enseigne a d'ailleurs décidé de se positionner également sur ce créneau et devrait proposer des produits bio dans ses établissements à partir du 21 septembre prochain.

Pascale Carbillat

Les 8 restaurants test qui vont continuer à proposer l'offre halal

- Argenteuil (95) • Garges-lès-Gonesse (95) • Mantes Buchelay (78)
- Marseille (route de Lyon et centre commercial le Merlan) (13) • Toulouse Mirail (31)
- Roubaix (59) • Villeurbanne (69)

Les 14 nouveaux établissements

- Chelles (77) • Dammarie-lès-Lys (77) • Fleury-Mérogis (91) • La Courneuve (93)
- Montreuil (93) • Rosny (93) • Saint-Ouen (93) • Sevran (93)
- Villeneuve-Saint-Georges (94) • Créteil Pompadour (94) • Reims (51)
- Creil Nogent (60) • Kingersheim (68) • Strasbourg Hautepierre (68)

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie Restauration

L'HEBDO DES C.H.R. | L'HOTELLERIE-RESTAURATION.FR



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

ou par courrier : L'Hôtellerie Restauration
Service Clients
5 rue Antoine Bourdelle
75737 Paris CEDEX 15

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

E-mail (facultatif, pour les nouvelles quotidiennes) : _____

(Vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration)

> Choisissez le mode de règlement :

RIB joint (10 € par trimestre, durée libre, interruption sur simple demande)

Chèque joint ou Carte Bleue (40 € pour 1 an)

N° _____

Date de validité : ____ / ____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Pourboires répartis : les salariés décident-ils eux-mêmes de la répartition, de sa fréquence, etc. ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé 121978 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

BeerTender® Pro & Heineken Start

L'alliance d'une bière pression et d'une entrée apéritive



BeerTender Pro fonctionne avec des fûts Heineken consignés 4L.

Pour tout renseignement, rendez-vous sur www.beertender.fr ou contactez le **N° Vert 0 800 000 888***

* Appel gratuit depuis un poste fixe en France Métropolitaine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.