

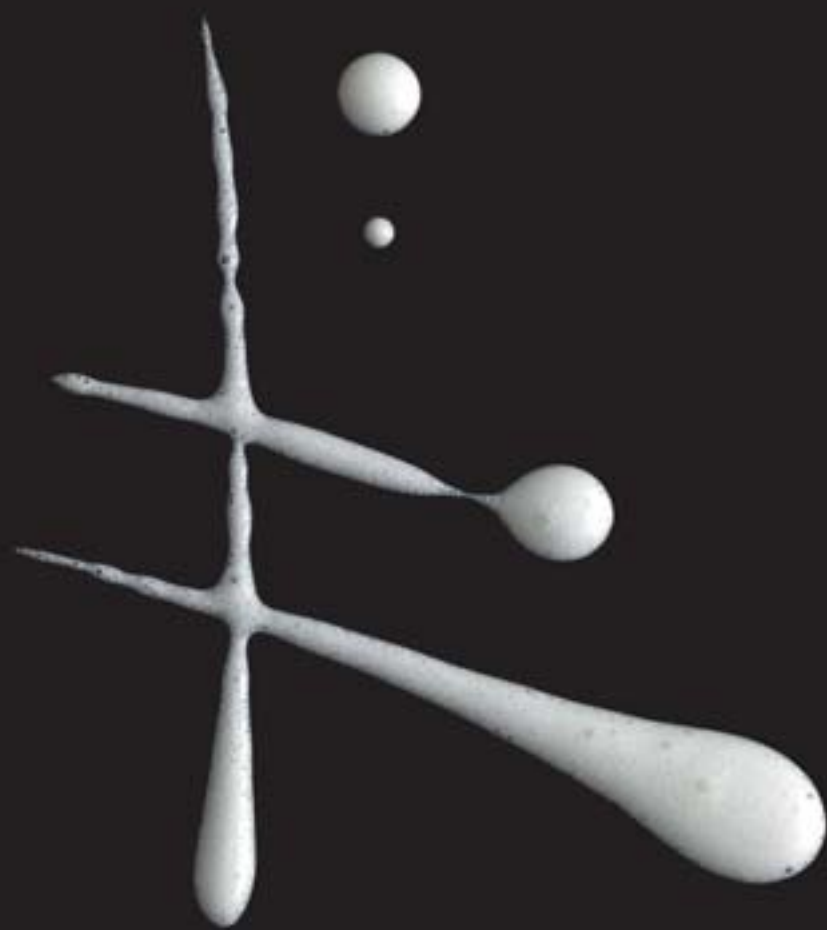
M 01692 - 3202 - F - 3,00 €



9 SEPTEMBRE 2010 N° 3202

# L'Hôtellerie Restauration

3€ / L'HEBDO DES C.H.R. / [LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR](http://LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR)



Inspiration



# Langoustine rôtie, crème fumée, asperges et vinaigrette au curry

Une recette imaginée avec la Crème Excellence





# L'Hôtellerie Restauration

9 SEPTEMBRE 2010 N° 3202

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

## ACTUALITÉ



### Centre La Coupole-Défense

Les commerçants dénoncent l'attitude de l'Epad p. 12

## RESTAURATION

• tea by Thé, le nouveau concept signé Dardérian p. 6

## SAISON TOURISTIQUE

• Les professionnels satisfaits de leur été p. 10

## VIE PROFESSIONNELLE

• Umih : Roland Héguy veut pérenniser le contrat d'avenir p. 14

## SECRETS DE CHEF



**Éric Briffard**  
chef 2 étoiles Michelin du Four Seasons George V à Paris

pages 40-48

9 SEPTEMBRE 2010 - N° 3202 - COMMISSION PARITAIRE N° 0910 T 79916 - ISSN 1151-2601



© THIERRY SAMUEL

■ Fiches métier, grilles de salaires, témoignages de professionnels et de cabinets de recrutement

## ENQUÊTE

PAGES 50-62

## MÉTIERS, EMPLOI SALAIRES 2010



© THINKSTOCK

## PRODUITS & ÉQUIPEMENTS



© LAURENT ROUVRAIS

p.121

Choisir ses **viandes** en fonction des saisons

**ET AUSSI** ■ PRODUITS DE LA MER  
■ PLATS CUISINÉS ET FONDS DE SAUCES

## Informatique



© SPIRAL GROUP

p.134

Cahier central  
Retrouvez  
les annonces de  
ventes de fonds,  
d'offres et de  
demandes d'emploi



© NOZIO

# NOUVEAU



## OSEZ L'EFFICACITE Eco-responsable.



E3, la nouvelle génération de produits d'hygiène en restauration qui conjugue  
HAUTE EFFICACITE PROFESSIONNELLE, ECOLOGIE et ECONOMIE

- **ENERGY E3** Détergent concentré pour lave-vaisselle professionnel
- **BRILLANT E3** Rinçage concentré pour lave-vaisselle professionnel
- **GREASE E3** Dégraissant surpuissant



www.green-care.eu



**Testez GRATUITEMENT l'Efficacité éco-responsable\***  
**Demandez votre SPRAY dégraissant gratuit\*\***

au Tel: 01 69 18 95 00 ou par E-mail: professionalfrance@werner-mertz.com

\* Offre limitée à la clientèle professionnelle ayant une localisation en France métropolitaine,  
à une demande par entreprise, et aux demandes complètes nous parvenant jusqu'au 31 déc. 2010.  
\*\* Spray gratuit offert sous un délai de 4 semaines par notre revendeur à l'occasion du premier rdv.



## Édito

## APRÈS 2012

Dans un courrier adressé le 30 août aux parlementaires, **François Baroin**, ministre du Budget, exprime, à juste titre, ses inquiétudes sur l'état futur de nos finances publiques, qu'il s'agisse du budget de l'État ou des comptes sociaux. C'est d'ailleurs l'inquiétante porosité entre l'un et l'autre qui permet d'envisager toutes les hypothèses susceptibles d'alléger le fardeau d'une dette encore aujourd'hui peu ou mal maîtrisée.

En clair, en annonçant qu'à partir de 2013, c'est-à-dire après la prochaine élection présidentielle, une hausse des impôts sera nécessaire pour assurer l'équilibre de nos comptes, M. Baroin, tout en se gardant d'insulter l'avenir, prépare l'opinion à des décisions forcément désagréables. Et comme il n'est plus temps de continuer à laisser filer les déficits, chacun s'accordera de la nécessité d'une rigueur applicable d'abord... aux autres. Or, comme il ne vous a pas échappé que dans le débat sur le 'robotage' des niches fiscales, le taux de TVA sur la restauration avait été plusieurs fois mis en question, notamment par le ministre du Budget, il appartient à la profession d'engager sans tarder une vigoureuse action de lobbying auprès des décideurs politiques, parlementaires, ministres et éventuels candidats aux plus hautes fonctions de l'État, avant la date fatidique de l'élection présidentielle de 2012.

Et même si les promesses électorales durent rarement au-delà du printemps, il est indispensable d'expliquer inlassablement les effets positifs, tant sur l'emploi que l'investissement et les prix, de la baisse de la TVA sur la restauration. Attendre encore serait d'une grande imprudence.

L. H. R.

## L'Hôtellerie Restauration

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

journal@lhotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• COMMISSION PARITAIRE n° 0910 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 56 112 • ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION : Imprimerie IPS - 27120 PACY-SUR-EURE

## 4-15 • L'ACTU DE LA SEMAINE

16 • COURRIER DES LECTEURS &amp; BLOGS DES EXPERTS de Pascale Carbillat

## 18 • QUESTIONS-RÉPONSES &amp; BLOGS DES EXPERTS

## ■ OÙ SONT LES FEMMES ?

20 • Ce mois-ci, portrait du chef **Nancy Bourguignon**, Du Côté des Olivades à Paradou (13).

## ■ LES ARTISANS DE L'EXCELLENCE

22-23 • Ce mois-ci, rencontre avec **Michel Izard**, le boulanger des Abers (29).

## ■ RESTAURATION

24-25 • **La Vignette à Strasbourg (67)** : de la brasserie au restaurant semi-gastronomique.• **Jean-Pascal Moncassin** développe l'esprit bistrot avec **Chez Canaille à Pau (64)**.26-27 • **Maison Eguiazabal à Hendaye (64)** : vin et cuisine y font bon ménage.• **La Table de la Ramade** invente le sushi ariégeois sur la route d'Andorre.28 • **L'Hostellerie de l'illberg** à Hirtzbach (68) : gastro, bar à tapas, brasserie et bientôt hôtel.30 • **Cenitz Ostatua à Guétary (64)** : une guinguette au rythme de la mer.• Un Bib gourmand pour **l'Auberge du Rascalat** à Aguessac (12).32 • **Sébastien Sanjou**, chef du Relais des moines dans le Var (83), déborde de projets.34 • 'Le gastro, c'est rigolo' : les soirées petit prix de **Philippe Hardy** au Mascaret (50).• **L'Auberge Pierre Bayle** (09) de **Fernand de Oliveira** mise sur une cuisine terroir généreuse.36 • **L'African Queen**, une des plus belles affaires du port de Beaulieu (06).• Le temps d'un dîner, le quatre mains trois étoiles de **Nicolas Masse** et **Michel Sarran**.38 • **Le Rocher des pirates à Rivesaltes (66)** allie restauration et parc d'attractions.40-48 **SECRETS DE CHEF**  
ÉRIC BRIFFARD50-62 **SALAIRES 2010**  
DANS LES CHRCAHIER CENTRAL  
PETITES ANNONCES

## RESTO SNACKING

97 • **Spok à Marseille (13)**, enseigne urbaine chic et jeune ouvre son 4<sup>e</sup> point de vente.98 • **KFC**, spécialiste du poulet, s'installe à Alès (31). • **Nooi**, enseigne alsacienne, ouvre à New-York.

## RESTO CONCEPT

100 • Bar, concerts et cuisine servie en verrine ou cassolette au **Forcys de Montpellier**.

## INTERNATIONAL

102 • **Tim Ho Wan** à Hong-Kong (Chine) : le restaurant étoilé le moins cher du monde.104 • **Jean-Marie Dumaine** cuisine les plantes et les fleurs au **Vieux Sinzig** en Allemagne.

## ■ HÔTELS

106 • **Le San Regis** (Paris VIII<sup>e</sup>) collectionne les récompenses.

• L'offre hôtelière s'étoffe à Méribel (73) avec l'ouverture d'un 5 étoiles l'hiver prochain.

108 • **Les Manoirs de Tourgéville** (14), le nouveau resort de Deauville signé Floirat.110 • **Be By**, le spa d'hôtel à la française au Grand Monarque de Chartres (28).• Ouverture de **l'Hôtel Amnéville Plaza** à Amnéville-les-Thermes (57).

## DÉCO

112 • **La chambre Barbie** affiche complet au Plaza Athénée de Paris.114 • **Le Dormeur du val** à Charleville-Mézières (08), un nouveau 4 étoiles très inspiré.

## INTERNATIONAL

116 • **Le Grand Hotel Europe de Saint-Pétersbourg** (Russie) ouvre ses 10 'suites historiques'.117 • **Starwood Hotels and Resorts** ouvre un hôtel W à Boston (États-Unis).

## ■ DÉVELOPPEMENT DURABLE

118-119 • Le solaire s'invite au **Stars'n'Bars** de Monaco.

• La gamme de vaisselle 'Évolution' Dudson.

120 • **Bonduelle** et son programme pilote de culture durable en Picardie.

## ■ PRODUITS &amp; ÉQUIPEMENTS

PAGES 121 À 145

VIANDES ..... 121-123 PRODUITS DE LA MER ..... 124-130 PLATS CUISINÉS ET  
FONDS DE SAUCE ..... 131-133 INFORMATIQUE ET GESTION COMPTABLE ..... 134-145

# Les Goûts uniques : premier rendez-vous, et déjà un succès

Nantes (44) Omnivore innove avec une formule regroupant chefs et grand public au Lieu unique pour promouvoir le métier en toute simplicité. **Nadine Lemoine**

Le Lieu unique : une petite scène occupée par deux tamboours surmontés pour l'un d'un mini-plan de travail et d'un point de cuisson pour l'autre, et 800 personnes à table. **Michel Troisgros** est à l'œuvre. Face à un public très attentif, le chef de Roanne a surmonté son trac, mais l'émotion est palpable. Aux Goûts uniques, des chefs préparent un plat de résistance, chacun suivant sa recette, pour une centaine de couverts. Deux pâtisseries (chacun avec un dessert) et les participants, arrivés avec une entrée préparée chez eux pour 3 personnes, complètent le menu. Les convives proposent à leur voisin de goûter leur entrée. Pour cette première, plusieurs surprises : la curiosité de ces fans de cuisine les a poussés à s'échanger les plats de chefs d'une table à l'autre. La seconde, ce sont les efforts des participants qui ont vraiment cuisiné pour proposer des entrées de qualité. **Marie-Pierre Troisgros** a fait le tour des tables. "C'est intéressant de voir ce que les gens ont réalisé. Il y a des idées à prendre. Il y a quand même une mode du cake...", observe-t-elle.

Michel Troisgros, chef emblématique de cette première édition, a "tout de suite adhéré" à ce grand partage. Pour sa prestation, il a aussi joué le jeu. "J'avais les contraintes de lieu, de temps - dix minutes -, alors j'ai choisi de montrer comment tourner une pomme de terre pour en faire une fleur. Il fallait que ce soit visuel et que les gens puissent le reproduire. De même, le choix de la pomme de terre, légume de tous les peuples et de tous les âges, s'est imposé tout seul." Plus tard, lors de sa démonstration de cuisine, il présente une "association remarquable entre les cèpes croustillants, le raisin cuit et les fleurs de fenouil fraîches".

Du côté des chefs de cette tablée (samedi soir et dimanche midi), il y avait aussi un festival d'idées : Poulet jaune rôti au beurre de citron, cocotte d'aubergines/coriandre, crumble aux noix de cajou d'**Olivier Arlot** (Olivier Arlot à Tours), Pintade rôtie, farcie sous la peau au beurre d'herbes et échalotes, navets laqués et glacés au citron confit de **Christophe Cosme** (Au Rendez-vous des pêcheurs à Blois), Poulet à la verveine, tajine de carottes de



Michel Troisgros à la tablée unique en pleine réalisation de la rose de Nantes.

**Pascal Favre d'Anne** (Le Favre d'Anne à Angers), Salmis de pintade de gruë de cacao et pâtisseries rôtis de **Jean-Yves Guého** (L'Atlantide à Nantes), Poulet noir rôti, crumble de petits Lu dessus-dessous, hydromel de cidre au citron vert et pommes de terre fumées à la tourbe d'**Éric Guérin** (La Mare aux oiseaux à Saint-Joachim).

## "Le marché du XXI<sup>e</sup> siècle"

L'autre belle idée, c'est le champ des producteurs, un espace scénarisé par l'architecte **Patrick Bouchain**, le "marché du XXI<sup>e</sup> siècle, où le produit est transformé sur place".

"Je voulais valoriser les producteurs des Pays de la Loire et les cuisiniers, explique **Luc Dubanchet**, organisateur de l'événement et créateur d'Omnivore. Il y a eu un gros travail de sélection pour les produits. Les gens en choisissent et les donnent au chef installé sur l'un des trois pôles de cuisine - cuisson vapeur, plancha ou cru. Les cuisiniers démontrent alors leur savoir-faire. Ils ont joué le jeu et ont adoré. Des clients leur ont lancé des défis en choisissant exprès des produits qui, a priori, se marient difficilement. Des petits pièges sympathiques ! Le message, c'était de remettre les chefs dans la vie. Les cuisiniers ont été canonisés, déifiés trop longtemps. Il est important de montrer que ce sont des gens normaux, accessibles. Par leurs gestes, leur talent, le public voit que c'est un métier."

Troisième espace investi par les cuisiniers, le traditionnel amphithéâtre, pour des démonstrations de quarante-cinq minutes, où se sont succédé **Laurent Saudeau** (Manoir de la Boulaie à Haute-Goulaine), **Gilles Choukroun** (MBC à Paris), **Philippe Vételé** (Anne de Bretagne à La Plaine-sur-Mer), **William Ledeuil** (KGB à Paris), **Olivier Bellin** (Les Glazicks à Plomodiern), **Fabrice Biasiolo** (Une Auberge en Gascogne à Astaffort)... Des ateliers du goût signés Slowfood s'attachaient à promouvoir les produits locaux et les vins étaient de la partie grâce à Interloire.

Les Goûts uniques, qui se sont déroulés sur deux jours, ont nécessité un budget de 400 000 €. La région Pays de la Loire a versé 175 000 €. Le reste a été financé grâce à des partenariats privés et des sponsors. Les deux tablées ont fait le plein. Le marché aussi. Le pari est gagné, et l'événement est déjà sûr d'être renouvelé l'année prochaine. ■



Un des 3 pôles de cuisine où les chefs doivent créer sur le vif avec les ingrédients dénichés par les clients sur les étals du marché.

NOUVEAU



# SÉLECTION des BRASSEURS

Découvrez la création originale  
*Harmonieuse & Généreuse*



Recette élaborée par  
*Stéphane Henry*  
Brasseur chez Kronenbourg

«J'ai souhaité créer une recette à la  
saveur *Harmonieuse & Généreuse*  
pour cet Automne. Pour célébrer  
la saison, ce brassin se pare  
d'une belle couleur ambrée,  
et titre à 5,5° Alc.»



À découvrir en cuvée limitée  
cet **Automne**

Un kit de visibilité dédié



- 1 cavalier de pompe
- 100 sous-bocks
- 15 chevalets de table
- 4 affiches
- 4 mobiles suspendus
- 4 autocollants électrostatiques
- 100 exemplaires  
« Le Journal des Brasseurs »

Dans la limite des stocks disponibles.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# tea by Thé, le nouveau concept signé Derdérian

Françoise et Patrick Derdérian ont misé sur le thé et son infinité de cocktails glacés ou chauds accompagné d'une petite restauration pour ce qui s'annonce déjà comme la nouveauté de la rentrée.

Nadine Lemoine

Où h Poivrier !, Bermuda Onions, Zebra Square, autant de concepts qui ont su trouver leur clientèle et inspirer les entrepreneurs. Leur créateur, c'est **Patrick Derdérian**. À 60 ans, le voilà de retour avec son dernier-né, tea by Thé, issu d'une réflexion de deux années avec son épouse **Françoise**, une pro de la publicité. "Le thé est la 2<sup>e</sup> boisson la plus consommée au monde après l'eau. Ses vertus sont reconnues et il y a un vrai engouement pour cette boisson. J'ai fait des tests de cocktails dans ma cuisine et je me suis rendu compte que les possibilités étaient illimitées. Les recettes de cocktails mises au point restent bien entendu secrètes", précise Patrick Derdérian. L'offre de thés se divise en classiques, cocktails chauds et cocktails glacés. Des machines à thé automatisées importées des États-Unis utilisant une eau filtrée sont réglées pour produire des thés de qualité constante. Les bases de cocktails réalisées dans l'arrière-boutique sont ensuite présentées dans l'espace comptoir et la finalisation se fait devant le client. Mojithé (thé vert, sucre de canne, menthe fraîche et citron vert), Pom-Pom Thé (thé rouge rooibos, saveur cannelle et jus de pomme), Pina Colathé (thé noir, crème de coco, jus d'ananas et glace pilée)...

Un concept fait pour être dupliqué.



la collection de thés est servie en 3 tailles (entre 3,6 € et 5,2 € les cocktails), à consommer sur place ou à emporter. "Nous n'avons pas encore le recul, mais je souhaite 30 % de vente à emporter", explique le créateur.

À la carte, des sandwiches (pain et viennoiseries cuits sur place) et des salades aux recettes inédites confectionnés dans la cuisine attenante par un préparateur. Une offre volontairement limitée à 4 produits de chaque catégorie. Muffins, cupcakes Berko, macarons, mousse au chocolat, salade de fruits... complètent l'offre. "Le solide ne représente que 33 % des recettes. Il y a très peu de pertes. Le thé est un ingrédient à très forte valeur ajoutée", souligne-t-il.

## 250 clients par jour dès l'ouverture

Patrick Derdérian a soigné le lieu. Cet amoureux de l'architecture a conçu avec **Gilles Terrones**, architecte et complice de longue date, un restaurant en 4 espaces : comptoir et boutique (vente de 34 thés estampillés tea by Thé, de tasses, de théières design) pour la vente, lounge et terrasse. Gris et violet dominant. Tables empilables signées **Philippe Burel**, chaises en fonte d'aluminium importées d'Italie : 25 places à l'intérieur, 70 en terrasse, ce 'café du thé' nouvelle version a attiré du monde. "Nous avons ciblé les 25-35 ans, plutôt les femmes, et à ma grande surprise, on attire tous les âges, les hommes comme les femmes, les touristes comme la clientèle de bureau. C'est très encourageant", annonce Patrick Derdérian. Le tea by Thé de la place du Palais Royal devrait accueillir entre 400 et 500 clients par jour. Ouvert le 1<sup>er</sup> juillet, il atteint déjà la moitié de son objectif avec 7,5 € en moyenne par transaction. Pour faire tourner la boutique 7 jours sur 7 de 8 à 20 heures, 10 salariés se relaient. "Tout est calibré. Je me laisse six mois avant de passer à l'étape suivante : j'espère un développement sous licence ou en partenariat. Pour éviter tout dérapage, on supervise l'installation avec nos produits référencés et on forme le personnel. À vrai dire, j'ai déjà des demandes." ■

**ACTIFH International**

Spécialiste en  
Hôtellerie Restauration  
depuis plus de 15 ans

Audit • Conseil • Formation • Accompagnement  
à l'ouverture et Assistance à l'exploitation

Tel. : +33 (0)4 93 64 01 26      www.actifh.com

14 & 15 octobre 2010  
Cnit Paris La Défense

vente à emporter  
**VAE expo**  
restauration urbaine & nomade

Des nouveautés  
à emporter

le 14 octobre, 1<sup>er</sup> Forum de la VAE

www.vaeexpo.com





## DANS UN BAR LAVAZZA, C'EST UNE TOUTE AUTRE MUSIQUE !

Un barman Lavazza peut compter sur toute une symphonie d'offres composées uniquement pour lui. En effet, Lavazza propose aux professionnels du café une gamme complète de services : des formations d'un niveau très élevé grâce aux cours du Training Centre, du matériel exclusif, des conseils spécifiques et bien sûr une large collection de mélanges adaptés à tous les goûts. Il n'est donc pas surprenant que dans les bars Lavazza, on puisse déguster un café toujours excellent, un véritable espresso italien préparé à chaque fois dans les règles de l'art, et savourer également toute une palette de spécialités uniques à base de café. Pour rejoindre le chœur des clients Lavazza, rencontrez-nous au Training Centre Lavazza, 15 Place de la Nation - 75011 Paris. Tél. 01 48 77 66 00 - Fax 01 48 77 97 05 ou connectez-vous au site : [www.lavazza.com](http://www.lavazza.com)

LAVAZZA est au VAExpo - CNIT, Paris La Défense : Niveau C, Hall Marie Curie, D 51. Les 14 et 15 octobre.

# LAVAZZA

THE REAL ITALIAN ESPRESSO EXPERIENCE\*



## EN BREF

**MAXIME WUCHER****PREND LA DIRECTION DE L'HÔTEL  
LE PARC D'OBERNAI**

À tout juste 28 ans, **Maxime Wucher** prend la direction du Parc, établissement 4 étoiles situé à Obernai (67). Il perpétue ainsi la saga familiale, représentant la 4<sup>e</sup> génération à la tête de l'établissement, aux côtés de ses parents **Monique** et **Marc Wucher**. Diplômé des écoles hôtelières de Strasbourg et de Lausanne, il a débuté sa carrière à Singapour en 2001, où il a exercé dans de prestigieux établissements (Raffles Hotel, Shangri-La, Mandarin Oriental, Fullerton Hotel). Aujourd'hui, il décide de mettre son expérience au profit de l'hôtel familial. "Je suis heureux de prendre la direction du Parc et d'apporter une nouvelle pierre à l'édifice familial", confie-t-il.

**Précision**

Une approximation s'est glissée dans le texte concernant les résultats du groupe Accor (voir *L'Hôtellerie Restauration* n° 3201).

Au lieu de "le groupe est en avance sur ses objectifs permettant une réduction de la dette nette de 964 M€", il fallait lire "une réduction de la dette nette à 964 M€".

**Un label pour les palaces ?**

**Hervé Novelli** a confié un rapport sur cette question à **François Delahaye**, directeur du **Plaza Athénée**, et **Pierre Ferchaud**, nouveau directeur général du **Fouquet's Barrière**.

**Évelyne de Bast**

Les hôtels haut de gamme ont été les grands bénéficiaires de cet été 2010 d'après les statistiques émises par le ministère du Tourisme, ayant largement profité du retour des étrangers. Les palaces ont enregistré des taux d'occupation record pendant l'été associés à des prix moyens "frôlant les 1 000 € par jour pour certains". L'activité soutenue des palaces parisiens pendant l'été se trouve doublement à l'ordre du jour. En effet, qui, parmi les nouveaux hôtels attendus dans la capitale - **Raffles Le Royal Monceau** et **Shangri-La** cette année, **Mandarin Oriental** en 2011 **Peninsula** en 2012 - intégrera le club très fermé des palaces parisiens ? Cette catégorie ne figure pas dans la récente classification hôtelière qui n'inclut pour l'instant que la mention 5 étoiles (avec 93 établissements classés depuis un an). Dès la présentation des travaux autour de cette question, **Hervé Novelli**, secrétaire d'État au Tourisme, avait fait allusion à une classe 'premium', jusque-là restée lettre morte.

**Deux directeurs reconnus**

Certains critères admis par les professionnels, notamment financiers, permettent de justifier de la position de palace. Des recettes moyennes par chambre s'élevant au minimum à 800 € par jour (année 2008) en sont un. Le ratio personnel par nombre de chambres en est un autre. Mais rien qui ne puisse justifier une labellisation. Afin d'y voir plus clair, ce dernier a confié à deux directeurs reconnus, **François Delahaye**, directeur du **Plaza Athénée** et président de la **Dorchester Collection**, ainsi que **Pierre Ferchaud**, ex-directeur du **Bristol** et nouveau directeur général du **Fouquet's Barrière**, la mission de réfléchir à l'identité 'palaces' et de proposer des éléments concrets qui serviront à mettre en place un label spécifique. Ceux-ci doivent remettre un rapport ce 9 septembre. ■

**DISPARITION DE GÉRALD HARDY, ANCIEN DIRECTEUR  
DU CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE**

**Gérald Hardy**, 61 ans, qui fut pendant dix-sept ans directeur du Château de la Messardière, à Saint-Tropez, est décédé samedi au terme d'une longue maladie. Sa carrière internationale débute à Nouméa et Gérald Hardy travaillera ensuite dans de nombreux pays (Sénégal, Maroc, Martinique, Syrie, Émirats arabes unis, Saint-Barthélemy) avant de prendre la direction du Château de la Messardière devenu l'un des fleurons de l'hôtellerie de luxe de la Côte d'Azur. Il était également président du Club Var Prestige, membre de l'office de tourisme de Saint-Tropez. L'Hôtellerie Restauration présente ses sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

**Formation Hôtellerie en alternance**

**cfa Stephenson**

Titre **TOURISME HÔTELLERIE**

Vous devez avoir **-26 ans**

toute notre offre

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

EMPLACEMENT ASSURÉ DANS DE GRANDS GROUPES HÔTELIERS

Pour plus d'informations et inscriptions au CFA Stephenson  
**www.cfa-stephenson.tm.fr**

48 rue Stephenson, 75018 Paris • Tél : 01 44 92 88 88



SOUS L'ÉGIDE D'UN PARTENARIAT  
ÉDUCATION NATIONALE,  
UN CONCOURS QUI ASSOCIE ÉLÈVES  
DE CUISINE ET ÉLÈVES DE SALLE



ÉDITION 2011

Relais d'Or   
Chaque jour plus proche de vous

# LES TROPHÉES DE LA GLACE

Depuis 2007, en partenariat avec l'Éducation Nationale, Carte d'Or organise un Concours National ouvert à l'ensemble des IEN et IPR Hôtellerie et Restauration, véritable rendez-vous créatif haut en couleur autour de la glace. NOS JEUNES ONT DU TALENT !

Président 2011



Franck Putelat,  
Bocuse d'Argent

## THÈME 2011 : POISSONS ET CRUSTACÉS

Il est demandé de créer une recette en plat principal composée de poissons et crustacés accompagnés de glaces ou sorbets.

### DATE LIMITE : 16 MARS 2011

Pour adresser vos dossiers

### LA FINALE : 8 AVRIL 2011

Au lycée professionnel Charles Cros de Carcassonne  
(frais de déplacement, hébergement et dîner pris en charge)



**1ER PRIX**  
UN CHÈQUE DE 1 500 €

POUR TOUTE PRÉINSCRIPTION AVANT LE 22 OCTOBRE 2010,  
Carte d'Or Professionnels offre aux établissements participant  
6 cuillères eutectiques ainsi que 12 entrées au SIRHA

RENDEZ-VOUS SUR [WWW.TROPHEESDELAGLACE.WEBGLOBAL.FR](http://WWW.TROPHEESDELAGLACE.WEBGLOBAL.FR)

# Les professionnels de l'hôtellerie-restauration satisfaits de leur été

Les enquêtes menées par Atout France, l'Insee et l'institut TNS Sofres ont permis à Hervé Novelli de dresser le bilan estival, avec des nuitées en hausse de 5 % sur l'ensemble des hébergements par rapport à l'été 2009.

**Évelyne de Bast**

Selon les chiffres présentés le 1<sup>er</sup> septembre par **Hervé Novelli**, secrétaire d'État au Tourisme, les hébergements marchands affichent, en juillet et août, une fréquentation en hausse de 5 %, grâce notamment au retour des touristes étrangers dans l'Hexagone. Ces derniers ont privilégié l'hôtellerie (nuitées en hausse de 10 %), notamment haut de gamme (+ 16,7 %). La fréquentation de la clientèle française n'augmente, elle, que de 3 % dans l'hébergement marchand.

Les premières statistiques font état, par ailleurs, d'une augmentation de 50 % des nuitées chinoises et de 54 % des nuitées russes. La fréquentation des touristes venant d'Amérique latine progresse de 23,6 %, celle des Japonais affiche + 9,6 %, celle des Américains + 4,1 %. Les Anglais et les Néerlandais semblent, eux, avoir boudé l'Hexagone (respectivement - 4,9 % et - 3 %). N'hésitant pas à déclarer : *"L'année 2010 sera une excellente année"*, Hervé Novelli a affirmé que la mise en place de certains dispositifs - dont la 5<sup>e</sup> étoile - avait certainement contribué à accentuer la pro-

*"L'année 2010 sera une excellente année" pour le tourisme, affirme Hervé Novelli.*



motion des hôtels français à l'étranger. Les restaurateurs sembleraient avoir également profité de l'embellie du marché et de la baisse de la TVA, puisqu'il y aurait deux fois moins de défaillances par rapport à l'an dernier à la même époque. Selon un récent sondage, les professionnels de l'hébergement seraient satisfaits de la saison (pour 82 % des gestionnaires de campings, 76 % des hôteliers et 71 % des restaurateurs). Le ministre a conclu son intervention sur une note très optimiste : *"La crise est maintenant derrière nous."* ■

## EN BREF

### UN BILAN MITIGÉ POUR LA RESTAURATION AU 2<sup>E</sup> TRIMESTRE 2010



Christine Tartanson.

Sans constater de reprise réelle du marché, les experts de NPD Group observent des *"indicateurs encourageants"*. Selon le panel NPD Crest, le marché de la restauration commerciale a diminué de 0,6 % en fréquentation au

2<sup>e</sup> trimestre 2010 par rapport au 2<sup>e</sup> trimestre 2009. Dans le même temps, la dépense moyenne par personne reste stable.

Selon **Christine Tartanson**, directrice de la division Foodservice de NPD Group :

*"Si nous ne constatons pas encore de reprise de marché, tant au niveau de la fréquentation que de la consommation, certains indicateurs sont encourageants, les baisses mesurées étant moins marquées qu'au trimestre précédent."*

Au 2<sup>e</sup> trimestre, la restauration rapide constate une légère diminution de sa fréquentation (- 0,5 %) par rapport au 2<sup>e</sup> trimestre 2009, mais une hausse de la dépense moyenne par client (+ 0,7 %) pour atteindre 4,30 €. En restauration, la fréquentation diminue de 1,1 %, et la dépense moyenne par personne de 0,6 %, soit une dépense moyenne de 11,70 €. Le nombre de produits consommés par visite continue, lui aussi, de baisser.

**Siahm**  
2010

LILLE | 17 > 19  
GRANDPALAIS | OCTOBRE

Imprimez votre badge d'accès gratuit sur [www.salon-siahm.com](http://www.salon-siahm.com)

Avec le salon SIAHM, créez « **LES TENDANCES** » pour l'hôtellerie, la restauration et les cafés

Partenaires 2010

Problème sanitaire

**PROTÉGEZ VOTRE ACTIVITÉ.**

Cafés Hôtels  
Groupama  
100%  
avec les  
PROS  
Restaurants



**Cafés, Hôtels, Restaurants**

La garantie Sécurité Alimentaire de Groupama vous indemnise des conséquences financières en cas de problème sanitaire\*.

Pour en savoir plus, renseignez-vous auprès de votre conseiller Groupama pro sur [www.groupama-pro.fr](http://www.groupama-pro.fr)



Toujours là pour moi.

# Centre La Coupole-Défense : les commerçants dénoncent l'attitude de l'Epad

**Courbevoie (92)** En 2007, lorsque l'établissement public de gestion du quartier d'affaires de La Défense (Epad) a annoncé aux 37 enseignes du centre La Coupole qu'elles devraient baisser leur rideau pour cause de désamiantage, les commerçants pensaient en avoir pour six mois. Trois ans plus tard, ils lancent un cri de désespoir.

Sy.S.

Il y a trois ans, les 37 commerces du centre La Coupole, à La Défense, apprennent qu'ils vont devoir fermer durant les travaux de désamiantage nécessaires à l'installation du nouveau réseau de sécurité incendie. "À l'époque, explique **Hélène Bompard**, patronne du restaurant La Coupole Terrasse, nous avons été convoqués pour nous entendre dire que nous allions fermer six mois. Mais très vite, les choses ont tourné court." L'Epad, qui doit conduire les travaux, est propriétaire des parties communes, mais pas des murs ni des volumes et encore moins des fonds de commerce.

Installés depuis vingt et un ans, Hélène Bompard et son mari, **Jacques**, sont eux propriétaires du fonds. En 2007, ils sont également avertis de l'arrivée d'un nouveau repreneur. "En fait, estime Hélène Bompard, on cherchait à nous expulser à moindre frais. L'Epad a laissé pourrir la situation, sans entamer de travaux. En mars dernier, la commission de sécurité est passée et comme les travaux demandés n'ont pas été faits, elle a réclamé cette fois la fermeture du centre." L'arrêt de fermeture est signé en juin dernier par le maire de Courbevoie, **Jacques Kossowski**. "Il s'est engagé à ce que les commerçants soient indemnisés avant la fermeture." Fin juin, certains baissent leur rideau. Un délai pour



De g. à d. : **Yi Cai** tenait depuis 1988 le restaurant asiatique. Elle a fermé. **Corinne Levy**, patronne de la boulangerie fermée fin juin. **Hélène Bompard**, **Michel Meunier**, en grève de la faim et **Jacques Bompard**.

la fermeture du centre est toutefois octroyé par le préfet des Hauts-de-Seine. "Ce sont 180 salariés qu'on met à la porte", s'indigne Hélène Bompard qui n'accepte pas les protocoles proposés. "Il y a eu 4 commerces évalués et tous sont à 30 % de leur valeur. Et il n'y a pas d'indemnité d'éviction. Le coût des licenciements n'est pas pris en compte."

Durant l'été, des ouvriers se sont présentés, mandatés pour emmurer les lieux. "Ils ont carrément monté un mur devant l'entrée d'une boutique alors qu'il y avait sa propriétaire à l'intérieur. On a dû faire venir la police." Aujourd'hui, les travaux sont en suspens. Aucune indemnité n'a été versée à ceux qui ont fermé. Les propriétaires des volumes n'ont pas donné leur fin de bail. **Michel Meunier**, patron du salon de coiffure, a entamé une grève de la faim. Le restaurant La Coupole Terrasse a licencié tout son personnel, comme la plupart des autres points de restauration. Le centre commercial se meurt doucement. "On ne nous donne aucun moyen de nous retourner. Nous sommes des petits commerçants qui ne demandons qu'à travailler et on nous retire ce droit. C'est notre vie qu'on est en train de détruire" termine Hélène Bompard, entre colère et désespoir. ■

[HTTP://DEFENSECOUPOLE.BLOGSPOT.COM](http://DEFENSECOUPOLE.BLOGSPOT.COM)

## EN BREF

### Claude Daumas élu à la tête de la Fagih

Jeudi 2 septembre 2010, **Claude Daumas** a été élu à l'unanimité par le conseil de direction de la Fagih (Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique). Claude Daumas assurait déjà la présidence par intérim de cette organisation patronale depuis le décès de son président fondateur, Jacques Jond, en novembre 2009.



Claude Daumas.

Créez et traduisez vos cartes & menus en quelques minutes avec

**Menu DESIGNER**  
Logiciel de création de cartes & menus

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

250€ HT  
soit 299€ TTC

- Traduction des cartes/menus en 7 langues
- Plus de 500 fonctionnalités dédiées à la création de cartes et menus
- Plus de 10 000 ressources (images, cadres, modèles...) vous permettent d'agencer vos présentations
- Création automatique via un assistant qui vous guide pas à pas dans votre carte en quelques clics
- Mais aussi une mise en page manuelle simple et puissante par "glisser-déposer"

Contactez-nous au  
**04 92 28 26 60**  
[www.mdb-multimedia.fr](http://www.mdb-multimedia.fr)

MdB Multimedia  
100 Avenue Franklin D. Roosevelt  
92000 Courbevoie Cedex  
Tél : 01 47 34 20 00  
www.mdb-multimedia.fr

**exPress**  
LÉGUMES CUIITS

Il faut 4 minutes  
pour faire aimer les légumes.\*



Les meilleurs légumes de notre coopérative, cueillis frais,  
déjà cuits pour vous et immédiatement surgelés.  
Directement utilisables : à froid en salade ou remis en température  
en accompagnement, cuisinez-les comme il vous plaît.  
A qualité exceptionnelle, rapidité exceptionnelle !

*Nous partageons la même responsabilité que vous,  
celle de bien nourrir les autres.*

Retrouvez tous les engagements de notre coopérative agricole sur [daucyculture.fr](http://daucyculture.fr)

**d'aucy**  
FoodServices

Découvrez toutes les variétés de la gamme express sur [www.daucyfoodservices.com](http://www.daucyfoodservices.com)

\*Temps nécessaire pour réchauffer au minimum 2,5kgs d'haricots verts extra-fins d'aucy express au four vapeur.

# Umih : Roland Héguy veut pérenniser le contrat d'avenir

Roland Héguy et Hervé Bécam.

Alors que les élections confédérales approchent, seul le ticket Roland Héguy-Hervé Bécam s'est déclaré. Rencontre avec l'unique candidat à la présidence du syndicat de la rue d'Anjou.

**Propos recueillis par Sylvie Soubes**

**L'Hôtellerie Restauration** : Bercy a confirmé que la profession gardera la TVA à 5,5 %. Votre réaction ?

**Roland Héguy** : Nous sommes rassurés jusqu'en 2012, qui est la fin du contrat d'avenir. Ce qui est important, c'est de rendre ce contrat pérenne. Nous ne nous sommes pas engagés sur l'emploi ou le social pour deux années uniquement. Nos engagements sont permanents et il est logique que le contrat s'inscrive lui aussi dans la durée. Nous étions partis sur 20 000 créations d'emploi et tous les indicateurs montrent que nous irons bien au-delà. En ce qui concerne l'apprentissage, la formation, l'alternance, nous serons, grâce au travail de Régis Marcon, opérationnels dès la fin de l'année. Là encore, c'est quelque chose de solide. La nouvelle convention collective va permettre d'attirer les jeunes. Il y a aussi les frais de santé, sur lesquels nous travaillons en ce moment. Tout cela est né d'une dynamique enclenchée par le contrat d'avenir. D'où la nécessité absolue de le rendre pérenne. Il faut ici rendre hommage à Hervé Novelli, qui va au combat pour

la profession. Il est d'ailleurs favorable au fait de repousser l'échéance sur la sécurité incendie à 2015, car il mesure l'étendue des difficultés.

**Le 4 octobre approche... Et il n'y a qu'un ticket à se présenter à la tête de l'Umih.**

**Vous êtes candidat à la présidence et Hervé Bécam à la vice-présidence.**

À un mois des élections, nous constatons, Hervé Bécam et moi-même, une forte mobilisation de la part des départements. C'est d'autant plus réconfortant puisque, comme vous venez de le dire, il n'y a qu'un ticket ! Il y a une vraie prise de responsabilité. Ces élections vont clôturer une période agitée. Cela dit, dans chaque crise, il y a du bon. Les liens se sont resserrés. Il y a eu une solidarité très forte et nous avons pu travailler en équipe et pour l'avenir. Nous devons remercier tous les salariés, le directoire et tous les départements qui se sont mobilisés et qui nous ont accompagnés dans notre action. Cette mobilisation a aussi permis de mesurer l'attachement de l'ensemble des départements à la structure patronale. L'Umih est leader et entend bien le rester. L'Umih, c'est une implantation territoriale. Nous serons toujours présents partout, quoi qu'il arrive. Il faut également parler du succès d'Umih Formation. Pour les départements, c'est un outil de développement unique, un appui exceptionnel sur tous les plans.



**Quel sera le thème du prochain congrès national de l'Umih ?**

Le congrès aura lieu du 23 au 25 novembre à Biarritz et il va sortir des sentiers battus. Le fil conducteur sera : séduire les clients. Leurs exigences seront au cœur des débats. Nos métiers vont beaucoup évoluer dans les trois ans qui viennent avec les nouvelles normes, les lois incendie et accessibilité. Plusieurs associations de consommateurs seront présentes. L'idée est d'ouvrir les discussions et de trouver, ensemble, les bonnes solutions. Les rythmes de vie, de travail, de loisir ont changé. Nous devons remettre en selle les cafés, l'hôtellerie comme la restauration doivent répondre aux nouvelles règles du jeu. C'est l'accueil, au sens large du terme, qui va faire la différence. Un même client va un jour dans un 1 étoile, un autre jour dans un 4 étoiles... La donne a changé et c'est ça que nous devons maîtriser. Demain se prépare aujourd'hui ! La défense et la promotion des établissements sont les deux piliers de notre programme. La profession doit et peut se développer. Mais il faut l'accompagner. ■

65 PROFESSIONNELS À VOTRE SERVICE PRÈS DE CHEZ VOUS...

NOUVEAUTÉS,  
QUALITÉ,  
ET PRIX !!!

Véritable  
porcelaine  
de chine  
disponible  
fin octobre !



**D'un simple clic !**

Trouvez un distributeur près de chez vous  
Profitez de nos promotions  
Consultez notre catalogue

**gafi hc**  
Généraliste de la restauration

**www.gafi hc.com**



# 10000



# KG

DE CHARGE UTILE<sup>(2)</sup>  
UNE EXCLUSIVITÉ  
FIAT DOBLÒ CARGO

GRÂCE À SA SUSPENSION BI-LINK,  
BÉNÉFICIEZ DE LA PLUS GRANDE CAPACITÉ DE SA CATÉGORIE.

- SEULEMENT 4,8 L/100 KM<sup>(3)</sup> AVEC LE 1.3 DIESEL MULTIJET II EURO 5
  - JUSQU'À 4,6 M<sup>3</sup> DE VOLUME UTILE<sup>(4)</sup>
- LE SEUL VÉHICULE DE SA CATÉGORIE À OFFRIR DES MOTORISATIONS EURO 5 START & STOP<sup>TM</sup> (3), DISPONIBLE EN VERSION G.N.V.

FIAT DOBLÒ CARGO DIESEL MULTIJET À PARTIR DE **9 990 €<sup>HT</sup>**<sup>(1)</sup>

LA PREUVE PAR LES FAITS.



(1) Tarif au 01/12/2009 de Nouveau Doblo Cargo Fourgon tôlé 1.3 Multijet 90 Pack : 14 500 €<sup>HT</sup> - 4 510 €<sup>HT</sup> = 9 990 €<sup>HT</sup>, version présentée avec projecteurs antibrouillard (+150 €<sup>HT</sup>), pare-chocs et rétroviseurs extérieurs couleur carrosserie (+180 €<sup>HT</sup>) et jantes alliage (+400 €<sup>HT</sup>) : 15 230 €<sup>HT</sup> - 4 740 €<sup>HT</sup> = 10 490 €<sup>HT</sup>. Offre valable jusqu'au 30/09/2010 chez les distributeurs participants. (2) De série ou en option selon les versions. (3) Consommation mixte selon Dir. 2004/3/CE. (4) Version maxi avec siège passager escamotable et grille de séparation en deux parties pivotante.

**Une question ?** Allez sur  
les Blogs des Experts de Pascale Carbillet  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

### Comment doit-on afficher les prix dans une chambre d'hôtel ?

**Pouvez-vous m'indiquer le texte précis qui stipule l'obligation d'affichage des prix dans les chambres d'hôtel ?**

Marie

L'affichage des prix dans les hôtels est réglementé par un arrêté du 18/10/1988, qui prévoit un affichage à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement hôtelier. L'affichage intérieur doit se faire non seulement à l'accueil, mais aussi dans toutes les chambres. Les prix à afficher doivent être établis toutes taxes comprises et exprimés en euros.

#### Affichage extérieur

Doivent être affichés à l'extérieur les prix suivants et de manière lisible :

- le prix de location à la journée ou pour toute autre période, selon le cas, de chaque catégorie de chambres ;
- le prix du petit-déjeuner ;
- les prix maximum et minimum de la

pension et de la demi-pension pour chaque catégorie de chambres.

#### Affichage intérieur

À la réception et à la caisse, un tableau lisible doit indiquer pour chaque catégorie de chambres :

- les prix de location pour une ou plusieurs personnes à la journée ou pour toute autre durée selon le cas ;
- le prix du petit-déjeuner ;
- le prix de la pension et de la demi-pension, boissons comprises ou non, s'il y a lieu ;

• le prix des prestations fournies accessoirement à la location des chambres.

Les dates limites des différents tarifs selon les périodes de l'année doivent figurer sur ces tableaux d'affichage. Le texte prévoit aussi qu'une affiche reprenant les mêmes indications soit apposée au dos des portes d'entrée des chambres (panneau minimum de 12 cm x 8 cm). Lire la suite de la discussion avec le code **12391B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit et réglementation en CHR (baisse de la TVA inclus)' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Existe-t-il une limitation du travail de nuit pour les mineurs ?

**Je suis en cours de recrutement d'un apprenti mineur et je voudrais savoir s'il est possible de le faire travailler pendant le service du soir dans mon restaurant et jusqu'à quelle heure ?**

Restaurateur

L'article L.3163-2 du code du travail pose le principe de l'interdiction du travail de nuit pour les jeunes travailleurs et les apprentis de moins de 18 ans. Comme tout principe, il souffre d'exceptions et ce même article prévoit qu'une dérogation à cette interdiction peut être accordée à certains secteurs pour lesquels les caractéristiques particulières de l'activité le justifient. Un décret en date du 13 janvier 2006 est venu fixer la liste des activités qui pouvaient bénéficier de cette dérogation ainsi que les limites de cette dernière. Dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, le travail de nuit des jeunes travailleurs et des apprentis mineurs peut être autorisé, mais uniquement

jusqu'à 23 h 30. De plus, la dérogation n'est pas automatiquement accordée. Les professionnels qui souhaitent en bénéficier doivent au préalable demander une autorisation à l'inspecteur du travail. Elle est accordée pour une durée maximale d'un an renouvelable. À défaut de réponse dans un délai d'un mois suivant le dépôt de la demande, l'autorisation est réputée accordée. En outre, le texte précise que le travail de nuit des apprentis de moins de 18 ans ne peut être effectué que sous la

responsabilité effective du maître d'apprentissage. L'octroi de cette dérogation ne doit pas vous faire oublier que les jeunes apprentis doivent bénéficier d'un repos quotidien continu de 12 heures, conformément à l'article L.3164-1 du code du travail. Si vous faites travailler un apprenti mineur jusqu'à 23 h 30, vous ne pourrez donc pas lui demander d'arriver avant 11 h 30 le lendemain. Lire la suite de la discussion avec le code **12788B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://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](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

200  
LE GRAND  
ANNIVERSAIRE

UN GRAND ÉVÉNEMENT,  
DE GRANDES OFFRES !

## BIPPER PACK GPS



**4800€<sup>HT</sup>**

**D'AVANTAGE CLIENT<sup>(1)</sup>**

SOUS CONDITION DE REPRISE<sup>(2)</sup>

Navigation / Kit mains-libres Garmin Nüvi 765  
Climatisation – Radar de recul – Siège Multi-Flex

● BEYER, EURO RSCG, Automobiles PEUGEOT SAS 100 000 000 Peugeot

PEUGEOT  TOTAL

[www.peugeotwebstorepro.com](http://www.peugeotwebstorepro.com)

Modèle présenté: Bipper Pack GPS avec options porte latérale coulissante et peinture métallisée.  
(1) Avantage Client composé d'une remise de 2952€ HT sur le tarif Peugeot 108 du 05/07/2010, de 1500€ HT de prime à la casse Peugeot<sup>(2)</sup> et d'un avantage d'équipements de 348€ HT par rapport à un Bipper Pack CD Clim neuf avec options aide au parking arrière, pack confort, projecteurs antibrouillard et la pose en accessoire d'un GPS Garmin Nüvi 765 dans le réseau Peugeot. Offre non cumulable, réservée aux professionnels pour un usage professionnel, hors loueurs et flottes, valable du 01/09/2010 au 31/12/2010, dans le réseau Peugeot participant pour tout achat d'un Bipper Pack GPS neuf.  
(2) Prime à la casse Peugeot de 1500€ HT pour la reprise d'un véhicule de 8 à 10 ans destiné à la casse.



PEUGEOT  
PROFESSIONNEL

Une question ? Allez sur

les Blogs des Experts  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Questions-Réponses & Blogs des Experts

### Tiramisu explosant en bouche : le sucre pétillant conviendrait-il ?

Je dois réaliser un tiramisu en y incluant un végétal qui produirait une explosion en bouche... Le sucre pétillant conviendrait-il ? Résistera-t-il assez longtemps dans l'appareil ? Ou y a-t-il un autre produit plus approprié ? Merci d'avance.

Maudb13

**Hervé This** : Vous écrivez "végétal"... mais le sucre pétillant n'est pas un végétal ! Pour obtenir de l'effervescence, rien ne vaut un mélange 2/3 acide tartrique, 1/3 bicarbonate. Bien séparer de tout élément liquide (à base d'eau ; l'huile ne pose pas de problème) jusqu'au moment de la consommation.

**Maudb13** : Merci pour votre recette d'effervescence, mais je dis bien "végétal" car je souhaite inclure une fleur dans l'appareil et créer une explosion en bouche au moment de croquer cette fleur.

**Hervé This** : Prenez le mélange que j'ai indiqué et fourrez-en le cœur de la fleur. Lors de la dégustation de la fleur, il y aura effervescence. Lire la suite de la discussion avec le code **12059B** sur le moteur de recherche de [www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)

→ Une question ? Allez sur le Blog des Experts d'Hervé This La Gastronomie moléculaire sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Lentilles vertes : quelle est la meilleure cuisson et quel est le procédé pour les stériliser ?

J'aimerais faire des lentilles vertes pour servir avec un tartare de saumon et de tomates. Quelle serait la meilleure cuisson et comment faire pour les stériliser ? Quel serait le meilleur moyen pour qu'elles restent bien fermes et ne 'partent' pas en purée ? Merci pour ces renseignements. Salutations gourmandes.

Christian

Bonjour Christian,  
J'avoue ne jamais avoir stérilisé de lentilles car elles cuisent très rapidement. Si je devais le faire, voici comment je procéderais :

- Mettre les lentilles dans une russe largement recouverte d'eau froide.
- Ajouter 1 oignon clouté, 1 bouquet garni avec des branches de céleri en plus.
- Porter à ébullition et laisser cuire une vingtaine de minutes : la lentille doit rester al dente.
- Pendant ce temps, faire fondre à l'huile d'olive 1 oignon ciselé et de la poitrine de porc fumée hachée.
- Éliminer le bouquet garni et l'oignon

clouté.

- Égoutter les lentilles à l'écumoire, les ajouter dans le hachis, saler, poivrer et rajouter de l'eau de cuisson à hauteur et donner une ébullition.
- Garnir des bocal de 25 à 30 cl (préalablement ébouillantés) jusqu'au trait de limite.
- Fermer hermétiquement et stériliser 45 min à partir de l'ébullition.
- Laisser refroidir dans le stérilisateur, sortir les bocaux, vérifier l'étanchéité et conserver au frais et à l'obscurité dans un cellier ou dans un placard.

Dans votre région les lentilles ont une AOC, c'est une bonne idée de les associer avec un tartare de saumon. Vous égouttez les lentilles, vous les assaisonnez avec un peu d'huile d'olive et un trait de très bon vinaigre de vin. Vive la gastronomie ! Lire la suite de la discussion avec le code **12508B** sur le moteur de recherche de [www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)

→ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Marcel Mattiussi Recette de chef à chef sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Moquettes, sols PVC, carrelage, parquet : que choisir ?

Bonjour à tous, nous allons, à partir du mois d'avril prochain, rénover et agrandir notre hôtel situé sur les pistes de skis. Nous avons de gros doutes sur le choix des revêtements de sol pour nos chambres et couloirs. La moquette aurait un côté chic, bon isolant acoustique, mais elle peut causer des problèmes pour les personnes allergiques et la gestion des animaux de compagnie... Le parquet et carrelage seraient plutôt froids, bruyants... Est-ce que quelqu'un a un conseil à nous donner ? Un autre produit miracle ? D'avance merci beaucoup.

Kiki

Bonjour Kiki,

Il existe désormais tellement de choix et de qualité dans les nouveaux parquets flottants, avec sous-couche phonique, disponibles sur le marché. Vous devriez trouver avec votre poseur (s'il est réellement qualifié) les meilleures solutions envisageables pour vos chambres et vos aires de circulations. Vous avez également de très bons sols souples chez Gerflor par exemple : <http://www.gerflor.fr/sols-usages-professionnels> Lire la suite de la discussion avec le code **12514B** sur le moteur de recherche de [www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)

→ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Jean Gabriel de Jaiflin Équipements et matériels en chr : faire son choix sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

# ASSURANCE HÔTELLERIE-RESTAURATION



**Hôteliers, restaurateurs :**  
nous avons construit  
pour vous une offre  
complète.

● **Une protection de vos biens  
et de votre activité :**

- doublement des valeurs assurées pendant les périodes de « jours de fêtes »,
- assurance de vos terrasses aménagées.

● **Une indemnisation totale  
de vos pertes d'exploitation :**

- suite à un incendie, dégâts des eaux ou gel,
- remboursement des nuitées en cas de dysfonctionnement de vos installations de chauffage.

**Des chargés de clientèle  
« risques professionnels » sont  
à votre disposition près de chez vous.**

**N°Azur 0 810 81 19 09**

PRIX APPEL LOCAL

[entreprises@matmut.fr](mailto:entreprises@matmut.fr)

Matmut Entreprises - Société anonyme à directeur et conseil de surveillance au capital de 22 763 000 €,  
enregistrement libéré N° 493 147 011 RCS Rouen. Entreprise régie par le Code des Assurances.  
Siège social : 66 rue de Sotteville 76100 Rouen. Adresse postale : 11 square Beaupon 75178 Paris Cedex 08

Photo : © Getty Images / iStock.com

 **Matmut**  
ENTREPRISES

Au piano ou en salle, dans l'encadrement hôtelier ou dans la sommellerie, elles font bouger les lignes d'un secteur qui s'éloigne à grands pas des stéréotypes machistes. Dans cette série de portraits, **L'Hôtellerie Restauration** a voulu mieux connaître ces personnalités féminines qui changent la donne.



mandes du restaurant à l'été 1999. Sa cuisine se met en place, ses sources d'inspiration sont **Alain Ducasse, Joël Robuchon, Gordon Ramsay**. Les clients ne tarissent pas d'éloges devant le menu qu'elle élabore chaque soir, à partir de produits magnifiques, de cuissons justes et de recettes simples qui révèlent la nature de chaque produit : Foie gras poêlé, Ris de veau du Limousin, Selle d'agneau des Alpilles et légumes du moment, Sole meunière... En Belgique, à la Cabro d'or ou auprès des chefs avec lesquels elle a collaboré, Nancy Bourguignon a beaucoup observé : partout, elle a rapidement intégré les tours de main et la mise en place des uns et des autres. Côté fournisseurs, le couple s'attache à ne recevoir que le meilleur : poissons de ligne, agneau des Alpilles, taureau AOC et légumes des maraîchers locaux (Jardin des Alpilles).

CE MOIS-CI, NANCY BOURGUIGNON, DU CÔTÉ DES OLIVADES À PARADOU (13)

## Nancy Bourguignon réinvente la simplicité

**Paradou (13)** Originaire de Belgique, cette autodidacte fait des émules à sa table dans les Alpilles et prépare sa participation aux Étoiles de Mougins. **Caroline Mignot**

**N**ancy Bourguignon, originaire d'Anvers (Belgique), entame sa carrière dans la restauration à 20 ans. Elle reprend avec son mari, **André Bourguignon**, une brasserie à Halle, près de Bruxelles. Si elle travaille alors en salle, Nancy l'avoue : *"Je regardais ce qui se passait en cuisine, je volais avec les yeux."* Après dix ans, le couple a envie d'hôtellerie et de Provence. Ils choisissent les Alpilles et, à leur arrivée en 1996, se dirigent vers **Jean-André Charial** à la Cabro d'or (Les Baux-de-Provence, 13) pour trouver du travail. Le couple le rencontre *"sur le parking"*, le courant passe aussitôt. Aux côtés du chef étoilé, Nancy Bourguignon officie en salle durant deux saisons, tandis qu'André s'occupe des relations publiques. Leur projet de construction aboutit le 1<sup>er</sup> avril 1998, et les Bourguignon inaugurent leur hôtel de charme, Du côté des olivades.

### Le sens de l'observation

Les clients affluent de Belgique et d'ailleurs, mais la restauration n'est alors pas encore vraiment envisagée : *"Il fallait donner aux clients la possibilité de dîner tous les soirs à l'hôtel"*. Des travaux sont entrepris, la cuisine équipée, plusieurs chefs se succèdent la première année. Jusqu'à ce fameux soir

Nancy Bourguignon a pour sources d'inspiration **Alain Ducasse, Joël Robuchon et Gordon Ramsay**.



où, pour cause d'absence du chef, Nancy Bourguignon passe derrière les fourneaux. Elle improvise un gigot d'agneau des Alpilles, les clients, conquis, la réclament en cuisine. Aidée d'un plongeur et d'un stagiaire, elle décide de prendre les com-

### Une table du chef

Une table pour 14 convives a été installée en cuisine devant le fourneau Charvet de Nancy Bourguignon signé à son nom, et les demandes se multiplient pour cette 'table du chef'. En cuisine, elle peut aussi compter sur son second, à ses côtés depuis deux ans, un commis et un pâtissier. Le nombre de couverts du restaurant a augmenté de 30 % entre 2009 et 2010 pour les six premiers mois de l'année. Le bouche à oreille, un article élogieux dans *L'Express*, la venue d'un inspecteur du guide *Michelin* et sa participation au festival des Étoiles de Mougins : l'année 2010 se déroule sous les meilleurs auspices pour ce chef présent midi et soir derrière son fourneau, 7 jours sur 7 en haute saison. Nancy ajoute être un peu déçue lorsqu'elle aperçoit les clients partir aussitôt le dîner terminé : *"On voudrait les garder encore un peu pour mieux les connaître."* ■

### DU CÔTÉ DES OLIVADES

LIEU-DIT BOURGEAC • 13520 PARADOU  
TÉL. : 04 90 54 56 78

[WWW.DUCOTEDESOLIVADES.COM](http://WWW.DUCOTEDESOLIVADES.COM)



Retrouvez une recette de **Nancy Bourguignon** en tapant le mot-clé **RTR39805** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

# L'école des professionnels dans un monde qui change



Entre les nouvelles exigences réglementaires et les technologies en constante évolution, votre environnement a changé. Vos clients n'ont plus les mêmes attentes : la durée du repas diminue, les modes de consommation changent de façon parfois radicale.

Notre implication active dans tous les métiers de la restauration, nous amène aujourd'hui à vous proposer **un nouveau service : Formation & Expertise**, l'école des professionnels dans ce monde changeant qui est maintenant le vôtre.

S'appuyant sur les nouvelles tendances du marché, nos modules associent **expertise culinaire**, créativité, compétences scientifiques et réponses aux exigences réglementaires. Cette proposition unique combine théorie et application pratique, dans de multiples domaines tels que : **technique et perfectionnement culinaires** avec la collaboration de **Meilleurs Ouvriers de France**, rentabilité de l'offre, gestion et dynamisation de l'approche client, **nutrition** et équilibre alimentaire, **développement durable**, hygiène et sécurité...

Avec l'ouverture du Centre de Formation et d'Expertise Culinaire en janvier 2011, l'équipe de Formation & Expertise est heureuse de vous accueillir dans un lieu spécialement aménagé pour les professionnels de la restauration. Ce centre a été conçu pour vous permettre de développer de **nouvelles compétences** dans les meilleures conditions.

Pour garantir la meilleure qualité de formation, nous avons choisi de travailler en modules de 4 à 8 personnes. Demandez dès à présent notre **catalogue de formations**.



Davigel SAS - RCS Dieppe B 632 750 139 Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 23 76 00149 76 auprès du préfet de région de Haute-Normandie.

[www.davigel.fr](http://www.davigel.fr)

Tél : +33 (0)2 35 06 73 00

[centre.formationdavigel@fr.nestle.com](mailto:centre.formationdavigel@fr.nestle.com)

**Davigel**  
Partenaire de votre réussite

Par leur exigence et leur savoir-faire incomparables, ces professionnels contribuent dans l'ombre au rayonnement des arts de la table. Cette nouvelle série de **L'Hôtellerie Restauration** vous propose de partir à leur rencontre.



CE MOIS-CI, MICHEL IZARD

## Le boulanger des Abers

**Lannilis (29)** L'art de conjuguer au présent les méthodes du passé est un exercice délicat que relève chaque jour Michel Izard. Il fabrique des pains dans la tradition - farines biologiques, levains naturels, four à bois - avec pour leitmotivs éthiques le travail et le respect des matières premières.

Mylène Sacksick

**M**ichel Izard, né en 1962 en pays bigouden, découvre sa vocation en guettant le ballet des casseroles familiales. Cet artisan se souvient des saveurs qui ont égayé son enfance : la brandade de morue écrasée à la fourchette de sa maman, le foie gras poêlé de sa grand-mère paternelle et la gelée de cassis confectionnée par son aïeule. C'est en observant ces femmes que germe en lui l'idée de travailler en cuisine. Elle ne le quittera plus. Ce qui lui vaudra parfois les gloussements de ses camarades, lorsqu'aux kermesses d'école il arbore un costume de chef - "tablier blanc et toque opaline sur la tête" - en lieu et place des déguisements de Zorro.

Adolescent, Michel Izard s'oriente donc naturellement vers une formation en école hôtelière. Quelques postes d'initiation le propulsent très vite cuisinier dans de grandes maisons comme **Paul Bocuse** (Collonges-au-Mont-d'Or, 69) et ou la Tour d'argent (Paris, V<sup>e</sup>). Deux expériences à l'étranger pèseront toutefois plus que les autres : dix-huit mois au restaurant Le Festival à New York, où il apprendra le perfectionnisme et l'amour des produits, suivis de deux ans à travailler auprès de riches clients sur des yachts privés. "Dans cet univers surréaliste et démesuré,



Michel Izard, boulanger au cœur du pays des Abers, fabrique jusqu'à 2 000 pièces par jour.

j'ai peaufiné ma technique et élargi mon inspiration, confie-t-il. Jusqu'à rêver de devenir boulanger, pour assouvir mon envie de démocratiser la cuisine et le 'bien manger'?"

### Artisan habile et commerçant avisé

De retour des États-Unis, et après une expérience au Château de Divonne (01) puis au Dodin-Bouffant, d'où il ressort lauréat du concours Taittinger, il passe son CAP boulangerie. Puis il décide de monter son affaire en 1995. Avec sa femme **Isabelle**, il rachète une petite épicerie à Lannilis, au cœur du pays des Abers. "Nous avons entièrement rénové les lieux. Nous avons retapé la bâtisse, couru les brocantes à la recherche d'ustensiles anciens. Avec mes mains et 100 tonnes de matériaux, j'ai construit le four à bois traditionnel !"

Sa motivation porte ses fruits : après un an d'existence, la petite entreprise baptisée La Maison de la boulangerie a déjà doublé ses bénéficiaires. Il ouvre deux 'boutiques froides', livre les coopératives biologiques alentour, avant d'agrandir son fournil en 1999. Désormais, on fait la queue pour la boule de campagne, le kouign amann, le far, les cakes et le gâteau breton. Le succès ne s'arrête pas là, puisque de grands navigateurs comme **Olivier de Kersauson** ou **Yann Eliès** viennent même s'approvisionner chez lui avant leur départ en mer. "Un pain réalisé de manière traditionnelle avec des matières premières triées sur le volet peut être conservé jusqu'à soixante jours", explique-t-il. ■

### POUR EN SAVOIR PLUS

#### Chiffres clés de la profession

- 34 000 boulangeries en France (soit la 1<sup>re</sup> place au sein de l'artisanat alimentaire) ;
- 1 570 habitants par point de vente, 340 visites par jour d'ouverture ;
- Un chiffre d'affaires moyen de 210 600 € HT par boulangerie ;
- 65 % des ménages achètent leur pain en boulangerie artisanale ;
- Une dépense moyenne hebdomadaire de 7,8 € par foyer.

Source : Confédération nationale de la boulangerie-

pâtisserie française

#### Devenir boulanger

Ce métier est accessible à partir du CAP boulangerie, diplôme pouvant être complété par une mention complémentaire boulangerie spécialisée. Le brevet professionnel boulanger ou le bac pro boulanger-pâtissier sont intéressants pour se familiariser avec le management, la gestion et les technologies.

Pour en savoir plus :

[www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org) et [www.inbp.fr](http://www.inbp.fr)



## BÛCHE GWINIZ-DU AU SARRASIN BIO

Une recette de Michel Izard, La Maison du boulanger à Lannilis (29)

### Ingrédients

- 1,5 kg de farine de meule type 80 biologique
- 0,500 kg de farine de blé noir biologique
- 1,2 l d'eau
- 0,400 kg de levain naturel
- 0,036 kg de sel de Guérande
- 0,004 kg de levure
- 0,300 l d'eau (bassinage - eau que l'on ajoute quand la pâte est pétrie)

### Progression

- Faire une autolyse (mélange d'eau et farine) d'une heure (environ 3 à 5 min au pétrin).
- Ajouter le levain, le sel et la levure.
- Pétrir 10 min en première vitesse (batteur ou pétrin), puis 2 ou 3 min en seconde vitesse (ou vitesse rapide, selon la puissance de la machine).
- Ajouter l'eau de bassinage en première

vitesse, puis lisser 1 ou 2 min en seconde. La température de pâte doit être comprise entre 23 °C et 25 °C.

- Laisser pointer (reposer) 2 h 30 et donner trois rabats (geste qui consiste à replier la pâte en quatre) à 10 min, 20 min puis 45 min après l'arrêt du pétrin.
- Mettre la pâte en bac plastique après 1 h 30 de pointage.
- Une heure après, étaler la pâte sur une planche ou une table. Détailler en une bande de 30 cm de long et 15 cm de large en forme de bûche.
- Fariner le dessus des pains, lamer (style polka).
- Apprêt de 45 min (temps de repos avant la mise au four).
- Cuisson four vif : 250 °C en sole et en voûte environ 30 à 35 min (baisser le four après 20 min de cuisson).
- Laisser ressuer le pain et le consommer plutôt froid ou tiède, pour faire le plein de saveur. La



croûte devra être dorée, d'un brun assez prononcé.

### À noter

Cette recette est le compagnon idéal d'un fromage (brillat-savarin, voire d'une pâte persillée), d'huîtres (selon ou boudeuses), d'une truite de mer fumée, ou d'une andouille de Guémené.

**Plus dynamique que jamais,  
Dito Sama est de retour.**

Star mondiale de la préparation dynamique, Dito Sama revient avec sa gamme complète de solutions incluant coupe-légumes, cutters ou batteurs, mixeurs ou épilcheuses... autant d'outils de haute performance et peu encombrants qui vous simplifient la cuisine. Dito Sama coupe, hache, tranche, râpe en quelques minutes... et vous, vous cuisinez. Vous vous consacrez pleinement à votre art. Vous perfectionnez vos plats. En un mot, vous excellez ! **Pour plus d'informations : 05 55 83 23 23**



**Strasbourg (67)** Cette brasserie de quartier s'est transformée en semi-gastronomique grâce à la créativité du jeune chef Michaël Levi, la liberté que lui accorde son patron, Jean-Claude Tamayo, et l'enthousiasme de l'équipe.

FLORA-LYSE MBELLA

## La Vignette a trouvé son rythme

Si **Joëlle Haeflinger** est le sourire qui vous accueille à la Vignette, restaurant situé dans le quartier de Koenigshoffen à Strasbourg - précision géographique importante, puisqu'une autre Vignette est aussi présente, à l'autre bout de la ville -, c'est aussi elle qui raconte l'histoire de cet établissement : en février 2006, le propriétaire d'un bâtiment plus que centenaire propose à **Jean-Claude Tamayo** d'en faire quelque chose. Ce fut d'abord une brasserie, avec juste un plat du jour. "Ce n'était pas viable, se souvient la jeune femme. Nous avons donc décidé de changer." Le déclic se produit avec l'arrivée d'un nouveau chef, **Michaël Levi**, en

cuisine. Ce recrutement était une obligation puisque Jean-Claude Tamayo est issu du monde de la grande distribution et Joëlle Haeflinger, étudiante en histoire de l'art, était juste censée donner un coup de main.

### Une nouvelle impulsion

Finalement, aidée par **Sandra Breimer** en salle, la petite équipe décide de donner une nouvelle impulsion. "Nous avons conscience, avec Michaël, de tenir une perle. Autant la laisser s'exprimer." C'était au début de 2009. La clientèle visée est surtout citadine, une gageure pour un établissement situé dans un quartier périphérique. Mais l'installation d'un autre éta-



blissement dans la même rue a instauré une saine émulation et poussé les Strasbourgeois à sortir de l'hypercentre. "Sur la carte, nous nous faisons plaisir tout en restant abordables", commente Michaël Levi.

**Pau (64)** Jean-Pascal Moncassin, ancien du Crillon et du Grand Véfour, a trouvé son bonheur dans des plats

## Chez Canaille développe l'esprit bistrot

Paris, les grandes maisons, c'est incontournable, explique **Jean-Pascal Moncassin**, chef de Chez Canaille, il y a tant de belles choses à voir. Puis on s'aperçoit que la cuisine gastronomique est élitiste. Être cuisinier dans un bistrot gourmand n'est pas frustrant. Seule la façon de travailler change. Les produits nobles, je les ai connus. Notre clientèle ne s'en préoccupe pas."

Jean-Pascal Moncassin, 33 ans, natif de Pau, reçoit des pièces de viande entières, des poissons d'une extrême fraîcheur. "Ici, on transforme tout de A à Z. On se fait plaisir.

Faire une bonne cuisine exige travail et rigueur", précise-t-il.

### Retour en Béarn

Avant d'aller à Paris où il a exercé au Crillon et au Grand Véfour, il a travaillé chez **Michel Sarran** à Toulouse (31), au Miramar à Biarritz avec **Patrice Demangel**. À son retour en terre béarnaise, en 2005, il a été le second de **Stéphane Carrade**, à Jurançon. Il est le chef de cuisine de Chez Canaille depuis l'ouverture du restaurant en 2009.

**Patrice Pierre** en est le propriétaire. Son père

était cuisinier. Il a possédé d'autres établissements. "Le contact avec les clients, le resenti d'une salle, c'est quelque chose de merveilleux", s'enthousiasme-t-il.

"L'esprit bistrot, c'est utiliser de bons produits sans trop les transformer. Et, pour cela, il faut un excellent chef. C'est aussi être ouvert 7 jours sur 7. Mais aujourd'hui, ce n'est plus possible. Il faut ménager cuisiniers et serveurs si on veut les garder", conclut-il. ■

### CHEZ CANAILLE

3 RUE HÉDAS • 64000 PAU  
TÉL. : 05 59 27 68 65

### Une cuisine qui colle aux saisons

La carte change tous les trois mois. Si la formule semi-gastro n'est valable que le soir (ticket moyen autour de 40 €), le midi, ce sont surtout les travailleurs du quartier qu'accueille la salle redécorée cet été : le menu et plat du jour restent de rigueur (ticket moyen : 15 €).

Le bouche à oreille a bien fonctionné et un article dans un quotidien régional a fait bondir le chiffre d'affaires. La nouvelle décoration, de l'écru qui contraste avec le bois foncé des poutres, devrait aussi plaire à une clientèle que l'équipe cherche à fidéliser, notamment via une newsletter envoyée pour la première fois en août. Prochaine étape : le changement du mobilier en salle, puis celui de la terrasse l'été prochain. ■

#### LA VIGNETTE

78 ROUTE DES ROMAINS

67200 STRASBOURG

TÉL. : 03 88 28 99 52

[WWW.RESTAURANTLAVIGNETTE.FR](http://WWW.RESTAURANTLAVIGNETTE.FR)



Jean-Claude Tamayo et Michaël Levi avec Joëlle Haeflinger.



Retrouvez la recette du chef Michaël Lévi en tapant le mot-clé **RTR610393** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr).

[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr).

de bistrot.

**BERNARD DEGIOANNI**



Le chef Jean-Pascal Moncassin (à gauche) et Patrice Pierre, le propriétaire de Chez Canaille.

# LE SPÉCIALISTE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Conseil • Conception • Réalisation  
Installation • Service Après Vente

Commandez votre petit matériel sur  
[www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)

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



Réalisation : nouvel œil - 04 79 68 94 48  
Crédit photo : Jean-Jacques Grassend - La Villa Des Angles

# BOS

équipement  
hôtelier

PROCHE DE VOUS, LE SPÉCIALISTE  
DE L'ÉQUIPEMENT HÔTELIER

N°Indigo 0 825 877 690

0.125 € TTC / MN



**Hendaye (64)** Pierre Eguiazabal, sommelier pendant sept ans chez Alain Chapel, a relancé l'institution familiale créée en 1923.

BERNARD DEGIOANNI

## Maison Eguiazabal : vin et cuisine de qualité font bon ménage

Il a d'abord enrichi la cave à vins avec 1 500 références à partir de 1993. Il y a ajouté une épicerie fine un an plus tard, un bar à vins en 2002 et un restaurant, Lieu dit Vin, en 2008. Pour la cuisine, il s'est associé à **Vivien Durand**, un ancien du Louis XV à Monaco et du Grand Hôtel à Saint-Jean-de-Luz.

*"Je n'ai jamais pu imaginer un bar à vins où l'on ne mangerait pas une excellente cuisine"*, souligne **Pierre Eguiazabal**. Ce dernier assure aussi la constitution des cartes de vins pour des restaurants étoilés, côté français comme espagnol, puisque son établissement se trouve à quelques centaines de mètres de la frontière.

Au-delà de plats de haute volée, le travail en



Vivien Durand (à gauche) et Pierre Eguiazabal.

cuisine consiste à mettre le vin en valeur. *"Il y a d'abord l'acidité que le vin apporte, des jus longs pour soutenir la longueur des vins*

*en bouche. L'équilibre, l'harmonie d'un vin doivent se retrouver dans un plat"*, affirme Vivien Durand.

### "Une autre approche"

Avant de présenter la carte des mets aux clients, le chef, qui prend lui-même les commandes, propose celle des vins. *"À partir de la bouteille choisie, les clients nous laissent le plus souvent faire pour la cuisine."* Les plats (4 entrées, 3 poissons, 3 viandes, 3 desserts) changent toutes les trois semaines.

Issu de la première promotion de l'école de Tain-l'Hermitage en 1983, Pierre Eguiazabal a également travaillé chez les **Cousau** à Magescq, chez **Marc Meneau**. Mais

**Rabat-les-Trois-Seigneurs (09)** Ce fils de restaurateurs mêle créativité et subtilité pour faire de la Table de

## Grégory Rodriguez invente le sushi façon

**Grégory Rodriguez**, fils de restaurateurs, estime qu'un cuisinier se distingue par *"des subtilités"* : *"La cuisine, c'est le produit et une touche personnelle. J'aime quand la cuisine est ludique"*, affirme-t-il.

Et il le prouve : il a baptisé Bar à tapas, un plat à base du poisson du même nom accompagné de tapas revisités. Il propose aussi un Sushi ariégeois composé de foie gras, magret et confit de canard.

Grégory Rodriguez a repris La Table de la Ramade, il y a quatre ans dans un hameau de 300 habitants sur la route qui mène à Andorre. *"Nous travaillons beaucoup l'été, un peu moins l'hiver. Sur l'année, nous fai-*

*sons une moyenne de 25 couverts par jour"*, précise-t-il.

Ses parents, qui ont tenu des restaurants à Paris et Toulouse, ont tenté de le dissuader de faire ce métier, ce qui ne l'a pas empêché de fréquenter l'école hôtelière de Car-

cassonne (11), allant du CAP au bac pro. Avant de s'installer à 27 ans, il a été durant six ans second de cuisine chez Gimm Traiteur à Toulouse.

### Sens de l'organisation

*"Se retrouver seul en cuisine fait mûrir, exige un grand sens de l'organisation"*, estime-t-il. D'autant qu'il propose une trentaine de plats qu'il change tous les trimestres. *"J'ai besoin de cette diversité"*, ajoute-t-il. Il a néanmoins dû adapter sa cuisine 100 % créative, celle-là même qui l'a conduit à participer en 2006, au Havre, au prix du jeune créateur de l'Omnivore food festival, et a renoncé à un Velouté de carottes, arôme





“À partir de la bouteille choisie, les clients nous laissent faire pour la cuisine”, confie Pierre Eguiazabal.

c'est chez **Alain Chapel** que la passion du vin s'est définitivement ancrée en lui. “Il avait pour le vin, comme pour les légumes et les viandes, une autre approche. On parlait biodynamie, on achetait les vins de **Jacques Reynaud, Marcel Lapierre, Dominique Lafon**, des vigneron qui respectaient la nature.” ■

**MAISON EGUIAZABAL**

LIEU DIT VIN

3 RUE DE BÉHOBIE • 64700 HENDAYE

TÉL. : 05 59 20 67 09

[WWW.EGUIAZABAL.COM](http://WWW.EGUIAZABAL.COM)

la Ramade un établissement exigeant.

B. DE.

# ariégeoise



Cécile et Grégory Rodriguez.

cigare, et à une joue de boeuf en forme de cigare. Son épouse **Cécile**, comptable, a pris la direction de la salle. ■

**LA TABLE DE LA RAMADE**

09400 RABAT-LES-TROIS-SEIGNEURS

TÉL. : 05 61 64 94 32

[WWW.LATABLEDELARAMADE.COM](http://WWW.LATABLEDELARAMADE.COM)

# Le spécialiste de l'équipement hôtelier

Arts de la Table • Textile • Hygiène • Mobilier  
Petit matériel • Cuisine professionnelle



# BOS

équipement hôtelier

PROCHE DE VOUS, LE SPÉCIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT HÔTELIER

Commander en ligne sur

[www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)

**Hirtzbach (68)** Généreux et original : l'établissement du chef Jean-Luc Wahl est à l'image de sa cuisine. Installé depuis 2003 au sud de l'Alsace, l'homme va bientôt effectuer des travaux, pour proposer des chambres à ses convives.

FLORA-LYSE MBELLA

## L'Hostellerie de l'illberg, perle du Sundgau

**R**estaurant gastronomique, bar à tapas, brasserie : **Jean-Luc Wahl** a fait de l'Hostellerie de l'illberg un lieu varié au cœur de la campagne alsacienne. *"Je fais une cuisine d'instinct et de plaisir"*, proclame le chef retourné à sa région natale après des détours en Corse où il a fait son apprentissage, à Marseille puis à Avoriaz, où il a suivi son maître **Alain Le Cam**. À 49 ans, il a également exercé dans le Péri-

gord, dans les Alpes en saison, puis à la Mère Poulard, au Mont Saint-Michel où il est resté quatre ans. De retour en Alsace, il a ouvert un premier restaurant à Issenheim puis s'est fixé à Hirtzbach. *"Le Sundgau reste très traditionnel, mais l'Alsace demeure un territoire privilégié, à la fois du point de vue gastronomique et économique"*, note le chef. Une fois la clientèle constituée, l'homme met en application sa philosophie : *"Pas de limite dans l'inventivité."*

Jean-Luc Wahl respecte la tradition dans sa brasserie : celle-ci porte d'ailleurs le nom de son grand-père, **Arthur**, qui lui a transmis le virus de la cuisine. Mais dans son restaurant gastronomique, sa cuisine trouve un écrin à sa mesure.

### L'extravagance n'exclut pas le bon goût

Parquet brillant, lampes design, cheminée bordée de laiton et rideaux rouges : l'extravagance n'exclut jamais le bon goût. Jean-Luc Wahl aime surprendre ses clients : deux menus ne sont pas détaillés dans la carte et le client choisit de se laisser guider par le chef (34 € pour 3 plats ; 62 € ou 93 € avec les vins pour 7 plats). Opéra de foie gras, Fingers de carpe au Carambar revisitant la traditionnelle carpe frite, ou encore le Beurre de foie gras dans l'esprit d'un Mars... ne représentent qu'un



La salle du restaurant gastronomique.



Elle en salle, lui en cuisine : Delphine et Jean-Luc Wahl travaillent ensemble leur "cuisine d'instinct et de plaisir".

aperçu de la créativité de ce maître-cuisinier. Membre de l'association Générations cuisines et cultures, il ne cache pas que l'obtention d'une étoile *Michelin* est un objectif, même si c'est l'opinion du client qui compte avant tout : *"Ce serait une reconnaissance personnelle et également un argument économique."* Cette année, et pour la troisième fois, Jean-Luc Wahl va tenter le concours de Meilleur ouvrier de France avec un coach nommé **Olivier Nasti** (une étoile *Michelin* au Chambard à Kaysersberg et MOF 2007). Autre objectif : réaliser des travaux afin de pouvoir proposer des chambres à l'étage. Ce sera pour l'année prochaine, avec des transformations à prévoir dans la salle du gastronomique. *"La décoration sera plus design, plus épurée aussi"*, promet-il, soutenu par son épouse **Delphine** qui officie en salle. ■

#### HOSTELLERIE DE L'ILLBERG

17 RUE DE LATTRE DE TASSIGNY  
68118 HIRTZBACH  
TÉL. : 03 89 40 93 22  
[WWW.HOSTELLILLBERG.FR](http://WWW.HOSTELLILLBERG.FR)



NOUVEAU



**Grill**

“Le Trio de Légumes Grillés...  
Des saveurs inimitables !”

Vincent F.



Grâce à l'authenticité du procédé de grillage exclusif Bonduelle Food Service, mettez du soleil dans vos assiettes. Un concentré de saveurs, un visuel « fait-maison », une multitude d'usages, le tout très facile à mettre en œuvre... Offrez à vos convives le plaisir de redécouvrir le légume sous un jour nouveau !

Votre source d'inspiration

N° Vert 0 800 14 03 79

SURGELÉ

www.bonduelle-foodservice.fr

**Guéthary (64)** Perchée sur les rochers, la guinguette offre, depuis quinze ans, l'océan Atlantique comme seul paysage.

BERNARD DEGIOANNI

## Cenitz Ostatua vit au rythme de la mer

Cenitz Ostatua ouvre de Pâques à fin septembre. Mais, même en pleine saison, c'est la météo qui décide. "Par vent fort et jour de pluie, une structure assure un abri pour les clients mais nous perdons la moitié de l'espace disponible", souligne **Thierry>Listre**, ancien directeur export pour de grandes maisons viticoles bordelaises. L'aventure a commencé en 1995. Thierry>Listre et **Françoise**, son épouse, ont repris la concession d'une paillote en bois qui faisait buvette. Dix ans plus tard, loi littorale oblige, la municipalité érige un bâtiment en dur de 50 m<sup>2</sup>, légèrement plus éloigné du bord de mer.



Françoise et Thierry>Listre.

### Produits ultra-frais

"On avait commencé à étoffer l'offre. L'agrandissement nous a fait gagner en confort professionnel mais la capacité de stockage reste limitée, ce qui garantit des produits ultra-frais, d'autant que nous avons une carte courte", précise Françoise>Listre.

Habités comme familles en vacances se régalaient de Merlu à l'espagnole, de Chipirons à la plancha, de Cabillaud sauce piquillos, de Poêlée de coquillages. Devant la guinguette, une pelouse, en à pic sur la plage, permet de dresser tables et chaises longues. "Compte tenu du décor naturel, même les clients les plus stressés sont relâchés dix minutes après leur arrivée. Venir à la guinguette fait partie des sorties plaisir", dit Thierry>Listre. ■

### CENITZ OSTATUA

PLAGE DE CENITZ • 64210 GUÉTHARY

TÉL. : 05 59 26 59 16

WWW.CENITZ.FR

**Aguessac (12)** Quand, en plein mois d'été, une inspectrice du guide 'Michelin' s'est présentée, Didier Ramondenc était persuadé d'avoir tout faux. Quelques mois plus tard, en mars dernier, un Bib gourmand est arrivé.

B. DE.

## Auberge du Rascalat : la sérénité après les bouchons

Didier Ramondenc a connu deux vies professionnelles : avant et après le viaduc de Millau. "Avant son ouverture en 2005, les jours de départ en vacances, un flot continu de voitures passait devant l'auberge. Les gens s'arrêtaient parce qu'ils étaient prisonniers des bouchons. Ils arrivaient énervés et ils repartaient sans s'être souciés de ce qu'ils avaient mangé", se souvient-il.

### Pas de routine

Une fois le viaduc ouvert, si les bouchons ont disparu, la clientèle s'est elle aussi raréfiée. "Nous avons perdu 30 % du chiffre d'affaires mais nous avons gagné en sérénité. Avant, les gens venaient par défaut, main-

tenant ils le font par plaisir", raconte le chef. La cuisine a elle aussi gagné en fluidité, même si Didier Ramondenc affirme réaliser les mêmes plats qu'il y a vingt ans. Mais ce qui aujourd'hui motive ce natif de Millau, c'est l'arrivée de son fils **Morgan**, 24 ans, formé notamment chez **Nicole Fagegaltier** à Belcastel. "Il m'empêche de m'installer dans la routine. Il me pousse sur les montages, la présentation. L'abricot, je le fais en tarte, en cla-

foutis, lui, il le présente sous une forme plus contemporaine et l'accompagne d'un sorbet sangria. À mes carottes confites, il ajoute une mousse citron-coco", explique-t-il. L'auberge s'est vu décerner un Bib gourmand en mars dernier, qui s'ajoute au Bib hôtel pour les 14 chambres. ■

### AUBERGE DU RASCALAT

ROUTE DE VERRIÈRES (D809)

12520 AGUESSAC

TÉL. 05 65 59 80 43

WWW.AUBERGE-LERASCALAT.FR



L'arrivée de son fils **Morgan**, 24 ans (à droite), a poussé **Didier Ramondenc** à innover dans les montages et la présentation des plats.





La carte, exclusivement composée de plats servis en verrines et cassolettes.

autour de 5 €. *“La verrine apporte une dimension ludique, conviviale, et permet de varier les plaisirs, en plus des cocktails”*, explique le propriétaire du Forcys, **Florent Caron**. L'espace a été aménagé avec des assises variées (chaises, tabourets hauts, canapés, fauteuils...) pour déguster cocktails et verrines sur les tables basses ou hautes, voire au comptoir. La variété se retrouve aussi dans les différentes ambiances du Forcys, qui évolue au rythme de la soirée, où Florent Caron se met parfois aux platines pour exercer ses talents de disc-jockey. ■

#### LE FORCYS

18 RUE DES ÉCOLES LAÏQUES • 34000 MONTPELLIER

TÉL. : 04 67 55 67 39

[WWW.BAR-RESTAURANT-MONTPELLIER.FR](http://WWW.BAR-RESTAURANT-MONTPELLIER.FR)

## parisien



Kitchen studio cible essentiellement les enfants.

donnant droit à des avantages comme des accès prioritaires, des rencontres VIP ou des tarifs particuliers chez les marques partenaires. ■

#### KITCHEN STUDIO

151 RUE DE BILLANCOURT

92100 BOULOGNE-BILLANCOURT

TÉL. : 01 70 74 41 10

[CONTACT@KITCHENSTUDIO.FR](mailto:CONTACT@KITCHENSTUDIO.FR)

# Le Casting du mois!

**PACO** Le secret de tous les chefs modèles

Vos veloutés, farces, sauces, sorbets sucrés ou salés et autres desserts glacés **en un temps record**

Un rendu gustatif et une texture **exceptionnels**

Le gain de temps et les coûts **optimisés**

**PACO CLEAN**  
Concepts & Matériels Culinaires

ZAC Le Mureri, Route d'Aoste - 38480 Romagnieu  
Tél. 04 76 07 64 64 - Fax 04 76 07 61 11 - [s.pierre@pacoclean.com](mailto:s.pierre@pacoclean.com)  
[www.pacoclean.com](http://www.pacoclean.com)

**Hong-Kong (Chine)** Le guide *Michelin* avait déjà frappé aux portes de restaurants modestes à Tokyo. Mais étoiler une échoppe de quartier avec des plats vendus au prix d'un croissant, c'est une première : visite au Tim Ho Wan.

LUC FOLLIER



La file d'attente sur le trottoir pour le Tim Ho Wan ne désemplit pas.

## Le restaurant étoilé le moins cher du monde est à Hong-Kong

Le Tim Ho Wan se traduit littéralement par 'Le trou dans le mur'. Rarement un établissement aura si bien porté son nom : petite enseigne sur le pas d'un immense immeuble du quartier de Mong Kok et minuscule restaurant, sa soudaine notoriété se mesure à la bousculade pour y entrer. La file d'attente sur le trottoir ne désemplit pas de 10 à 22 heures.

Le chef **Mak Pui Gor** s'était fait connaître en dirigeant les cuisines du Four Seasons. Voulant revenir à plus de simplicité, il a posé son baluchon à Kwoloon, en face de l'île de Hong-Kong. Ici, la pollution appuie sur les gratte-ciels. Un nuage de sable venu du nord de la Chine étouffe la baie. Il fait chaud, la gorge démanche. On attend tous

patiemment de goûter à la plus petite étoile. Par quelques gestes éternés, une maîtresse de maison appuyée sur un pupitre à l'entrée vous fait comprendre qu'il faut réserver sa table. On tente d'approcher alors la dame qui prend son carnet de réservation pour vous tendre un gribouillis indéchiffrable : c'est le numéro de table. Vingt minutes passent avant que celle-ci ne hèle quelques numéros en cantonais. Le sésame entre les mains, on pousse enfin la porte.

### Cuisine microscopique

À l'intérieur, à peine trente couverts sont compressés, dressés sur de minuscules tables collées les unes aux autres. Au fond du restaurant, se tient une cuisine micro-

scopique d'où montent les vapeurs de cuisson. Le bruit est incessant. Carrelage usé et panneaux de bois fatigué sur les murs, le restaurant étoilé le moins cher au monde a des allures de cantine. On y coche soi-même un menu en cantonais.

### Dégustation à tâtons

Première règle au Tim Ho Wan, on ne sert que du thé. "Si vous vouliez boire une bière ici, il fallait passer avant au 7-Eleven [chaîne de supermarchés, NDLR] pour l'acheter", souffle une voisine qui reçoit son entrée de beignets à la vapeur. Au Tim Ho Wan, le déroulement d'un menu n'est pas anodin. Une serveuse vous apporte trois plats en même temps ; à vous de démêler l'entrée du plat. Comme vous ne savez pas trop ce que



Une serveuse vous apporte trois plats en même temps ; à vous de démêler l'entrée du plat.

vous avez commandé, la dégustation se fait donc à tâtons... L'aventure débute par un surprenant ravioli de bœuf cuit vapeur relevé à la citronnelle, le mou du ravioli se mariant parfaitement à la cuisson minutée du bœuf. Une voisine de table sourit. *“Depuis l'ouverture, c'est bondé. C'est la première fois que j'y pénètre. J'ai déjà fait deux fois la queue et abandonné en cours telle-*

*ment il y avait de monde. Là, j'ai pris mon après-midi pour tenter ma chance.”* À Hong-Kong, les tables ne désemploient jamais, les gens effleurent à peine leur plat pour manger et s'en vont. D'autres ont déjà pris leur place. On croit choisir le plat de résistance, à savoir des buns au porc baignés de sauce barbecue. Le plat fait fureur dans la salle. Arrive alors le dessert

au nom inconnu : une crème sucrée de taro aux perles de Sago. Rassasié, vous trouvez encore la crème succulente, preuve d'un très grand plat. C'en est terminé. L'addition ? 62 dollars hong-kongais, soit environ 6,5 € ! Dehors, la foule se presse toujours. Le Tim Ho Wan mérite patience. On s'éloigne alors satisfait et ravi de l'expérience, oubliant la pollution poisseuse environnante. Aux abords d'une rue avoisinante, le sandwich Double Whooper chez Burger King est à 59 dollars hong-kongais (6,3 €). ■

#### TIM HO WAN

93 JERVOIS STREET · SHEUNG WAN  
HONG KONG

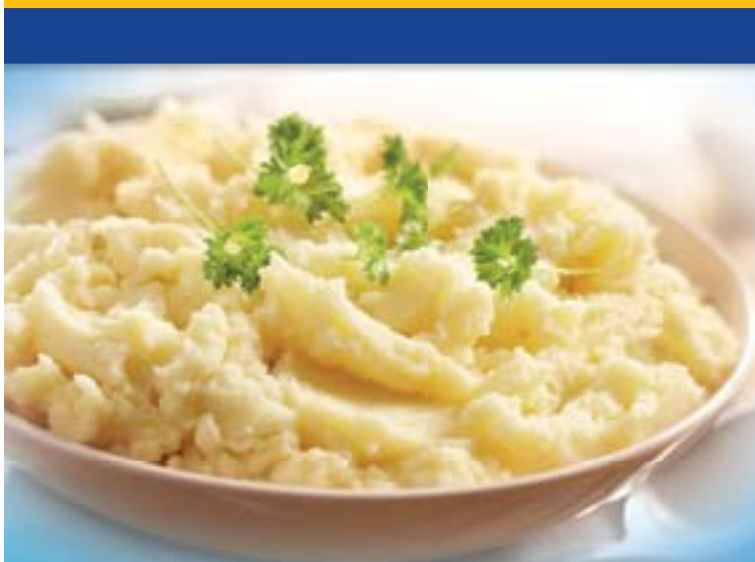


Retrouvez sur [www.lhotellerie-restauration.com](http://www.lhotellerie-restauration.com) :

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

## La gamme des purées Premium

SuperMash, la qualité comme à la maison



Les purées Premium Aviko sont préparées de façon artisanale et sont ensuite rapidement surgelées en cubes individuels, faciles à utiliser. Les saveurs et les vitamines sont ainsi conservées de façon optimale.

Préparées à la cocotte-minute, les purées Premium Aviko sont prêtes en 2 minutes !!

Disponibles dans la gamme : la purée au beurre et au lait, la Home Made, la purée aux carottes et au chou-rave, la purée au chou vert et aux oignons.



Share our passion for potatoes

Aviko B.V. - Bâtiment Agora, 9 bis Rue Clément Ader, ZAC de Mercières, 60200 Compiègne.  
Tel. 03 44 23 18 98 Fax. 03 44 23 42 61 [www.aviko.com](http://www.aviko.com)

**Sinzig (Allemagne)** Originaire de Normandie et installé non loin de Bonn depuis trente ans, le chef travaille avec un bonheur non dissimulé fleurs, herbes fraîches et plantes sauvages.

HÉLÈNE BINET

## Jean-Marie Dumaine, cuisinier des plantes

«*ela fait maintenant trente ans que je suis arrivé en Allemagne, confie Jean-Marie Dumaine. Quand j'ai terminé mes études, je me suis dit, c'est bon, je peux enfin voyager et acquérir de l'expérience professionnelle.*

*Ma première halte a été l'Allemagne... Je n'en suis pas reparti. Pourquoi ? En Normandie, dont je suis originaire, on était habitué à avoir des échanges franco-allemands, dans mon village. Le climat m'a beaucoup plu et la vallée du Rhin m'a fasciné. Il y a également une grande richesse de la nature.*» Jean-Marie Dumaine a ouvert sa première affaire, le Vieux Sinzig, à Sinzig, ville proche de la frontière française et de Bonn. Avec sa femme, il restera dans cet établissement de 30 couverts et 4 chambres pendant vingt ans.

Passionné par les plantes, l'idée de les cuisiner lui est venue grâce à sa rencontre avec le docteur **Brigitte Klemme**, biologiste et botaniste. Il décide également de se rapprocher de **Michel Bras**, chef triplement étoilé de Laguiole (12), avec qui il partage cette passion. Il part alors en stage dans l'Aubrac et en ramène une multitude de conseils et surtout un contact, celui de **François Couplan**, ethnobotaniste français. «*Le feeling est tout de suite passé et on a décidé de publier un livre en commun [Wildpflanzen für die Küche : La cuisine des plantes, aux éditions AT Verlag, NDLR]. Cela m'a énormément enrichi et ouvert des portes.*» Sa passion l'a conduit depuis vers les plateaux des chaînes de télévision, à la radio. C'est au fil de ces rencontres que Jean-Marie Dumaine a su se faire connaître outre-Rhin.

En février 2000, le couple change de lieu et crée un nouveau Vieux Sinzig. Entièrement rénovée, cette ancienne auberge a une capacité d'accueil de 60 places. Jean-Marie Dumaine, qui officie en cuisine avec son neveu **Yoann Hue**, y emploie 18 personnes,

dont sa femme, **Colette Dumaine**, qui dirige la salle. Yoann a travaillé pendant sept ans pour Michel Bras, dont deux en tant que chef du restaurant Michel Bras Toya au Japon. «*C'est mon bras droit aux fourneaux, déclare Jean-Marie Dumaine, je lui fais entièrement confiance. Il connaît très bien les plantes. De mon côté, ça me permet de penser à d'autres projets et de travailler dessus.*»

### «Jouer la carte de la créativité»

Sublimée par des associations de plats originaux, la carte du restaurant fait la part belle aux plantes sauvages. Elles sont ramassées une fois par semaine, soit au jardin (accès par les larges baies vitrées de la salle de restaurant), soit directement dans la nature. «*Tout est calculé, quantifié pour éviter au maximum la perte*», tient absolument à rajouter le chef. 25 plantes différentes sont nécessaires pour confectionner la carte. Quand on lui demande comment il fait pour distinguer les bonnes plantes des toxiques, il répond : «*J'ai dû faire beaucoup de randonnées botaniques pour les différencier et savoir comment les utiliser. Apprendre dans les livres, se renseigner, parler avec des botanistes... C'est un travail de plusieurs années. Démarrer dans la nature, c'est fastidieux, il y a plein de petites cages secrètes dont il faut ouvrir les portes.*» Et pour construire une carte ? «*Je sens les plantes, elles m'apportent des signaux. J'aime me libérer du classicisme et jouer la carte de la créativité. Les plantes m'en donnent*



«Je sens les plantes, elles m'apportent des signaux. J'aime me libérer du classicisme», avoue le chef.

*les moyens, on ne peut pas se tromper avec elles. J'ai aussi appris à travailler les proportions, grâce à Michel Bras.*» Quelques plats à la carte : Légumes cuits entiers, fleurs et herbes fraîches, vinaigrette tiède à la truffe et verjus ; Selle d'agneau rôtie, mousse de purée et ail des ours à l'huile d'olive, sauce à la

### 'MA CUISINE DES PLANTES', PAR JEAN-MARIE DUMAINE

Publié en mai dernier, ce livre invite à découvrir et savourer des trésors de la nature, avec 150 recettes simples, gourmandes et innovantes. Herbes, fleurs et plantes sauvages sont employées avec précision. Déclinées en 4 saisons, les recettes sont dévoilées au fil des 280 pages. Jean-Marie Dumaine y livre également ses conseils pour la cueillette et la récolte des plantes, herbes et fleurs ainsi que pour une utilisation culinaire optimale.

Éditions Le courrier du livre - Prix : 24,90 €



ANDRÉAS THUMM  
**Jean-Marie Dumaine** dispose, dans son jardin, de nombreuses essences comestibles.

menthe ; Crème au café, espuma à la rose, sirop infusé au cigare Havana.

Infatigable chercheur, Jean-Marie Dumaine traque en permanence les nouveautés. Réalisant 800 000 € de chiffre d'affaires par an, avec 40 couverts par jour en moyenne, il a également différentes activités annexes. En plus du restaurant, les clients peuvent goûter aux mets du chef, Pâté de canard aux oreilles de juda, Crème d'ail des ours, Pesto... livrés sous formes de verrines, aussi bien en Allemagne qu'en France, via sa boutique en ligne. Une semaine par an, il organise un voyage à la découverte des plantes, avec quelques-uns de ses clients. Et il donne un rendez-vous le dernier dimanche de novembre pour une dégustation de ses produits (300 clients chaque année). À la fois pédagogue et communicant, Jean-Marie Dumaine organise tous les mois des randonnées botaniques pour initier les amateurs aux différentes espèces de la nature et leur apprendre à les utiliser à bon escient. ■

**LE VIEUX SINZIG**

KÖLNER STR. 6  
 53489 SINZIG - ALLEMAGNE  
 TÉL. : + 49 264 24 27 57



recette web  
 Retrouvez la recette de Jean-Marie Dumaine : Canard farci à la camomille, compote d'ananas en tapant le code **RTR89710** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

PONTHIER,  
 LE FRUIT DE VOTRE CRÉATIVITÉ



	
Biscuit à la vapeur, citron verveine, semi-pris aux fraises	Emulsion caramel et sorbet coco
	
Tulle craquante et cœur de passion	Emulsion passion et croûillant ivoire

Recettes élaborées par Thierry MARY

PONTHIER, de père en fils  
 Des coulis naturels et équilibrés  
 Des parfums au plus près du fruit frais  
 Le secret 7 60 ans d'expertise au service de l'excellence du fruit.

**L'école**  
 LES ÉCOLES DE FRUITS  
 Le plus grand réseau de coulis de fruits  
[www.lecole-des-patresdefruits.com](http://www.lecole-des-patresdefruits.com)

Z.A. les vieux chènes - B.P. 4 - 19130 OUBAT - FRANCE  
 Tel : + 33 5 55 25 82 14  
 e-mail : [info@ponthier.com](mailto:info@ponthier.com)  
 site internet : [www.ponthier.com](http://www.ponthier.com)

**PONTHIER**  
 LE MEILLEUR DU FRUIT

**Paris (VIII<sup>e</sup>)** Situé à deux pas des Champs-Élysées, le San Regis, archétype du petit hôtel de luxe doté d'une clientèle fidèle, collectionne chaque année les récompenses : cette année, il a été classé 5<sup>e</sup> meilleur hôtel parisien dans la 'Gold List' établie par le magazine américain *Conde Nast Traveler*.

ÉVELYNE DE BAST

# Plébiscite pour l'hôtel San Regis après sa rénovation

C'est une grande fierté d'avoir été élu par Conde Nast Traveler et d'être positionné à la 5<sup>e</sup> place de sa top list", souligne **Charles Georges**, fils du propriétaire **Elie Georges** et directeur des ventes de l'hôtel, avec des critères aussi différents que le service, l'emplacement, la restauration, les chambres et le design." Car le San Regis, membre de la chaîne Small Luxury Hotels, c'est toute une ambiance. Dès son acquisition en 1984, Elie Georges a peaufiné la décoration avec des meubles d'époque, des tableaux de maîtres, des vases Baccarat, tout en sollicitant **Pierre-Yves Rochon**, architecte-décorateur : "Nous représentons un certain type d'hôtel, au style feutré, discret, situé dans un endroit calme mais avec une adresse de prestige, dans l'environnement immédiat des Champs-Élysées et de l'avenue Montaigne", souligne **Sabrina Blanc-Miele**, chargée des relations commerciales. La rénovation récente des chambres 'prestige', réalisée en 2010, a également été confiée à Pierre-Yves Rochon, par souci de cohérence. Les nouvelles chambres et suites sont élégantes et sobres, dans des tons lumineux - vert amande, bleu ciel, blanc cassé ou or -, et un petit air art déco dans les appliques ou le mobilier. "Nous avons également rénové toutes les salles de bains, qui sont recouvertes de marbre et équipées de lavabos en granit."

## Des pics de clientèle spécifiques

Les travaux ont permis de créer de nouvelles junior suites modulables qui ont, dès leur ouverture, connu un réel succès auprès des clients, la plupart du temps habitués de l'hôtel. La majorité d'entre eux sont Américains. Viennent ensuite les Français, les Anglais et les Italiens, "même si, au cours de l'année, nous avons des pics de clientèle spécifiques en provenance du Brésil ou du Japon". L'hôtel envisage désormais la rénovation du lobby et du restaurant, mais pas avant 2011 : "La première tranche a été



Une décoration signée **Pierre-Yves Rochon**.

Une junior suite rénovée.

## En chiffres

33 chambres et 11 suites, classés 5 étoiles  
**Nombre d'employés** : 40  
**Restaurant** : 25 places assises



difficile à gérer avec les clients, et les montants investis sont importants (environ 1 ME, NDLR)", souligne Charles Georges. Car l'hôtel ne ferme pas pendant les travaux : "Nous expliquons les problèmes de nuisances à nos clients. Mais, même dans ces conditions, nous ne faisons pas de promotions. L'hôtel a une politique de prix très stricte. Nous préférons surclasser nos clients que de brader les prix", souligne la directrice commerciale de l'hôtel, qui conclut : "2010 s'annonce bien, malgré la fermeture de certaines de nos chambres entre janvier et avril." ■

**HOTEL SAN REGIS**  
 12 RUE JEAN GOUJON  
 75008 PARIS  
[WWW.HOTEL-SANREGIS.FR](http://WWW.HOTEL-SANREGIS.FR)

La station accueillera l'hiver prochain un établissement 5 étoiles développé par la famille Dallery, qui exploite déjà les 3 Hôtels de la Chaudanne depuis cinquante ans. **NATHALIE TRUCHE**

## L'offre haut de gamme s'étoffe à Méribel



Le projet d'établissement 5 étoiles qui ouvrira l'hiver prochain.

Les 3 Hôtels de la Chaudanne, ce sont trois chalets (Chaudanne, Eterlou et Tremplin) reliés entre eux par un couloir intérieur qui crée une seule unité pour les 155 chambres et 22 appartements en résidence que compte l'établissement. En 1963, **Lucette** et **Marius Dallery** ont lancé la construction de cet hôtel qui s'est agrandi au fil des décennies. La structure a été reprise dans les années 1970 par **Claude Dallery**. Autour de lui, ses six enfants et leurs conjoints, perpétuent la tradition. "La famille reste au cœur de notre entreprise, explique **Cécilia Nantet**, l'une des filles de Claude Dallery. *Même si nous nous sommes beaucoup développés, nous travaillons vraiment par plaisir.*"

### Un projet d'ampleur

Et le développement se poursuit. Un hôtel 5 étoiles verra bientôt le jour. Débutés en mai dernier, les travaux se poursuivront jusqu'en décembre prochain. Le début de saison de ski sera ainsi marqué par l'ouverture de ce projet d'ampleur. "Nous nous adaptons au marché, explique **Cécilia Nantet**. *Les gens ne recherchent plus seulement le ski. Nous leur proposerons ainsi une palette d'autres activités : piscines intérieures et extérieures, hammam, sauna, spa...*" Des commerces s'installeront aussi au sein de l'infrastructure hôtelière. Les 40 chambres et suites répondront ainsi à la demande d'une clientèle internationale qui fréquente les établissements de la Chaudanne. ■

**LES 3 HOTELS DE LA CHAUDANNE**  
ROUTE ALBERT GACON • 73550 MERIBEL  
TÉL. : 04 79 08 61 76  
**WWW.CHAUDANNE.COM**

www.chomettedirect.com

## Le tout **NOUVEAU SITE** des pros de l'hôtellerie et de la restauration

- ▶ **Le plus LARGE choix du marché** avec plus de 6000 références en arts de la table, cuisine, hygiène, usage unique et vente à emporter !
- ▶ **Vos commandes 24/24h et 7j/7** livrées chez vous **en 24/48h !**
- ▶ **Des promotions toute l'année !**

**-15%**  
sur tout le site  
pour votre  
**1<sup>ère</sup> commande**

AVEC VOTRE CODE AVANTAGE  
G06M03RD



Indigo 0 825 024 023  
8.339 9 110 7 88

**Chomette Direct**  
L'allié essentiel des CHR

**Deauville (14)** Le dernier établissement du groupe Floirat a ouvert ses portes en juin dernier, après avoir fait l'objet d'une transformation complète.

ÉVELYNE DE BAST

## Les Manoirs de Tourgéville, le nouveau resort de Deauville

L'histoire des Manoirs de Tourgéville remonte à 1977, lorsque le cinéaste **Claude Lelouch** en fait l'acquisition pour y établir un club privé, le Club 13. En 1994, l'établissement est transformé en hôtel et confié à une société de gestion, puis en 2009, il est racheté par la famille Floirat qui entérine le projet immobilier en cours visant à le transformer en resort haut de gamme. Pour le groupe, c'est aussi l'occasion de se lancer dans une hôtellerie différente de celle du Byblos, son hôtel 5 étoiles de Saint-Tropez : *"Cet établissement marque la volonté du groupe de développer en France des hôtels de charme et de caractère"*, explique **Antoine Chevanne**, directeur général de Floirat. L'investissement global représente 13 millions d'euros : achat des murs et du fonds, rénovation du bâtiment principal et création de 4 manoirs. L'ensemble représente désormais 57 chambres, dont 35 suites. La rénovation, conduite par un architecte local, **Patrick Gosles**, s'est faite dans le respect des traditions régionales (colombages en chêne, murs en pierres de Creully...). Quelques équipements rappellent que cet établissement se veut résidentiel : mise à disposition de 30 vélos, piscine chauffée, salle de sport, court de tennis. Un spa est également en projet. *"L'hôtel souhaite attirer la clientèle parisienne le week-end, mais aussi les étrangers qui viennent à Deauville pour les festivals, les courses de chevaux, les ventes de yearlings, le shopping."*



L'un des manoirs récemment bâtis.

L'hôtel dispose de deux salles de séminaires équipées, de 50 et 150 m<sup>2</sup>, ainsi que d'une salle de cinéma de 200 places.

### Le 1899, restaurant de 270 couverts

Côté restauration, **Patrick Demangel**, ancien chef et conseiller culinaire du groupe Floirat, a hérité de la conception de la carte : *"Nous voulons proposer une cuisine généreuse, bonne pour la santé, avec des produits de saison."* Le restaurant, baptisé 1899 (année de naissance de **Sylvain Floirat**, fondateur du groupe et grand-père d'Antoine Chevanne) comporte 270 places. Une soixantaine de couverts par jour sont prévus. Deux chefs dirigent les cuisines, **Samuel Loriot** et **Jacques Depeyre**.

Pour l'hôtel, la rentrée sera le moment crucial : *"Nous saurons à cette date si notre positionnement est le bon"*, explique **Sylvain Choblet**, le directeur de l'hôtel. La barre a été placée haut, à 65 % de taux d'occupation à l'année, avec comme mot d'ordre de ne pas brader les chambres : *"Même si nous faisons des promotions, nous serons toujours dans la fourchette haute."*

En attendant, il faudra tenir face à la concurrence locale et parvenir à attirer la clientèle en dehors

## DE KERCOET



www.dekercoet.com Tel : 02.97.40.56.52





du centre-ville (l'hôtel étant situé à une dizaine de kilomètres de Deauville). Mais d'ores et déjà, des navettes sont à disposition pour les irréductibles du shopping. ■

Le bâtiment principal.



Le lobby.

#### LES MANOIRS DE TOURGÉVILLE

13 CHEMIN DE L'ORGUEIL

TOURGÉVILLE

14800 DEAUVILLE

TÉL. : 02 31 14 48 68

[WWW.LESMANOIRSDETOURGEVILLE.COM](http://WWW.LESMANOIRSDETOURGEVILLE.COM)

**TORK**

\*  
Des distributeurs et des chiffons  
qui décuplent votre performance

**Tork Performance,  
relevons les exigences**

Tork, leader européen de l'hygiène et de l'essuyage industriel, vous présente sa nouvelle gamme de distributeurs pour bobines en ouate et pour chiffons non-tissés.

Où que vous soyez, quoi que vous fassiez, la gamme Tork Performance vous offre une solution complète pour répondre à vos besoins en essuyage.

<http://www.eca-tork.com/performance>

© 2013 TORK INDUSTRIES LTD. ALL RIGHTS RESERVED.

**Chartres (28)** Hôtelières aguerris, Nathalie et Bertrand Jallerat ont fait du Grand Monarque, à Chartres, la rampe de lancement de leur concept de spa. Un concept qu'ils espèrent exporter dans d'autres établissements.

ÉVELYNE DE BAST

## Be By, le spa d'hôtel à la française

**N**athalie et Bertrand Jallerat ont racheté le Grand Monarque il y a une quinzaine d'années. Aujourd'hui, ils se lancent avec l'appui du comité départemental au tourisme de Chartres dans un nouveau projet, un spa de 880 m<sup>2</sup> sis dans l'hôtel. En juin 2010, après quatre ans d'études, Nathalie et Bertrand ouvrent Be by, un spa d'hôtel à la française.

Bertrand est passé par l'école hôtelière de Lausanne, Nathalie par une école de commerce à Paris. S'ils connaissent bien l'hôtellerie, et les résultats sont là pour le prouver (taux d'occupation annuel entre 80 et 85 % associé à des prix moyens d'environ 120 €), ils ne connaissent pas grand chose aux spas. Pourtant, ils sont convaincus que ce nou-

veau produit bien-être constituera un nouvel atout à Chartres, permettant de rallonger les durées de séjours.

### Contrats de distribution de marque

"Pour ouvrir un spa, il faut s'entourer de très bons consultants, lance Bernard. Nous avons monté le projet avec Hydroconcept." Le financement est élevé. Un premier projet, d'environ 400 m<sup>2</sup> est évalué à 1 M€ HT, puis vite abandonné. "Il faut voir plus grand pour être rentable", précise Nathalie. Le deuxième projet sera le bon. La taille du spa est doublée, et le coût s'élève alors à 2 M€ HT d'investissements. Un tour de table est organisé avec différents types d'investisseurs, dont des industriels locaux - notamment **Alban Muller**, président de la

Cosmetic Valley et créateur du laboratoire Adonis.

Be by pourra être intégré dans tous les hôtels en utilisant des produits locaux et naturels. Au Grand Monarque, le bois, le lin et la pierre sont mis à l'honneur. Le laboratoire Adonis a lancé une gamme de produits naturels avec 28 références dont certains encore à l'étude. **Stéphanie Demeusy**, l'esthéticienne, a proposé une démarche autour de trois 'univers' associés à des soins spécifiques. Quant à Nathalie et Bertrand Jallerat, ils gèrent et assurent la rentabilité de l'investissement : ouverture sur l'extérieur, création d'une boutique proposant les produits du spa et même une ligne de vêtements. Par ailleurs l'hôtel propose une chambre spa au tarif de 100 €

Situé au cœur du domaine thermal et de loisirs d'Annéville-les-Thermes (57), l'hôtel Annéville Plaza ouvrira

## Le groupe Tranchant ouvre son premier h

**D**éjà propriétaire de l'Airport Hotel à Bâle en Suisse, le groupe Tranchant, qui possède également 16 casinos en France et un en Suisse, s'apprête à ouvrir son premier hôtel en France : l'hôtel Annéville Plaza. Situé au cœur du parc thermal et de loisirs d'Annéville-les-Thermes (57) qui propose, outre le thermalisme, diverses activités telles que le golf ou encore le ski indoor, l'établissement 4 étoiles est intégré au nouveau complexe développé par le groupe Tranchant. Ce dernier comprend un établissement de jeux, le Seven Casino (400 machines à sous), un restaurant de

100 couverts et une salle de spectacle de 600 m<sup>2</sup>. L'hôtel Annéville Plaza propose d'ailleurs différents packages afin de profiter de tous ces loisirs.

### Affaires et loisirs

L'hôtel - "séparé du casino par un long couloir visant à isoler du bruit", précise la direction - comprend 78 chambres : 57 dites 'classiques' (27 m<sup>2</sup>), 12 'Privilège' de 30 m<sup>2</sup> et 5 'Junior suite' de 50 m<sup>2</sup> ainsi que 3 chambres destinées aux personnes à mobilité réduite. L'accent a également été mis sur le bien-être avec un espace détente : hammam, salles de massages, espace fitness.



En termes de cibles, l'établissement s'adresse autant aux touristes voyageant en famil-



la nuit par personne. D'après les gérants, 5 chambres spa seraient réservées par jour depuis son ouverture. À terme, Nathalie et Bertrand Jallerat souhaitent créer un réseau Be By. "Nous voulons apporter notre savoir-faire à d'autres hôteliers, en proposant des contrats de distribution de marque", explique Nathalie. En attendant, le nouveau concept Be By sera présenté aux hôtels de la chaîne Best Western, sachant qu'il peut aussi s'appliquer à tous les types d'établissements. ■

Bertrand et Nathalie Jallerat.

**LE GRAND MONARQUE**

22 RUE DES EPARS • 28 000 CHARTRES  
TÉL. : 02 37 18 15 15  
WWW.BW-GRAND-MONARQUE.COM

ses portes le 18 septembre prochain.

JEAN FABIAN

# Hôtel en France



L'Hôtel Plaza Annéville est situé au cœur d'un vaste complexe thermal et de loisirs.

le (il comprend un espace de jeux pour enfants et propose un service de baby-sitting) qu'à une clientèle 'affaires' avec ses cinq salles de réunions, toutes équipées en matériel de haute technologie. Dirigé par Stefano Sola, l'hôtel Annéville Plaza est inscrit à l'organisme Wordhotels qui regroupe 500 hôtels indépendants dans le monde. ■

**HÔTEL ANNÉVILLE PLAZA**

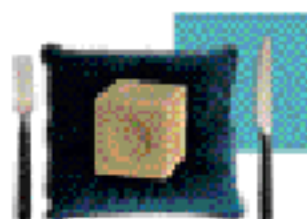
PARC DE COULANGE  
57300 ANNÉVILLE-LES-THERMES  
TÉL. : 03 87 71 82 80  
WWW.ANNEVILLE-PLAZA.COM

# EQUIP'HOTEL PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
14 - 18 NOV. 2010

Le Rendez-vous International  
des Professionnels  
de l'Hôtellerie et de la Restauration

## Réveillez vos idées !



Héberger & Entertener



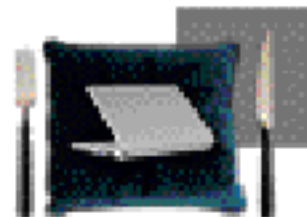
Accueillir & Relaxer



Cultiver & Servir



Concevoir & Décorer



Gérer & Connecter

VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :

[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)  
code AL92

Partenaires officiels



Les Echos



**Paris (VIII<sup>e</sup>)** La chambre proposée dans le palace, en partenariat avec le groupe Mattel, a affiché complet tout au long du mois d'août.

ÉVELYNE DE BAST

# Barbie, le succès de l'été du Plaza Athénée

Le Plaza Athénée n'en est toujours pas revenu. Preuve que les idées les plus extravagantes peuvent plaire, sa petite chambre Barbie a connu un succès inattendu cet été. Largement médiatisée, la chambre dédiée à la poupée créée en 1959 par **Ruth Handler** a fait la joie des petites filles et celle du palace, qui a enregistré des réservations nombreuses auxquelles il ne s'attendait pas vraiment. Mise à disposition du 5 août au 5 septembre, elle a été réservée durant tout l'été, tout en ne demeurant accessible qu'aux filles âgées de 3 à 16 ans, uniquement accompagnées de leurs parents.

Étonnante de vraisemblance, la petite chambre rose Barbie a trouvé son public. Son atmosphère glamour a séduit les grands et les petits. *"Nous avons pensé que l'univers de Barbie était similaire à celui du Plaza, souligne-t-on chez Mattel, la société mère de Barbie. Logiquement, nous avons demandé à l'hôtel de réaliser une chambre dans le style Barbie."*

## Kit de jeux

Tout a été pensé jusqu'au plus infime détail : du mini-canapé rose bonbon - créé par la marque italienne Doïmo - au lit à baldaquin en tissu rose épais, en passant par le petit meuble sur lequel est



*"Nous avons pensé que l'univers de Barbie était similaire à celui du Plaza", estime-t-on chez Mattel.*



posé un mini-ordinateur rose ou le peignoir de poupée en velours gratté.

Sans oublier les produits d'accueil de la salle de bains siglés Barbie : *"nous y avons aussi mis notre 'signature Plaza', souligne Isabelle Maurin, directrice de la communication, comme ces lustres à pompons rose."* Enfin, les petites filles avaient à leur disposition un kit de jeux et une grande maison Barbie, avec des poupées Barbie à l'intérieur. Pour le directeur général du Plaza, le partenariat avec Mattel est une excellente opération : *"Nous avons très bien vendu la chambre Barbie alors que nous ne nous y attendions pas"*. *"Pour l'année prochaine, précise la directrice de la communication, nous avons même déjà des réservations !"* ■

Tout a été pensé jusqu'au plus infime détail : du mini-canapé rose bonbon - créé par la marque italienne Doïmo - au lit à baldaquin.

## HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE

25 AVENUE MONTAIGNE  
75008 PARIS

TÉL. : 01 53 67 66 65

[WWW.PLAZA-ATHENEE-PARIS.FR](http://WWW.PLAZA-ATHENEE-PARIS.FR)



**Vous maîtrisez votre budget énergie avec Gaz de France Provalys.**

Profitez de l'offre de marché\* Prix fixe pour votre gaz naturel et votre électricité avec un prix du kWh stable, garanti au choix un ou deux ans, sans engagement de consommation.

Pour en savoir plus :

0811 01 3000 ou [www.provalys.gazdefrance.fr](http://www.provalys.gazdefrance.fr)

(prix de l'appel selon l'opérateur)

REDÉCOUVRONS L'ÉNERGIE

 **Gaz de France  
Provalys**  
Une marque de  
**GDF SUEZ**

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

\* En souscrivant à une offre à prix de marché, le client ne pourra plus souscrire par la suite à un tarif réglementé sur le lieu de consommation de l'énergie.

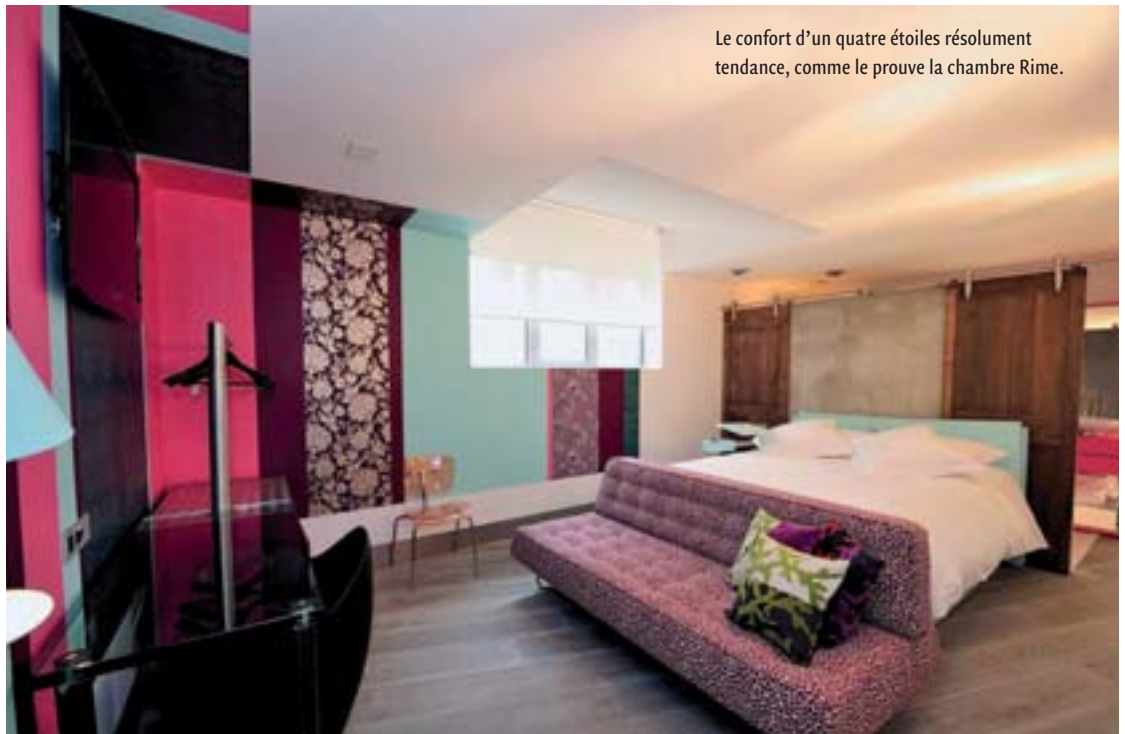
**Charleville-Mézières (08)** La cité ardennaise, archétype de la ville industrielle, a vu en septembre 2009 l'arrivée d'un nouveau 4 étoiles décalé de 17 chambres, qui détonne dans cet environnement austère.

ÉVELYNE DE BAST

# Le Dormeur du val, un hôtel boutique inspiré de la poésie de Rimbaud



La façade rend hommage au plus célèbre habitant de Charleville, l'homme aux semelles de vent, alias **Arthur Rimbaud**.



Le confort d'un quatre étoiles résolument tendance, comme le prouve la chambre Rime.

## EN CHIFFRES:

- **Prix moyen** : 110 € HT
- **Investissement** : 1,7 M € soit 100 000 € la chambre
- **Effectif** : 8 salariés
- **Taux d'occupation** : 35 %

Plutôt boutique hôtel qu'hôtel de luxe, le Dormeur du val - hommage à **Arthur Rimbaud**, le célèbre poète, dont Charleville-Mézières est la terre natale - est un hôtel design 4 étoiles que l'on verrait plutôt en Allemagne ou en Hollande avec ses 17 chambres qui ont l'air de guingois, ses têtes de lit qui penchent et ses lavabos en mille-feuille... L'hôtel représente un investissement d'1,7 M€, a été conçu par son propriétaire de 38 ans, **Carlos Pujol**, publicitaire de profession qui s'est reconverti dans l'hôtellerie.

Équipées de lits queen size ou doubles, les chambres s'appellent Poème, Strophe ou Rime. Les fauteuils dans les couloirs et les chambres, ainsi que les portes

coulissantes en chêne qui masquent les salles de bains, ont été chinées, tandis que tel paravent en béton ciré est pris dans la construction. Les murs sont pour moitié peints, pour moitié couverts de bandes de papier peint. Afin de passer d'une aile du bâtiment à l'autre, il faut traverser un couloir en parquet de verre donnant sur un atrium garni de bambous, sorte de puits de lumière dans l'hôtel. Enfin, le hall de l'hôtel, qui fait office de bar, est rempli d'objets hétéroclites, comme Jojo, le sanglier empaillé qui a l'air de foncer dans le bar.

## Séduire la clientèle des pays limitrophes

L'établissement a intégré la chaîne volontaire Best Western. Avec son concept, il devrait attirer une



...ainsi que la Chambre strophe.

forte clientèle étrangère, notamment allemande ou belge. *“La Belgique n’est qu’à une demi-heure ! Nous comptons beaucoup sur cette clientèle, surtout le week-end”*, précise **Sarah Julie Albert**, la directrice. En attendant, ce sont d’abord les hommes d’affaires qui fréquentent l’établissement : *“ils représentent 80 % de ma clientèle”*, précise le propriétaire, pour des ...ou la Chambre Poème...

chambres dont les prix varient entre 118 et 141 €. Ils en apprécient aussi le confort : sauna, massages à la demande et salle de gym. Sans oublier la salle de séminaires pour 40 personnes debout ou 20 assises, avec tables amovibles, écran LCD, accès wifi libre et gratuit partout dans l’hôtel. Seul hôtel 4 étoiles de la ville, le Dormeur du val est le premier hôtel en France à avoir obtenu la classification 4 étoiles nouvelles normes. ■

Le rendez-vous incontournable de la profession

# Trophée de Golf

Restauration Hors Domicile

Lundi 4 octobre 2010 / Saint-Germain-en-Laye

Heineken Entreprise | DANONI | SAGCOM | SAINT LOUIS | cuisine collective | l'hôtellerie | Davigel | Nestlé PROFESSIONAL

Organisation [sagcom.fr](http://sagcom.fr) Tél. 01 47 61 15 69 - Fax 01 46 20 42 72

**Saint-Pétersbourg (Russie)** Orient-Express Hotels, propriétaire du prestigieux établissement, a choisi un Français pour entreprendre la rénovation de 200 chambres, pour un montant de 260 millions d'euros. De quoi s'assurer de conserver sa place de leader de l'hôtellerie dans la ville de Pierre le Grand. **ÉVELYNE DE BAST**

## Le Grand Hotel Europe de Saint-Pétersbourg ouvre 10 'suites historiques'

Avec la rénovation du Grand Hotel Europe, c'est Saint-Pétersbourg dans son ensemble qui s'adapte aux nouvelles normes du luxe international. "L'offre 5 étoiles n'est que de 1 000 chambres en centre-ville", déclare **Liula Pashkovskaya**, directrice par interim du Grand Hotel, et nous en possédons 30 %." Créé en 1824, d'abord comme grand magasin, l'hôtel a gardé sa façade art nouveau, redessinée par l'architecte italien **Carlo Rossi** en 1830. Épargné lors des révolutions de 1905 et de 1917, l'hôtel, couronné d'un titre de Leading Hotel of the World en 2002, est racheté en 2005 par la société anglaise Orient-Express. La rénovation partielle de l'hôtel, engagée dès 2006, est confiée à un Français, **Michel Jouannet** : "J'ai voulu conserver l'âme du lieu, restituer l'esprit des demeures princières par l'aménagement des nouvelles suites qui rappellent l'histoire culturelle de la ville", précise le maître d'œuvre. "Dans cet établissement classé monument historique, j'ai conservé certains lieux en l'état, comme le bar de l'hôtel, dans le plus pur style art déco." En revanche au premier étage, on entre dans un palais avec des moquettes aux couleurs chatoyantes et des bandes unies marquant l'entrée de chacune des dix suites dites historiques, aux noms évocateurs : **Stravinski, Romanov, Dostoïevski, Fabergé, Rossi** ou **Ambre...**

### Travail d'artiste et d'iconographe

Chaque suite a son âme et son propre univers. Les motifs des tissus d'ameublement et des papiers peints sont inspirés d'authentiques dessins retrouvés au musée d'Histoire de Moscou. Ils ont été réalisés en France par la maison Brunswick. Dans la suite Stravinski, par exemple, un vert prin-



Le Grand Hotel Europe, 301 chambres, dont 200 rénovées.



La suite Stravinski évoque, par ses couleurs, le Sacre du printemps.

temps, en hommage au célèbre *Sacre du printemps*, donne le ton alors que photos et tableaux représentant le compositeur sont accrochés au mur. Dans la suite Romanov, ce sont les tons roses de la famille princièrè qui dominent, alors qu'une bibliothèque présente ouvrages et gravures de la famille du dernier tsar. Un vrai travail d'artiste et d'iconographe. 19 'belles chambres', plus petites, ont été refaites dans le même esprit, mais dans un style plus sobre, et 17 junior suites situées au 5<sup>e</sup> étage bénéficient d'une terrasse avec vue imprenable sur la ville et les bulbes dorés des églises orthodoxes. Les 89 autres chambres rénovées sont classées en trois catégories :

standard, supérieure et luxe.

### 5 restaurants

Cinq restaurants sont ouverts au public, dont le Mezzanine Cafe, rénové lui aussi, dans lequel on a recréé les façades des rues de Saint-Pétersbourg, dans des tons pastel. Le Caviar Bar, pour sa part, est le restaurant référence du groupe. Avec 50 places seulement, il bénéficie d'une certaine notoriété mais "nous devons davantage le faire connaître aux Pétersbourgeois", déclare le directeur de la restauration, **Jaakko Nuutila**. Les autres restaurants, l'Europe Restaurant, d'inspiration française, le Rossi (italien) ou le Chop Stick (asiatique), feront l'objet d'audits particuliers : "Je veux mettre en place une restauration durable, avec des produits bio, sans colorants, améliorer notre organisation pour réduire notre consommation d'énergie, et limiter le gâchis en cuisine."

Palace intemporel, récompensé par tous les oscars de l'hôtellerie, le Grand Hôtel Europe est un acteur essentiel du tourisme à Saint-Pétersbourg, avec une clientèle russe qui compose 25 % de sa fréquentation. "Les autres européens représentent 6 ou 7 %, selon la directrice de l'hôtel. Si les Français ont un lien de cœur avec la ville, ils représentent plutôt une clientèle loisirs, alors que les Allemands sont plutôt business." À Saint-Pétersbourg comme à Paris, les Américains constituent de loin la première clientèle. ■

### GRAND HOTEL EUROPE

NEVSKY PROSPEKT, MIKHAILOVSKAYA ULITSA 1/7  
191186 SANKT-PETERSBOURG, RUSSIA.  
TEL : +7 812 329 6000

[WWW.GRANDHOTELEUROPE.COM](http://WWW.GRANDHOTELEUROPE.COM)



Le 35<sup>e</sup> hôtel de la marque a ouvert dans la capitale du Massachusetts, avec un restaurant Market by Jean-Georges.

LAURE GUILBAULT

## Starwood Hotels and Resorts ouvre un hôtel W à Boston

Le groupe Starwood Hotels & Resorts Worldwide poursuit son ambitieux plan de développement. Situé dans le quartier des théâtres, le bâtiment moderne du nouvel hôtel W de Boston, tout en verre, compte 235 chambres, dont 24 suites et 123 résidences W. Dessiné par l'agence new-yorkaise Bentel & Bentel, l'hôtel joue sur le concept de 'jardin virtuel' avec sa cascade dans le lobby.

Starwood poursuit son partenariat avec le groupe Culinary Concepts de **Jean-Georges Vongerichten**. Détenue par l'entreprise d'investissements Catterton Partners, Culinary Concepts développe et gère un portefeuille de 10 concepts dont 'Spice Market', 'J&G Steakhouse' et 'Market'. Le chef ouvre Market by Jean-Georges au rez-de-chaussée de l'hôtel, un concept inauguré au nouvel hôtel W d'Atlanta ouvert début 2009. Il s'agit donc du quatrième restaurant sous la bannière 'Market' dans le monde (après W Paris, W Atlanta Buckhead et W Doha), mais celui-ci a des accents de Nouvelle-Angleterre. "Je suis venu pour la première fois aux États-Unis en 1985 pour diriger la cuisine du restaurant Lafayette, explique le chef. C'est fantastique de revenir dans la ville où j'ai commencé. J'apporte une nouvelle palette de goûts, le meilleur de mes menus de New York, avec une touche bostonienne."

Au menu concocté par Jean-Georges Vongerichten et le chef de cuisine **Christopher Lee Damskey** (précédemment au Chambers Kitchen de Minneapolis dans le Minnesota) : Entrée au thon, émulsion chili (15 \$/11,7 €), Homard au beurre de basilique et spätzles au citron (28 \$/21,8 €), Purée de pommes de terre aux



L'extérieur, tout de verre vêtu, du nouvel hôtel W à Boston.

truffes (7 \$/5,4 €). En dessert, Poire pochée au caramel tendre, Soufflé aux fruits de la passion (8 \$/6,2 €).

### La griffe W

Le Market bostonien dispose de 119 places assises dans la salle principale, 11 au bar et 61 dans le salon.

En début d'année, l'hôtel s'est doté d'un spa Bliss & Descent, un lounge conçu par

**Sasha Petraske**, le pape des mixologistes new-yorkais.

Le W Boston dispose de 235 chambres, dont 24 suites et 123 résidences W. On retrouve la terminologie W avec ses 'Wonderful rooms' (chambres basiques), ses 'WOW suites' (variante de la suite présidentielle, façon W) et son service 'Whatever, whenever' (n'importe quoi, n'importe quand), un service qui permet d'exaucer n'importe quel vœu du client. "Nous pouvons par exemple trouver des billets à la dernière minute pour aller voir les Red Sox" (la fameuse équipe de baseball de Boston), explique **Jennifer Casswell**, directrice du marketing pour le W Boston. ■

### W HOTEL BOSTON

100 STUART STREET

MA 02115 BOSTON

TÉL. : 001 617 310 6790

[WWW.STARWOODHOTELS.COM](http://WWW.STARWOODHOTELS.COM)

Market, le nouveau restaurant de Jean-Georges Vongerichten à l'hôtel W de Boston.



L'établissement éclaire sa terrasse jusqu'à l'aube grâce à l'énergie captée par 4 panneaux solaires.

ANNE SALLÉ

## Le Stars'n'Bars illumine ses nuits grâce au solaire



Didier Rubiolo, propriétaire du Stars'n'Bars, et Philippe Ischia, de la société installatrice des panneaux solaires.

Avec la mise en place de panneaux solaires, le complexe de restauration et de divertissements monégasque Stars'n'Bars franchit une nouvelle étape dans son engagement en faveur de l'environnement. Ceux-ci

lui permettent de récupérer l'énergie nécessaire à l'éclairage de sa terrasse extérieure lors de ses soirées nocturnes. *“Nous soutenons ainsi les engagements du prince Albert II de Monaco visant à favoriser une gestion responsable et équitable des ressources naturelles et soucieuse de placer l'individu au centre de ses projets”*, explique **Didier Rubiolo**, le propriétaire des lieux.

### Engagement durable

En 2005, le Stars'n'Bars s'est associé à l'ONG Act for Nature pour créer un événement annuel : la Monacology Week, sept jours de sensibilisation publique à l'écologie auxquels toute la communauté est invitée à participer. En 2007, l'établissement a sponsorisé et signé la charte sur la responsabilité sociétale monégasque engageant les entreprises locales à adopter une éthique éco-responsable et éco-efficace. Le restaurant a fait progressivement l'objet de diverses mesures pour réduire la consommation d'énergie et d'eau, favoriser le recyclage, réduire les gaspillages et sensibiliser le personnel et les clients. ■

#### STARS'N'BARS

6 QUAI ANTOINE 1<sup>ER</sup> • 98000 MONACO  
TÉL. : + 377 97 97 95 95



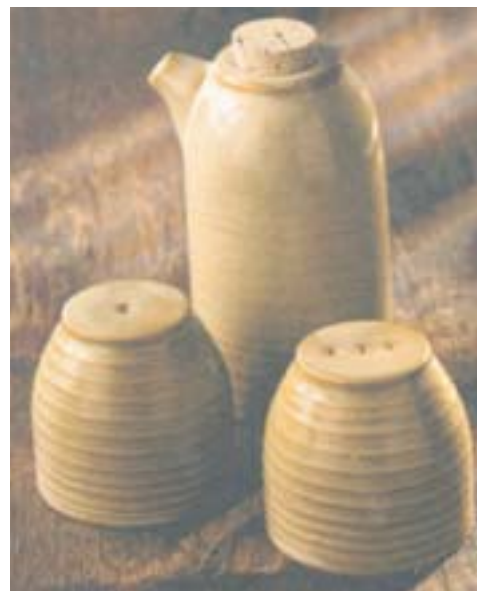
## Les arts de la table en le développement du

Le britannique Dudson, qui a racheté l'an dernier la société française Sarreguemines Vaisselle, lance aujourd'hui sa gamme 'Évolution', spécialement conçue pour réduire l'empreinte carbone du groupe. Acquisition stratégique et vision industrielle.

SYLVIE SOUBES

En rachetant en 2009 Sarreguemines Vaisselle, Dudson a affiché clairement sa volonté de s'attaquer au marché hexagonal tout en confortant sa position internationale. Dudson, l'un des leaders de l'industrie céramique mondiale, était jusqu'à peu présent en France. Sarreguemines Vaisselle, implantée à Digoïn (71) et dont les origines remontent à 1784, bénéficie d'un outil de production, à la pointe de la technologie. L'usine est un des sites les plus 'efficaces' d'Europe, avec des rendements toujours optimisés, y compris dans la gestion des déchets. Pour Dudson, groupe familial dirigé par la 8<sup>e</sup> génération, le fil conducteur est le même, quelle que soit l'implantation : la maîtrise de l'ensemble de la production. Cette notion est essentielle puisqu'elle a conduit les nouveaux dirigeants à cesser, en Moselle, l'importation de produits asiatiques qui représentait pourtant 20 % du chiffre d'affaires. Ce recentrage sur la fabrication à Sarreguemines est un pari sur l'avenir de la





Évolution, de la vaisselle dédiée à l'usage de la restauration et développement durable.

## trent dans rable avec Dudson

vaisselle made in France. Le Britannique défend d'ailleurs le principe d'un marquage obligatoire d'origine pour la vaisselle. "Un combat de la famille Dudson", souligne **Don Jones**, directeur général de Sarreguemines.

### Un projet d'entreprise

Il y a cinq ans, Dudson a décidé de s'engager très fortement dans la voie du développement durable, c'est-à-dire, à l'échelle d'un porcelainier, la réduction de son empreinte carbone. En Angleterre, les équipes des deux sites ont été mobilisées autour de ce choix stratégique devenu projet d'entreprise. Le prince Charles en personne est venu saluer les avancées industrielles du groupe Dudson, lorsque ce dernier réussit à diviser par deux ses émissions de carbone après modification, notamment, des températures de cuisson, de la gestion de l'eau et de la chaleur. Un premier succès. "Nous nous sommes demandé alors ce qu'on pouvait faire d'autre pour agir sur l'environnement", explique encore Don Jones. Après de nouvelles recherches, l'entreprise crée une gamme de vaisselle 'développement durable' grâce à une totale refonte du processus de fabrication. **Gilles Thomas**, responsable des ventes France de The Dudson Group, parle d'une "nouvelle façon de travailler". En mars dernier, le 'bébé' est fin prêt. Baptisée 'Evolution', la gamme, unique en son genre, est obtenue à partir d'une seule cuisson. Le choix des matières premières, argile et émail, et leur travail, sont signés ThermECO. La gamme décline une couleur terre, faisant référence au 'végétal', avec une empreinte carbone diminuée de 79 % par rapport à une production classique. Tout en maintenant la garantie d'usage intensif, dédié à la restauration et l'hôtellerie. Disponibles immédiatement : tasses à café, mugs, assiettes, plats, bols, pot, théière, coupelles... Et pour suivre, un rendez-vous : Equip'Hôtel 2010, du 14 au 18 novembre, à Paris porte de Versailles, au cours duquel vous pourrez découvrir en avant-première de nouvelles idées made in Dudson, toutes durables. 'Evolution' est en marche ! ■

### THE DUDSON GROUP, VENTES FRANCE

TÉL. : 01 47 66 47 17

### SARREGUEMINES VAISSELLE

TÉL. : 03 85 53 49 60

Four mixte nouvelle génération

Grande Cuisine

*Zénith :*  
Le futur, maintenant

Ecologie

Technologie

**Bourgeois**  
La cuisson à son Zénith

**ECO-CONCEPTION**  
PRNF E01-005

www.bourgeois.coop  
contact@bourgeois.coop

Le leader mondial du légume transformé est, aujourd'hui, l'un des pionniers du programme pilote de production intégrée de légumes en plein champ, lancé en région picarde.

SYLVIE SOUBES

## Bonduelle : au cœur du programme pilote de culture durable du nord Picardie

L'ambition et les objectifs constants de Bonduelle sont de produire un légume sain, de qualité, sans défaut, accessible, non-OGM et cultivé dans le respect de l'environnement", ont rappelé les dirigeants du groupe lors de la présentation, cet été, du programme pilote de production intégrée de légumes de plein champ, porté par les chambres d'agriculture de Picardie et mené avec les organisations de producteurs qui approvisionnent Estrées, site de la plus importante usine du leader mondial du légume transformé. Huit fermes pilotes, réparties sur les trois départements picards (Aisne, Somme, Oise), ont accepté de relever le défi.

Dans le viseur : la réduction 'significative' de l'usage des produits phytosanitaires utilisés pour la protection des légumes. Ainsi, depuis l'an dernier, ces fermes testent, grandeur nature et en conditions réelles, des méthodes alternatives de désherbage, notamment mécanique, par types de légumes. Des moyens qui pourraient, à terme, permettre de diminuer jusqu'à 50 % l'apport d'intrants, estiment certains. Pour l'entreprise, il s'agit aussi de "préserver la production légumière régionale, de maintenir la productivité et la qualité tout en cultivant autrement. Se préparer aujourd'hui pour produire demain", résume **Christophe Bonduelle**, p.-d.g. du groupe Bonduelle. Les contraintes environnementales liées à la future réglementation européenne inquiètent. Des mesures doivent être prises en amont. "En pratiquant l'agriculture intégrée, mode de production basé sur une logique de prévention des risques d'accidents de culture par l'emploi prioritaire de méthodes agronomiques et l'utilisation de traitement en dernier recours, l'agriculteur deviendra davantage agrono-



Lors de la campagne, les petits pois sont récoltés, triés et écosés par la machine. Ils sont ensuite immédiatement transférés jusqu'à l'usine de traitement.

me", estime un responsable du service agronomique de Bonduelle.

Outre l'introduction de méthodes innovantes dans la gestion des mauvaises herbes, des maladies de la plante et des insectes ravageurs, le dispositif a pour objectif la création d'une dynamique commune. L'un ne va pas sans l'autre aux yeux des responsables du groupe qui souhaitent que les résultats de ces travaux soient pérennes et partagés au-delà des frontières régionales. L'INRA participe aux recherches. Le programme a démarré l'an dernier et s'étend sur cinq ans.

### 100 000 hectares cultivés dans le monde

Les méthodes culturales ont toujours "occupé une place prépondérante" chez Bonduelle, qui travaille contractuellement avec les producteurs, qu'ils soient réunis en organisation ou coopérative. Une exception toutefois : la Russie, où Bonduelle cultive en direct. Aux côtés des producteurs, quelque 210 techniciens et ingénieurs agrono-

mes et à toutes les étapes de la culture. C'est "l'entreprise qui choisit d'ailleurs les semences, les terroirs, les dates de semis et de récoltes. Le service agro de chaque site doit assurer un approvisionnement régulier et fluide de l'usine, conforme à ses programmes de fabrication, en respectant la qualité du légume ainsi que les différents cahiers des charges, le tout dans une cohérence économique" précise le groupe. Bonduelle représente aujourd'hui 100 000 hectares de culture dans le monde, dont, pour la France, 24 223 en nord Picardie et 12 757 dans le Sud-Ouest. En 1996, Bonduelle a souhaité établir une charte d'approvisionnement. Un principe toujours en vigueur et qui reflète l'esprit Bonduelle : le choix de la semence ou du plant privilégié, par exemple, la qualité gustative des légumes et exclut tout organisme génétiquement modifié. Le temps de traitement d'un légume après cueillette fait aussi partie des contingences. Les petits pois utilisés à Estrées le sont trois heures après récolte. Maturité et fraîcheur. ■

VIANDES

PRODUITS DE LA MER

PLATS CUISINÉS ET FONDS DE SAUCE

INFORMATIQUE

GESTION COMPTABLE

## Comment choisir ses viandes en fonction des saisons ?

Par Tiphaine Campet, directrice d'Art et Cuisine et auteur du Blog des Experts 'Recettes artistiques pour présentations insolites' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Les restaurateurs ont plusieurs alternatives concernant le choix des morceaux de viande qu'ils vont traiter. L'époque où chaque cuisinier se devait d'avoir dans son équipe un véritable boucher est plus ou moins révolue. Les bouchers et autres fournisseurs des restaurants proposent désormais des pièces de viande déjà découpées et désolidarisées de la carcasse. Ce qui n'est pas un mal pour les bouchers, qui se voient revalorisés à une époque où leur profession peine à susciter des vocations.

C'est une question de modernité et de sens pratique, mais c'est aussi un luxe d'avoir le choix dans les morceaux, puisque cela permet de répondre à certaines tendances. Car c'est au restaurateur de prendre le parti de traiter un morceau plutôt qu'un autre, de travailler une cuisson longue ou courte, d'accompagner la viande d'une sauce ou non, bref d'affirmer ses choix de carte.

### Respecter la saison des produits locaux

La viande est un produit qui connaît des saisons de production tout comme les fruits et les légumes. La venaison et autres



petits gibiers se travaillent à partir de l'automne et tout au long de l'hiver. Le veau et l'agneau de lait sont de jeunes viandes que l'on va davantage retrouver au printemps. C'est tout autant une question de processus naturel que de bon sens : il serait incongru de servir une viande qui mérite un traitement corsé et une préparation longue en plein été. Il est impératif de respecter la saison des produits locaux afin d'être cohérent avec la nature et de profiter de leurs qualités optimales.

### Toute viande mérite de figurer au menu

Toutefois, il faut tenter d'équilibrer sa carte et de proposer un éventail de viandes en corrélation avec les goûts de chacun. Une viande rouge, une viande blanche, un abat blanc ou rouge, une volaille méritent de figurer au menu à

chaque saison. Pour varier les plaisirs, les propositions peuvent se mixer de diverses façons. Une volaille, suivant sa nature, peut être plutôt automnale (perdreau), hivernale (chapon), printanière (poulet) ou estivale (pigeon), voire intemporelle (magret de canard). De même, les viandes rouges ne sont pas l'apanage des barbe-

cues d'été, puisque suivant les différentes pièces de l'animal, il existe une multitude de façon de les transformer et de les accommoder, et ce tout au long de l'année (bœuf en sauce, sauté, poêlé, grillé...).

### Des périodes de prédilection

Dans la famille des viandes blanches, le porc peut se préparer de plusieurs façons, en ragoût, en rôti, en grillades ou poêlé. Toutefois, il sera plutôt présenté en première partie de l'année. Le lapin demeure la viande blanche intemporelle par excellence qui, néanmoins, ne plaît pas à tout le monde en raison de son aspect symbolique. Le veau, viande plutôt onéreuse, n'est pas réservé qu'aux périodes festives, c'est aussi une viande printanière. Quant à l'agneau, qui se cuisine en ragoût ou en grillades, sa période de prédilection couvre le printemps et l'été, mais un carré

**CAPIC**  
 Constructeur depuis 1955  
 d'équipements de grande cuisine  
 La qualité Made in France  
 CAPIC Quimper - Tél 02 98 64 77 00 - [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)

d'agneau conserve son aspect festif et familial en toute saison.

### Surprendre par les préparations

Les abats sont des mets qui gagnent à figurer au sein de votre carte. Les incontournables comme l'andouillette à la sauce moutarde, les gésiers de canard confits ou encore les rognons de veau sauce au vin sont des classiques toujours appréciés pour les amateurs, mais il est agréable pour le convive d'être parfois surpris par des préparations inhabituelles. Ces plats familiaux

que l'on ne dégustait qu'à la maison et qui, longuement mijotés ou parfois tout juste poêlés et réactualisés, sont toujours goûteux et savoureux. Ils reviennent toutefois à la mode, de la même façon que sont revenus à la mode les légumes dits oubliés. Ce sont les joues de porcs confites, le pressé de queue de bœuf, le pied de porc farci, la langue de veau, les ris d'agneaux, le cœur de canard, la cervelle, etc.

### Proposer divers modes de cuisson

À la carte, il est important de panacher

les modes de préparations qui seront en concordance avec les morceaux de l'animal que vous aurez sélectionnés. L'idée étant de pouvoir proposer aux clients divers mode de cuisson, allant de la plus légère (grillade) à la plus élaborée (préparation en sauce).

Mais préalablement à la cuisson, il faut un bon outil pour travailler la viande, qui, en fonction de sa nature mais aussi de la préparation escomptée, méritera d'être adapté.

### À chaque viande son couteau

Il existe aujourd'hui différentes gammes de couteaux, tels les Forever en céramique et en titane, dont chacune propose des lames destinées à des utilisations précises. De leur côté, les couteaux Santoku peuvent être utilisés à la fois pour les viandes, poissons et légumes, pourvu que la taille de la lame corresponde à la taille de l'aliment.

Pour des utilisations particulières, telle que la découpe de viande en tartare, l'idéal est d'opter pour une lame pouvant basculer, par exemple le modèle Deba en titane ou le Silver Dimple C (GD-16 D), lequel est parfait pour hacher.

Pour les carpaccios, la longueur de la lame sera déterminante : on préférera alors le modèle Sashimi en céramique (CL-19) possédant une lame de 19 cm ultra dense aux propriétés antibactériennes exclusives, ou encore le modèle en titane (HF-22) avec une lame en alliage titane, argent et céramique qui reste relativement souple et plus tolérante que les lames en céramique pour ce type de coupes incurvées.

La qualité de découpe de la céramique Forever est remarquable : ces lames conviennent particulièrement aux aliments tendres et sont parfaites pour les chairs délicates.

**WWW.FOREVER-EUR.COM**

## Bouchées de rocamadour à l'églantine bardées de jambon noir de Bigorre

### Ingrédients pour 12 bouchées

- 3 rocamadours
- 3 fines tranches de jambon noir de Bigorre
- 12 mûres séchées
- 12 grains de poivre cubèbe

### Pour l'enrobage

- 100 g de confiture d'églantine
- 75 g d'eau minérale
- 3 g de kappa

### Progression

- Dégraisser et parer les tranches de jambon, de manière à obtenir des rectangles réguliers.
- Découper les tranches de jambon en 4 lanières de 1 cm de largeur, réserver au frais.
- Découper en quatre les rocamadours, réserver au frais.
- Réaliser l'appareil d'enrobage en délayant la confiture avec l'eau et en diluant le kappa (additif) à froid dans ce mé-



lange. Porter à légère ébullition et baisser le feu. Pour réaliser l'enrobage des quartiers de rocamadours, le mélange avec l'additif doit constamment rester chaud pour ne pas figer, mais il ne doit pas bouillir (environ 78-80 °C).

- Plonger rapidement les morceaux de rocamadour bien froids dans la confiture d'enrobage afin de ne pas le laisser fondre à la chaleur. À l'aide de deux fourchettes, l'enrober rapidement sur toute sa

surface et le déposer sur un papier sulfurisé. Une fois figés (1 min maximum), remettre les rocamadours au frais. Enrouler par la suite une lanière de jambon noir de Bigorre sur les pourtours de chaque quartier de rocamadour enrobé.

### Dressage

- Finaliser en déposant une mûre séchée et un grain de poivre cubèbe.
- Déguster à température ambiante et en une seule bouchée.

## Éclats de foie gras poêlés au sucre floral

### Ingrédients

- 1 foie gras cru entier
- 100 g de Sucre floral (mélange de sucre de canne, de menthe poivrée, d'armoise annuelle et de mauve)

### Progression

- Découper le foie gras entier de façon à obtenir des éclats ou des escalopes.
- Chauffer une poêle antiadhésive à sec. Verser le sucre floral sur les éclats de foie gras crus ou les escalopes et les rouler dedans de façon à obtenir une sorte de panure. Les saisir dans la poêle bien chaude en les retournant délicatement sur chaque côté afin qu'ils soient bien dorés et qu'une mince couche de caramel aux brisures de fleurs les enrobe.
- Servir immédiatement.



kifaikoi.com

Pour vos achats en viandes, vous pouvez vous fournir auprès de :

Charal : [www.charal.fr](http://www.charal.fr) ; Davigel : [www.davigel.fr](http://www.davigel.fr) ; Delpeyrat : [www.delpeyrat.fr](http://www.delpeyrat.fr) ; France kebab : [www.france-kebab.com](http://www.france-kebab.com) ; Loeul et Pirirot : [www.loeul-et-pirirot.com](http://www.loeul-et-pirirot.com) ; Masse maison du foie gras : [www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com) ; Rougié : [www.rougie.com](http://www.rougie.com) ; Socopa viande : [www.socopa.fr](http://www.socopa.fr)



**Dans votre restaurant, vous aussi, dites :**

**Les Pays de la Loire,** région française leader en produits sous signe officiel de qualité.



à la Qualité SIGNÉE Pays de la Loire



Cette campagne est conduite à l'initiative des organismes de défense et de gestion des produits sous signe officiel de qualité de la région des Pays de la Loire qui sont engagés dans des filières **SANS OGM.**



Région  
**PAYS DE LA LOIRE**



**Pour toute information, contactez :**

Chambre régionale d'agriculture des Pays de la Loire  
02 41 18 60 15 - [qualite@pl.chambagri.fr](mailto:qualite@pl.chambagri.fr)

VIANDE

PRODUITS DE LA MER

PLATS CUISINÉS ET FONDS DE SAUCE

INFORMATIQUE

GESTION COMPTABLE

## Poissons et produits de la mer : à manipuler avec soin

Par **Tiphaine Campet**, directrice d'Art et Cuisine\* et auteur du Blog des Experts  
\*Recettes artistiques pour présentations insolites\* sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**N**os ressources en poissons et en produits de la mer s'amenuisent au point qu'il faut envisager la disparition de certaines espèces comme le thon rouge. Et si la pêche n'est ni durable ni respectée, c'est parce que le consommateur demande constamment les mêmes espèces et les mêmes morceaux. Il faut donc lui réapprendre à apprécier d'autres espèces et d'autres préparations qu'il ne connaît pas ou mal.

Depuis plusieurs années, certaines espèces comme le grondin ou le griset sont boudées. Le poissonnier a besoin du cuisinier pour sortir de cette situation de crise qui risque d'être dramatique à l'horizon 2050. Le cuisinier détient en effet le pouvoir de valoriser auprès du grand public certains poissons et produits de la mer.

Opter pour les produits bio, qui sont ancrés dans une dynamique de pêche durable et obéissent à des critères de réglementation rigoureux, représente déjà une sécurité.



Un produit de la mer frais et de qualité aura forcément un excellent rendu.

Le poisson connaît des saisons de reproduction et de pêche. La seule règle primordiale consiste à respecter cette saison des produits locaux afin d'être cohérent avec la nature, de profiter de ses qualités optimales, mais aussi et surtout de préserver nos ressources.

### Équilibrer sa carte avec un poisson d'eau douce et de mer

Toutefois, il faut tenter d'équilibrer sa carte et de proposer une palette de poissons et de produits de la mer en corrélation avec les goûts de chacun. Un poisson plat, un poisson rond, un d'eau

douce et un d'eau de mer (Méditerranée ou Atlantique) méritent de figurer au menu à chaque saison. Un poisson ou produit de la mer, suivant sa nature et sa provenance, va être plutôt automnal (truite), hivernal (homard), printanier (coquille Saint-Jacques) ou estival (dorade), ou présent toute l'année (crevette)...

Les fruits de mer ne sont pas l'apanage des vacances estivales : au contraire, les périodes les plus propices se situent bien souvent en dehors de cette période avec parfois même une exclusivité mensuelle pour certaines espèces comme le mois de janvier pour le bigorneau, le mois de septembre pour la seiche et le mois de novembre pour les oursins.

### Faire découvrir des espèces méconnues

Généralement, les poissons et produits de la mer sont bien plus délicats que la viande et requièrent un soin tout particulier dans leur traitement. Cependant, quasiment tous les poissons peuvent se cuisiner simplement et rapidement. Un produit de la mer frais et de qualité aura forcément un excellent rendu.

Bien que les clients se rassurent avec des préparations de référence, il ne faut pas hésiter à les surprendre et à faire preuve de créativité en déjouant les modes établies qui ont tendance à dépeupler les mers, comme le sempiternel dos de cabillaud : mais que fait-on du reste ? Pensons aux ragoûts et autres currys de poisson qui permettent de traiter les morceaux moins attendus, tout comme les terrines et pressés permettant de faire usage avec astuce des parures et des miettes. Il est primordial de savoir travailler le poisson dans son intégralité ou même de redoubler de créativité avec ces morceaux délaissés. Il faut tenter par ce biais de modifier les habitudes alimentaires du grand public et de lui faire découvrir des espèces méconnues pour réajuster ce déséquilibre actuel. Au sein de la carte, il est important de panacher les modes de préparation qui seront en accord avec les poissons ou produits de la mer que vous aurez sélectionnés. L'idée est de proposer aux clients divers mode de cuisson, allant de la plus légère (grillade) à la plus élaborée (préparation en sauce). ■



## Duo de Saint-Jacques,

l'une nacrée à la pâte de sésame noire, l'autre en carpaccio, au beurre de pamplemousse, dés de papaye et graines de fruits de la passion



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 noix de Saint-Jacques • Pâte de sésame • 1 papaye • 1 fruit de la passion • 1 pamplemousse • 100 g de beurre salé fondu
- Sel de Maldon • Huile d'olive fruitée

### Progression

- Préchauffer le four à 200 °C. Découper 4 Saint-Jacques en carpaccio, puis déposer chacune au fond d'un ramequin.
- Presser le pamplemousse et prélever 100 g de jus à mélanger avec le beurre salé fondu. Émulsionner et placer au frais pour que l'émulsion fige.
- Découper la moitié de la papaye en brunoise et prélever les graines de fruits de la passion. Réserver.
- Enduire les 4 autres Saint-Jacques d'une excellente huile d'olive fruitée.
- Les déposer dans un plat allant au four et les saisir 4 minutes.
- Dresser les carpaccios en ajoutant une noisette de beurre de pamplemousse au centre de chacun et les agrémenter de dés de papaye et de graines de fruits de la passion.
- Accompagner les carpaccios d'une Saint-Jacques nacrée surmontée d'une touche de pâte de sésame et d'une pincée de sel de Maldon.
- Servir immédiatement.

innovation



Donnez du goût à votre imagination !



- Un mariage exclusif de fruits, de légumes, de condiments et d'épices tout simplement.
- Une texture lisse à froid comme à chaud qui ouvre de nombreuses perspectives en matière de création culinaire.
- Une alternative aux sauces de type mayonnaise avec toutes les qualités nutritionnelles des fruits et légumes.



### 3 recettes



Distribuées en exclusivité par :

**METRO**



Retrouvez les idées recettes sur [tarticreative.com](http://tarticreative.com)

Jean Stalaven

11, rue de Brest - BP 94 - 22120 YFFRINAC  
Tel : 02 96 63 80 00 - Fax : 02 96 63 80 24

## Quel poisson au menu ?

Par Jean-Luc Fessard, directeur de 'Le temps du Client' et auteur du Blog des Experts 'Développement durable en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Lorsqu'en mars 2009, **Chantal Jouanno**, toute nouvelle secrétaire d'État à l'Écologie, est intervenue dans le cadre de Cantina 2009, elle déclarait : "Il y a actuellement un problème sur la ressource halieutique." Un constat confirmé par le Grenelle de la mer. Un an plus tard, après avoir observé que certains restaurants proposaient encore du thon rouge dans leurs plats de base, nous posons la question : comment un restaurateur peut-il encore aujourd'hui ignorer que certains plats de poisson sont à éviter ?

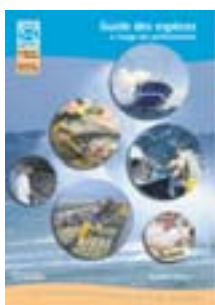
### Connaître les espèces à privilégier

Aujourd'hui, l'information sur la pêche durable et la connaissance des espèces à privilégier s'est considérablement améliorée. Mais les choses sont moins simples qu'il n'y paraît. Le WWF (World Wild Fund for Nature) avait créé un petit dépliant en partenariat avec le MSC (le Marine Stewardship Council, une organisation internationale qui a pour vocation de labelliser les pêcheries durables), contenant une liste des poissons à consommer et ceux à éviter. Dans ce document (disponible à l'adresse [www.pourunepchedurable.fr](http://www.pourunepchedurable.fr)), on trouve les espèces de poissons non menacées comme la sardine ou le maquereau et celles menacées de disparition ou de surexploitation.

Depuis, une pêcherie française a été certifiée par le MSC et 4 autres sont en cours de certification. Toutes les informations relatives à ces pêcheries figurent sur le site du MSC : [www.msc.org](http://www.msc.org).

### Un outil de dialogue avec son fournisseur

En outre, l'Alliance Produits de la mer a conçu le *Guide des espèces* (2<sup>e</sup> édition), très bien fait, à l'attention des professionnels, à l'adresse suivante : [www.allianceproduitsdelamer.org](http://www.allianceproduitsdelamer.org). Celui-ci comporte environ 60 fiches sur la plupart des espèces de poissons et de fruits de mer (crustacés et mollusques).



Deuxième édition du *Guide des espèces* pour un marché des produits de la mer durables.

Ce guide présente, à partir des données scientifiques disponibles, les principales espèces consommées en France, en Belgique et en Suisse, sous l'angle de la durabilité. Plus qu'une approche espèce par espèce, cet ouvrage détaille l'état des différents stocks d'une même espèce, ainsi que les impacts des techniques de production. Il s'adresse à tous ceux qui participent à la chaîne de distribution des produits de pêche et d'aquaculture et qui veulent contribuer à la préservation des ressources et, plus largement, assurer la pérennité de la filière. Pour chaque espèce

est indiqué en synthèse ce qu'il faut retenir sur l'état des stocks et de l'approvisionnement. Le guide contient également une description complète des techniques et des zones de pêche. Une liste de questions à poser à son fournisseur de poisson fait de ce guide un excellent outil de dialogue pour tous ceux qui veulent favoriser une pêche durable. À la fin, une rubrique sur l'aquaculture permet de comprendre à la fois l'intérêt et les limites de ce mode de production.

Au fil de la lecture, on comprendra qu'éviter simplement les espèces menacées ne constitue pas un critère d'approvisionnement suffisant : il faut aussi prendre en compte la période, la taille de maturité sexuelle du poisson, les techniques de pêche, la zone de pêche et surtout l'état du stock.

### La période, la taille, la zone de pêche, l'état du stock

La période et la taille permettent d'éviter de consommer ces poissons aux moments les plus dangereux pour la survie de l'espèce, c'est-à-dire en période de reproduction. Par exemple, il est préférable d'acheter des soles d'au moins 30 cm (moins de 250 g), afin qu'elles aient eu le temps de se reproduire au moins une fois. De même, il faudrait éviter d'acheter des rougets de taille inférieure à 18 cm (soit 50 g) en provenance de l'Atlantique et inférieure à 16 cm en provenance de Méditerranée. De même, la zone de pêche est déterminante pour certaines espèces, menacées dans certaines zones mais pas dans d'autres. Par exemple : la sole de Manche orientale est recommandée car elle est exploitée de manière durable à la différence de celle de Manche occidentale. Le cabillaud provenant d'Islande ou du nord-est arctique peut être recommandé. Mais le cabillaud d'Atlantique nord-est doit être évité car ses stocks sont surexploités et en danger. Les professionnels peuvent se tourner vers des autres poissons blancs issus de pêcheries durables (lieu noir, colin d'Alaska...). Un outil indispensable pour tous ceux qui veulent continuer à proposer du poisson au menu.

### Privilégier les bonnes pratiques de pêche

Certains pêcheurs développent également des pratiques qui sont encouragées par l'Alliance Produits de la mer. Les ligneurs de la pointe de Bretagne se sont par exemple fixés une interdiction de pêche du bar pendant les quarante-cinq jours de reproduction de l'espèce. Et surtout, ils apposent sur l'ouïe des bars qu'ils pêchent une étiquette, leur donnant une totale traçabilité. À tel point qu'avec le numéro figurant sur cette étiquette, l'acheteur peut savoir sur leur site [www.pointe-de-bretagne.fr](http://www.pointe-de-bretagne.fr) où, comment et par qui le poisson a été pêché. **Gilles Le Gallès**, le chef 'locavore' (qui s'approvisionne localement) de La Grée des Landes, le restaurateur d'Yves Rocher à La Gacilly se fournit chez eux. ■

[WWW.ALLIANCEPRODUITSDELAMER.ORG](http://WWW.ALLIANCEPRODUITSDELAMER.ORG)



# Maquereau Froid ?



**F**uric Saupiquet propose une large gamme de filets de maquereaux en marinade, en sauce... pour des entrées froides gourmandes...

# Maquereau Chaud !



**... Aujourd'hui, Furic Saupiquet innove et lance les filets de maquereaux entiers à servir chaud en plat principal.**

#### ÉCONOMIE ET PRATICITÉ

- Une simple remise en température suffit car les filets de maquereaux sont déjà cuits !
- Des filets de 75 g environ pour un coût portion maîtrisé
- Une rapidité de mise en œuvre : servis nature avec leur jus ou accompagnés de sauce
- Un conditionnement en poche, facile à ouvrir et à stocker, une DLUO de 3 ans

#### RICHESSSE DES APPORTS NUTRITIONNELS

- 2 fois plus de calories et 8 fois plus d'Omega 3 que le colin ou le cabillaud
- Un poisson sauvage qui contient beaucoup d'acides gras poly insaturés qui contribuent à faire baisser le mauvais cholestérol

**FURIC**  
La division RHD du groupe



Ces produits sont disponibles chez votre fournisseur épicerie RHD habituel. Pour tous renseignements, écrire à Furic Saupiquet "Le Doublon" - 11, av. Dubonnet - 92407 Courbevoie - E-mail : furic@saupiquet.com - Tél : 01 72 89 09 64 - Fax : 01 72 89 09 01

## L'huître de Bouzigues : un produit en milieu naturel sur un 'site remarquable du goût'

Une texture toujours ferme pour une chair jamais grasse et une saveur très iodée... Attention, l'huître de Bouzigues débarque !

Par Laurent Feneau

Prenez un étang, ajoutez quelques gouttes d'eau de mer et beaucoup de soleil. Placez-y ensuite une jeune huître et attendez quelques années. Avec beaucoup de patience et de travail, vous obtiendrez un ostréidé à la chair ferme et incroyablement iodée... L'étang, c'est celui de Thau, l'huître, celle de Bouzigues. Une rencontre tout aussi heureuse qu'improbable. C'est pourquoi la belle de la lagune restera longtemps sauvage avant d'être élevée dans le plus vaste des plans d'eau languedociens. Ici plus qu'ailleurs, l'homme a su tirer parti des caprices de la nature. Les très faibles marées du golfe du Lion et la présence d'un biotope lagunaire donnent naissance au début du XIX<sup>e</sup> siècle à une technique de culture originale : l'élevage en suspension, très différent de l'élevage à plat pratiqué sur la côte atlantique. Suspendues à des cordes dans des zones d'eau profonde, les jeunes huîtres peuvent ainsi profiter de la richesse exceptionnelle du milieu pour présenter les meilleures qualités gustatives.

### Traçabilité iodée

Bénéficiant d'un processus d'élevage parfaitement maîtrisé et contrôlé, les ostréiculteurs de l'étang de Thau ont été épargnés par les crises de mortalité - aussi violentes qu'inexpliquées - qui ont affecté il y a quelques mois un grand nombre de productions. "Ces huîtres suivent un parcours strictement défini : sélectionnées une à une, cultivées sur cordes par des producteurs référencés, elles parviennent pleinement à maturité grâce à des procédés spécifiques d'affinage en milieu naturel puis en bassin contrôlé", explique **Jean-Jacques Thibaut**, responsable qualité du GIE Mont-Saint-Clair. Le travail des ostréiculteurs de l'étang de Thau est d'ailleurs officiellement reconnu depuis 2000, une partie de la production

ayant reçu le label CQC (Critères qualité certifiés), première certification officielle de qualité pour une huître en France. Enfin, à produit exceptionnel, site exceptionnel ! La lagune elle-même a en effet obtenu la classification de Site remarquable du goût grâce à la qualité gustative de ses huîtres et à l'originalité des techniques de production mises en œuvre.

### Noisette marine

Fort de cette nouvelle reconnaissance, la belle de Thau clame aujourd'hui bien haut ses spécificités : une texture à la fois ferme et fondante sur laquelle vient se greffer une saveur très iodée et légèrement noisetée. **Jean-Michel Manibal\*** n'hésite d'ailleurs pas à recommander une préparation en croûte de noisette. Parfois plus goûteuse que ses homologues de l'Atlantique et souvent moins coûteuse, l'huître de Bouzigues est un produit d'autant plus intéressant qu'il s'avère facile à mettre en œuvre : **Vincent Croizard**, à Nîmes, la propose simplement accompagnée d'un tartare de cèpes et d'un jus au fenugrec. À quelques kilomètres de là, à Montpellier, **Jacques et Laurent Pourcel** optent pour une fusion franco-espagnole. Résultat dans l'assiette : un granité de tomate façon gaspacho et tartare de coquillages du bassin de Thau aux herbes. On en redemande... ■

(\*) L'Huître de Bouzigues, dix façons de la préparer - Jean-Michel Manibal - Éditions de l'Épure



**"UN PRODUIT À FORTE PERSONNALITÉ"**

**L'AVIS DE JEAN-LUC RABANEL,**  
L'ATELIER DE JEAN-LUC RABANEL  
À ARLES (13)

### Pourquoi l'huître de Bouzigues ?

C'est un vrai produit de terroir capable d'apporter de la personnalité à un plat. Et c'est une huître qui n'est jamais grasse. Au niveau saveur, on est sur des notes très fraîches et très iodées, le tout offrant une grande longueur en bouche.

### Où et comment l'acheter ?

À Arles, nous avons la chance d'être tout près du site de production, nous pouvons donc l'acheter directement chez les éleveurs ou sur les marchés du coin. Toutefois, l'huître de Bouzigues bénéficiant d'un grand succès auprès des professionnels de la restauration, les ostréiculteurs se sont peu à peu organisés pour livrer sur toute la France.

SUITE PAGE 130

**BANC D'ÉCAILLER - ETAL À POISSON**  
réalisations sur mesure

**L'ATELIER DE PICARDIE** Tél. : 03 23 08 59 54  
atelierdepicardie@orange.fr Mob. : 06 10 53 04 01

# Le poisson au meilleur de sa forme !



**Coraya**  
PRO.

La forme, le visuel, le moelleux  
d'un steak hâché, tout le monde  
va aimer le poisson !



**100%**

Optimisé RHD

Cuit à cœur  
Pas de perte  
Mode de réchauffage multiple  
Format optimisé bac gastro

**100%**

Conforme GEMRCN

Grammage  
P/L > 2  
Poisson > 70%  
Sans arêtes

SUITE DE LA PAGE 130

**Son prix ?**

Les moyens mis en œuvre pour l'élevage font que les coûts de production sont moindres que sur la côte Atlantique. D'où un prix inférieur à la moyenne du marché.

**Et côté mise en œuvre ?**

Aucun problème particulier d'ouverture ou de mise en œuvre du produit. L'huître de Bouzigues est aussi facile à travailler que les autres ostréidés. Les impératifs sont également les mêmes, notamment en ce qui concerne la fraîcheur du produit.

**Des idées recette ?**

Huîtres de Bouzigues & granité façon Bloody Mary.

J'aime tout particulièrement la servir avec une crêpinette truffée. Au-delà, sa saveur très fraîche se prête très bien à des variations autour des fruits et légumes. On peut par exemple la pocher et la proposer avec une émulsion de céleri. Une astuce pour le pochage

consiste à plonger l'huître 20 secondes dans l'eau bouillante, avec sa coquille afin que le coquillage garde toute son eau et sa fraîcheur. L'association avec une fondue de poireaux, beurre de combava et poivre du Sichuan fonctionne également très bien. Enfin, une idée pour un apéritif un peu décalé : une huître de Bouzigues et un râpé de parmesan et d'amande fraîche, tout simplement... ■

## Aquaprawna lance la crevette de luxe Saphira



La Saphira est un produit d'exception : l'une des plus grandes crevettes au monde. Elle allie un goût unique, subtil, comparable à celui de la langouste et une chair délicate et légèrement croquante, inégalable.

Son corail orange en fait déjà un produit prisé des gourmets. La saphira tire son nom de ses pinces d'un bleu intense tel le saphir dont elle se pare à l'âge adulte. À la cuisson, celles-ci se modifient pour revêtir un rouge flamboyant. Présentée dans un écrin individuel, chaque saphira fait l'objet de la plus grande attention lors de sa congélation et de son conditionnement IQF.

**WWW.AQUAPRAWNA.COM**

## Une nouvelle gamme de Terrines signée Armand Traiteur



Amand Traiteur dévoile sa dernière collection de huit nouvelles terrines. Parmi ces nouveautés élaborées en partenariat avec l'ancien chef étoilé **Michel Bruneau** (restaurant La Bourride à Caen), la Terrine tapenade de rougets aux tomates et poivrons confits se distingue grâce à une recette gourmande aux accents méditerranéens. Élaborée en cuisson sous vide, à partir de morceaux de rouget barbet rigoureusement sélectionnés et de légumes du soleil (tomates, poivrons jaunes et rouges, tomates séchées et olives), cette terrine offre une texture moelleuse et riche. La chair fine et délicate du rouget et son goût typé se marient parfaitement aux légumes confits et à leur saveur légèrement acidulée. Cette entrée originale et gourmande sera parfaitement mise en valeur accompagnée d'un mesclun de jeunes pousses de salade avec un filet de vinaigre balsamique. Autres nouveautés : Terrine de dorade aux légumes du soleil ; Terrine passion joue de bœuf aux mangues et aux aromates et Terrine de lotte à la provençale. Conditionnement : 1,5 kg.

**G.AMAND@AMAND-TERROIR.COM**

## Arënkha, un produit raffiné et savoureux

Inédites et fabriquées selon une recette garantie 100 % qualité et savoir-faire, les perles Arënkha dévoilent le hareng sous un autre jour et viennent bouleverser les modes de consommation sur le marché des produits de la mer. Non seulement elles éveillent et stimulent le palais en lui offrant des saveurs et une texture nouvelles, mais leur utilisation permet aussi de créer un très large éventail de recette. Pouvant être utilisé en chaud comme en froid, sans déperdition de couleur ni de texture, ce produit trouvera sa place dans tout menu, en tant qu'entrée ou plat principal.



**TÉL. : 0034 91 799 10 05**

**MCRUS@PESCAVIAR**

**WWW.PESCAVIAR.COM**

**kifaikoi.com** Pour vos achats en poissons et produits de la mer, vous pouvez vous fournir auprès de :

Alliance océane : [www.iaa.cra-normandie.fr](http://www.iaa.cra-normandie.fr) • CIPA : [www.lapisciculture.com](http://www.lapisciculture.com) • Davigel (direction nationale) : [www.davigel.fr](http://www.davigel.fr) • Le Fumet des Dombes : [www.lefumetdesdombes.com](http://www.lefumetdesdombes.com) • Nautilus : [www.nautilusfood.com](http://www.nautilusfood.com) • OMCG - Toque d'Azur : [www.omcg.mc](http://www.omcg.mc) • Pomona Terre Azur : [www.pomona.fr](http://www.pomona.fr) • Saupiquet : [www.saupiquet.com](http://www.saupiquet.com) • TransGourmet Opérations : [www.transgourmet.com](http://www.transgourmet.com) • Unilever France : [www.ubffoodsolutions.fr](http://www.ubffoodsolutions.fr)