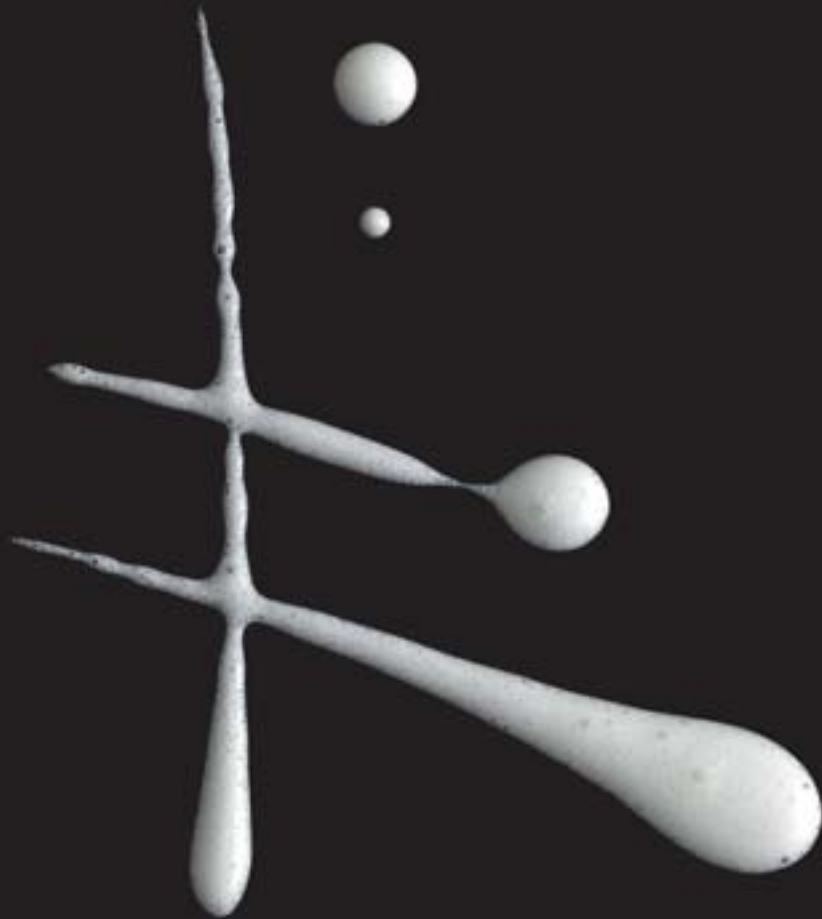


L'Hôtellerie Restauration

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Inspiration



Fruits rouges, crème coco-Rhum, citron vert et poivre long

Une recette imaginée avec la Crème Excellence



L'Âtellerie Restauration

7 OCTOBRE 2010 N° 3206

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

SECRETS DE CHEF



© O. MAYNARD

pages 89-99

LES FRÈRES POURCEL

4 RECETTES EXTRAITES DE LEUR LIVRE
'UNE PLUME DEUX TOQUES'

RESTAURATION

Fabrice Biasiolo prend la tête des
Grandes Tables du 104 à Paris p. 4

HÔTELS



Yann
Caillère.

Les perspectives
du groupe Accor
dévoilées par
Yann Caillère,
directeur
général délégué
p. 6

HÔTEL DÉCO



© PHILIPPE GARCIA /
LA SOCIÉTÉ ANONYME

pages 106-108

Le 18 octobre à Paris

Ouverture très attendue du
Royal Monceau Raffles signé Starck

L'ÉVÈNEMENT



Hervé Bécam (à gauche),
vice-président et
Roland Héguy, président.

ÉLECTIONS À LA PRÉSIDENTIE DE L'UMIH

Le plébiscite de Roland Héguy et Hervé Bécam

PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

- PÂTES, FRITES ET RIZ
- HUILES ET SAUCES
- HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN
- AMÉNAGEMENT SALLE DE BAINS
- SPAS ET PISCINES



© GRIFFON

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

CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 148 PAGES,
D'UN ENCART THALGO, D'UN ENCART SIAHM, D'UN ENCART
SIMON JERSEY ET D'UN ENCART BULLETIN D'ABONNEMENT

Goûtez la tendance !

22-26 janvier 2011, Lyon



Vos clients changent.
Leurs attentes aussi.
Au Sirha, laissez-vous guider
au cœur de la tendance,
et découvrez les nouvelles
recettes gagnantes, dans tous
les métiers de la restauration.

Produits agro-alimentaires et boissons,
petits et gros matériels, technologies et
services, art de la table,... Avec plus de
2 000 exposants et 1 200 démonstrations
par jour, le Sirha vous offre idées et
solutions pour dynamiser votre business.

Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la
Pâtisserie, Coupe Louis Lesaffre (Sélection
Internationale Europe, pré-sélection à la
Coupe du Monde de la Boulangerie),
Festival de la Créativité Gastronomique,
European Catering Cup,... :
les plus prestigieux shows
gastronomiques du monde,
se déroulent au Sirha,
et nulle part ailleurs !

Nouveau ! Place des Vins, le salon des
appellations d'origine.

**LES CLÉS DE VOTRE SUCCÈS
SONT AU SIRHA !**

Votre badge d'accès
sur www.sirha.com
avec le code **PFN**



Édito

NOUVELLE DONNE

Alors que les manœuvres dilatoires ont duré jusqu'à la veille de l'élection à la présidence de l'Umih, il était enfin temps que la période d'incertitude ouverte par le calamiteux congrès de Nantes prenne fin. En désignant **Roland Héguy** et **Herlé Bécam** aux fonctions de président et vice-président. Les adhérents de l'Umih se sont donné les moyens d'un nouveau départ.

De l'énergie, de la volonté, de l'imagination, mais aussi de la diplomatie et du sang-froid, il en faudra une forte dose pour effacer onze mois d'incertitudes et de péripéties. Il appartient au nouveau tandem de tirer rapidement un trait sur un passé devenu un passif, et d'envisager l'avenir avec confiance et sérénité. Car les dossiers ne manquent pas, alors qu'une remise en cause permanente de la fiscalité et des régimes sociaux semble être devenue une forme de gouvernement, alors que la concurrence internationale risque de s'aviver sur le marché du tourisme, alors également que les professionnels sont à la recherche des voies de l'avenir dans un monde de plus en plus difficile à appréhender.

Affirmer le rôle fondamental des métiers de l'hôtellerie-restauration dans le développement de l'emploi, faire reconnaître les qualités des établissements soumis à des contraintes réglementaires de plus en plus pressantes, offrir aux jeunes salariés des évolutions de carrière attractives, démontrer les possibilités d'épanouissement tant dans les grandes structures que par la création d'entreprise : exaltantes perspectives pour les organisations professionnelles qui doivent tout mettre en œuvre pour être reconnues par les pouvoirs publics comme un partenaire fiable et constructif.

Et ne pas oublier de tirer les enseignements de ces récentes turbulences. En moins d'un an, toutes les organisations syndicales ont connu des changements de dirigeants : Umih, CPIH, GNC, Fagih. Le Synhorcat a, lui, dû confirmer par une seconde élection la régularité du mandat de son président. Là encore, une réflexion s'impose sur l'adaptation de statuts vénérables à une indispensable modernité.

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



Presse PRO

4-15 L'ACTU DE LA SEMAINE

16 COURRIER DES LECTEURS & BLOGS DES EXPERTS de Pascale Carbillet

18-19 QUESTIONS-RÉPONSES & BLOGS DES EXPERTS

OÙ SONT LES FEMMES ?

20 • Ce mois-ci, portrait de **Delphine André**, Hôtel Les Barmes de l'Ours, Val-d'Isère (73).4^e FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE DE MOUGINS

22-23 • Les femmes chefs prennent le pouvoir à Mougins (06). Portrait de huit d'entre elles.

LES ARTISANS DE L'EXCELLENCE

24 • Ce mois-ci, **Gérard Oberhauser**, un maître verrier au service des arts de la table (57).

RESTAURATION

26-27 • L'Étage, bistro de **Stéphane Raimbault**, diversifie l'offre de l'Oasis à Mandelieu-La Napoule (06).28 • Brasserie le midi, gastronomique le soir : deux-en-un pour le **Fantin Latour** à Grenoble (38).

30 • Mecenate à Mougins (06) : la Toscane au cœur du Var.

• El Nacional : un bodegon argentin à Bordeaux (33).

32 • Convivialité et gourmandise au **Café de la Fontaine** à La Turbie (06).34-36 • Dans 'À pleine bouche', **Gilles Choukroun** livre 40 recettes inédites et osées. Extraits.38-40 • Le Festival de la photo culinaire à **Oloron-Sainte-Marie (64)** : les conseils en images de 5 chefs et 5 photographes pour mettre en scène un plat.42 • **Julia Gosea**, une sommelière roumaine de 27 ans à la conquête du monde.44-47 • À l'occasion du **Sirha** (22 au 28 janvier 2011 à Lyon), découvrez 5 'mégatendances' du marché de la restauration.48 • **Julia Gosea**, une sommelière roumaine de 27 ans à la conquête du monde.

■ Restauration rapide

48 • **Alexandra Frantz**, directrice du salon VAE expo, dévoile les événements phares du salon qui se tiendra à Paris les 14 et 15 octobre.50 • **Flam's, Nooï et Wazawok**, le groupe alsacien Flam's accélère son développement.

■ International

52 • **Eataly**, véritable 'grand magasin' de la gastronomie italienne ouvre à **New York**.54 • Le chef **Jean-Paul Bondoux** ouvre Le Paris by Jean-Paul Bondoux à Buenos Aires (Argentine).56 • **Jérôme Reynes** associe avec succès boulangerie et restaurant à **Santiago (Chili)**.• **Philippe Grandgeorge** veut ouvrir un deuxième **Filou de Montpellier** à Valparaiso (Chili).

57-88 PETITES ANNONCES

Retrouvez nos annonces de ventes de fonds, d'offres et de demandes d'emploi.

89-99 SECRETS DE CHEF
CARTE BLANCHE
AUX FRÈRES POURCEL

HÔTELS

100-101 • Une 5^e étoile pour le **Club de Cavalière**, géré par Édouard et Marielle Ruchti, au Lavandou (83).

• Les Villages Clubs du soleil modernisent leur image et affichent leurs nouvelles ambitions.

102 • Cinq spas hôteliers récompensés pour leur démarche qualité par l'association SPA-A.

■ Déco

104-105 • Trois architectes d'intérieur, sous la houlette de **Vincent Bastie**, rompent avec les codes habituels de l'hôtellerie à l'**Hôtel Seven à Paris (V)**.106-109 • Ouverture très attendue du **Royal Monceau Raffles** signé **Stark** pour le 18 octobre. En avant-première, les nouveaux atours de cet hôtel de légende.110-111 • L'**Hôtel 7 Eiffel (Paris VII)** : un équilibre parfait entre service et confort.

112-113 • Retour sur le concept de 'boutique-hôtel' apparu dans les années 1980.

■ International

114-115 • Le **Corinthia à Londres** : la modernité d'un 5 étoiles niché dans un immeuble victorien pur style.116 • Invitation au voyage doublé d'une conception Feng Shui au **Rendez-vous Hotel Buenos Aires**.117 • Les kangourous s'invitent au **Kangaroo Island Wilderness Retreat (Australie)**.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

118 • Stratégie environnementale : le cabinet **Utopies** recense les clés du succès.120-122 • Le chef **François Pasteau** œuvre pour une pêche durable au sein de l'**Épi Dupin à Paris (VI)**.

PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

pages 123 à 145

PÂTES, FRITES ET RIZ 123-128 HUILES ET SAUCES 129-131

HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN 132-135 AMÉNAGEMENT SALLES DE

BAINS 136-138 SPAS ET PISCINES 139-141 DROIT ET ASSURANCES 142-145

Avec Fabrice Biasiolo, la street food prend du galon au 104

Paris (XIX^e) Le 21 septembre, le chef étoilé d'Astaffort a donné le coup d'envoi du premier service des Grandes Tables du 104, le complexe culturel du nord parisien.

Nadine Lemoine

Loin de son univers, **Fabrice Biasiolo** exulte. En attendant la réouverture de son restaurant Une Auberge en Gascogne début 2011, toujours à Astaffort (47), mais dans l'hôtel Le Square, le chef-patron prend en main Les Grandes Tables du 104. Implanté dans le XIX^e arrondissement, dans les anciens bâtiments des pompes funèbres municipales, le Cent-quatre (ou 104) est un lieu de production artistique de la ville de Paris qui s'étale sur 39 000 m² et accueille une trentaine de projets artistiques par an (arts plastiques, design, musique, arts du spectacle...). Quelques boutiques et deux points de restauration complètent l'offre. Il y avait le Café Caché. Depuis le 21 septembre, Les Grandes Tables du 104 sont venues prendre place dans le paysage, à l'autre extrémité du complexe, dans un espace de 400 m². Un concept de street food sur lequel Fabrice Biasiolo travaille depuis plus d'un an en tant que consultant. La ville de Paris a confié la concession à **Fabrice Lextrait**, qui dirige un groupe d'investisseurs misant sur le mariage de l'art et de la restauration : à son actif, Les Grandes Tables de la Friche à Marseille, Les Grandes Tables du Channel à Calais, où l'on retrouve **Alexandre Gauthier** (La Grenouillère à La Madeleine-sous-Montreuil) comme consultant, ou encore Les Grandes Tables de la Condition publique à Roubaix ont fait leurs preuves



Fabrice Biasiolo : "Toutes les formes de restauration m'intéressent."

avant Paris. Implanter, dans un espace dédié à la culture, un restaurant créatif dans l'assiette tout en restant accessible en termes de prix, c'est le credo de Fabrice Lextrait. Mais il ne duplique pas. Chacune des 'Grandes Tables' a son chef créatif libre de s'exprimer. À Paris, c'est le chef d'Astaffort qui a inscrit au menu son Fish and chips de cabillaud, les Quelques copeaux de foie gras posés sur une bruschetta, relevés d'huile d'olive et de fleur de sel, la Poitrine de veau cuite vingt heures, condiment, miel, soja, moutarde... Le midi, plat à 11 € et menu complet à 17 €. Le soir, entrées à 9 €, plats à 16 et desserts à 6 € avec une formule à 28 €. La carte des vins en biodynamie a été confiée à **Benoît Biasiolo**, sommelier et frère du chef.

Wok, vapeur et plancha sur des carrioles

Le spectacle est aussi en salle. Fabrice Biasiolo aura d'ici peu 4 carrioles aménagées (2 pour l'instant) sur lesquelles seront préparées les assiettes (ou les feuilles de bananier, voire de bambou, des pains spéciaux ou autre contenant) à la vue du client. Une carriole pour la cuisine au wok, une autre pour celle à la vapeur, la plancha ou le tartare. Elles sont mobiles et pourront être utilisées aussi à l'extérieur. Deux terrasses seront ouvertes au printemps 2011. Le matériel pour la cuisine (130 m²) et le bar a coûté 220 000 €.

Aujourd'hui, la salle peut accueillir jusqu'à 120 couverts dans un décor imaginé, mobilier compris, par **Ciguë**, un groupement de jeunes architectes mélangeant bois et cuir, design et ultra sobriété. Les Grandes Tables version 104 sont uniques. ■



Les carrioles mobiles assurent le spectacle en salle.

OMNIVORE AUX GRANDES TABLES DU 104

Tous les mois, une soirée sera organisée par Omnivore avec une programmation inédite, des jeunes chefs qui bougent sur un thème différent chaque fois : Cucina povera (le 18 octobre avec **Salvatore Tassa** et **Giovanni Passerini**), 100 % black, Barbak...

LES GRANDES TABLES DU 104

104 RUE D'AUBERVILLIERS

75019 PARIS

WWW.104.FR

Les Grandes Tables portent bien leur nom.





Langoustine rôtie, crème fumée, asperges et vinaigrette au curry

Une recette imaginée avec la Crème Excellence



Développement d'Accor dans la zone Europe, Moyen-Orient, Afrique : Yann Caillère fait le point

Le marché des franchisés est-il toujours aussi favorable ? Où en sont les marques d'Accor et leurs projets de développement en Europe et dans toute la zone EMEA ? Le numéro deux du groupe livre sa vision des prochaines étapes d'Accor.

Évelyne de Bast

Depuis 2005, le groupe Accor s'est engagé résolument dans une politique d'« asset right », misant entre autres sur la franchise et le contrat de management pour développer ses marques et ses réseaux. Pour Yann Caillère, désormais numéro 2 du groupe, la décision de devenir le premier franchiseur européen en 2015 s'avère plus que jamais d'actualité : *« un certain nombre de pays européens sont très en retard en terme de taux de pénétration des chaînes - celui s'élève à seulement 25 % sur toute l'Europe. Cela nous ouvre d'énormes possibilités. »*

La franchise s'accélère

À l'instar des marques ibis (370 hôtels en France) et Etap Hotel (300 hôtels en France) qui se sont toujours développées en franchise, deux marques suivent le même schéma dans le programme de développement du groupe : all seasons pour le segment économique, et Mercure, dans le milieu de gamme. *« À mi-2011, nous allons avoir un rythme d'ouverture d'un hôtel par semaine »,* déclare Yann Caillère. Après la France, les premiers pays sur lesquels le développement en franchise s'accélère sont le Royaume-Uni, l'Allemagne, la Belgique, l'Espagne et l'Italie. Du côté de la marque all seasons, des ouvertures sont notamment prévues à Londres, Anvers en Belgique, et à Berlin, Munich et Arnsherg en Allemagne, et à Venise en Italie, en attendant l'Espagne. Quant à la marque Mercure, les nouvelles unités seront situées à Londres, mais aussi en Belgique (Bruxelles), en Allemagne (Kassel et Berlin), et

en Italie. En Espagne, Madrid a accueilli il y a quelques mois son premier Mercure franchisé.

99 % de satisfaits

Aujourd'hui, le groupe compte 800 hôtels franchisés, dont 680 en France et 120 hors de l'Hexagone, et espère atteindre les 1 550 hôtels en 2015. Pour y parvenir, Accor a mis les moyens en organisant un réseau de près de 100 développeurs. Parallèlement, le groupe peaufine ses produits. Alors que la nouvelle chambre all seasons fait l'unanimité, le groupe travaille actuellement à un nouveau concept de chambre Mercure. Enfin, des outils ont été mis en place, notamment un baromètre qualité réalisé en interne, le GSS (Global satisfaction Survey). Avec comme sanction pour ceux qui n'en respecteraient pas les critères la sortie de la franchise : *« nous sortons du système 8 à 9 hôtels par an »,* déclare le directeur général adjoint. Ces nouvelles règles tendent à faire l'unanimité, même si certains cherchent à reprendre leur indépendance. *« Ils doivent être une minorité, estime Yann Caillère. D'après les enquêtes internes, le taux de satisfaction des franchisés en France serait de 99 % ».*

Les nouvelles marques cherchent d'autres positionnements

Enfin, parmi les marques en développement, Pullman, sur le créneau 'affaires et mices', dont les sites d'implantation privilégiés sont



« À mi-2011, nous allons avoir un rythme d'ouverture d'un hôtel par semaine », annonce Yann Caillère.

les villes, les aéroports, ou les centres de congrès, se positionne aussi sur du resort. Yann Caillère note par ailleurs que la marque connaît une croissance importante en Asie. Lancée en 2008 en joint-venture avec Pierre et Vacances, Adagio développe son concept d'hôtels-résidences positionné sur du long séjour : *« Ce produit, cofinancé par voie de capitalisation à parts égales avec Pierre & Vacances, compte 30 'apart'hôtels' répartis dans 6 pays et prévoit de porter son réseau à 80 'apart'hôtels' d'ici à 2013 avec différents modes de détention possibles. »* Enfin, dans d'autres pays de la zone EMEA, hors Europe, la franchise n'apparaît pas la formule la plus adaptée. En Afrique du Nord, les joint-ventures sont privilégiées alors qu'en Afrique sub-saharienne, Accor se trouve plutôt en contrat de gestion. ■

EN BREF 5 ÉTOILES POUR LE CHÂTEAU DE LA CHÈVRE D'OR

Eze-Village (06) Le Château de la Chèvre d'or vient d'être classé 5 étoiles, rejoignant ainsi les vingt hôtels de cette catégorie sur la Côte d'Azur.

Luxueux et spectaculaire, cet établissement aux trente chambres et six appartements est, depuis 1956, l'un des Relais & Châteaux 'historiques' des Alpes-Maritimes. Dirigé



Le Château de la Chèvre d'or : un balcon sur Méditerranée.

depuis 2003 par **Thérèse Blay**, il est également l'un des rares de cette chaîne sur la Côte d'Azur

(dix établissements) à proposer une offre de quatre restaurants, dont la table gastronomique (2 étoiles Michelin), confiée à **Fabrice Vulin**, chef 2 étoiles au Parc des Eaux-Vives à Genève.



Assurance Professionnelle

Vous proposer des produits d'assurances adaptés à votre activité.

Parce que vos besoins varient selon votre activité, nous vous proposons une gamme de produits modulables. Avec l'offre professionnelle d'Aviva, bénéficiez de garanties très complètes, ainsi que d'une véritable relation de proximité.

Les conseillers Aviva vous accompagnent aussi bien dans votre vie professionnelle que privée.

Aviva prend soin de vous et de vos proches avec la complémentaire santé Santhia*, le contrat Aviva Retraite Madelin* et le contrat de prévoyance Senséo*.

Chaque professionnel mérite une protection adaptée. Retrouvez toutes nos solutions sur aviva.fr

L'assurance à votre image.

* Voir conditions en agence et conditions générales applicables.

I Assurance et Epargne Long Terme I

Fram résiste à la crise

Malgré un contexte touristique en berne, le tour-opérateur Fram maintient son activité grâce à une bonne gestion des conséquences de l'éruption du volcan islandais Eyjafjöll et l'ouverture de Framissima nature qui lui a permis de conquérir une nouvelle clientèle.

Pascale Carbillet



Antoine Cachin, président du directoire de Fram, table sur une progression de 22 % des départs en vacances dans les mois à venir.

En marge du salon professionnel du tourisme Top Résa à Paris Porte de Versailles, **Antoine Cachin**, président du directoire de Fram, a présenté un bilan de l'activité du groupe après la saison estivale. Antoine Cachin qualifie 2010 d'année diesel : elle a

commencé difficilement puis progressé régulièrement, avant que le volcan islandais Eyjafjöll n'entre en action et ne bloque des millions de touristes en pleines vacances de Pâques. Bilan : un coût d'environ 4 millions d'euros pour le tour-opérateur Fram. *"Mais nous nous sommes bien occupé de nos clients."* Ce qui n'est certainement pas étranger à la reprise de 13 % de son activité constatée par le voyageur dès le mois de mai. Une progression qui lui a permis de rattraper son retard et d'atteindre le niveau de l'année précédente.

En dent de scie

L'année 2010 est en outre marquée par une augmentation de 22 % des ventes de dernières minutes : achat et départ dans le même mois, avec un engouement de la clientèle sur les promotions de dernières minutes (50 % des ventes). Autre caractéristique de l'année en cours : en dent de scie, l'activité y varie d'une semaine à l'autre. Côté destination, la France reste chez Fram une destination privilégiée (+ 33%) grâce au succès du Framissima nature. Dernier né du groupe, ouvert en avril, ce village vacances propose des habitats légers de loisirs. Ce nouveau concept a

trouvé son public et a aussi permis d'attirer une clientèle qui n'est pas familière de la marque Fram. En deuxième position, arrivent les îles Canaries qui progressent de 14 %, suivies par la Turquie, la Croatie et l'île grecque de Corfou.

Des prévisions optimistes

Mention honorable accordée à la Tunisie, l'Égypte et le Sénégal qui ont maintenu leur niveau de fréquentation avec une progression allant de 2 à 5 %. Quant aux mauvais élèves, il s'agit du Maroc, qui connaît une diminution de fréquentation de 12 % principalement à Marrakech, et de la Grèce (- 25 %). Pour la fin de l'année, Antoine Cachin table sur une progression des départs de 22 %. Il explique en partie cette accélération des ventes grâce aux efforts de communication concentrée sur les mois de mai et juin. Antoine Cachin annonce aussi la création d'un service Framissima Affaires. Le tour-opérateur souhaite développer les séjours incentive et séminaires pour les entreprises. Pour ce faire, il dispose d'un site internet dédié - www.framissima-affaires.fr - mettant en avant les 15 Framissima sélectionnés proposant tous les services nécessaires pour accueillir des congrès. ■

Franka Holtmann, chevalier de la Légion d'honneur

Franka Holtmann s'est vu remettre les insignes de chevalier de la Légion d'honneur par **Catherine Paley-Vincent**, avocat à la cour, lors d'une cérémonie, en présence de nombreux professionnels et collègues, dans les salons de l'hôtel Le Meurice, qu'elle dirige depuis 2006. Après des études à Munich dans les années 1980, Franka Holtmann quitte l'Allemagne pour Paris où elle est responsable puis



directrice des ventes au Méridien Étoile pendant cinq ans. Directrice commerciale à l'hôtel Westminster, puis

chez Jet Hôtel, à Paris, elle suit en parallèle des cours de marketing et de finances à Cornell-Essec. En 1995, elle

Catherine Paley-Vincent remet à **Franka Holtmann** ses insignes de chevalier de la Légion d'Honneur.

devient directrice commerciale du Ritz pendant près de cinq ans et, en février 2000, elle rejoint l'avenue Montaigne en devenant la numéro deux du Plaza Athénée. Elle est ensuite appelée aux commandes de l'Hôtel de Crillon comme directrice générale, avant d'être nommée en juin 2006 à la tête de l'hôtel Le Meurice par **François Delahaye**, directeur de la Dorchester Collection. Un parcours sans faute. ■

Les Cuisinés du Soleil
il y a du soleil et du talent dans ces légumes-là !



Confit de ratatouille, confit de courgettes, caponata d'aubergines :
voici les cuisinés du soleil.

Trois recettes de légumes compotés venues du sud
et réinventées par nos chefs pour ensoleiller les assiettes.
Pratiques, elles se consomment chaudes ou froides,
en accompagnement ou pour des préparations originales
aux subtils accents méditerranéens.

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

Retrouvez tous nos engagements sur daucyculture.fr

d'aucy
FoodServices

Découvrez toute notre gamme sur www.daucyfoodservices.com

Roland Héguy et Hervé Bécam plébiscités à la tête de l'Umih

Élu avec 96 % des suffrages et un taux de participation de 94 %, le nouveau ticket présidentiel aura fort à faire pour redorer le blason de l'Umih, bien écorné depuis un an.

Sylvie Soubes

Un taux de participation de 94 % et 96 % de voix 'pour'. **Roland Héguy** et **Hervé Bécam** ont reçu le plébiscite des urnes, lundi 4 octobre, lors des élections confédérales qui ont eu lieu au siège d'Umih Formation. Des élections qui se sont déroulées sans encombres, sous contrôle de la justice, et qui clôturèrent l'une des périodes les plus difficiles qu'aura connue la rue d'Anjou depuis sa création.

"L'Union est un combat mais c'est également une chaîne qui nous lie", a déclaré peu après son élection son nouveau président, Roland Héguy en rappelant qu'Hervé Bécam et lui-même souhaitaient avant tout "préserver un état d'esprit fondé sur la solidarité et l'unité". Parmi les chantiers annoncés - et ils sont nombreux -, la réforme nécessaire des statuts, dont l'avant-projet sera présenté et discuté au cours du prochain congrès national fin



Hervé Bécam, vice-président de l'Umih, et Roland Héguy, président confédéral, peu après le vote.

novembre à Biarritz (64). Dans son discours, Roland Héguy a également salué "le dévouement et la fidélité des permanents" de la rue d'Anjou. "Sérénité retrouvée et confiance renouée doivent nous permettre de donner un nouveau souffle et une plus grande ampleur à nos actions syndicales", a-t-il ajouté. L'Umih entend bien reprendre son leadership et promet

un nouveau développement de ses implantations locales.

Celle-ci se veut aussi "ouverte au travail en commun avec toutes les structures qui veulent s'engager à faire évoluer les métiers du secteur". Un appel au rassemblement, soutenu par une salle comble et des applaudissements nourris, révélateurs d'une force vive en ordre de marche. ■

Park & Suites

Groupe

Le Groupe Park&Suites, filiale du groupe Equalliance, créé il y a **10 ans**, est devenu un acteur de référence dans la gestion de résidences hôtelières à vocation affaire. Présent dans toute la France, Park & Suites est aujourd'hui **un des leaders du marché**.

Dans le cadre de notre fort développement, **nous recherchons des établissements, en prise à bail ou mandat**, situés dans les grandes agglomérations françaises.

Nous étudions toutes vos propositions.

Contact : developpement@parkandsuites.com

04 67 99 24 48

www.parkandsuites.com

Une réduction historique du déficit public dans le projet de budget pour 2011

L'objectif est de ramener le déficit du budget à 6 %, contre 7,4 % pour cette année, sans toutefois augmenter les taux de TVA ni la fiscalité des entreprises. **Pascale Carbillet**

Le principal objectif du projet de loi de finances pour 2011, présenté au conseil des ministres le 29 septembre par **Christine Lagarde**, ministre de l'Économie, et **François Baroin**, ministre du Budget, est de ramener le déficit du budget à 6 %, contre 7,4 % pour cette année. Selon les ministres, il s'agit d'un budget juste qui répartit équitablement les efforts entre les ménages et les entreprises. Le Gouvernement choisit toutefois de ne pas augmenter les taux de TVA ni la fiscalité des entreprises, dont la part est déjà plus forte que dans les autres pays européens. La méthode choisie par le Gouvernement pour diminuer le déficit public est de réduire et de rationaliser les dépenses fiscales. À ce titre, le coût des niches fiscales et sociales devrait être réduit de 10 milliards d'euros l'année prochaine. Le Gouvernement table aussi sur la reprise de l'activité économique. Sauf dispositions particulières, les mesures fiscales qui découleront de ce budget 2011 entreront en vigueur au 1^{er} janvier 2011.

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



Toujours là pour moi.

Gilles Quillot, nouveau président de l'Association culinaire française à Londres

Chef cuisinier de l'ambassade de France à Londres, il a pris la tête de l'ASF, un organisme en plein remaniement qui souhaite se moderniser et promouvoir la gastronomie française au Royaume-Uni. Interview.

Propos recueillis par Tiphaine Beausseron

L'Hôtellerie Restauration : Quelles ont été les actions menées par l'ACF depuis votre nomination en mars 2010 ?

Gilles Quillot : Le premier grand moment de l'Association culinaire française a été la création de la première journée de la pâtisserie avec concours et présentation de spécialités britanniques. Cet évènement sera réitéré en avril 2011, avec une nouveauté : un mini-salon où des producteurs et artisans anglais et français viendront présenter des produits haut de gamme. Autre initiative, le prêt d'une centaine d'ouvrages historiques propriété de l'ACF à la bibliothèque de l'Institut français. L'ACF contribue ainsi à valoriser la culture gastronomique française hors de ses frontières. La vente aux enchères que nous avons organisée au printemps 2010, en vue de la numérisation des nos ouvrages les plus précieux, y contribue également, et, protégé notre patrimoine culinaire au profit des générations futures.

Vous avez cessé la publication du magazine bi-annuel de l'association. Pourquoi ?

Gilles Quillot, président de l'ACF.



Pour des raisons économiques, liées au coût de cette publication. Nous l'avons remplacée par une newsletter électronique bimensuelle, qui tient plus régulièrement nos membres informés.

Que peut apporter l'ACF à un cuisinier français qui arrive à Londres ?

Quelle que soit sa nationalité, un cuisinier peut apprécier l'ACF pour la possibilité d'y rencontrer d'autres professionnels, de participer à des compétitions, à des démonstrations, dans une ambiance fraternelle. Rejoindre l'ACF est un moyen d'être introduit au cœur de la restauration londonienne, mais pas seulement puisque nous avons aussi des antennes à Glasgow et Manchester, et bientôt peut-être aux Pays de Galles.

WWW.ASSOCIATIONCULINAIREFRANCAISE.CO.UK

La nouvelle solution de Gestion Traiteur
Simplicité et Performance

FTBE V8 traiteur est le fruit de la collaboration entre MdB multimédia et plusieurs grands traiteurs afin de proposer une solution complète répondant spécifiquement aux exigences de la profession traiteur.

Gestion commerciale

- Fichier client - Documentation - Devis - Commandes - Facturation client - Gestion du personnel - Gestion des livraisons - Statistiques clients et commerçants - Gestion des relances - Commissionnement - Balance - Situation client - Export comptable ...

Gestion production

- Mercuriale - Fiche technique - Commandes fournisseur - Livraison - HACCP - DLC - Taux - Ratio - Bon de production - Planning de production - Livraison client - Gestion de stock mercuriale (entrée, sortie, réajustement, transfert, cession, retour ...) - Gestion de stock production - Incidents et avoirs fournisseur - Statistiques achat et consommation ...

Démonstration gratuite dans vos locaux ou via Internet
Contacter MdB multimédia au 04.92.28.26.60

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

FTBE V8 Traiteur Premium

Solution complète de gestion commerciale et gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerce
Pac Technologique de l'Agis 1 - 104 D
118, Avenue de la Guise
92 370 Mures-sur-Seine

Comment nous contacter ?
Email : mdb@mdb-multimedia.fr
Téléphone : 04 92 28 26 60
Fax : 04 92 28 26 66

MdB Multimédia - Siège Social
Espace Clé - 38 rue Mozart
92967 Cligny-Cardan

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

SOUTENEZ L'OPÉRATION 'UNE CANTINE POUR HAÏTI' AVEC RESTAURANTS SANS FRONTIÈRES

L'association Restaurants Sans Frontières, créée par **Philippe Hersant** et parrainée par **Michel Boujenah**, privilégie les actions qui touchent les plus jeunes. Elle travaille aux côtés d'associations fortement implantées sur le terrain et veille à ce que ses cantines s'inscrivent dans une démarche durable et équitable (fours écologiques, implication des communautés dans la création de jardins potagers...). Grâce au soutien de nombreux restaurateurs et à quelques actions médiatiques (L'émission 'Qui veut gagner des millions'...), Restaurants Sans Frontières a pu financer plusieurs cantines au Maroc, en Côte-d'Ivoire, en Inde, à Madagascar et en Haïti.

Pour l'année 2011, Restaurants Sans Frontières s'est fixé deux objectifs : la construction d'une cantine destinée à accueillir les 150 jeunes de l'école Ti-Mouton dans la banlieue de Port-au-Prince (Haïti) et d'un réfectoire pour les 75 enfants isolés du camp temporaire Kay Boné Timoun, établi à proximité. Coût total estimé : 25 000 euros. Le second objectif est de mettre au point un concept novateur et efficace de cantine de brousse pour les missions d'urgence. Pour financer ces projets, Restaurants Sans Frontières lance un appel aux restaurateurs : soutenez l'opération 'Une cantine pour Haïti' en reversant 0,20 € par repas complet servi entre le 1^{er} et le 15 novembre. L'association fournit aux professionnels des affichettes explicatives pour sensibiliser les clients. Toutes autres initiatives permettant de récolter des fonds sont les bienvenues.

RESTAURANTS SANS FRONTIÈRES

4 AVENUE RENÉ BAZIN • 44000 NANTES

TÉL. 02 40 48 55 25 • CONTACT@RESTAURANTS-SANS-FRONTIERES.ORG

200
LE GRAND
ANNIVERSAIRE

UN GRAND ÉVÉNEMENT,
DE GRANDES OFFRES !

EXPERT PACK GPS



7500 €^{HT}

D'AVANTAGE CLIENT⁽¹⁾

SOUS CONDITION DE REPRISE⁽²⁾

Navigation / Kit mains-libres WIP Nav
Climatisation – Pack visibilité* – Régulateur de vitesse

PEUGEOT  TOTAL

www.peugeotwebstorepro.com

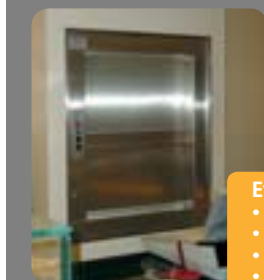
Modèle présenté : Expert Pack GPS L1H1 avec option peinture métallisée. *Allumage automatique des projecteurs, essuie-vitre avant à déclenchement et codage automatique. (1) Avantage client composé d'une remise de 5310€ HT sur le tarif Peugeot 108 du 05/07/2010, de 1500€ HT de prime à la casse Peugeot⁽³⁾ et d'un avantage d'équipements de 690€ HT par rapport à un Expert Pack CD Clim neuf de motorisation et dimensions équivalentes avec options navigation/kit mains-libres WIP Nav, pack visibilité et régulateur/limiteur de vitesse. Offre non cumulable, réservée aux professionnels pour un usage professionnel, hors loueurs et fottes, valable du 01/09/2010 au 31/12/2010, dans le réseau Peugeot participant pour tout achat d'un Expert Pack GPS neuf. (2) Prime à la casse Peugeot de 1500€ HT pour la reprise d'un véhicule de B à 10 ans destiné à la casse.



PEUGEOT
PROFESSIONNEL



— Vos clients méritent le meilleur.



- Une nouvelle conception pour des monte-plats plus économiques alliant robustesse, sécurité et équipements de série.
- Adapté à votre activité, le monte-plats 2.0 peut également charger plaques, linge, bouteilles, paquets, courrier, etc.

Etna Fapel :

- 35 ans d'expérience
- Concepteur et fabricant
- Forte expertise et savoir-faire unique
- Intervention dans la France entière

**etna
fapel**

L'expertise monte-charge
www.etnafapel.com - info@etnafapel.com
135 rue d'Erment - 95210 Saint Gratien - 01 34 05 28 28



FORMATION

L'Hôtellerie Restauration

8^e finale du concours Un des Meilleurs apprentis de France en cuisine froide

Paris (XVII^e) La 8^e finale du concours national a eu lieu le 24 septembre dernier au CFA Médéric. Ce concours est réservé aux apprentis de moins de 21 ans en cours de formation niveau V.



Les cinq médaillés d'or du concours Un des meilleurs apprentis de France en cuisine froide.

Vingt-et-un candidats venus de divers départements de France étaient réunis au CFA Médéric le 24 septembre. Ils devaient présenter un plat de cuisses de canard farcies aux fruits secs (présentation froide) et un biscuit chocolaté et mousse chocolat aux fruits en dessert. Le jury était composé de Meilleurs ouvriers de France, de Maîtres cuisiniers de France, de membres de l'Union compagnique du tour de France, de chefs de travaux d'établissements et de chefs de renom. À l'issue du concours, cinq médailles d'or ont été décernées :

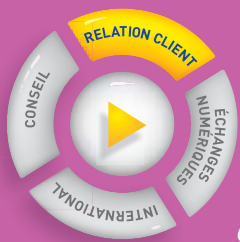
- **Alexandre Vuillin**, école des métiers du Lot à Cahors (46) ;
- **Laurine Gutleben**, CFA de l'hôtellerie de Colmar (68) ;
- **Tatum Huard**, lycée professionnel Louis Guilloux de Rennes (35) ;
- **Coralie Lefrançois**, CFA de la chambre de métiers de Seine-et-Marne sud (77) ;
- **Tom Plovier**, Faculté des métiers de Cannes (06).

ALEXANDRE VUILLIN, MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE 2010



Stéphane Andrieux, chef étoilé du Château de la Treyne,
Alexandre Vuillin, Meilleur apprenti cuisinier de France 2010,
Stéphanie et **Philippe Gombert**, propriétaires du château de la Treyne.

Titulaire d'un CAP cuisine obtenu à l'école des métiers du Lot à Cahors et actuellement en 1^{re} année de brevet professionnel, **Alexandre Vuillin**, 18 ans, est en apprentissage au Relais & Châteaux de la Treyne à Lacave (46). Le jeune homme a su bénéficier des conseils du chef étoilé **Stéphane Andrieux** ainsi que du chef pâtissier **Marc Jean** qui l'ont préparé au concours.



LA POSTE
SOLUTIONS **BUSINESS**

ROSETTA®. UNE SOLUTION EN LIGNE POUR CRÉER VOS CAMPAGNES DE MARKETING DIRECT EN TOUTE SIMPLICITÉ.

Réaliser des campagnes de prospection, fidélisation, promotion... devient un jeu d'enfant avec la solution en ligne innovante ROSETTA® de La Poste. Créez et pilotez vous-même toutes vos opérations de marketing direct, de leur conception à leur réalisation, en quelques clics : gestion de vos dispositifs de communication multicanal, création de messages personnalisés, bilan de vos campagnes.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.laposte.fr/rosetta

La Poste Solutions Business, les nouveaux choix pour développer votre entreprise.

LES SPECIALISTES
ENTREPRISES



3634
01 47 37 36 34



LA POSTE



LA CONFIANCE DONNE DE L'AVANCE

www.laposte.fr

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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Quelle est la durée du préavis de démission d'un cadre ?

En poste comme chef de cuisine depuis plus de trois ans avec le statut cadre, j'aimerais que vous me confirmiez la durée du préavis que je dois déposer en vue d'une démission ? Il me semble qu'il est de trois mois. En outre, que se passe-t-il si un poste se présente avec prise de fonction immédiate pendant la durée du préavis ? Suis-je obligé d'en accomplir la totalité ou puis-je accepter ce poste ?

M. F. par courriel

Pour connaître la durée de votre préavis, vous devez vous reporter à l'article 30.1 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997 qui fixe la durée de préavis à respecter en cas de démission ou de licenciement. Sa durée est fixée en tenant compte non seulement du statut du salarié dans l'entreprise mais aussi de son ancienneté. Dans votre cas, en tant que cadre ayant plus de deux ans d'ancienneté, la durée de votre préavis en cas de démission est fixée à 3 mois. Cet article précise en outre que le salarié doit confirmer sa

démission par lettre recommandée avec accusé de réception ou lettre remise en main propre contre décharge. Ce formalisme demandé par la convention collective ne constitue pas une condition de validité de la démission, mais un moyen de preuve qui va déterminer notamment le point de départ du préavis. Celui-ci débutera le jour où votre employeur aura eu connaissance de votre volonté de démissionner, donc le jour de la remise en main propre ou le jour de réception du courrier recommandé. Vous être obligé

d'accomplir la totalité de votre préavis à moins de négocier un délai plus court avec votre employeur. Si vous ne respectez pas la durée de ce préavis, et faute de l'accord de votre employeur pour le réduire, ce dernier peut aller devant les prud'hommes pour demander des dommages intérêts en raison de votre brusque départ. Il est vrai aussi que, souvent, les employeurs acceptent de réduire la durée de ce préavis car ils n'ont aucun intérêt à conserver trop longtemps un salarié qui n'est plus motivé.

Où trouver une liste à jour des hôtels classés ?

Quel organisme ou quelle institution faut-il consulter pour obtenir une liste à jour de tous les hôtels classés d'un département ou d'une région ?

Timable

Je vous conseille de vous procurer l'annuaire *Les Hôtels de France 2010*. Cet ouvrage, complet et pratique, répertorie tous les hôtels de tourisme homologués par le ministère du Tourisme. Près de 19 000 hôtels y figurent. Ils sont classés par département et par ville, ce qui permet une recherche rapide. Son index facilite les recherches par hôtel ou par commune. Cet annuaire fournit les coordonnées de chaque établissement ainsi que les informations sur le classement, les tarifs, les périodes d'ouverture, le nombre de chambres, les caractéristiques et les critères de confort. L'ouvrage comporte également des



informations utiles : adresses des comités régionaux de tourisme, des principales chaînes hôtelières, golfs, casinos et stations de sports d'hiver. Vous pouvez vous procurer cet annuaire aux éditions de la Malmaison, 16 avenue des Châteaupieds 92500 Rueil-Malmaison ou en retrouver toutes les adresses sur le site www.hotel-france.com. Petite précision : les nouvelles normes hôtelières ne sont effectives pour les établissements de la 1^{re} à la 4^e étoile que depuis le premier trimestre 2010. En conséquence, les étoiles mentionnées correspondent au

classement selon les anciennes normes, qui sont valables jusqu'en 2012.

Les établissements postulant pour la 5^e étoile ont pu être classés selon les nouvelles normes dans le courant de l'année 2009.

Dans ce cas, un N à côté du nombre d'étoiles indique que l'hôtel est classé selon ces normes de 2009.

Pour connaître la liste de tous les établissements classés selon les nouvelles normes, il faut consulter le site internet d'Atout France : www.atoutfrance.fr. Lire la suite de la discussion avec le code **12875B** sur le moteur de recherche de 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

NISSAN NV200

149€
HT/mois⁽¹⁾

Crédit bail sur 60 mois avec 1^{er} loyer majoré de 3803,76€ HT & 59 loyers de 149€ HT.

VAN OF THE YEAR 2010*



CLIMATISATION - RADIO CD - CAMÉRA DE RECU

www.nissan-nv200.fr

SHIFT the way you move

AUTREMENT_mobile

* Élu par un jury européen de journalistes en presse spécialisée. ⁽¹⁾ Exemple en crédit bail pour un NISSAN NV200 Fourgon 4 portes 1,5 dCi 85 ch Acenta avec pack Fresh et caméra de recul, au prix remis de 12 679,20 € HT (modèle présenté avec options phares antibrouillard au prix de 120 € HT et porte latérale coulissante gauche au prix de 200 € HT en supplément) après déduction d'une remise de 3 169,80 € HT (sur prix au 01/07/2010), 1^{er} loyer majoré de 3 803,76 € HT et 59 loyers de 149 € HT. En fin de contrat, option d'achat finale de 1 521,50 € HT ou reprise de votre véhicule par votre concessionnaire pour ce montant diminué des éventuels frais de remise à l'état standard et des kilomètres supplémentaires, selon conditions générales Argus. Coût total en cas d'acquisition : 14 116,26 € HT. Offre valable du 01/10/2010 au 30/11/2010, non cumulable réservée aux utilisateurs professionnels et sociétés, hors loueurs, flottes et administrations chez les Concessionnaires participants. Sous réserve d'acceptation du dossier par DIAC - SA au capital de 61 000 000 € - 14, avenue du Pavé Neuf 93160 Noisy-le-Grand - SIREN 702 002 221 RCS Bobigny. ⁽²⁾ Limitée à 100 000 km. NISSAN WEST EUROPE SAS au capital de 4 253 835 €, RCS Versailles B 699 809 174 Z.A du Parc de Pissaloup - 8, avenue Jean d'Alembert - 78194 Trappes Cedex.

Une question ? Allez sur

les Blogs des Experts
sur www.lhotellerie-restauration.fr

Questions-Réponses & Blogs des Experts

Foie gras au torchon : doit-il être enveloppé au préalable dans un papier film pour que rien ne s'échappe ?

Pour une préparation de foie gras au torchon, dans le cas où on l'enveloppe au préalable dans un papier film pour que rien ne s'échappe, il flotte et on doit lui mettre un poids pour qu'il reste immergé. Aussi, quels sont les paramètres idéaux pour des boudins de foie de 250 g et d'autres de 500 g ? Et finalement, comment les refroidir après cuisson ? Doit-on les débarrasser, les décanter au risque de briser l'homogénéité du cylindre ou bien les laisser dans l'élément de cuisson (et courir le risque d'une surcuisson) jusqu'à complet refroidissement ? Peut-être pourrait-on les transférer dans un autre bouillon, mais froid celui-là ? Excusez-moi encore, mais s'ils sont pochés dans un gras de canard, étant donné que la densité n'est pas égale au bouillon, utiliserons-nous les mêmes temps et températures ? Merci infiniment de m'éclairer et au plaisir de vous lire.

Alias

Bonjour Alias,
À partir du moment où le foie gras est enveloppé d'un film alimentaire, il n'est pas nécessaire de l'entourer d'un torchon. Généralement, lorsqu'on poche du foie gras dans un fond ou dans de la graisse, il faut poser une assiette retournée dessus pour qu'il reste immergé.

- Pour le cuire dans de la graisse de canard, plonger le foie gras dans la graisse froide mais huileuse et cuire à 70 °C. Pour un foie de 5 à 600 g, il faut compter 30 min. Retirer ensuite du feu et laisser refroidir avant de réserver au moins 24 heures en chambre froide.
- Pour pocher dans un bouillon, pratiquer

de la même manière et à la même température. Dès la fin de cuisson, transvaser délicatement le foie dans un bain d'eau glacée : comme il est sous



film alimentaire, il n'y a pas de risque. Vous m'interrogez sur les paramètres pour la préparation de boudins de 250 ou de 500 g ; en réalité, cela varie en fonction du diamètre des boudins. La meilleure méthode consistera à faire 1 ou 2 essais au préalable, mais à mon avis 20 à 25 min devraient suffire.

Vive la gastronomie !

Lire la suite de la discussion avec le code **12539B** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Une question ? Allez sur le Blog des Experts de **Marcel Mattiussi** *Recettes de chef à chef* sur www.lhotellerie-restauration.fr

RevPAR premium : quelle différence avec le RevPAR ?

Bonjour, je connais le RevPAR (taux d'occupation x prix moyen) mais qu'est-ce que le 'RevPAR premium' ?

T. T.

Le RevPAR premium est un indicateur qui permet de mesurer des différences entre des groupes d'hôtels. Des études ont par exemple été faites sur la différence de RevPAR entre les hôtels intégrés à un aéroport et les hôtels situés à proximité des aéroports. Conclusion : les premiers ont des taux d'occupation légèrement supérieurs mais des prix moyens nettement plus élevés. Le RevPAR

premium entre ces établissements est de plus de 16 %, c'est-à-dire que le chiffre d'affaires hébergement est supérieur de 16 %. D'autres études comparant les hôtels avec ou sans spa révèlent que les hôtels avec ont des RevPAR supérieurs. La notion de RevPAR premium peut également être calculée pour comparer les hôtels situés dans des zones différentes d'une même ville. Ainsi à Dubaï, les resorts

situés le long de la plage ont des RevPAR supérieurs aux autres. Enfin, certains groupes communiquent sur le RevPAR premium comme Hilton. Celui-ci annonce un RevPar premium de 117 % par rapport au marché hôtelier. Mais cette comparaison est-elle vraiment pertinente ? Lire la suite de la discussion avec le code **12934B** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Une question ? Allez sur le Blog des Experts de **Jean-Philippe Barret** et **Éric Le Bouvier** *Dictionnaire de gestion en CHR* sur www.lhotellerie-restauration.fr

Moisissure des joints d'un congélateur : peut-on les laver à l'eau de javel ? Quels dommages cela pourrait-il entraîner ?

Je travaille dans un centre de vacances accueillant environ 70 enfants. Mon employeur, après une panne de congélateur, veut remettre en service un autre congélateur qu'il entreposait dans une grange. Il va de soit que de l'extérieur, ce dernier est nickel. Mais ce n'est plus le cas quand on l'ouvre. La totalité des caoutchoucs sont noirs, même à l'intérieur des bourrelets de caoutchouc. Je trouve cela inadmissible de mettre la vie des enfants en danger. Mon employeur me dit qu'en lavant les moisissures avec de l'eau de javel on n'y verra plus rien.

Je lui ai donc rétorqué que je ne le laverai pas et que je ne m'en servirai pas car cela était dangereux. Il me dit qu'il endosse toute la responsabilité. Mais je suis responsable moralement s'il arrive quoi

que ce soit ! En fait, j'aimerais que vous m'indiquiez les conséquences des moisissures sur la santé et la contamination sur les aliments. Est-ce que l'eau de javel peut être utilisée sur des



caoutchoucs de congélateur sans les altérer ? L'odeur persistante d'eau de javel peut-elle être toxique pour les aliments enfermés dans le congélateur ? Je vous remercie par avance de votre réponse.

Marc

Effectivement vous pouvez nettoyer les joints avec de l'eau de javel à condition de prévoir plusieurs rinçages à l'eau claire.

Néanmoins dans le cas que vous citez, il serait préférable de changer les joints avant réutilisation du matériel.

Lire la suite de la discussion avec le code 12484B sur le moteur de recherche de www.hotellerie-restauration.fr

→ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Dominique Voisin Hygiène & HACCP sur www.lhotellerie-restauration.fr

Thinking of you
Electrolux

Etes vous prêt à toucher l'évolution ?




Découvrez la dernière évolution dans l'univers de la technologie de cuisson avec les Fours air-o-steam TouchLine

air-o-steam
TOUCHLINE

Electrolux Professionnel SAS
43 ave Félix Louat, 60300 Senlis
Tél : 03 44 62 25 53 Fax : 03 44 62 26 59

www.electrolux.fr/foodservice
Partagez encore plus notre pensée sur www.electrolux.com

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.



CE MOIS-CI, DELPHINE ANDRÉ, LES BARMES DE L'OURS, VAL D'ISÈRE (73)

Delphine André : la passion du beau et du bon

Val d'Isère (73) A priori, rien ne prédestinait cette avocate de formation à diriger une entreprise de transports et une chaîne d'hôtels. Rien, sinon la passion des 'belles choses' héritée de ses grand-père et père.

P. E.

Bien des années plus tard, **Delphine André** en conserve encore un souvenir ému : pour fêter son seizième anniversaire, son père l'amène chez Pic à Valence (26). Et, religieusement ou presque, elle découvre la magie d'un restaurant 3 étoiles *Michelin*. "Mon père cultivait la discrétion et aimait le travail bien fait. Bon vivant, il avait envie de faire partager ses coups de cœur." Évoquant ses souvenirs, elle glisse aussi les mots dont son grand-père avait fait sa devise : "les plus belles choses sont exceptionnelles". Elle l'a faite sienne et l'applique aujourd'hui dans le groupe hôtelier qu'elle dirige. (1) L'hôtellerie et la restauration, fatalement ! Y pensait-elle alors qu'elle était avocate ? En 1991, le décès brutal de son père l'amène à intégrer un groupe de transports, dont elle est présidente depuis 2000. Il compte aujourd'hui 6 500 salariés.

La suite, à l'en croire, tient aux circonstances, et à sa passion de la montagne. Dès l'âge de huit ans, elle fait du ski, découvre Val-d'Isère et s'entiche de cette station. **Louis Bonnevie**, moniteur de ski, évoque avec elle un futur établissement de luxe. Et comme elle a envie de créer une branche "plus féminine" au sein de son groupe, le dia-



Delphine André :
"Je n'ai jamais ressenti que l'on ait pu me rejeter parce que j'étais une femme, par contre, on m'a testée."

logue est constructif. "L'hôtellerie ? J'avais ça dans un coin de ma tête, car j'aime beaucoup la relation humaine, le contact du terrain. Et un jour de septembre 2001, du télésiège, je suis tombée en arrêt sur l'établissement de la famille **Terrini**. Entre nous, le courant est bien passé. Ils m'ont aidée à finaliser le projet quand nous sommes devenus propriétaires des Barmes de l'Ours."

C'est le premier élément d'un groupe en développement. L'occasion pour Delphine André de découvrir l'univers de l'hôtel-

lerie. "Cette envie personnelle est devenue passion. Ce milieu est très ouvert et donne accès à de nombreuses personnalités, dans tous les domaines. J'ai fait des rencontres que je n'aurais pas faites autrement. Je n'ai jamais ressenti que l'on ait pu me rejeter parce que j'étais une femme. Par contre, on m'a testée", précise-t-elle sobrement.

Après les Barmes de l'Ours, elle ajoute d'autres maillons à cette (petite) chaîne. Elle impulse un développement qu'elle suit avec attention : "L'hôtellerie n'est pas la 'danseuse' du groupe puisque tout ce que je fais doit être rentable. Je suis une actionnaire pénible (sic) : le résultat est nécessaire mais pas suffisant", explique-t-elle. Mais elle veille aussi à "la qualité et l'âme", ce qui la pousse aujourd'hui à vouloir tirer le groupe vers le haut sans renier ses principes. "Il est important de créer une cohérence afin que cet 'art de recevoir' soit à mon image."

Elle développe sa vision des choses, parle de développement et d'acquisitions (trois établissements en deux ans). "C'est souvent une histoire de rencontres. Lorsque les opportunités se présentent, nous achetons toujours les murs et le fonds. Même si je suis affective et instinctive, l'avis du directeur financier reste prépondérant. J'ai besoin de quelqu'un qui soit analyste. Je crois beaucoup en l'équipe où les rôles sont distribués mais où chacun a sa liberté de parole." Quatre établissements en 2010. Combien dans quelques années ? Elle sourit. "Je ne fixe pas de limites, ce serait trop triste. À défaut d'homogénéité, il faut une cohérence, des valeurs..." ■

(1) Outre Les Barmes de l'Ours à Val-d'Isère (5 étoiles) ouvert en décembre 2003, le groupe André comprend Les Roches à Aiguebelle au Lavandou (4 étoiles) racheté en mars 2010, Les Ateliers de l'Image à Saint-Rémy-de-Provence (4 étoiles) et le Domaine de la Valdaine et son Château du Monard à Montboucher-sur-Jabron au sud de Montélimar (3 étoiles) tous deux acquis en 2008. Olivier Pollard vient d'être nommé directeur opérationnel de cette branche, avec pour mission de créer une cohérence, une image et des valeurs communes.

HÔTEL LES BARMES DE L'OURS

CHEMIN DES CARATS • 73150 VAL D'ISÈRE
TÉL. : 04 79 41 37 00

WWW.HOTEL-LES-BARMES.COM

"Dans nos métiers, qui n'est pas prêt à faire de réelles économies aujourd'hui ?"

Jean-Jacques Prévôt
Restaurateur à Cavailhon,
Toque Blanche 2006



**Les raisons
de son choix :**

-15%
sur le prix du gaz ⁽¹⁾
REMISE GARANTIE 2 ANS

Avec l'offre **POWERED
Eco Duo**

- Une seule facture pour vos 2 énergies
- 15% de réduction sur le gaz ⁽¹⁾
- 100 % d'électricité verte certifiée ⁽²⁾
- Une assurance dépannage gratuite pendant 1 an

Et toutes les garanties POWERED :

- Une sécurité d'approvisionnement et d'intervention assurée par le Service Public
- Aucune modification des installations, et POWERED s'occupe des démarches administratives

Contactez-nous pour
estimer vos économies :

30 20

Appel gratuit depuis un poste fixe.

Retrouvez toutes nos offres sur
powero.fr

Rubrique : Professionnels

L'énergie positive
**POWERED
PRO**

Opérateur d'électricité et de gaz



Les femmes prennent le pouvoir à M

Mougins (83) Le Festival international de gastronomie qui s'est tenu dans la cité varoise du 10 au 12 septembre dernier, a célébré Pas toujours facile d'occuper la place de chef : il faut certes du talent mais aussi beaucoup de ténacité et de persévérance.

Propos recueillis par Nadine Lemoine

1. Alice Bardet - Le Boudoir, Paris (VIII^e)

"C'est important de dire qu'il y a de plus en plus de femmes en cuisine. Nous apportons une sensibilité et des goûts différents. Mesdemoiselles et mesdames, venez faire ce métier !"

2. Chrystelle Brua - chef pâtissier du Pré Catelan, Paris (XVI^e)

"J'ai eu la chance de commencer avec Jean-Georges Klein (L'Arnsbourg) puis avec Frédéric Anton (Pré Catelan) qui m'ont fait tout de suite confiance. Être une femme ? Peu importe, nous avons tous la même passion. Il ne faut pas écouter ce qui se dit. Si on a un projet, il faut se donner les moyens de le réaliser."

3. Hermance Carro - Le Relais, Seillans (83)

"En 1999, lorsque j'ai intégré ma première brigade, j'étais la seule fille en cuisine et j'ai été bizutée pendant un an. Ce fut très dur. Le fait d'avoir un père chef m'a fait tenir. Il m'a beaucoup soutenu. Je ne veux plus de ça. Oui, les jeunes femmes doivent en vouloir. Elles sont très importantes en cuisine. Il faut ensuite concilier le métier et une vraie vie de femme avec sa famille. Heureusement que mon mari travaille avec moi. Nous avons une petite fille et nous voulons avoir du temps pour elle. Honnêtement, elle reste déjà pas mal de temps sur le passe."

4. Rougui Dia - Petrossian, Paris (VII^e)

"Les hommes nous donnent souvent l'impression qu'on leur pique leur place. Heureusement, les femmes sont tenaces. Je suis arrivée chez Petrossian il y a quatre ans. J'ai obtenu le poste de chef depuis un an et demi. Je n'occupe pas cette fonction par hasard. Je suis toujours là. Tous les jours, je prouve à mon équipe que je peux assurer tous les postes. Même malade, je suis là. Je me concentre sur le travail et je n'écoute pas ce que l'on peut dire sur mon compte."

5. Annie-Claire Lamand - La Bastide Gourmande, La Colle-sur-Loup (06)

"Je suis obligée de marquer 'chef' sur ma veste : on me prend pour la femme du chef, 'la petite cuisinière', or je suis chef au même titre que mon mari Alexandre. Nous travaillons ensemble aux fourneaux. Même si je pense qu'il n'y a pas de cuisine de femme, nous apportons une précision et un côté artistique différents. Le Festival de Mougins a mis les femmes en avant. J'espère que cela va continuer et permettre au grand public d'évoluer dans leur vision des femmes en cuisine."

6. Laurence Salomon - Nature et Saveurs, à Annecy (74)

"Mon équipe se compose de 3 femmes. C'est le hasard, même s'il est vrai que mon type de

cuisine - le bio -, attire beaucoup les femmes. Mais je reçois de plus en plus de C.V. masculins. La période où l'on attend un enfant est dure derrière les fourneaux quand l'on n'a pas une grande brigade. Il faut continuer sur le même rythme. Le médecin m'a imposé de m'arrêter à six mois de grossesse pour protéger mon bébé qui risquait d'être un grand prématuré. Heureusement, j'avais anticipé et formé quelqu'un pour me remplacer. Mon fils m'a aussi amenée à repenser l'organisation du travail. J'ai des activités transversales en dehors du restaurant, ce qui m'a permis de pouvoir fermer le soir. Nous ne faisons plus qu'un gros service le midi. Toute l'équipe apprécie ce rythme."

7. Thiou - Thiou, Paris (VII^e)

"Quand j'ai commencé en cuisine, mon chef m'a dit que je n'avais aucune chance de devenir chef. Je lui ai répondu : 'Vous allez voir, j'apprends vite !' Son attitude n'a fait que redoubler mon ardeur au travail. Quand il faut y aller, j'y vais. Je suis gentille mais je suis aussi une teigneuse quand on me cherche. Je ne me laisse pas faire. Je suis très exigeante avec mon équipe. À mes débuts, je parlais très doucement, mais cela ne marche pas. On ne vous respecte pas. Aujourd'hui, on m'entend en cuisine. C'est une forme de motivation et pour bien rappeler que c'est moi le chef, que ce sont mes plats et qu'ils doivent être exécutés comme je l'entends."



© ELIOPHOT



Mougins

les femmes aux fourneaux.
Témoignages.

1. Alice Bardet
2. Chrystelle Brua
3. Hermance Carro
4. Rougiu Dia
5. Annie-Claire Lamand
6. Laurence Salomon
7. Thiou

Anne-Sophie Pic Maison Pic, Valence (26)

“Je suis ici à Mougins pour donner aux femmes l’envie de faire ce métier. Mon modèle, est Nadia Santini [3 étoiles Michelin en Italie, NDLR]. Son exemple me rassure. Car oui, j’ai dû me battre contre les préjugés, y compris de ma propre brigade quand je suis arrivée. J’ai rencontré des gens particulièrement misogynes. Aussi, j’attache beaucoup d’importance à ce que les jeunes femmes soient considérées avec bienveillance par mes collaborateurs, comme leurs petites sœurs. Il est vrai que leurs limites physiques sont plus vite atteintes et qu’il faut en tenir compte. Chez moi, la brigade de salle est très féminine. Cela apporte une douceur dans le service et une plus grande attention aux détails. Le métier doit s’ouvrir aux femmes.”



Trésor de Chocolat

La Boisson au Chocolat
PRÊTE À L'EMPLOI



Contactez Monbana pour connaître le distributeur sur votre région.
www.monbana.com - Tél. : 02 43 05 42 48



Primée Saveur de l'année
2010 Restauration

Facile et rapide à servir,
ne nécessite aucun dosage.

Une brique UHT
pour une conservation optimum.

Un chocolat traditionnel,
32% de cacao, 100% prêt à l'emploi.

Une recette onctueuse,
à consommer chaud, froid ou en cocktail.



Chocolat froid

Cocktail

Chocolat chaud

Suggestion de présentation.
* Monbana : produits livrés dans un emballage gazeux et réfrigéré par un jury
de professionnels et de consommateurs. (Cocoba 2010). www.saveur-restauration.com

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.



Chaque année, on fabrique à la Cristallerie de Saint-Louis 300 000 pièces exceptionnelles.

CE MOIS-CI, GÉRARD OBERHAUSER

Un verrier au service des arts de la table

Saint-Louis-lès-Bitche (57) Gérard Oberhauser travaille à la Cristallerie de Saint-Louis en Moselle. C'est dans cette manufacture d'exception que l'on fabrique les verres, vases et autres carafes qui seront disposés sur les plus prestigieuses tables de France.

Mylène Sacksick



MOF et chevalier de la Légion d'honneur, Gérard Oberhauser est verrier depuis trente et un an à la Cristallerie de Saint-Louis.

Une mélodie reconnaissable entre toutes, des courbes et des rondeurs inégalées, et surtout cette implacable chaleur due à la fusion du cristal porté à 1 300 degrés : voilà l'atmosphère qui se dégage des ateliers Saint-Louis, plus ancienne cristallerie de France, située en Moselle. C'est

ici que travaille le maître verrier **Gérard Oberhauser**, trente et un ans de maison, responsable du 'verre chaud'. "Carafes, flûtes, verres à pied, flacons, vases, lustres : si chacune des 300 000 pièces produites chaque année commence avec le même mélange [sable, potasse et plomb, NDLR], le résultat est toujours différent. Il faut des jours, parfois des semaines pour créer une pièce en cristal. Outre le temps, c'est le savoir-faire

qui fera la différence." L'héritage d'une famille qui officie dans la cristallerie depuis cinq générations. Entré dans l'entreprise à 17 ans, CAP en poche, Gérard gravit les échelons un à un. Jusqu'à être nommé chevalier de la Légion d'honneur en 2005, après avoir décroché, huit ans plus tôt, le titre de Meilleur ouvrier de France.

"À l'œil et dans le calme"

S'il a atteint l'excellence, c'est parce que le maître verrier aime foncièrement son travail. "Ce qui me plaît, outre le côté artistique, c'est d'imaginer que les pièces que nous sculptons illumineront les plus grands restaurants et les plus beaux palaces du monde." Il est tout aussi fascinant de le voir souffler à la bouche ou façonner un verre en fusion. Un travail de très haute précision, où la coordination des équipes est essentielle. "Nous n'avons que deux minutes avant que le cristal ne refroidisse et ne soit plus manipulable. Ici, on travaille donc à l'œil et dans le calme." Car du soufflage du verre jusqu'à son dressage sur une table, une dizaine d'étapes se succèdent entre des mains très habiles. Au final, ces pièces d'exception se retrouveront ainsi à garnir les tables des plus grandes maisons de France. Pour le plus grand bonheur de Gérard, et des 250 artisans qui, comme lui, contribuent jour après jour à faire vivre cette magie des arts de la table. ■

CRISTALLERIE DE SAINT-LOUIS

RUE COETLOSQUET • 57620 SAINT-LOUIS-LÈS-BITCHE
TÉL. : 03 87 06 40 04

FORMATION ET DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Plusieurs formations préparent au métier de verrier :

- Certificat d'aptitudes professionnelles (CAP) arts du verre et du cristal ;
- CAP souffleur de verre, option enseigne lumineuse ou verrerie scientifique ;
- Brevet des métiers d'arts (BMA) arts et techniques du verre ;
- Brevet technique (BT) dessinateur en arts appliqués, spécialité verrerie cristallerie ;
- Diplôme des métiers d'arts (DMA) décor architectural, option arts du verre et du cristal.

À l'issue de leurs études, les verriers trouvent généralement du travail, à condition toutefois d'être mobile. Une dizaine d'entreprises prestigieuses représentent 90 % des effectifs de la cristallerie. Les autres emplois se trouvent dans de petites structures de type familial, fortement implantées dans l'est et le nord de la France, ainsi qu'en Haute-Normandie (pôle verrier de la vallée de La Bresle).

Source : Portail de l'artisanat

Pour en savoir plus :

- WWW.EUROSEMA.COM
- WWW.INSTITUTDUVERRE.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

Équip'Hôtel 2010 • 14-18 novembre 2010
Porte de Versailles • Paris
Nous y serons ! Stand D 80 - Hall 7.3

Matmut Entreprises - Société anonyme à direction et conseil de surveillance au capital de 22 763 000 €
enregistrement 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 Braupin 75378 Paris Cedex 08

 **Matmut**
ENTREPRISES

Mandelieu-la-Napoule (06) À L'Oasis de Stéphane Raimbault, la gastronomie vit en rez-de-jardin et la bistr

Les beaux jours du bistrot de l'Oasis

Ouvert en 2009, le bistrot de L'Oasis de Stéphane Raimbault, baptisé L'Étage, a permis de diversifier l'offre de l'établissement et de proposer à 29 € (entrée, plat et dessert), midi et soir, une cuisine simple et goûteuse. "C'était un pari d'offrir à nos clients cette version dans le même lieu que notre restaurant gastronomique, mais au vu des résultats, je ne le regrette pas !", explique le chef. Ainsi, de juillet 2009 (22 couverts/jour) à juillet 2010 (48 couverts/jour) et jusqu'à 54 couverts en août, L'Étage tourne bien, pour un prix moyen de 40 € par personne, boissons comprises.

"Le client demande un produit sans

faute, une cuisine soignée, un accueil, un décor convivial. C'est ce que nous proposons avec nappage, atmosphère chic et chaleureuse, petits prix et recettes du Sud comme sardines à l'escabèche, daurade grillée barigoule, bouillabaisse, filet de bœuf sauce raïto... Nos vins au verre sont à partir de 5 € et nous offrons 15 % de réduction sur ceux du restaurant gastronomique. Le client bénéficie du service voiturier et d'un sommelier, avec, l'hiver, un feu de cheminée en prime", ajoute Stéphane Raimbault. Le chiffre d'affaires du bistrot est ainsi passé de 40 000 € en février (avec deux jours de fermeture) à près de 70 000 € en août (fermé le lundi midi). ■

L'Étage de Stéphane Raimbault : au bonheur du bistrot.



L'ÉTAGE (L'OASIS)

RUE JEAN-HONORÉ CARLES

06210 MANDELIEU-LA NAPOULE

TÉL. : 04 93 49 95 52

WWW.OASIS-RAIMBAULT.COM

Les Grands Vins du Beaujolais

vous proposent un Challenge Commercial du 1^{er} octobre au 31 décembre 2010

Gagnez!
week-end Beaujolais

A découvrir sur www.beaujolais.com

UNE RECETTE DE STÉPHANE RAIMBAULT : PERSILLÉ DE LAPIN REX DU POITOU, JEUNES CAROTTES À L'ORANGE ET GINGEMBRE

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g d'avants de lapin 'Rex du Poitou'
- 25 g de poitrine fumée
- 100 g de carottes fanes
- 50 g d'oignons blancs
- 2 gousses d'ail
- 100 g de vin blanc
- 1/2 orange
- 25 g de gingembre
- 1 bouquet garni
- Sel & poivre
- Persil plat et écorces d'orange séchées en quantité suffisante



Jus de carottes épicé

- 75 g de carottes râpées
- 10 g de gingembre émincé
- 25 g de jus d'orange
- 12 g de jus de citron
- 10 g de moutarde de Meaux
- Safran en quantité suffisante
- Persil plat en quantité suffisante

Huile de riquette

- 50 g riquette
- 20 cl d'huile d'olive

Progression

Confectionner le jus de carottes

- Mélanger les ingrédients

mentionnés ci-dessus et laisser infuser toute une nuit pour que les carottes expriment leur jus. Presser, puis passer à l'étamine le jus obtenu. Réserver.

Confectionner l'huile de riquette

- Faire chauffer l'huile d'olive à 120 °C, blanchir les feuilles de riquette dans cette huile et refroidir immédiatement. Mixer et passer à l'étamine.

Le lapin

- Suer et colorer légèrement la poitrine et les lapins en morceaux. Ajouter les carottes fanes en rondelles de 1 ou 2 mm d'épaisseur, les oignons émincés, le jus d'orange, puis les gousses d'ail, le gingembre émincé et le bouquet garni (que l'on prendra soin de retirer par la suite). Assaisonner. Fermer la cocotte et cuire 30 min dès la rotation de la soupape.
- Après cuisson, décanter le lapin, les oignons, les carottes et le persil plat. Effilochez les morceaux de lapin et réserver.
- Filtrer et coller le jus de cuisson à la gélatine (18 feuilles par litre).
- Mouler en terrine et mettre sous presse légèrement au frais pendant un minimum de 6 heures.
- Récupérer la gelée en surface, la chauffer, la chinoiser et la couler à nouveau sur la terrine de manière à obtenir une surface lisse.

Dressage

- Assaisonner le tout avec la vinaigrette tranchée du jus de carottes épicé et de l'huile de riquette.

ARTS DE LA TABLE
CUISINE PROFESSIONNELLE MOBILIER TEXTILE
LITERIE ÉQUIPEMENTS DE RÉSIDENCES

DEPUIS 30 ANS,
AU SERVICE DE L'EXIGENCE
HÔTELIÈRE

Une implantation élargie,
des experts à votre écoute,
plus de 10 000 références en ligne...
vous êtes servis !



BOS

équipement
hôtelier



Commander en ligne sur www.bos-equipement.com

© N°Indigo 0 825 877 690

ULTAS E TTC / MN

Grenoble (38) Brasserie le midi, gastronomique le soir, l'établissement différencie bien les choses avec deux noms et deux entrées distinctes.

JULIE GERBET

Le Fantin Latour joue les deux-en-un

Les choses sont claires. Ce sont deux restaurants différents dans les mêmes murs. Un lieu avec deux concepts et deux accès distincts. Le midi, en semaine, l'établissement s'appelle Le 1836 (date de naissance d'Henri Fantin Latour) et les clients y accèdent par la rue Abbé de la Salle avant de pénétrer par la cour de l'hôtel particulier. "C'est notre vision de la brasserie", lance

Stéphane Froideveaux. La mise en scène est simple : des tables non nappées, un service rapide et décontracté et un menu du jour unique (26 €), assorti d'une carte réduite (4 entrées et 4 plats).

Le soir et le samedi midi, changement de décor. L'établissement reprend le nom du célèbre peintre grenoblois et son accès se fait par la rue du Général de Beylié. Le Fantin Latour n'accueille plus que 20 à 25 couverts (contre 120 au déjeuner en semaine), sur des tables parées de nappes blanches. La musique n'est pas la même, ni les tenues du personnel. "On ne sourit pas de la même manière aux gens", plaisante **Léa Froideveaux**. Le chef, lui, s'amuse avec une cuisine gastronomique axée sur les herbes et les fleurs qu'il ramasse lui-même en montagne. "Le midi, on revoit les classiques, le soir on s'éclate, avec une cuisine plus personnelle", explique Stéphane Froideveaux. Exemples ? Au déjeuner, Gaspacho de chou-fleur, Raie à la grenobloise revisitée ou Homard bre-

ton à la sauce hysope. Au dîner, Épinards sauvages ou Chénopodes Bon-Henri, champignon shiitake, artichauts tout juste croquants et parfums délicieux de la truffe d'été Filet de féra du lac Léman, infusion de sarriette et fromage blanc à l'échalote ou Carré d'agneau cuit dans une écorce de mélèze. Deux cuisines différentes, avec un même fil conducteur.

De Serre-Chevalier à Grenoble

En s'installant dans la cité iséroise, il y a trois ans, Stéphane et Léa Froideveaux ont été clairvoyants. Après deux ans passés à Serre-Chevalier où ils tenaient L'Antidote, l'ex-second de **Marc Veyrat** et son épouse ont repris ce restaurant installé dans l'ancien musée dédié au peintre. "Nous étions gérants à Serre-Chevalier, nous cherchions à nous installer là-bas, mais nous n'avons pas trouvé, donc quand on nous a proposé le projet, nous avons foncé", explique le couple. Après deux ans de location, ils ont acheté le fonds de commerce dont les murs appartiennent à la mairie. Dès l'ouverture, le couple a tout de suite mis en place cette formule unique, brasserie le midi, gastronomique le soir, dans le même lieu. Une idée qui leur est venue de leur précédent établissement à Serre-Chevalier, où ils étaient étoilés. "Au déjeuner, nous avions l'habitude de faire à manger pour les demi-pensions de l'hôtel et, franchement, le gastro ne marche plus le midi, entonne le couple de concert, et puis il y a de nombreux avantages, cela permet de casser le rythme de la semaine et de répondre à beaucoup de demandes."

Une organisation différente

Trois ans après la reprise, le bilan est positif. Après avoir surmonté les difficultés du démarrage - dont le redressement de l'image du



Léa et Stéphane Froideveaux ont créé ce restaurant deux-en-un avec un même fil conducteur culinaire.

restaurant -, aujourd'hui, l'affaire marche bien. "Le midi, nous avons un grand nombre de réguliers, les clients viennent jusqu'à trois fois par semaine, affirme la maîtresse de maison, nous faisons jusqu'à 160 couverts." Un record pour Grenoble. "Nous enregistrons 130 couverts en plus par mois, soit 1 500 par an. La preuve que cela marche : nous sommes passés de 18 000 couverts par an à l'ouverture à 21 000", reprend son mari.

Le midi comme le soir, en cuisine et en salle, le couple mise sur une même équipe, même si ce concept de deux-en-un nécessite une organisation différente d'un établissement classique. "Il y a un temps d'adaptation pour les gens qu'on embauche, il faut trouver la bonne formule entre un service plus convivial et familial le midi et plus de distance le soir", affirme Léa Froideveaux. Deux concepts complémentaires pour un établissement rempli. ■

LE FANTIN LATOUR - LE 1836

1 RUE DU GÉNÉRAL DE BEYLIE

38000 GRENOBLE

TÉL. : 04 76 01 00 97

WWW.FANTIN-LATOUR.NET



Daurade et calament, sauce miel et fleur d'oranger.

Pour offrir le meilleur, il vous faut du temps.



La mini tatin et l'étuvée de légumes d'antan.

CRÉATION
Brigade

Mecenate : la Toscane au cœur du Var

Mougins (83) Le chef italien Gian Mario Giordano veut recréer l'ambiance des restaurants toscans, synonyme de convivialité et de bonne chère. **Anne Sallé**

Niché dans une ruelle à deux pas de la grand'place, le restaurant Mecenate, de **Gian Mario Giordano** et son épouse **Sabrina**, s'étire tout en hauteur avec sa cuisine, deux salles de restaurant (40 couverts) et une terrasse (12 couverts) rénovées à l'ancienne. Des tableaux d'artistes sur les murs, le lieu respire la convivialité, une donnée essentielle pour le couple qui veut créer une atmosphère familiale en salle et en cuisine. *"Je veux que les gens viennent chez moi en se disant : 'Je viens ici pour trouver la Toscane'"*, affirme le chef.

Étoile de la cuisine italienne en 2010, ambassadeur de l'Académie italienne de la gastronomie, Gian Mario Giordano maîtrise le produit. Il a cuisiné pendant de



Gian Mario Giordano et son épouse Sabrina.

longues années à bord des yachts les plus prestigieux au service du couturier **Valentino**, du président du conseil italien **Silvio Berlusconi**, ou de l'**Aga Khan**.

"La plus belle carte de vins italiens de la Côte d'Azur"

Il propose ici une cuisine de marché italienne avec des grands classiques inspirés de la tradition toscane et se targue d'avoir *"la plus belle carte de vins italiens de la Côte*

d'Azur". En hiver, le couple proposera des dîners dégustations. Pour les Étoiles de Mougins, il a souhaité créer un plat en l'honneur de Maria Callas, à base de gambas et d'agrumes. ■

MECENATE

24 RUE HONORÉ HENRY

06250 MOUGINS

TÉL. : 04 93 75 63 60

WWW.MECENATE.FR

El Nacional, un bodegon argentin sur les rives du port de la lune

Bordeaux (33) Hugo Nahon, l'ancien chef du Café Lavinal dans le Médoc, a renoué avec ses racines en ouvrant à Bordeaux un lieu qui séduit autant par ses délicieuses spécialités argentines que pour son ambiance. **Brigitte Ducasse**

Je souhaitais recréer un bodegon comme à Buenos Aires, un bistrot où l'on vient manger sans façon, dans une ambiance simple et accueillante." Mission réussie pour **Hugo Nahon** qui n'a pas fait les choses à moitié. De l'antique frigo jusqu'aux anciens séchoirs à bouteilles reconvertis en plafonniers, en passant par les chaises, les tables, le comptoir en chêne, tout vient de là-bas. Là-bas, c'est Buenos Aires, la ville où est né et a grandi Hugo

Nahon avant d'exercer ses talents de cuisinier en Europe. Et pas n'importe où, puisque **Thierry Marx** l'avait choisi pour le Café Lavinal. Mais après cinq années, le chef a souhaité réaliser un autre rêve. Ainsi est né en mai dernier El Nacional, un restaurant relooké par l'architecte d'intérieur **Philippe Ducos**.

"Fidélité"

Au comptoir, entre copains ou en famille à la table d'hôte (8 couverts), en tête à tête en terrasse sur la place des Chartrons... les 104 couverts, dont 65 à l'intérieur, affichent souvent complet. Charcuteries, tortillas, antipasti, fromages... sont à picorer. D'autres mets délicieux réjouissent les papilles : pâtes fraîches maison, beignets aux épinards, ou encore viandes à la parrilla (grillées) et les

L'argentin **Hugo Nahon** dans son bodegon bordelais.



spécialités à la plancha... La carte des mets et des vins (argentins et bordelais, surtout) est accessible à tous les budgets. La plus grande satisfaction du chef ? *"J'avais confiance. Mais la fidélité des clients du Médoc, y compris de mes ex-patrons, est celle qui m'a le plus touché."* ■

EL NACIONAL

23 RUE RODE · 33000 BORDEAUX

TÉL. : 05 56 79 22 76

Une brigade qui donne du temps à votre créativité.



La brigade des chefs Davigel

LE TALENT DE 15 CHEFS AU SERVICE DU VÔTRE.

Vous qui êtes en plein coup de feu, vous qui avez des recettes à défendre et des clients à satisfaire, Création Brigade va vous donner un salutaire coup de main. Les chefs de Création Brigade, des professionnels comme vous, ont concocté une gamme de produits qui sont une réponse à la fois à votre sens de la créativité et à votre manque de temps et de personnel. Le travail de ces chefs est lui-même suivi et approuvé par des professionnels indépendants. C'est la chaîne de l'excellence.



L'étuvée de légumes d'anton

TOUTE UNE GAMME POUR LES PROFESSIONNELS DU PIANO.

Travaillé dans un esprit artisanal, ce large éventail de produits salés et sucrés sera une aide précieuse pour valoriser votre offre et votre carte.

Ils vous libèrent du temps pour soigner à la perfection vos recettes. Ils sont d'une qualité constante. Ils correspondent à l'attente de qualité d'une clientèle de plus en plus exigeante. Ils sont élaborés par des chefs qui ont les mêmes affinités professionnelles que vous.

N'hésitez pas : engagez Création Brigade de Davigel.



La mini tatin

www.davigel.fr

N°Azur : 0 810 88 10 88
Pre-appel local

Davigel
Partenaire de votre réussite

La Turbie (06) Atmosphère bon enfant et terrasse prise d'assaut : Bruno Cirino séduit grâce à son établissement ouvert en 2005, pendant délicieusement sans prétention de l'Hostellerie Jérôme (2 étoiles *Michelin*).

JACQUES GANTIE

Pourquoi le Café de la Fontaine rassemble

C'est la table anti-crise de la Côte d'Azur. Et c'est un étoilé, **Bruno Cirino** (2 étoiles *Michelin* pour son Hostellerie Jérôme), qui la réussit, sur la place de La Turbie, entre Nice et Monaco. Équipe réduite (5 personnes), décor rétro, atmosphère bon enfant et terrasse prise d'assaut : le Café de la fontaine, ouvert en 2005, est devenu le lieu de ralliement des amateurs de bonne cuisine et de sages additions. Sept jours sur sept de 6 h 30 à minuit, avec des menus qui changent chaque jour entre déjeuner et dîner, il



Yann, Sacko et
Bruno Cirino :
la clé du succès.

rassemble des clients de toutes conditions et générations grâce à un excellent rapport qualité-prix.

Ne pas faire un 'bistrot de chef'

À L'Hostellerie toute proche, grande table du produit, plats et desserts sont préparés dès le matin, tandis que Bruno Cirino se rend deux fois par semaine à la criée d'Imperia, en Ligurie (Italie), chercher des poissons de première fraîcheur. Son chef, l'Ivoirien **Sacko**, l'a suivi depuis l'époque du Vernet et du Royal Monceau, autrefois plongeur, aujourd'hui précieux en cuisine. Avec son esprit terroir et tradition (Cassolette de champignons sauvages, Lapin à la niçoise, Clafoutis aux pêches de vigne...), entrées et desserts à 6 €, plats autour de 15 €, l'adresse, où plus d'un étoilé vient chercher à comprendre la recette du succès, tourne à 250 couverts par jour avec un ticket moyen de 20 à 25 €. "Je suis d'abord cuisinier et artisan et je ne voulais surtout pas faire un 'bistrot de chef'", dit Bruno Cirino, "mais un café convivial, gourmand, populaire, qui rassemble, du petit-déjeuner sur le zinc aux dîners pour grandes tablées". ■

LE CAFÉ DE LA FONTAINE

4 AVENUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE • 06320 LA TURBIE

TÉL. : 04 93 28 52 79

WWW.HOSTELLERIEJEROME.COM

restopolitan

Augmentez vos résas...
... Boostez votre CA !

Un mois de test offert

- Fichier clients qualifié
- Page web dédiée à votre établissement
- Outils emailing simplifiés

01 46 34 87 28 www.restopolitan.com



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

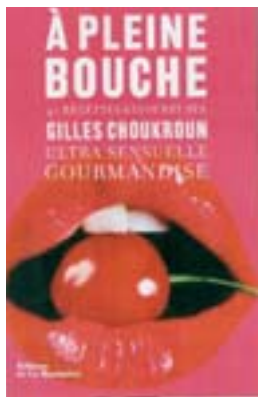
(prix de l'appel selon l'opérateur)

REDÉCOUVRONS L'ÉNERGIE



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.



Une cuisine sensuelle non consensuelle

Dans 'À pleine bouche' aux Éditions de La Martinière, Gilles Choukroun livre 40 recettes inédites et osées.

Nadine Lemoine

Le chef-patron de MBC (menthe, basilic, coriandre) à Paris, ouvert en février 2009, est toujours sur le fil

du rasoir. C'est ce qui lui plaît.

"La gourmandise ultra sensuelle n'est pas consensuelle. Elle prend des risques. Ce qui m'intéresse, ce n'est pas d'associer deux produits naturellement complices, c'est de montrer que l'accord est possible moyennant le bon dosage, le bon équilibre. C'est ce côté risqué qui rend ma cuisine vivante. Je préfère tomber un peu à côté, parfois, plutôt que de ne procurer aucune émotion", revendique Gilles Choukroun. Et il ose ! Avec l'Anarchitexture de bœuf,

le chef sert un aliment en cours de décongélation. Le pailleté de la viande rencontre le fondant de la datte, l'algue kombu, la cécina et l'huile d'argan.

Pour un autre plat, la cerise rencontre la truffe. Une cuisine effrontée, ludique, impertinente en recherche perpétuelle.

"Ce que j'ai envie de transmettre maintenant, c'est ce livre très gourmand, voluptueux, sur des accords qui déroutent", confie le chef. À pleine bouche est en librairie le 7 octobre. ■

À pleine bouche

Gilles Choukroun

Éditions de La Martinière

Prix : 29,99 €



© PATRICK AUFAYVRE

"Je préfère tomber un peu à côté, parfois, plutôt que de ne procurer aucune émotion", revendique Gilles Choukroun.

UNE RECETTE DE GILLES CHOUKROUN

Bouillon chaud citron-jasmin, champignons au chalumeau et foie gras

Brûler au chalumeau un ingrédient cru qui conserve sa texture mais prend un léger goût de braise : tel est l'élément essentiel de ce plat. Le champignon, ainsi traité, s'anoblit et donne une autre dimension au foie gras. Lorsque le bouillon, fortement marqué en citron, est versé devant le client sur le foie gras, les champignons et les herbes sauvages, tout le plat trouve sa cohérence. La fleur de jasmin, sans avoir l'air d'y toucher, donne une intonation intéressante, un complément de parfum. C'est aussi de ma part un (autre) clin d'œil au Maghreb.

Pour 4 personnes

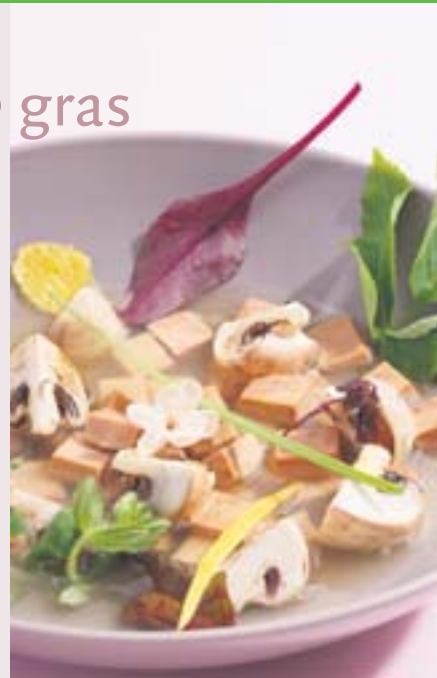
Préparation : 20 minutes

INGRÉDIENTS

- 12 CHAMPIGNONS DE PARIS MOYENS EXTRA-BLANCS
- 200 G DE FOIE GRAS DE CANARD CRU
- 80 CL DE BOUILLON DE POULE TRÈS CLAIR
- 1 GROS CITRON JAUNE NON TRAITÉ
- QUELQUES PLUCHES D'HERBES SAUVAGES (MOURON, AGASTACHE, TRÈFLE...)
- 4 FLEURS DE JASMIN FRAÎCHES
- FLEUR DE SEL
- POIVRE FRAÎCHEMENT ÉCRASÉ

PROGRESSION

- Nettoyez, rincez les champignons et taillez-les en quartiers bien réguliers. Brûlez-les sur toutes leurs faces à l'aide d'un chalumeau afin de les blondir.
- Coupez le foie gras en dés de 1 cm de côté. Assaisonnez-les de fleur de sel et de poivre écrasé.
- Portez le bouillon à frémissement. Râpez la totalité du zeste du citron jaune et ajoutez-la au bouillon.
- Laissez infuser 2 minutes, puis versez dans un pichet.
- Disposez le foie gras dans 4 assiettes



© PATRICK AUFAYVRE

creuses. Ajoutez les champignons, puis les herbes, et enfin une fleur de jasmin par assiette.

- Servez immédiatement en présentant le bouillon très chaud dans son pichet. Versez-le sur le contenu des assiettes.

SUITE PAGE 36



MERCI QUI ?

AUX MARQUES ALIMENTAIRES
De retour au salon Equip'Hôtel
Du 14 au 18 novembre 2010
Dans le TransGourmet Market, Hall 7.3
EMBALLANT, NON ?

RCS Créteil 433 927 332

www.transgourmet.fr

N° Azur 0 811 65 65 88

PRIX APPEL LOCAL



TRANS GOURMET

Engagé à vos côtés

EQUIP'HOTEL
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE
14-18 NOV. 2010

Votre badge gratuit sur
www.equiphotel.fr-codeTGM1

Yaourt au chocolat, glace cerise-tomate et sable au curry

UNE RECETTE DE GILLES CHOUKROUN

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes + le temps de turbiner la glace

INGRÉDIENTS

- 4 YAOURTS AU CHOCOLAT NOIR EN POT DE VERRE
- 4 CUILLERÉES À CAFÉ DE JUS DE GRIOTTE
- HERBES POUR DÉCORER (POUSSES DE BETTERAVE PAR EXEMPLE)

LA GLACE CERISE-TOMATE

- 2 JAUNES D'ŒUFS
- 20 G DE SUCRE
- 200 G DE JUS DE TOMATE
- 150 G DE CERISES DÉNOYAUTÉES

LE SABLE AU CURRY

- 4 CUILLERÉES À SOUPE DE POUDRE D'AMANDE
- POUDRE DE CURRY
- POUDRE DE RÉGLISSE
- POUDRE DE GINGEMBRE
- FLEUR DE SEL

PROGRESSION

Préparez la glace :

- Faites bouillir le jus de tomate. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le jus de tomate chaud sur le tout, en fouettant, et faites cuire à feu doux en remuant jusqu'à épaississement.
- Laissez refroidir, ajoutez les cerises dénoyautées et faites prendre en sorbetière ou en turbine à glace.
- Mélangez les ingrédients du sable au curry en ajoutant à la poudre d'amande un peu de curry, de poudre de réglisse, de poudre de gingembre et de fleur de sel afin de bien la colorer et l'aromatiser.
- Démoulez un yaourt sur chaque assiette. Ajoutez une cuillerée à soupe de sable au curry, une cuillerée de glace et enfin le jus de griotte. Décorez d'une herbe, par exemple d'une pousse de betterave.

Il y a plus d'une manière de trouver la gourmandise. Certains produits la symbolisent plus que d'autres. Par exemple, le yaourt au chocolat, c'est de la gourmandise pure. Pourquoi ne pas m'en servir puisque c'est un des éléments fondamentaux de MA gourmandise ? Il n'est pas non plus interdit de perturber un peu les gens : leur faire manger quelque chose de gourmand tout en leur disant : "Je vous le détourne". La glace tomate et cerise déroute aussi, ainsi que le sable à la fois sucré, salé et épicé qui vient assaisonner la tomate et le chocolat. Et, après tout, s'il n'y avait pas que la gourmandise ? Curry, sel, tomate : autant de pistes insolites qui mènent à s'interroger sur la nature de la gourmandise, car en définitive l'harmonie de goûts dans cette recette se révèle extraordinaire.



NOUVEAU !



VERY IRRESISTIBLE PIZZA[®]
by TRADIQUAL

Prêt & chaud
en moins de
3 minutes

LA PIZZA À PORTÉE DE MAIN !

Un concept de restauration rapide inédit qui va révolutionner le marché du snacking !



Proposez à vos clients,
**un produit savoureux,
innovant,
simple à consommer,
économique
et qui se déguste
en bougeant !**

LES 10 BONNES RAISONS D'EXPLOITER LE VIP

POUR VOUS

- Une rentabilité forte et garantie
- Une mise en place simple et rapide
- Une simplicité de préparation : le VIP ne nécessite pas de compétences particulières
- Une rapidité d'exécution sans perte produit
- Un service à toute heure, sans frein de conservation

POUR VOS CLIENTS

- Un produit chaud et très qualitatif : enfin une alternative aux sandwichs chauds (burgers, paninis...)
- Une nouvelle façon de consommer, une offre originale
- Un service rapide, dans l'instant
- Un produit pratique, que l'on peut déguster en marchant sans se tâcher
- Des prix très attractifs

UN CONCEPT LIVRÉ CLEF EN MAIN



UN MATÉRIEL PROFESSIONNEL COMPLET

Four : ludique, productif, gestion électronique, sans fumée, sans bruit. Vitrine, bain-marie, supports de préparation,...



DES PRODUITS SAVOUREUX

Une délicieuse pâte à pizza, un cône craquant et léger.



Des garnitures cuisinées, élaborées et mijotées avec des ingrédients frais et naturels.



DES SERVICES

Un kit de communication efficace (supports VIP, tenues, affiches...) Installation, formation, livraison directe des produits,...



Salon de la VAE
14 et 15/10/2010
Stand C41

Appelez vite le **0 820 422 622**
ou allez sur **www.pizza-vip.com**

TRADIQUAL DEVELOPPEMENT S.A. au capital de 250 000 €



Salon Equip'hotel
14 au 18/11/2010
Stand P33 HALL 7.3

Oloron-Sainte-Marie (64) Le Festival international de la photographie culinaire a accueilli, les 19 et 20 septembre, 17 binômes composés d'un chef et d'un photographe. Sur place, les cuisiniers ont mis en scène leur plat. Échanges avec le photographe, prises de vue, travail de la photo sur ordinateur... Deux heures après, ils remettaient leur photo finale au jury. Sélections de photos et conseils.

PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE

Un festival de la photo culinaire pour faire saliver

Cinq chefs participant au Festival international de la photo culinaire d'Oloron-Sainte-Marie ont accepté de répondre à cette question :

Quelle recommandation feriez-vous à un confrère qui souhaite réaliser lui-même une photo de plat pour mettre son travail en valeur sur son site internet, une plaquette ou autre ?

Les vainqueurs



Sylvain Sendra - Itinéraires à Paris et Carrie Solomon

SALADE D'HUÎTRES ET CHOU-FLEUR, BEURRE NOISETTE ET ŒUF DE CAILLE SUR UNE IDÉE DE L'OKONOMYAKI JAPONAIS

La photo gagnante signée Sylvain Sendra, Itinéraires à Paris et Carrie Solomon.



"Surtout ne pas chercher à faire une photo créative. La photo doit refléter le travail du chef. Un fond blanc, une assiette blanche, viser la simplicité."

Sylvain Sendra, Itinéraires à Paris et la photographe Carrie Solomon.

Christophe Bacquié - restaurant Monte Cristo, Hôtel du Castellet au Castellet et Pierre-Emmanuel Rastoin



RENCONTRE TERRE-MER. LANGOUSTINES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE CITRON VERT ET CONDIMENTS, FINE TRANCHE DE PAIN AU BEURRE D'HERBES, PETITES GIROLLES MARINÉES À L'HUILE DE NOISETTE

Photo de la recette de Christophe Bacquié par Pierre-Emmanuel Rastoin.



"Le plus sûr est de mettre le plat dans une boîte blanche, un cube dans lequel la lumière se diffuse uniformément. Il ne faut pas charger l'assiette. Ne pas la concevoir comme si on allait l'envoyer. Il faut aussi faire attention à la cuisson. Il vaut mieux que les viandes ne soient pas trop cuites."

Ci-contre, Christophe Bacquié (à gauche), restaurant Monte Cristo, Hôtel du Castellet au Castellet et le photographe Pierre-Emmanuel Rastoin.

SUITE PAGE 40

Découvrez Bruschett'food® : La Bruschetta® des professionnels

Bruschett'food® est un concept de restauration rapide innovant qui vous garantit un réel savoir-faire pour la réalisation de délicieuses Bruschetta®.



Offrez à vos clients

un produit convivial et savoureux
aux arômes de la Méditerranée.



► Le Bruschett'grill

Un matériel professionnel adapté pour
préparer 8 Bruschetta® en même temps,
sans bruit et sans fumée.

Le Bruschett'com ◀

Un kit de communication
(affiches, cartes menu, chevalets, etc.)



Découvrez aussi



Les pâtes, personnellement

0 820 422 622

www.pasta-presto.com

Présent aux salons

VAE

Stand C41

Equip'hotel

Stand P33 HALL 7.3

Les 10 bonnes raisons d'opter pour Bruschett'food®

Pour vous :

Une forte rentabilité immédiate

Une simplicité de préparation :

Bruschett'food® ne nécessite pas de
compétences particulières

**Une facilité de gestion et une sécurité
de stockage** (DLC minimum de 2 mois)

Un kit complet de communication
pour lancer la Bruschetta® dans votre
établissement

Une formation sur site et
une assistance permanente

Pour vos clients :

Rapidité de service

Satisfaction assurée :

sélection de produits goûteux provenant
des meilleurs fournisseurs italiens

Convivialité :

la Bruschetta®, toujours prédécoupée,
sur une planche d'olivier

Prix très attractifs

Pas d'horaires fixes :

la Bruschetta® peut être servie à toute
heure du jour et de la nuit.

 **Bruschett'food®**
by TRADIQUAL

Du bonheur en tranches !

**CODE
PROMO**
BRUSCHETT001

Optez pour la solution unique Bruschettt'food®,
contactez-nous au
0 820 422 622
ou allez sur www.bruschetta.com

TRADI-QUAL DEVELOPPEMENT S.A. au capital de 250 000€

Michel Portos - Saint-James à Bouliac et Hervé Lefebvre

CANELLONI DE CÈPES-AUBERGINES, LANCÉE DE CIBOULETTE



Photo de la recette de **Michel Portos**, Saint-James à Bouliac, par **Hervé Lefebvre**.

“Quand on voit sur le net des photos prises par des clients, on a parfois de très mauvaises surprises. Cela m’a fait prendre conscience de l’importance de la photo. Elle nous fait voir notre travail autrement. Quand j’ai un doute sur un plat, je le photographie. Si ça ne me plaît pas, je continue à le travailler.”



À gauche, le photographe **Hervé Lefebvre** et **Michel Portos**, Saint-James à Bouliac.

Jean-Marie Baudic - Youpala à Saint-Brieuc, et Sébastien Hervé



À gauche, le photographe **Sébastien Hervé** et **Jean-Marie Baudic**, Youpala à Saint-Brieuc.

ENCORNET À CROQUER



“Faites un plat qui vous ressemble et faites simple ! Une viande, une salade et un trait de sauce, ça suffit. Une assiette blanche met en valeur les produits, mais on peut aussi shooter directement dans la poêle. Il faut avoir envie de manger la photo.”

Photo de la recette de **Jean-Marie Baudic**, Youpala à Saint-Brieuc, par **Sébastien Hervé**.

Jean Sulpice - L'Oxalys à Val-Thorens et Aline Perier



Jean Sulpice, L'Oxalys à Val-Thorens et la photographe **Aline Perier**.

“Il faut savoir quel message on veut faire passer dans sa photo. À mon sens, il vaut mieux prendre plusieurs photos de détails, un poisson, une purée, une mousse... afin que l'on distingue chacun et qu'ils apportent de la gourmandise. Ensuite, on peut en publier plusieurs, faire des montages...”

**LANGOUSTINE
CUITE À
L'UNILATÉRALE,
BRUNOISE
DE POMME ET
DE BETTERAVE
CHIOGGIA,
JUS DE POMME
LIÉ AU BEURRE**



Photo de la recette de **Jean Sulpice**, L'Oxalys à Val-Thorens par **Aline Perier**.

Découvrez les pâtes et les sauces PASTA PRESTO®

Concept unique de restauration rapide, qualitatif & innovant

Prenez goût à la facilité



4000000000 - Photos et illustrations: Alain Comte/Alain



La Pasta Presto

La machine idéale pour vos pâtes et vos sauces, autonome et très simple d'utilisation.

Offrez à vos clients un festival de pâtes et de sauces

- ▶ une grande qualité gustative reconnue
- ▶ une offre exceptionnelle à toute heure du jour et de la nuit

Découvrez aussi
 bruschetta[®] food[®]

La Bruschetta[®] des professionnels

0 820 422 622

www.bruschetta.com

Présent aux salons

VAE

Stand C41

Equip'hotel

Stand P33 HALL 7.3

81

*possibilités
à la carte
servies en*

3 minutes

Une solution clé en main
à forte valeur ajoutée

- ♥ Une forte rentabilité immédiate
- ♥ 100% des produits garantis et disponibles toute l'année, chez vous en 48h
- ♥ 9 pâtes et 9 sauces en portions individuelles précuites surgelées
- ♥ Des produits premium issus des meilleures fabrications artisanales italiennes
- ♥ Une facilité de gestion et une sécurité de stockage (dlc 18 mois)
- ♥ Un kit complet de communication (affiches, cartes menu...)
- ♥ Une formation pour une mise en exploitation immédiate

Optez pour la solution unique Pasta Presto® !

CODE PROMO
PASTA001

Appelez vite le 0 820 422 622 ou
allez sur www.pasta-presto.com

TRADI-QUAL DEVELOPPEMENT S.A. au capital de 250 000€



Les pâtes, passionnément

Nice (06) À 27 ans, cette sommelière roumaine, demi-finaliste au concours de Meilleur sommelier du monde 2010, étonne par sa culture et sa passion du vin.

JACQUES GANTIÉ

Julia Gosea à la conquête du monde du vin

Une prodige ou bête à concours ? L'histoire de la sommellerie, dans laquelle elle s'est glissée depuis à peine trois ans, le dira. Mais à écouter **Julia Gosea** parler du vin avec passion, culture et sensibilité, on se dit que cette Roumaine de 27 ans, née à Craiova, se fera un nom. À Nice, à La Cave de l'Origine d'**Isabelle Ponsolle** et **Carlo Ferreira**, dont elle est l'actuelle sommelière, elle est dans son univers. Des crus d'ici et d'ailleurs, un lieu de découvertes vigneronnes et en cuisine, un Bourguignon - **Julien Perrier** - avec qui elle soigne les accords mets-vins. C'est sans doute ce qui a convaincu Julia (Julia en roumain) de donner une partie de son temps à ce délicieux bistrot-restaurant-boutique tout en préparant épreuves et championnats.

De Camus à Bocuse

Quel parcours ! Encouragée par son père, universitaire en génie électrique, chercheur et fervent francophile, son enfance n'est que curiosité et soif d'apprendre. Danse, musique classique, anglais, études littéraires (elle lit **Sartre**, **Proust**, **Camus**, **Ionesco**...), mais aussi cuisine (soupes roumaines et plats français) et lectures gourmandes, d'**Escoffier** à **Bocuse**. À 14 ans, elle publie une pièce de théâtre et décroche son brevet, seule élève de Roumanie à obtenir 10/10. Infatigable, elle consacre ses nuits aux études, les mathématiques sont sa "poésie de l'infini" et elle finit major de sa promotion dans le plus prestigieux lycée de Roumanie.

En 2002, elle s'inscrit à l'université Claude Bernard de Lyon pour devenir ingénieur en sciences appliquées... Mais consacre son temps libre à sillonner marchés de villages et fêtes du vin en Bourgogne, vallée du Rhône et Beaujolais. "Je goûtais, j'analysais, je prenais mille notes." Elle passe brillamment son Capes mais ne sera pas



Julia Gosea à la conquête du monde du vin : autant de culture que d'érudition.

enseignante. D'une grande sensibilité olfactive, encouragée par les sommeliers lyonnais, elle change de voie. "J'avais découvert *Slow Food*, dont je suis aujourd'hui la vice-présidente à Lyon, et animé des ateliers (Banyuls et chocolat...). Je partais en bus ou en train avec ma valise, mon carnet et mon stylo parcourir les vignobles". Après un stage à l'Auberge de l'Ill, elle s'inscrit à l'université du vin de Suze-la-Rousse et surprend les plus aguerris. "Je suis une combattante, j'aime la fièvre des concours, franchir des barrières." En 2008, elle termine 2^e Meilleur sommelier du Trophée de Roumanie, une première pour une femme. En 2010, elle est demi-finaliste au Championnat du monde de la sommellerie à Santiago du Chili, puis remporte les concours

d'Agecotel à Nice et des Étoiles de Mougins, suit un stage au Château du Rouet en Provence et ses cours de sommellerie à Aubagne. Belle récolte pour cette passionnée au parcours atypique et à l'énergie stupéfiante, licenciée en mathématiques, diplômée de sommellerie en candidat libre au lycée hôtelier François Rabelais de Lyon et auteur du livre de cave de la famille royale de Roumanie !

Coup de foudre à Vinexpo

Enfin, il y a le coup de foudre, Vinexpo 2009, la rencontre avec **Bruno Scavo**, chef sommelier à la Société des bains de mer pour le Sporting Monte-Carlo et le Casino. L'amour du métier les réunit et ils préparent ensemble les prochaines étapes. Julia n'est pas issue du monde du vin mais elle s'apprête à le conquérir. "Avec Bruno, je prépare le concours de Meilleur sommelier d'Europe, à Strasbourg, fin novembre. Ensuite, ce sera le Mondial de Tokyo en 2013 !" Rien ne semble devoir arrêter Julia, humble et volontaire, qui a surmonté jalousies et parfois xénophobie et adore la France. Bientôt la première femme Meilleur sommelier du monde ? ■

Isabelle Ponsolle, Carlo Ferreira et Julia Gosea : la même passion pour le vin à La Cave de l'Origine.



Maquereau Froid ?



Furic 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



Le Sirha, qui se tiendra du 22 au 28 janvier 2011 à Euroexpo Lyon, dévoile en avant-première les résultats de son étude consacrée à l'avenir de la restauration à l'échéance 2015 avec le carnet de tendances Sirha Food Vision. Frédéric Loeb, p.-d.g. de Loeb Innovation, dégage 5 mégatendances issues de son analyse à moyen terme du marché de la restauration au travers du carnet de tendances Sirha Food Vision.



Sirha Food Vision : 5 mégatendances

Biovitalité : Le Greige Paris, gastronomie impressionniste

Les consommateurs attendent une très grande fraîcheur, une traçabilité maximale et une sécurité absolue des produits alimentaires. La biovitalité, c'est la systématisation des bonnes pratiques alimentaires pour le corps et l'esprit. Une nouvelle philosophie de vie qui fait de l'alimentation un pilier du bien-être.



Le Greige Paris.

La proposition du concept restaurant Greige Paris se rêve en nuances et demi-teintes. Elle se base sur un principe de construction de la carte structurant les ambitions de nouvelle gastronomie : considérer l'assiette comme un jardin zen, petit monde onirique, miroir de l'essence des choses. Les convives sont accueillis dans un environnement au luxe raffiné dans le cocon d'une atmosphère lumineuse relaxante. La

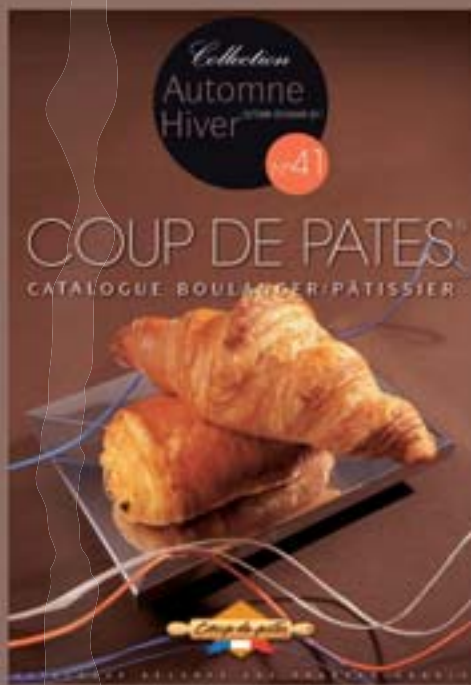
carte respecte scrupuleusement les saisons. Les matières premières proviennent de producteurs partenaires : légumes et fruits bonsaï, viandes d'animaux heureux et poissons de pêche à la ligne. La manière de faire, les textures, le dressage émanent de la cuisine post-moléculaire : nuages naturels de mousse, crèmes denses sans adjuvant, émulsions légères, cuisson vapeur et à basse température... Le sommelier propose la meilleure sélection de

vins biodynamiques et insolites ainsi que des eaux minérales ultra pures. Pour vivre une pure expérience de bien-être et de haute gastronomie, des massages à la demande suivent le repas. Le Greige est ainsi le premier restaurant de haute gastronomie qui fait du bien au corps et à l'âme. Un établissement réservé aux esthètes et amateurs qui vénèrent la gastronomie autant qu'ils la dégustent. ■

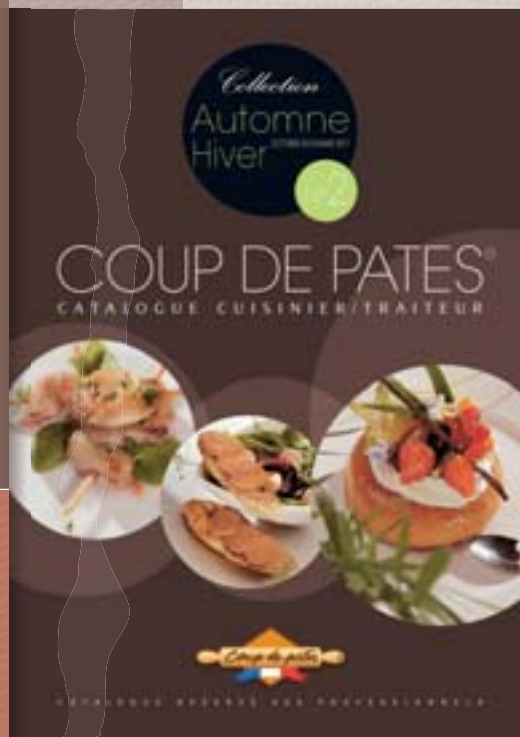
NIVEAU DE PRIX : €€€€

COUP DE PATES®

DÉCOUVREZ NOS 2 NOUVEAUX CATALOGUES



Collection
AUTOMNE/HIVER
2010/2011



Laissez-vous séduire à nouveau...
par la qualité des produits COUP DE PATES® !

Avec ces deux nouvelles collections Automne/Hiver 2010/2011, riches de 207 nouveautés, vous allez constater une fois encore, la qualité de notre offre et de notre service : des choix d'ingrédients ou d'associations innovantes, conjuguant authenticité et créativité, dans le souci du détail et l'emploi de matières nobles, en passant par l'amélioration de nombreux produits afin de mieux en apprécier le goût et les saveurs.

N'hésitez pas à appeler votre distributeur régional exclusif COUP DE PATES® pour recevoir l'une ou l'autre de nos deux collections Automne/Hiver 2010/2011.

CATALOGUES GRATUITS
SUR SIMPLE DEMANDE



www.coupdepates.fr



Ami des Artisans

No micro stress : Tonic Relax Box, un restaurant d'entreprise nommé désir

Habités à une ergonomie extrême dans leur vie quotidienne, les clients modernes souhaitent aller à l'essentiel pendant le temps qu'ils accordent à leur restauration. Il convient donc d'optimiser l'espace et les packagings produits.

Basé sur le concept du bento japonais (boîtes déjeuner modulables), le Tonic Box est un lieu de restauration collective adapté à la consommation en entreprise. Chaque salarié peut ainsi consommer son déjeuner sur place ou en l'emportant dans son bureau, dans le parc voisin... Le restaurant d'entreprise est séparé en deux zones distinctes adaptées à l'humeur de chacun. Un espace 'tonic' permet de trouver toute l'énergie nécessaire à une dure journée de travail. Un 'espresso bar' y offre boissons chaudes et jus de fruits frais. L'espace 'relax' propose une bulle de repos et même des tables de massage.

Le menu du jour est envoyé aux employés par e-mail deux heures avant le repas. Grâce à un système de puce RFID, chaque salarié est accueilli nominativement par une hôtesse qui lui remettra une 'mood box' vide. Avec ses compartiments



Tonic Relax Box.

intégrés, le salarié compose lui-même sa boîte sur mesure, avec un choix plus limité que dans un self-service collectif classique mais avec des mets d'une extrême fraîcheur et préparés devant les clients. L'environnement du restaurant reprend des codes très pop : une architecture colorée tout en courbes, de grands canapés confortables, différentes hauteurs d'assise pour convenir à tous. Des plats grand format sont disponibles pour être rapportés à la maison, dans des 'doggy bags' de belle allure. Certains matins, des petits-déjeuners gourmands sont proposés sur simple réservation. Ils peuvent être emportés en réunion ou consommés sur place. ■

NIVEAU DE PRIX : € (SUBVENTIONNÉ)

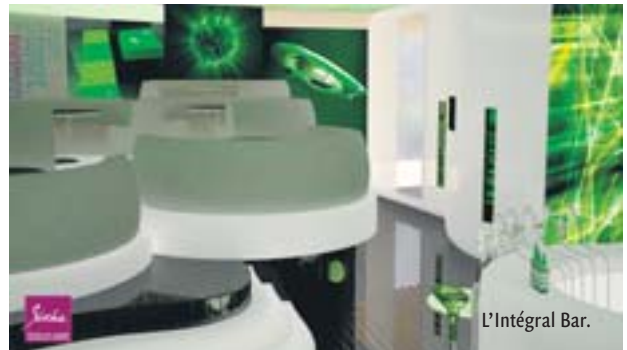
Chaud Show : L'Intégral Bar, le divertissement en immersion

Pour redynamiser un secteur touché par la crise, comment redonner lieux de restauration ? Le Food entertainment, une nouvelle expérience innovante, ludique, met en avant de nouvelles saveurs et redonne envie consommateurs !

Alors que la technologie a totalement modifié les habitudes de consommation des jeunes clients, ces derniers avides d'expériences et d'interactivité, sont à la recherche de lieux de restauration connectés qui leur ressemblent. L'Intégral Bar, concept de bar géant ultra connecté, reprend à son compte le meilleur de la technologie 3D et de la réalité augmentée. Il est changeant et configurable à volonté : le

matin, on peut y organiser des séminaires d'entreprise, le soir des fêtes électro branchées. Les murs sont recouverts d'OLED personnalisables, les tables sont des 'surfaces computers' où l'on peut passer sa commande, des hologrammes sont diffusés par un V.J. dans la salle et le 'sound system' est étudié pour procurer une expérience auditive exceptionnelle à 360°.

La carte est tout aussi surprenante, avec de la nourriture 'module barres' (des ali-



L'Intégral Bar.

Glocalvore : Honoré e-pétrin, la boulangerie connectée

Les produits du terroir sont, paradoxalement, devenus des produits exotiques pour les jeunes générations. Comment surprendre et innover à destination de la génération McDo/internet avec les recettes traditionnelles tout en conciliant le meilleur des racines et ce qui apparaît comme un 'nouvel exotisme' ?

Si les boulangeries incarnent le segment traditionnel par excellence, elles ne répondent pas toujours aux attentes des consommateurs. Le concept Honoré e-pétrin constitue une nouvelle génération de boulangeries connectées. Il est possible de réserver son pain directement sur son smartphone et venir le chercher en boutique. Profils et goûts sont mémorisés. Il



Honoré e-pétrin.

suffit simplement de préciser son heure de venue, son choix de pâte à pain et la cuis-

son voulue. Les clients pourront même voir les boulangers pétrir et cuire le pain sous leurs yeux. De délicieuses viennoiseries faites maison seront également proposées. Les clients pourront également faire leur choix parmi les sandwiches maison préparés devant eux et selon leurs désirs par des 'maîtres-tartineurs' sur une base de bon pain juste sorti du four.

NIVEAU DE PRIX : €€

totale

de l'envie aux nouveaux
sensorielle, festive,
de restauration aux

ments à assembler pour créer des cocktails de saveurs uniques et personnalisés), des mini-bouchées, mini-burgers ou mini-clubs sandwiches. Les boissons sont servies au pistolet dans de grands gobelets pour que la fête soit totale. Les mets, les cocktails et les boissons s'adaptent même au thème de la soirée. Attaque de martiens ? Finger food et bières vertes ! ■

NIVEAU DE PRIX : €€€

Sensethic : Le Rasta Tandoori Bus, la restauration rapide itinérante so good, so funky

La volonté de partager les richesses gustatives que la terre peut nous offrir en la préservant pour les générations futures s'affirme toujours plus. Car si 'nous sommes ce que nous mangeons'... que sommes-nous devenus et que deviendrons-nous ?

Malgré une forte demande des consommateurs, l'offre de restauration itinérante demeure réduite. Le Rasta Tandoori Bus y apporte une réponse en propageant sa bonne humeur et ses saveurs en musique. Ce camion électrique aux couleurs vives se transforme en véritable restaurant : une bâche est tirée, le bar est installé, des parasols sont dépliés. En un instant, un véritable lieu de 'coolitude' est déployé.

Au menu, des Finger Tandoori roulés dans des naans au fromage à déguster avec les doigts. Leur cuisson au four permet d'éliminer les mauvaises graisses. Ils sont servis accompagnés de sauces légères aux épices créoles (menthe salée, banane-curry rouge, mojito salé, piment rainbow) et, au

choix, de riz parfumé, de boulettes de rastaouille (pois chiches/poivrons) ou encore d'épi de maïs frais grillé. Une large sélection de smoothies faits à la minute complète cette expérience culinaire exotique et fun ! Toute la vaisselle jetable du Rasta Tandoori Bus est biodégradable car produite à base de dérivés de maïs. ■

NIVEAU DE PRIX : €



Le Rasta Tandoori Bus.

CAPIC, l'équipement de la bonne cuisine

CAPIC
Constructeur depuis 1955

CAPIC Quimper France
Tél 02 98 64 77 00 - Fax 02 52 06 47
www.capic-fr.com / capic@capic-fr.com

Alexandra Frantz, directrice du salon VAE expo, dévoile les principales caractéristiques de cet événement phare de la restauration hors domicile.

VAE expo ouvre ses portes le 14 octobre au Cnit de Paris La Défense

L'Hôtellerie Restauration : À qui s'adresse VAE expo ?

Alexandra Frantz : L'intérêt du salon est de donner des idées et des solutions pour tous les produits de la restauration rapide. Les points de vente à emporter sont très diversifiés. On y retrouvera bien sûr les sandwicheries indépendantes ou de chaînes, mais aussi la restauration collective ou les circuits alternatifs comme les stations-services ou les sites de loisirs. Pour cette édition 2010, le visitorat augmente avec les campings, l'hôtellerie économique et les traiteurs.

Les visiteurs viennent pour s'informer des tendances du marché. Comment répondez-vous à leurs demandes ?

Au-delà de l'offre des exposants et du parcours remis à l'entrée avec le magazine *Snack & Foods*, les visiteurs pourront déguster les recettes sur le FoodShow, avec le chef **Gontran Cherrier** et les professionnels de l'association Générations. C qui animeront les démonstrations. La déco des points de vente est un élément important et conditionne les ventes. Le forum Déco Tendances proposera aux visiteurs des idées modernes ou en provenance de l'étranger.

Vous souhaitez mettre en avant l'innovation en lançant deux concours...

Tout à fait. Un concours récompensera un produit fini nomade innovant, solution de restauration rapide, et un deuxième, un concept 'matériels et solutions'.

Le premier jour du salon, le 14 octobre, se tiendra le forum de la VAE dont l'inscription est payante, et le 15 octobre, une journée de conférences en accès libre. Quels thèmes seront abordés ?

En partenariat avec le Syndicat national de la restauration rapide, VAE Expo a fait appel à de nombreux experts. Cette journée a pour vocation d'être une source d'inspiration pour les indépendants et les chaînes. Y seront dévoilés les résultats d'enquête sur le panel de restaurateurs en VAE, en collaboration avec CHD Expert. Plusieurs sujets seront abordés : par exemple, quelles sont les offres émergentes proposées aux États-Unis ? Quel packaging choisir ? Comment sélectionner un pas-de-porte ? Comment utiliser les réseaux sociaux pour démultiplier le bouche à oreille ?... ■



Alexandra Frantz, directrice du salon VAE Expo.

VAE EXPO

WWW.VAEEXPO.COM

CNIT • PARIS LA DÉFENSE
NIVEAU 3 • HALL MARIE CURIE
14-15 OCTOBRE 2010
9 HEURES - 18 HEURES

LA VENTE À EMPORTER : UN ENGOUEMENT PARTAGÉ

NICOLAS NOUCHI, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE CHD EXPERT, ANIME UNE CONFÉRENCE PENDANT LE SALON VAE EXPO.

L'Hôtellerie Restauration : Où nous en sommes aujourd'hui en termes de points de vente ?

Nicolas Nouchi : Il y a plus de 24 000 points de vente de restauration rapide en France et plus de 26 000 boulangeries qui ont une offre à emporter. Parmi ces établissements, près de 5 500 établissements sont sous enseigne.

Comment expliquez-vous cet engouement de la part des consommateurs ?

Cela répond aux impératifs d'une population jeune et active qui souhaite mieux contrôler le budget et le temps consacrés aux repas, et qui n'a ni le temps ni l'envie de rentrer déjeuner à domicile, ou de subir les aléas budgétaires et temporels de la restauration à table.

Et avec la crise économique ?

Cet engouement s'est accru. De nombreux points de vente se sont ouverts et, au 1^{er} trimestre 2010, près d'un établissement sur deux reconnaît avoir un CA en progression par rapport au 1^{er} trimestre 2009.

Et du côté des entrepreneurs ?

On se dit qu'il y a un créneau et on s'improvise alors restaurateur. Toutes les catégories socioprofessionnelles y vont de leur nouveau concept, en innovant sur le thème de "ce



Nicolas Nouchi, directeur général de CHD Expert.

que j'aimerais que l'on me serve". La possibilité de travailler dans un point de vente, dont l'amplitude horaire est faible, tout en étant entrepreneur, semble alléchante. Le défi est cependant majeur : non seulement l'entrepreneur doit devenir restaurateur mais il doit de surcroît réaliser son chiffre d'affaires sur deux heures d'ouverture seulement.

Retrouvez l'intégralité de l'article en tapant le mot-clé **RTR710720** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr.

ZÉRO BÉNÉFICE PERDU EN CAS DE PÉPIN DE SANTÉ !



SAVOIR QUE SON CHIFFRE D'AFFAIRES EST PROTÉGÉ, C'EST RASSURANT !

Parce que votre activité repose sur vos épaules, et qu'un accident ou une maladie aurait un impact fort sur vos revenus, MMA a mis en place la garantie Perte d'Exploitation.

Vos charges fixes et votre bénéfice sont couverts le temps de reprendre votre activité*.

Vous vous retrouvez ainsi dans la situation financière qui aurait été la vôtre sans cette mésaventure.

MMA Pro, c'est aussi...

... une maxi-indemnisation. Votre matériel de moins de 3 ans vous est remboursé au prix du neuf et pour votre matériel plus ancien, la valeur d'expert est majorée de 33%*. Vous repartez du bon pied !

... la sérénité au quotidien. Des spécialistes mettent tout en œuvre pour défendre vos droits en cas de litige avec un client ou un fournisseur.

Chez MMA, nous avons les réponses... posez-nous les questions !
Contactez votre agent (adresse sur www.mma.fr)



C'EST LE BONHEUR ASSURÉ !

Riche de ses trois enseignes - Flam's, Nooï et Wazawok -, le groupe alsacien dirigé par Éric Senet et Franck Riehm a accéléré le rythme de son développement ces derniers mois. Mais passer la vitesse supérieure ne signifie pas forcément se précipiter.

FLORA-LYSE MBELLA

Flam's se développe tout feu mais pas tout flamme

Le groupe Flam's

- **Chiffre d'affaires :** 14 M€ HT (2009)
- **Effectif du groupe :** 500 personnes
- 9 restaurants **Flam's**, dont 5 établissements à Paris et 2 en franchise (Paris et Grenoble), une ouverture supplémentaire prévue fin 2010.
- 60 points de vente **Nooï**, dont celui de New York (500 000 € investis)
- 2 points de vente **Wazawok**, 5 à la fin de l'année, 10 ouvertures prévues en 2011

Nooï :

- **Chiffre d'affaires du réseau :** 5 M€ HT (2009)
- **Prévision chiffre d'affaires 2010 :** 9,8 M€ HT
- **Croissance entre 2008 et 2009 :** + 181 %
- 60 points de vente dont 55 en franchise

Nooï à New York. Depuis juillet, l'enseigne est présente dans la Grosse Pomme. C'est la seule implantation outre-Atlantique du groupe Flam's et, pour l'instant, aucune extension n'est prévue. "Nous avons eu 30 ouvertures en France en une année, c'est beaucoup, note **Éric Senet**, coprésident du groupe. L'ouverture new-yorkaise était une opportunité que nous avons saisie, mais nous nous laissons du temps avant d'en lancer d'autres, aux États-Unis ou ailleurs." Un mélange d'audace et de pondération qu'Éric Senet et **Franck Riehm**, les deux dirigeants du groupe, cultivent depuis sa création en 1989 avec le lancement d'un premier Flam's. "Le concept de Nooï est différent, car il est constitué de petits points de vente. Cela marche très fort dans les villes moyennes. Le public est plus jeune : des étudiants, des actifs qui déjeunent vite et souvent individuellement. C'est une clientèle 'du midi'. Celle de Flam's

est plus collective, souvent avec des groupes, et davantage du soir", observe Éric Senet.

La force du concept, c'est justement le groupe. "Aujourd'hui, faire de la restauration rapide en totale indépendance, c'est un projet un peu fou", selon le chef d'entreprise. Ce dernier met en avant une infrastructure importante qui épaulé vraiment ses franchisés. Avec autant d'enseignes, la rationalisation des coûts et son corollaire, les économies d'échelle, notamment pour les achats de fournitures, sont de plus en plus importantes.

Saine émulation

Éric Senet ne craint pas la concurrence sur ce marché, certes florissant, des pâtes en service rapide : "Cela crée une saine émulation, on a envie de faire mieux." La dernière née, Wazawok (cuisine asiatique, essentiellement à emporter), illustre bien la démarche prudente des dirigeants du groupe : "Pour

l'instant, nous n'avons que deux points de vente actifs et trois sont signés pour 2010. L'année prochaine, nous souhaitons une dizaine d'enseignes supplémentaires. C'est un marché intéressant mais il est peut-être encore un peu tôt."

Ces diverses ouvertures remettent aussi en question la stratégie de l'enseigne historique, Flam's. Une ouverture est prévue en Alsace pour la fin de l'année mais là aussi, la prudence reste de mise : "Nous avons confiance en nos équipes, nos clients sont en confiance et les banquiers aussi." ■



Le dernier-né du groupe Flam's, **Wazawok**, a ouvert ses portes à Strasbourg uniquement... pour l'instant.

GRUPE FLAM'S

10 PLACE DU TEMPLE NEUF
67000 STRASBOURG
WWW.FLAM.S.FR

NOUVEAU

Kellogg's
TRESOR

Chocolat Noisette

LA 1^{ère} MARQUE DES CÉRÉALES ENFANTS
ENFIN DISPONIBLE POUR
LES PROFESSIONNELS !

DU CHOCOLAT
avec un bon goût
de noisette



Une coque de
céréale
CROUSTILLANTE



Kellogg's
FOOD SERVICE

www.kelloggs-foodservice.fr

Kellogg's Food Service • Tour de bureaux de Rosny 2
• 93118 Rosny-sous-bois Cedex • Tel : 01 49 35 21 95 • Fax : 01 49 35 22 57

New York (États-Unis) Le projet colossal du chef Mario Batali et de Lidia et Joe Bastianich a ouvert ses portes. Entre grand magasin de gastronomie italienne, centre culturel et restaurants, ce nouveau concept est inédit dans le paysage américain.

LAURE GUILBAULT

Eataly débarque à New York

Le maire de New York **Michael Bloomberg** a coupé le ruban, fait de pasta italienne. "Nous comptons 140 nouveaux restaurants à New York depuis le début de l'année. Celui-ci est de loin le projet le plus ambitieux", a déclaré Michael Bloomberg lors de l'inauguration d'Eataly fin août. Ce 'grand magasin' de la gastronomie italienne est un projet titanesque : 4 600 m², 450 places assises, 400 employés. Situé dans le Toy Building, une ancienne fabrique de jouets en face du Flatiron Building, il évoque un marché couvert. Il s'agit en fait d'une réplique d'Eataly ouvert à Turin depuis deux ans.

Eataly New York est le fruit d'une collaboration entre le chef **Mario Batali**, **Lidia Bastianich** et son fils **Joe Bastianich** (actuellement juge dans l'édition américaine de 'MasterChef' aux côtés de **Gordon Ramsay**). Le trio

compte déjà à son actif le restaurant Del Posto, une étoile au *Michelin* 2010, sis dans le quartier de Chelsea, ainsi qu'une dizaine de restaurants. Ils se sont associés à **Oscar Farinetti**, le propriétaire d'Eataly à Turin et ont investi environ 20 M\$ (15,6 M€).

Faire mentir les Cassandre

Eataly compte sept restaurants : Manzo (viande), Il Pesce (poisson), La Pasta, La Pizza, I Salumi e I Formaggi, Il Crudo... sans oublier Eataly vino, qui propose une sélection de vins italiens uniquement. À partir de ce mois d'octobre, il y aura aussi une Birreria (beer garden) sur le toit surplombant le Madison Square Park.

Mais ouvrir un tel gros porteur ne relève-t-il pas de la folie dans le contexte actuel ? Certains Cassandre reprochent à l'établis-



L'un des sept restaurants d'Eataly : Il Pesce.

sement sa démesure compte tenu du contexte économique toujours incertain à New York. "J'espère qu'ils ont tort", répond simplement Joe Bastianich. Il table sur un chiffre d'affaires de 40 à 60 millions de dollars pour la première année d'activité.

Eataly fait aussi office de centre italien avec sa librairie spécialisée en partenariat avec l'éditeur Rizzoli, son école de cuisine, des boutiques d'ustensiles de cuisine (Bialetti et Guzzini), des stands Alessi et Kartell pour les incontournables du design italien, et même une agence de voyage... Les visiteurs peuvent lire le journal italien *La Stampa* sur des iPad mis à leur disposition près de l'espace café Lavazza. À quand une version française d'Eataly à New York ? "Ce n'est pas à moi de le faire", répond Joe Bastianich. "Demandez à **Jean-Georges** [Vongerichten] ou **Daniel** [Boulud]." ■

EATALY

200 5TH AVE • 10003 NEW YORK

WWW.NEWYORK.EATALY.IT



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

• d'autres conseils et reportages

sur les États-Unis : cliquez sur

'Conseils et reportages par pays' ;

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



Joe Bastianich, copropriétaire d'Eataly.

3/

RAISONS DE CHOISIR L'ALTERNANCE +PRO

► **16 PARCOURS DE FORMATION
EN ALTERNANCE**

► **3 SECTEURS D'ACTIVITÉ :
BTP, INDUSTRIE, SERVICES**

► **DES SERVICES DÉDIÉS
AUX ENTREPRISES**

- Sécuriser vos recrutements
- Rentabiliser votre investissement formation
- Optimiser vos financements

Vous souhaitez en savoir
davantage sur nos formations
en alternance

► **N° Indigo 0 826 46 14 14**

NUMÉRIQUE

www.afpa.fr

LABEL
exigence dans
L'ALTERNANCE

afpa
La formation
professionnelle

Buenos Aires (Argentine) Son nom est synonyme de gastronomie française dans tout le Cône Sud. À 62 ans, il multiplie les projets. Le 14 juillet, il a ouvert Le Paris by Jean Paul Bondoux à l'hippodrome de la capitale argentine.

VIOLAINE BRISSART

Jean-Paul Bondoux, l'étoile (d'Amérique) du Sud



"200 cuisiniers français sont passés par mes cuisines, une trentaine sont restés", explique Jean-Paul Bondoux.

son succès aurait pu lui monter à la tête. Pourtant, c'est plutôt son franc-parler et sa truculence, son art de mêler dans la conversation ses histoires de cœur et ses histoires de chef qui caractérisent Jean-Paul Bondoux. "Un caractère", résume ses employés. À ses débuts, ce titulaire d'un CAP de charcuterie et d'un CAP de cuisine travaille à Paris (Café de l'Est, Hôtel Napoléon...) avant de monter une "petite affaire en province". En 1979, un ami lui propose d'aller s'installer dans la station balnéaire de Punta del Este, en Uruguay. Sans hésiter, le Français, qui marche aux coups de foudre, fait ses valises et, à 29 ans, ouvre La Bourgogne. C'est "la réussite du jour au lendemain"

pour cet établissement de luxe qui rejoindra le réseau des Relais & Châteaux.

"Le plus beau métier du monde"

Treize ans plus tard, Jean-Paul Bondoux duplique La Bourgogne à Buenos Aires (également Relais & Châteaux), au sein de l'hôtel de luxe Alvear. Le chef, devenu médiatique, endosse le rôle de consultant en 2005 : la bodega Pulenta et l'hôtel Diplomatic à Mendoza, le Costa Galana à Mar del Plata, Terraza et NoSo au sein de l'hôtel W à Santiago du Chili... Il ouvre une "brasserie bistrot", la Table de Jean-Paul, à Punta del Este, et s'associe à Jérôme Mathe pour de nouveaux projets. Ainsi voient le jour à Buenos Aires le Café des Arts, l'entreprise de catering Cuisine du Sud et Le Paris by Jean-Paul Bondoux (ouvert le 14 juillet dernier), tandis que l'Étoile du Sud, un restaurant hébergé sous une tente bédouine, élit domicile sur une plage à 35 km de Punta del Este.

D'autres propositions sont en cours d'étude. "À mon âge, on n'arrête pas de créer. Quand on fait le plus beau métier du monde, on ne pense pas à prendre sa retraite !", s'écrie-t-il. Son secret ? Bien savoir s'entourer ("200 cuisiniers français sont passés par mes cuisines, une trentaine sont restés") et poursuivre ses rêves. Comme celui d'un hôtel de méditation qu'il construirait un jour, au milieu d'une oliveraie uruguayenne. ■



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

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

JÉRÔME MATHE BUSINESSMAN ET PHILOSOPHE

Élu chef de l'année 2009 à Buenos Aires par la revue spécialisée 'Cuisine & Vins', l'associé de Jean-Paul Bondoux raconte son parcours en Argentine.



Le décor est épuré et design. La clientèle aisée et les étudiants en arts plastiques s'y pressent. La carte est éclectique (Calamars sauce wasabi, Tartines du monde, Croustillants au chocolat...) et le ticket moyen modéré

(20 € pour le déjeuner et 35 € pour le dîner). Tel est le Café des Arts, hébergé au sein du Musée d'art latino-américain de Buenos Aires. À sa tête, Jérôme Mathe, le jeune associé de Jean-Paul Bondoux. Diplômé de l'école hôtelière de Mazamet, le Toulousain se destinait à une carrière dans l'Hexagone. Tout d'abord chef de partie au Concorde Lafayette à Paris, puis au Chapon Fin à Bordeaux (2 étoiles Michelin), il devient chef du restaurant du golf des Châteaux de Pessac-Léognan avant d'être débauché par Jean-Paul Bondoux en 1996. Il n'oubliera pas cette saison passée à La Bourgogne de Punta del Este. Trois ans plus tard, après une parenthèse au Poëlon à Toulouse, il s'expatrie dans le Cône Sud. Sous-chef de La Bourgogne en Uruguay, puis à Buenos Aires, il vole ensuite de ses propres ailes en conjuguant travail de consultant, enseignement et lancement d'une société de traiteur, Jérôme Catering.

En 2008, Jean-Paul Bondoux lui offre la place de chef exécutif et de directeur du Café des Arts et lui propose de s'associer à ses futurs projets. Le jeune chef, alors âgé de 35 ans, accepte : "C'était une opportunité unique ! Le nom de Jean-Paul Bondoux est connu dans toute l'Amérique du Sud, c'est le seul chef à avoir deux Relais gourmands dans deux pays différents."

Élu chef de l'année 2009 par la revue spécialisée argentine Cuisine & Vins, Jérôme Mathe envisage l'avenir avec philosophie : "Ici, tout est possible, mais avec de gros risques. On peut croître rapidement, mais tout perdre le lendemain."



Bonne Maman®

Le savoir-faire inimitable de Bonne Maman au service d'un savoir-vivre.

Valorisez vos tables de petits-déjeuners avec les confitures
et les desserts qu'elles méritent !

- les petits pots 30g de confiture : les plus beaux fruits, les meilleurs ingrédients et tout le savoir-faire de Bonne Maman pour des petits-déjeuners d'exception.
- les yaourts et desserts de Bonne Maman : des recettes simplement authentiques, élaborées avec des ingrédients traditionnels de qualité.

Faites de vos petits-déjeuners un moment privilégié.

Avec Bonne Maman, retrouvez ce que vous avez toujours aimé.

ANDROS®
RESTAURATION

Contactez ANDROS RESTAURATION • Service commercial au 02 37 33 16 33 • ou par mail : androsrestauration@andros.fr

ANDROS

Mamie Nova

Nova

ANDROS
SERVICES

le Berger de fruits

Bonne Maman®

Jérôme Reynès ou l'esprit d'entreprise

Santiago (Chili) Il a eu l'idée originale d'associer boulangerie et restaurant dans un même lieu. Succès immédiat.

Jean Bernard

ils de vigneron héraultais, Jérôme Reynès est diplômé d'école de commerce, ancien officier de marine mais surtout un véritable entrepreneur passionné de gastronomie.

Fin 1996, après une rencontre avec Christian Vabret, MOF boulanger à Aurillac, il cherche comment associer leurs deux savoir-faire. *"J'ai tout de suite pensé à créer dans un même lieu une boulangerie et un restaurant et j'ai opté pour le Chili, qui compte parmi les trois pays les plus consommateurs de pain d'Amérique du Sud. Un an après mon installation, nous ouvrons le premier Fournil et le succès a été immédiat. Avec 60 types de pains, nous en avons fait un produit gourmand..."* Sept autres établissements sont nés, toujours à Santiago, et six boulangeries ont intégré les hyper-



Avec Cuervovaca, Jérôme Reynès a imaginé un steak house haut de gamme.

marchés Jumbo. *"Nous serons bientôt présents dans 27 autres à travers le pays."*

Devant ce développement rapide, Jérôme Reynès a cédé, il y a deux ans, ses commerces au groupe Breden Master, mais il est toujours le gérant général de la chaîne. *"Parallèlement, j'ai créé un steak house, Cuervovaca. Nous organisons des soirées autour de la viande. On y apprend la coupe, la cuisson et les accords avec les vins."* ■

CUEROVACA

EL MANIO 1659 - VITACURA - SANTIAGO

WWW.CUEROVACA.COM



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

• d'autres conseils et reportages

sur le Chili : cliquez sur

'Conseils et reportages par pays' ;

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

Le Filou de Valparaíso

Valparaíso (Chili) Philippe Grandgeorge, à la tête du Filou de Montpellier, compte ouvrir une seconde enseigne au Chili, d'ici 2012.

Violaine Brissart

Valparaíso est un rêve de voyageurs : port du bout du monde, collines aux maisons de toiles colorées, et au loin, la cordillère des Andes enneigée. Au détour d'une ruelle en pente, le touriste bute soudain sur une enseigne bien française : Le Filou de Montpellier. Au menu, du canard confit à l'orange, du bœuf bourguignon... Philippe Grandgeorge, le 'Filou' de Valparaíso, s'est installé ici il y a douze ans. *"Lorsque mes beaux-parents, d'origine chilienne, ont voulu rentrer au pays, j'ai décidé de les suivre et d'ouvrir un restaurant, sans même parler espagnol"*, raconte-t-il. Le Cerro Concepcion Allegre, l'un des principaux sites

touristiques de la ville, manque alors cruellement de restaurants. Détenteur d'un CAP boucher-charcutier, le Français rachète un minuscule snack et sa licence d'alcool pour *"5 000 francs en liquide [environ 762 €, NDLR]"*. *"Il y avait huit tables, le menu était à un prix ridicule pour conserver la clientèle locale. Je proposais en majorité des plats simples chiliens et uniquement deux recettes françaises - la quiche lorraine et le bœuf bourguignon - par manque de produits"*, se souvient-il.

Mais la mayonnaise ne prend pas. Après *"un an et demi de galère"*, le Filou voit son salut dans le tournage d'une série télévisée. L'autodidacte devient figurant pour l'occasion

Le Filou de Montpellier.



et reçoit l'équipe dans son bistrot. L'influent quotidien *El Mercurio* lui dédie une pleine page. La roue tourne pour le Montpelliérain : du jour au lendemain, touristes et Chiliens font la queue pour déjeuner chez lui, et il se trouve référencé dans les principaux guides touristiques. Aujourd'hui, le Filou de Montpellier compte près de cinquante places assises et prévoit d'ouvrir une succursale dans la station balnéaire voisine, Viña del Mar, avant 2012. ■

À Nantes, les bistrot-cafés-bars ne séduisent plus, sauf dans certains quartiers

Pour Hervé Moinel, gérant des agences Century 21-By Ouest Entreprise et Commerce, Nantes est une ville en devenir. Sur le marché de fonds de CHR, il prédit la stabilité des prix en 2010.

Propos recueillis par Tiphaine Beausseron

L'Hôtellerie Restauration : Pouvez-vous nous présenter vos agences ?

Hervé Moinel : Nous avons d'abord ouvert une agence à Nantes Métropole en 2006, puis une seconde à Saint-Nazaire en 2008 pour être présents sur la côte : La Baule, Le Croisic, La Turballe, Piriac-surmer, Pornic... Nos deux agences, qui emploient au total 14 personnes, sont spécialisées en immobilier commercial et d'entreprise : cession de fonds, droit au bail, murs commerciaux, cession et immobilier d'entreprises. Le créneau des CHR représente environ 70 % de nos ventes.

Quel bilan faites-vous de la crise financière et économique ?

La crise s'est d'abord traduite par un gel des transactions. Au dernier trimestre 2008, nous avons moins de vendeurs, peu d'acheteurs, et les banques ne prêtaient plus. Puis le marché a repris en 2009. Depuis le début 2010, les banques recommencent à accorder des crédits. Aujourd'hui, les taux sont plutôt bas, mais les dossiers sont sélectionnés selon 3 critères : le professionnalisme du repreneur, son apport (de préférence 25 à 35 %), et la cohérence du rapport achats/CA du plan prévisionnel du repreneur. Il s'ensuit que le secteur des CHR est devenu moins ouvert aux primo-accédants, alors que cette catégorie d'acheteurs était devenue prédominante ces dernières années.

Cela a-t-il affecté le prix de cession des fonds de restauration rapide et à emporter, produits très recherchés par les primo-accédants ?

Pas vraiment. Ils se vendent entre 70 % pour la vente à emporter telle que les sandwicheries et 90 % pour des points de ventes de pizzas, de pâtes ou de sushis à emporter, spécialités que nous voyons



Hervé Moinel, gérant des agences Century 21-By Ouest Entreprise et Commerce à Nantes et Saint-Nazaire.

se développer doucement. En revanche, c'est le taux de rotation de ces affaires qui diminue. Je ne serai pas étonné qu'il tombe à trois ans à moyen terme, contre cinq ans aujourd'hui et sept ans il y a quelques années.

Et qu'en est-il pour la restauration sur place ?

Les crêperies et pizzerias ont toujours la cote. Leur prix de vente s'établit entre 95 et 105 % du CA hors taxe, tandis que la restauration traditionnelle connaît une moyenne plus modeste, comprise entre 75 et 85 %.

La baisse de la TVA au 1^{er} juillet 2009 a-t-elle influé sur les prix de cession des restaurants traditionnels ?

Difficile à dire. En revanche, pour des affaires à la rentabilité moyenne, elle a joué comme un ballon d'oxygène, car elle est venue faire contrepoids en trésorerie à des déséquilibres, tels que des loyers parfois trop lourds à compenser dans les comptes.

Le bistrot de quartier est-il à Nantes un produit qui se vend bien ?

À l'heure où les relations sociales se tissent plus souvent sur internet qu'à la terrasse d'un café, les bistrot-cafés-bars de quartier ne séduisent plus la nouvelle géné-

ration d'acheteurs, à moins d'être situés dans de nouveaux quartiers tels que les anciens hangars à bananes récemment réhabilités en centre festif, ou dans un quartier 'branché', comme Chantenay, l'île Versailles, l'île Beaulieu ou Trentemoult. Il faut dire que cette catégorie d'affaires se caractérise par des bilans annuels très moyens (peu de marges avec des chiffres d'affaires qui augmentent moins vite que les charges). En moyenne, nous estimons qu'un bistrot-café-bar se vend 100 % du CA hors taxe. Les éléments qui influent le plus sont la qualité de l'emplacement et le loyer.

Quelle est pour vous la tendance à venir sur le marché nantais des ventes de fonds de commerce ?

La tendance est plutôt à la stabilité. Nantes est une ville en devenir, une ville intéressante, culturelle, qui bouillonne de projets urbains qui vont continuer à la dynamiser et à la rendre attractive au quotidien et sur le plan touristique. ■

CENTURY 21 BY OUEST NANTES

4-4 BIS BD DES MARTYRS NANTAIS

44200 NANTES

TÉL. : 02 40 48 08 07

BYOUESTPROI@ORANGE.FR

À Nantes, de nouvelles ouvertures vont étoffer l'offre hôtelière



Selon Jean-Yves Proust, directeur du cabinet Headlight Consulting, Nantes connaît une plus grande mixité entre l'activité liée à l'événementiel et à la culture et l'activité économique pure qui tire encore vers le haut les résultats de l'hôtellerie locale.

Propos recueillis par Tiphaine Beusseron

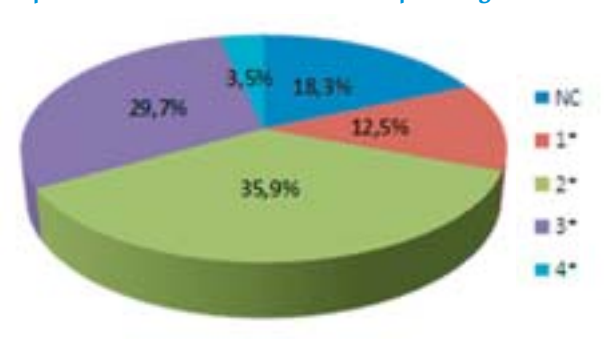
L'Hôtellerie Restauration :

Quelles sont les caractéristiques du parc hôtelier de l'agglomération nantaise ?

Jean-Yves Proust : La catégorie 2 étoiles est majoritaire. Elle représente 35,9 % de l'offre, soit 3 692 lits. Viennent ensuite les catégories 3 étoiles, qui représente 29,7 % de la capacité d'accueil, et 4 étoiles, qui est la moins représentée avec 3,5% de l'offre nantaise.

Mais cette situation va évoluer avec l'arrivée du Radisson Blu qui proposera, au sein de l'ancien palais de justice, 142 chambres dont 20 suites pour une ouverture prévue fin 2012.

Répartition de l'offre hôtelière nantaise par catégorie en 2010



hôtel de charme 3 étoiles de 42 chambres ouvert en mai 2009 sur les rives de l'Erdre ;

- le Brit Hotel Le Belfort, côté cité des congrès avec 50 chambres.

Des ouvertures sont-elles prévues ?

Outre le Radisson Blu, les hôtels all seasons (70 chambres) et Etap Hotel au sud de la Loire sont programmés pour l'été 2011. ■

Elle s'est étoffée avec l'arrivée de 3 nouveaux établissements :

- l'hôtel Kyriad à Saint-Herblain, 3 étoiles de 70 chambres ouvert en mars 2009 ;
- le Régate, sous enseigne Best Western,

HEADLIGHT CONSULTING

11 RUE DE COURTALIN BÂT A

77700 MAGNY-LE-HONGRE

TÉL. : 01 60 42 71 71

WWW.HEADLIGHT.FR

Comment se positionne l'hôtellerie de chaîne ?

Elle est majoritaire à Nantes et représente 57,9 % de la capacité d'accueil. Mais l'hôtellerie indépendante est bien implantée, surtout en centre-ville. La capacité offerte par les indépendants (41,5 %) est ainsi bien plus élevée qu'à Bordeaux (32 %) ou Toulouse (37 %). De nombreuses mutations ont eu lieu dans l'hôtellerie indépendante ces dernières années avec, à la clé, une politique d'investissement lourde réalisée par les repreneurs. Parallèlement, le club hôtelier semble bien fonctionner et une vraie stratégie autour de la qualité - Hotelcert - et de l'éco-certification a été mise en place, ce qui permettra de tirer l'offre vers le haut et d'avoir une identité plus forte auprès des clientèles étrangères. Malgré cette bonne dynamique, l'écart entre le taux d'occupation des indépendants et celui des chaînes est encore d'environ 10 points à l'avantage des chaînes intégrées.

Comment l'offre hôtelière a-t-elle évolué depuis deux ans ?

NANTES PAR RAPPORT AUX AUTRES VILLES FRANÇAISES

Préfecture de la région Pays de la Loire, Nantes, avec plus de 280 000 habitants, est la 6^e ville de France. L'agglomération recense 102 hôtels cumulant 5 058 chambres, soit une capacité de 8,5 chambres pour 1 000 habitants. La capacité hôtelière de Nantes est supérieure à celle de Lille (5,6), Rouen (6,7) ou Grenoble (7). Elle est équivalente à celle de Tours (8,6) et Rennes (8,5) mais inférieure à celle de Strasbourg (13,2) ou Montpellier (9,2).

Les hôtels de Nantes et la crise

Avec la crise, le taux d'occupation moyen annuel a diminué de 3,3 points. L'activité est plus réduite en période estivale et la mixité des clientèles affaires et loisirs assure un niveau satisfaisant d'activité quatre mois de l'année. C'est la catégorie 0-1 étoile qui tire le mieux son épingle du jeu avec un taux d'occupation (TO) annuel de 63,5 % en 2009 puis la catégorie 2 étoiles avec un TO de 61,8 %.

Une clientèle qui évolue

Le touriste ne vient plus à Nantes juste pour visiter le château. On peut ainsi voir sur l'île de Nantes un éléphant géant et des monstres mécaniques extraordinaires, ou l'événement Estuaire qui est reconduit tous les deux ans. Ces événements créent une identité différente pour l'agglomération. Cette image un peu décalée de métropole au sein de laquelle plusieurs pôles d'intérêt sont associés à différents endroits de la ville attire de nouvelles clientèles et crée une nouvelle demande pour l'hôtellerie. Qui plus est, cette nouvelle clientèle se déplace à des périodes plus faibles en activité. Malgré cela, la part de la clientèle affaires se situe encore à 71 % et tire l'activité hôtelière. Du fait de la crise économique, la clientèle étrangère (principalement britannique et espagnole) a subi une forte baisse (- 12 % entre 2008 et 2009), cette baisse étant beaucoup plus importante que celle de la clientèle française (- 5,41 %).

Jacques et Laurent Pourcel :

“Nos recettes sont le reflet de nous-mêmes, de nos envies”

© C. MAYNARD



Les frères Pourcel ont ouvert le Jardin des Sens (2 étoiles Michelin, Montpellier, 34) en 1988.

Alors que les jumeaux du Jardin des Sens (2 étoiles ‘Michelin’) connaissent une affluence sans précédent sur le pavillon français de l’exposition universelle de Shanghai, pour lequel ils assurent la restauration, et ouvrent un nouveau restaurant, Maison Pourcel, dans cette ville chinoise en ébullition, ils publient un ouvrage où se mêlent cuisine innovante et défense du produit.

PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE

L’Hôtellerie Restauration : S’il ne fallait retenir qu’un plat parmi vos créations ?

Jacques et Laurent Pourcel : Nous n’avons rien créé, nous avons composé, associé, détourné... Nous avons fait la cuisine telle que nous la ressentions, telle que nous l’aimions, nous avons transmis notre passion. Nos recettes sont posées sur 8 livres. Elles sont le reflet de nous-mêmes en fonction de nos périodes, notre maturité, nos envies.

Le plat que vous auriez aimé inventer ?

La pizza, l’exemple même d’un plat universel, qui nourrit sur tous les continents. Un plat qui n’a pas perdu son âme, il restera méditerranéen à jamais.

Le repas le plus éblouissant ?

Celui que notre grand-mère et notre mère faisaient pour les grandes occasions, communion solennelle, anniversaire, fiançailles, mariages... Un rituel avec les bouchées à la Reine, les langoustes à l’américaine, le chapon à la broche... Une cuisine empreinte d’amour qui nous manque.

SUITE PAGE 90

The leading european exhibition is waiting for you in Barcelona.

HOSTELCO
International Restaurant, Hotel and Community Equipment Exhibition

Fira de Barcelona
November 5-9, 2010

L’année 2010 afehc est présent à :

GULFOOD Dubaï	FHA Singapour
HOTELYMPIA Londres	HOSTELCO Barcelone
NRA Chicago	EQUIP’HOTEL Paris

afehc
Asociación de fabricantes españoles importadores d’equipaments per l’hostalleria en les zones turístiques
www.afehc.com

www.horecainfromspain.es

LES GRANDES DATES
DE **JACQUES ET
LAURENT POURCEL**

13 SEPTEMBRE 1964

NAISSANCE DES JUMEAUX
À AGDE

1980

ILS DÉCIDENT DE DEVENIR
CUISINIERS

1982

RENCONTRE AVEC LA FAMILLE BRAS
À LAGUIOLE

1983

RENCONTRE AVEC LA FAMILLE
TRAMA À PUYMEROL

1984

RENCONTRE AVEC OLIVIER CHATEAU

1988

OUVERTURE DU JARDIN DES SENS

1992

PREMIER VOYAGE EN ASIE

1998

ÉLUS CHEFS DE L'ANNÉE

2000

INSTALLATION À PARIS À LA
MAISON BLANCHE

2010

CHEFS POUR L'EXPOSITION
UNIVERSELLE À SHANGHAI (CHINE)



Jacques et Laurent Pourcel : "Nous avons été qualifiés 'meilleur chef de l'année', alors que nous ne l'étions pas."

À l'étranger ?

Nous sommes toujours été éblouis par la cuisine de Ferran Adrià. Nous fréquentons son établissement depuis presque vingt ans, avant que la presse et le monde entier aillent chez lui. Alors même que sa salle était encore vide, et la réservation de dernière minute possible. C'est un artiste unique, il a bousculé tellement d'acquis... Le pire aujourd'hui sont ceux qui le copient.

Ce qui vous agace le plus ?

Les chefs qui ont un ego surdimensionné et qui se prennent la tête avec leurs créations. Les plus grands sont souvent les plus simples.

Le plus beau compliment ?

C'était très bon.

UNE **PLUME DEUX TOQUES**
JACQUES ET LAURENT POURCEL

Les jumeaux doublement étoilés du Jardin des Sens à Montpellier (34) reviennent en librairie avec "un livre qui se veut totalement différent et libre de toutes contraintes". 52 produits sont présentés par saison et en alexandrins, mis en vers et quatrains sous la plume de **Véronique André**. Pour chaque produit, deux recettes qui jouent la tradition et l'innovation. Complémentaires et complices tous les trois, les auteurs mettent en avant le produit, chacun dans son domaine, avec le concours du photographe **Donald Van Der Putten**, "l'œil" de ce livre.



Textes de
Véronique André -
Photographies
de Donald
Van Der Putten -
Collection
Le Verre et l'Assiette -
Éditions Glénat -
En librairie
le 5 octobre
Prix : 29,90 €

La critique qui vous a le plus marqués ?

Avoir été qualifiés 'meilleur chef de l'année', alors que nous savions que nous ne l'étions pas.

Le secret de la réussite ?

Rester soi-même, s'instruire des échecs et partager ses succès.

Votre plus grand rêve ?

Avoir le temps de parcourir le monde à assouvir nos rêves. ■



Depuis le 1^{er} mai 2010, et jusqu'au 31 octobre 2010, les frères Pourcel assurent la restauration sur le pavillon français de l'Exposition universelle de Shanghai.

Recettes extraites de l'ouvrage
UNE PLUME DEUX TOQUES
Jacques et Laurent Pourcel

- Escabèche de courgettes p. 92
- Soupe de poissons de roche
langues d'oursins p. 94
- Cylindre de poire tiède, pochée
à la vanille p. 96
- Bouillabaisse de rougets au
basilic, pommes de terre
fondantes, aioli safrané p. 98-99

ESCABÈCHE DE COURGETTES

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

Macération : 15 min

Ingédients pour 6 personnes

Escabèche de courgettes

- 12 petites courgettes
- 3 branches de marjolaine
- 1 oignon blanc
- 1 gousse d'ail

- 15 cl de vinaigre de vin
- 15 cl de vin blanc sec
- huile d'olive
- poivre blanc en grain
- fleur de sel

Préparation des anchois

- 24 anchois frais
- 1 citron
- 20 cl d'huile d'olive
- 20 g de fleur de sel

Progression

L'ESCABÈCHE DE COURGETTES

- Lavez et égouttez les courgettes. Coupez-les en trois dans leur longueur. Chauffez un sautoir avec un filet d'huile d'olive. Faites colorer les tranches de courgettes pendant 6 minutes en les retournant à mi-cuisson. Rangez les courgettes dans un plat et parsemez-les de marjolaine.
- Coupez l'oignon en rouelle puis émincez-le. Faites suer l'oignon et l'ail écrasé avec un filet d'huile d'olive, sans coloration. Versez le vinaigre et le vin blanc.
- Concassez les grains de poivre et ajoutez-les. Laissez cuire 5 minutes à frémissement, puis versez l'escabèche sur les courgettes.
- Laissez refroidir et réservez au frais.

LA PRÉPARATION DES ANCHOIS

- Levez les filets d'anchois. Faites-les mariner dans le jus de citron additionné de sel. Ajoutez les filets d'anchois et laissez-les mariner ainsi 15 minutes.
- Rincez et égouttez les anchois. Séchez-les sur du papier absorbant. Rangez-les sur une plaque, badigeonnez-les d'huile d'olive sur les deux faces. Réservez.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dressez l'escabèche de courgettes, disposez ensuite les filets. Parsemez de rouelles d'oignon et de quelques feuilles de marjolaine. Terminez avec une cuillerée de marinade et saupoudrez de fleur de sel.



LES VERGERS BOIRON.

**ZÉRO
COMPROMIS.
100%
GOÛT.**

Fruits entiers, purées, coulis, préparations concentrées... depuis 40 ans, nous développons avec passion des produits surgelés de qualité.

Tout commence par le choix des fruits. Nous les sélectionnons dans le monde entier avec une extrême exigence. Et ne prenons que les meilleurs. Nos équipes d'experts mettent ensuite tout leur savoir-faire dans l'assemblage, la transformation et le contrôle pour garantir la saveur du fruit frais dans son incroyable subtilité. Couleur, texture, saveur... chaque fruit est préservé à 100%.

Voilà pourquoi vous pouvez compter sur Les vergers Boiron pour toujours vous offrir des produits d'une qualité constante et inégalée.



les vergers
boiron 

FRUITS, PURÉES ET COULIS DE FRUITS SURGELÉS

Pour toute information, contactez-nous au :

Tél: 33 (0) 4 75 47 87 00

ou consultez notre site :

www.lesvergersboiron.com

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, langues d'oursins

Préparation :

25 min

Cuisson : 1 heure

Pour 6 à 8 personnes

- 800 g de poissons de roche (rascasses, grondins, vives, daurades...)
- 48 oursins
- 3 poireaux
- 2 oignons
- 4 carottes
- 3 côtes de bette
- 2 branches de céleri
- 6 tomates
- 50 cl de vin blanc du Languedoc
- 1 tête d'ail
- 3 branches de thym
- 4 feuilles de laurier
- 5 cuil. à soupe de concentré de tomate
- 1 pointe de Spigol
- quelques pistils de safran
- sel fin, poivre blanc
- huile d'olive
- beurre

Progression

LA SOUPE

- Nettoyez et videz les poissons, coupez-les en tronçons. Émincez les poireaux, les oignons, les tomates et les carottes épluchées. Effilez les côtes de bette et coupez-les en morceaux ainsi que les branches de céleri. Faites suer à l'huile d'olive l'ail et tous les légumes, ajoutez les poissons, mouillez avec le vin blanc. Laissez compoter à feu doux, mouillez à hauteur d'eau, ajoutez la garniture aromatique et le concentré de tomate.
- Laissez cuire au moins une heure. Il faut que le poisson devienne une bouillie. Passez à la moulinette (niçoise) munie de la grille fine, assaisonnez, remettez sur le feu, ajoutez le safran et le Spigol. Rectifiez l'épaisseur de la soupe avec un peu d'eau.
- Ouvrez les oursins à l'aide d'une paire de ciseaux pointus et, avec une petite cuillère à café, récupérez les langues de corail d'oursins.

FINITION ET PRÉSENTATION

Servez la soupe après l'avoir mixée avec un peu de beurre et la moitié des langues d'oursins pour lui donner un aspect lié. Disposez dessus les langues d'oursins restantes juste au moment de servir. Accompagnez de rouille, de fromage râpé et de croûtons aillés.



© DONALD VAN DER PUTTEN



**LES IDÉES
C'EST VOUS,
LA TENUE
PARFAITE
C'EST
PRÉSIDENT
PROFESSIONNEL**



Crème légère
Liaisons & Cuissons

Une texture crémeuse
et homogène

Rehausse le goût
de vos gratins

Ne tranche pas



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles

www.lactalis.chf.fr



Entre professionnels on se comprend

CYLINDRE DE POIRE TIÈDE, pochée à la vanille

Préparation : 45 min

Cuisson : 1 h 30

Pour 6 personnes

CYLINDRES ET GASPACHO DE POIRE

- 6 poires
- 250 g de sucre
- 60 cl d'eau minérale
- 2 gousses de vanille
- 1 citron

SAUCE CARAMEL

- 125 g de sucre
- 35 g de beurre demi-sel
- 7,5 cl de crème liquide

MERINGUES

- 75 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre

COUPELLES CARAMEL

- 100 g de glucose
- 200 g de fondant

Progression

LES CYLINDRES ET LE GASPACHO DE POIRE

- Épluchez les poires, coupez à l'emporte-pièce un cylindre de 6 cm de diamètre et de 2,5 cm de hauteur.
- Évidez le milieu avec un autre emporte-pièce de 2 cm de diamètre.
- Roulez les cylindres de poire dans le jus de citron pour que la chair ne s'oxyde pas.
- Réalisez un sirop en portant à ébullition l'eau minérale, le sucre et les gousses de vanille fendues.
- À frémissement, pochez les cylindres de poire durant 6 minutes afin d'obtenir une texture fondante mais ferme.
- Réservez dans le sirop et filmez.
- Faites cuire les parures de poires dans le sirop vanillé restant durant 20 minutes.
- Mixez afin d'obtenir la consistance d'un coulis.

LA SAUCE CARAMEL

- Faites cuire le sucre à sec jusqu'à une coloration foncée. À la première fumée, incorporez le beurre demi-sel puis la crème, doucement, sans faire bouillir. Réservez.

LES MERINGUES

- Montez les blancs d'œufs avec la moitié du sucre, puis serrez-les avec le restant de sucre. À l'aide d'une poche à douille de 1,6 cm de diamètre, dressez des bâtonnets de 15 cm de long et faites cuire 1 heure au four à 90 °C (th. 3).

LES COUPELLES CARAMEL

- Faites cuire le glucose et le fondant à 150 °C puis versez le caramel sur une feuille de papier cuisson en l'étalant le plus finement possible. Laissez refroidir.



- Broyez le caramel durci au robot coupe.
- Saupoudrez-en un silpat et confectionnez des disques de 20 cm de diamètre avec un pochoir.
- Enfouissez à 180°C (th. 6) durant 10 minutes et modelez les disques fondus sur des bols.
- Laissez refroidir.

FINITION ET PRÉSENTATION

Remplissez les coupelles caramel de gaspacho, disposez un cylindre de poire et remplissez son centre de sauce caramel. Décorez de bâtons de meringue.

100% NOIR

un coulis noir surgelé,
mélange de myrtilles, mûres et réglisse



le fruit de votre
créativité

Ponthier

la pureté des fruits

100% nature



100% BIO

2 coulis BIO, fraise et framboise

2 formats :

bouteille 500 ml, surgelé

poche 1 l, réfrigéré



Ponthier innove
avec un **COULIS NOIR**
et investit le **BIO**

PONTHIER
LE MEILLEUR DU FRUIT

Artisan du fruit, de père en fils depuis 1946

BP4 - 19130 OBJAT - FRANCE Tél : + 33 5 55 25 82 14 - www.ponthiersa.com - www.lecoledespureesdefruits.com

BOUILLABAISSSE DE ROUGETS AU BASILIC, pommes de terre fondantes, aioli safrané

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Pour 6 personnes

BOUILLABAISSSE

- 12 rougets de 200 g
- 1 gros oignon
- 1 bulbe de fenouil
- 2 tomates bien mûres
- 20 g de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail
- 10 grains de poivre noir
- 3 branches de basilic
- 1 litre de fumet de poisson
- 3 g de Spigol
- sel
- huile d'olive

GARNITURE

- 12 pommes de terre
Amandine
- 1/2 oignon
- 1 carotte
- 2 branches de céleri
- huile d'olive
- beurre
- sel, poivre

AÏOLI

- 1 pomme de terre
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuil. à café de moutarde
- 20 cl d'huile de tournesol
- sel, poivre
- 1 gousse d'ail
- 1 pointe de Spigol
- 1 pointe de safran

Finition et présentation

- poudre d'olive
- croûtons



Progression

LES ROUGETS

- Écaillez les rougets sous un filet d'eau froide. Levez les filets et retirez les arêtes. Conservez les arêtes entières pour le jus de bouillabaisse.



LA BOUILLABAISSE

- Épluchez, émincez l'oignon et le fenouil grossièrement. Coupez les tomates en gros dés.
- Chauffez un filet d'huile d'olive dans une cocotte. Faites suer l'oignon, le fenouil, les gousses d'ail écrasées avec le poivre pendant 3 minutes sans les colorer. Ajoutez ensuite les dés et le concentré de tomate, laissez compoter pendant 5 minutes.
- Ajoutez les arêtes et les têtes de poisson, faites suer à nouveau 2 minutes. Mouillez à hauteur avec le fumet de poisson. Ajoutez le poivre, le basilic et le spigol, salez. Laissez cuire à feu doux 20 minutes. Laissez reposer, mixez, puis filtrez au chinois en pressant la garniture à l'aide d'une petite louche. Réservez au chaud.

LA GARNITURE

- Épluchez les pommes de terre, tranchez-les. Faites-les revenir avec un filet d'huile d'olive et une noix de beurre, mouillez à hauteur de jus de bouillabaisse, salez. Laissez cuire à feu doux. Ciselez l'oignon, taillez la carotte et le céleri en mirepoix. Dans une casserole, faites suer au beurre les légumes sans coloration à couvert, assaisonnez.

L'AÏOLI

- Faites cuire une pomme de terre à l'eau, épluchez-la. Montez une mayonnaise avec un jaune d'œuf, la moutarde, l'huile en filet, le sel et le poivre. Ajoutez une gousse d'ail hachée, le Spigol et le safran. Incorporez ensuite, à l'aide d'une passette et d'une cuillère, la pulpe de la pomme de terre cuite.

FINITION ET PRÉSENTATION

Disposez les filets de rougets dans un sautoir huilé, versez le jus de bouillabaisse bien chaud à hauteur, couvrez et laissez cuire 2 à 3 minutes. Dressez en assiette creuse les pommes de terre, la mirepoix de légumes, déposez les filets de rougets et terminez avec le jus de bouillabaisse bien chaud. Décorez chaque assiette de feuilles de basilic frit, d'un filet d'huile d'olive et de poudre d'olive. Servez l'aïoli à part, accompagné de petits croûtons dorés à l'huile d'olive.

© DONALD VAN DER PUTTEN



Pratique et économique,
**c'est le moment
 de passer
 au foie gras
 surgelé**

**Offre
 découverte*
 jusqu'au
 31 octobre
 2010**



**CALIBRE
 25 / 40 G**



www.rougie.com

* Offre valable chez nos distributeurs participant à l'opération, dans la limite des stocks disponibles.

Une cinquième étoile pour l'hôtel Club de Cav

Le Lavandou (83) Parmi les lieux d'exception, certaines maisons ont ce petit plus qui les distingue. C'est le cas du Club de Cavalière, situé dans un emplacement de rêve, géré par le couple Ruchti, qui a obtenu dès le mois de juin sa cinquième étoile.

Évelyne de Bast

CLUB DE CAVALIÈRE

30 AVENUE DU CAP NÈGRE

83980 LE LAVANDOU

TÉL. : 04 98 04 34 34

WWW.CLUBDECAVALIERE.COM



La situation du Club de Cavalière demeure son atout principal.

Depuis 1995, l'hôtel Club de Cavalière et le Grand Cœur de Méribel sont entre les mains d'Édouard Ruchti. Celui-ci en a pris la direction après plusieurs années passées dans l'hôtellerie de luxe : à cette époque, l'hôtel Club de Cavalière et le Grand Cœur sont la propriété du Consortium de réalisation (CDR), organisme nommé par l'État chargé de régler le passif du Crédit lyonnais. À ce poste, Édouard Ruchti aura vécu la période CDR, assisté à la mise en vente des deux hôtels, alors au bord de la faillite. Rachetés en 2005 par un riche couple russo-finlandais, les deux établissements ont depuis entamé une nouvelle vie. "Nous avons chaque année une liste d'attente pour le Club de Cavalière de 40 à 50 personnes", déclare Édouard Ruchti, avec un hôtel qui fonctionne à plein régime de début mai à fin septembre. La situation du Club de Cavalière demeure son atout principal : "Nous sommes à trois



Édouard et Marielle Ruchti : "Nous avons fait une année exceptionnelle avec 8,2 % d'augmentation de chiffre d'affaires".

mètres au-dessus de la plage, qui est elle-même private. Aujourd'hui avec la loi littoral, nous n'aurions jamais pu construire." Mais la situation ne fait pas tout. Le maître des lieux peaufine son produit : "Depuis cinq ans, nous avons entrepris 10 M€ de travaux dans le club, qui ont été réalisés hors saison, sans nuire à la clientèle", déclare le directeur général. Grâce à cette rénovation, portant sur les 37 chambres, les 5 suites et les 2 villas, l'hôtel - membre actif des Relais et Châteaux - a entrepris une démarche de classification et a obtenu sa 5^e étoile au mois de juin "en trois semaines seulement". "Nous avons fait une année exceptionnelle avec une augmentation de 8,2 %

Les Villages Clubs du soleil changent d'image

Marseille (13) La société choisit de monter en gamme, déménage son siège social, change de logo, et affiche une ambition réelle de développement.

É. de B.

L'année 2010 sera déterminante pour Villages Clubs du soleil. "Depuis 2000, nous avons marqué notre différence en adoptant une démarche responsable. Nos 9 villages sont certifiés ISO 9001 et Afat 1000 NR pour l'environnement", déclare Étienne Tiberghien, directeur du marketing et de la communication. En effet, 8 des 9 villages sont implantés en montagne, les plus anciens dans les Alpes du Sud comme Orcières ou Les Orres, mais le réseau s'est petit à petit rééquilibré avec la reprise de villages à Superbagnères dans les Pyrénées, ou encore à Flaine. "Depuis 2005, nous avons accéléré le mouvement en ouvrant un village tous les ans. Notre politique n'est pas

d'être propriétaire mais gestionnaire, et nous signons des baux avec des sociétés d'économie mixte, des collectivités locales ou la Caisse des dépôts. Nous pensons avoir acquis un véritable savoir-faire dans la gestion des villages de vacances."

Ces derniers ont tous été repositionnés en catégorie 3 ou 4 étoiles. Le produit est monté en gamme, carte et menus variés sont proposés en restauration, et les rénovations sont réalisées en tenant toujours compte du patrimoine existant. "Notre principal atout est de ne proposer que des formules tout compris



Étienne Tiberghien, directeur marketing et de communication.

et notre offre s'est adaptée à la demande en offrant dans chaque village des espaces bien-être et de détente."

Nouvelle dynamique

Aujourd'hui, les villages de vacances sont pleins à 80 % en hiver, fréquentés à 90 % par des Français. Refusant de passer par la distribution en ligne, l'association dispose d'un call center qui effectue les réservations de dernière minute. En revanche, Villages Clubs du soleil fait

appel à des tour-opérateurs qui assurent la distribution en amont comme Travel Horizon, Thomas Cook, Nouvelles Frontières ou encore Leclerc Voyages. "Une tendance qui diminue cependant car notre produit est de

alière

de notre chiffre d'affaires par rapport à l'an dernier, qui était déjà une très bonne année car nous n'avons jamais ressenti la crise." En 2009, le prix moyen par jour était de 740 € (hébergement seul) et de 1 040 € toutes recettes confondues pour 2 personnes en demi-pension, alors que le taux d'occupation s'élevait à 90 % !

Un personnel aussi fidèle que la clientèle

Avec un taux de fidélisation proche de 70 %, les clients sont devenus des amis. "Nous avons même un client qui vient chez nous depuis soixante ans, et il a 90 ans !", déclare le directeur général. "Pendant l'été, les clients font des séjours longs, entre une semaine et deux mois, et 70 % d'entre eux se retrouvent au Grand Cœur à Méribel pour les vacances d'hiver, notre deuxième hôtel classé 4 étoiles où nous avons 77 chambres." Le personnel aussi est fidèle. "Nous fonctionnons avec 98 personnes en contrat saisonnier, renouvelable pour la saison d'hiver. Dans la catégorie chef de service, une quinzaine sont en CDI et les trois quarts sont chez nous depuis douze ou treize ans." **Anthony Costa**, adjoint d'Edouard Ruchti, le confirme : "Nous bénéficions en tant que saisonnier de conditions de travail avantageuses, notamment avec un logement de fonction assuré sur l'année." ■

moins en moins adapté à la grande distribution. En 2010, la société va rouvrir Flaine, un village de 400 lits qui a nécessité 2,3 M€ de travaux. Ce village comprendra également un nouvel espace détente bien-être de 200 m² avec sauna, bains à remous, salle de repos avec tisanderie, cabines de massages et de modelage. Aujourd'hui, l'entreprise Villages Clubs du soleil est sur une nouvelle dynamique. Le nouveau siège social va abriter 40 employés, l'effectif total s'élevant à 350 personnes équivalent temps plein. En 2009, la SA a réalisé un chiffre d'affaires de 32 M€ et dégagé un résultat de 1,4 million immédiatement réinvesti dans les villages. Dernier projet pour la fin de l'année, un nouveau village est annoncé dans les Trois Vallées. ■



Espace détente et bien-être à Orcières.

2
imahl

CONCEPTEUR - FABRICANT
DISTRIBUTEUR

MOBILIER HÔTELS
RESTAURANTS
COLLECTIVITÉS

ARTS DE LA TABLE

www.zimahl.fr

tél. +33(0)497 028 028 - fax +33(0)497 028 029
e-mail: info@zimahl.fr

L'association SPA-A. a présenté sa démarche qualité et remis huit trophées, dont 5 à des spas d'hôtels. Une distinction qui traduit le dynamisme du secteur et s'inscrit dans une perspective de professionnalisation nécessaire.

ÉVELYNE DE BAST

5 spas hôteliers récompensés pour leur démarche qualité

Le développement des spas est un phénomène récent dans lequel se sont engouffrés nombre de professionnels. Cet engouement a généré une multitude de spas, souvent très différents les uns des autres, tant en taille qu'en qualité de service. Le besoin se faisait sentir de mieux organiser la profession qui, par ailleurs, "n'existe pas juridiquement puisqu'elle n'est régie par aucun code APE" (activité principale exercée), déclare **Isabelle Charrier**, secrétaire de l'association. Pour répondre à ces attentes, des exploitants, praticiens, spas managers, prestataires, fournisseurs, journalistes et experts ont créé l'association SPA-A. "Nous avons pour objectif de donner un cadre et un label en France associé à une démarche de bonnes pratiques", précise **Adeline Duarte Ramos**, la présidente de SPA-A. Nous avons décidé de mettre en place un référentiel qualité avec Excel Place, bureau d'étude déjà spécialisé dans le luxe, qui comporte 50 critères dans 5 domaines : la terminologie, les soins, l'hygiène, les services et la communication."

Excel Place réalise ses audits par l'intermédiaire d'un visiteur mystère. In fine, sur les 14 dossiers reçus, 10 ont été sélectionnés pour l'audit, et 8 ont reçu le label. "Nous sommes très stricts, pour se voir attribuer le label, il faut obtenir au minimum 90 % des critères et posséder les 7 critères obligatoires", souligne la présidente. Et ce n'est pas tout. Pour assurer le suivi du label, les spas devront également subir un nouvel audit chaque année pendant trois ans, avec des critères supplémentaires. Dès 2011, cinq critères environnementaux seront rajoutés à la liste. Les inscriptions se feront entre le 15 octobre 2010 et le 28 février 2011 et seront ouvertes aux spas situés à l'étranger.

"Une plus grande lisibilité"

"Cette année, en raison de notre budget restreint - 40 000 € -, nous avons fait très peu de communication. Mais nous sommes conscients des enjeux, et nous avons le projet de nous rapprocher de l'Afnor pour officialiser notre démarche de certification et d'Atout France pour l'insti-



Les lauréats 2010.

tutionnaliser", ajoute Adeline Duarte Ramos.

Pour cette dernière, cette démarche de labellisation doit enclencher une vraie dynamique professionnelle. "Au final, nous travaillons pour le client en lui offrant une plus grande lisibilité et donc un plus large choix de possibilités." Aujourd'hui, avec 150 membres, l'association est totalement autonome, "mais il est important d'acquérir une certaine notoriété afin de permettre à tous les spas de rentrer dans la démarche", observe la présidente, afin de satisfaire à la demande en progression constante des clients." Les inscriptions s'élèvent à 200 € pour les sociétés et 60 € pour les individuels. ■



Adeline Duarte Ramos, la présidente de l'association SPA-A.

LES SPAS D'HÔTELS LABELLISÉS EN 2010

- Le spa Beby au Grand Monarque à Chartres (28), membre de Best Western ;
- So SPA de Sofitel à Marseille (13), membre du groupe Accor ;
- L'AromaSpa de l'Hostellerie Berard à La Cadière d'Azur (83), membre de Châteaux et Hôtels Collection ;
- Le spa Imperial de l'Hôtel du Palais à Biarritz (64), membre de Leading Hotels of the World ;
- Le spa Mosaic Carita, Georges Blanc à Vonnas (01).

> CERTAINS CRITÈRES DE SÉLECTION SONT ESSENTIELS



taxijane PCSI/num1/420725/35

> Impressionnez votre clientèle en lui offrant le meilleur de la technologie et du design. Les nouvelles technologies des téléviseurs Toshiba feront vivre une expérience audiovisuelle unique à vos clients. 50% des écrans Toshiba sont équipés de la technologie de rétro-éclairage par LED, y compris les petites tailles d'écrans. Et pour une parfaite harmonie avec vos suites de luxe, Toshiba a développé des téléviseurs au design moderne et minimaliste en partenariat avec Jacob Jensen Design (Série WL768 et VL748). Découvrez toute notre large gamme de téléviseur équipés du mode Hôtel sur : www.toshiba.fr/egp.



Paris (V^e) L'établissement, qui veut rompre avec les codes habituels de l'hôtellerie, a été mis en scène par trois Bastie.

L'hôtel Seven, subtile association de l'imagination et de la technologie

Situé rue Berthollet dans le V^e arrondissement de Paris, l'hôtel Seven est le dernier né de **Philippe Vaurs**, qui avait ouvert précédemment le Five et le One by The Five à Paris. Dès l'entrée de l'établissement, le ton est donné. Ici, les trois architectes d'intérieur - **Virginie Cauet**, **Sylvia Corrette** et **Paul-Bertrand Mathieu** - ont, sous la houlette de **Vincent Bastie**, voulu rompre avec les codes habituels de l'hôtellerie et laisser libre cours à l'imagination. Ils ont créé 7 suites très différentes destinées à susciter l'interrogation et l'imagination, voire la surprise, au fur et à mesure que l'on s'en approprie le décor. Certaines tendances se retrouvent toutefois, comme ces jeux de miroirs qui, associés aux effets de transparence, font perdre toute notion d'espace. Pour Vincent Bastie, créateur de la chambre 007 : *"Il n'y a pas de modèle particulier, c'est d'abord l'intention du client qui nous guide dans nos choix."*

Et il y en a pour tous les goûts. Dans la suite Sublime, qui a été voulue aérienne et quasi nuptiale, des pétales blancs collés au plafond restituent une réelle impression de légèreté. Un étage plus bas, la suite Diamant noir entraîne, par le biais des jeux de miroirs, le client dans des ténèbres sans fin, que seuls les petits cristaux de Swarovski viennent illuminer de leur éclat blanc. Dans la suite Marie-Antoinette, le plafond est décliné en rose, comme la plupart des objets et des tissus ou encore l'alcôve peinte en trompe-l'œil. L'ombre de Marie-Antoinette se profile en filigrane sur les rideaux et par son écriture sur les organdis qui pendent autour du lit.

Tours de magie

La suite On/Off est la plus surprenante de toutes : on entre ici totalement dans le monde de l'illusion. En un clin d'œil, par un tour de magie, les murs en verre laiteux se transforment en bibliothèque, par le jeu de cristaux liquides imprégnés dans le verre. Un effet étonnant procuré par le verre à opacification commandée Privalite, fabriqué par la société Wehr.

La suite Alice est idéale pour déconnecter de la réalité en douceur, décorée de lapins et de chats déstructurés un peu partout, des toilettes en noir et blanc où l'on peut jouer aux échecs et un éclairage subtil tout en demi-teinte qui tourne autour du lit. La suite 007, enfin, est intégralement inspirée de James Bond.

Les 28 chambres standard suscitent elles aussi l'étonnement,



Chambre Lévitacion.

avec leurs baignoires en lévitation qui semblent accrochées en l'air. Dans l'entrée, des boules de lumière suspendues se reflètent dans les miroirs du hall.

L'imagination au Seven n'a pas de limite : *"J'ai voulu un hôtel totalement différent, sans tendance particulière ni copie. Je l'ai appelé Seven, en référence au Five et au One By the Five."* Le souhait le plus cher du propriétaire Philippe Vaurs est de proposer, avec cet hôtel, un *"luxe abordable sans reprendre les codes de l'hôtellerie classique"*. Au Seven, quand l'imagination rencontre la technologie, cela donne le mariage de la magie et du rêve. Pour-



Suite Alice.

architectes d'intérieur, sous la houlette de Vincent

ÉVELYNE DE BAST



Suite On/Off.

tant, cet hôtel n'est pas une galerie d'art. Espérons que ces innovations technologiques pourront résister à la fréquentation de l'hôtel et qu'il n'ait pas à subir l'usure du temps. L'hôtel est par ailleurs membre de la collection Hôtels et Préférences. ■

THE SEVEN HOTEL

20 RUE BERTHOLLET

75005 PARIS

TÉL : 01 43 31 47 52

WWW.SEVENHOTELPARIS.COM

EN CHIFFRES

Capacité de l'hôtel : 28 chambres et 7 suites

Prix affichés :

Chambres : de 180 à 300 €

Suites : de 450 à 800 €

Investissement : 4,6 millions d'euros

Propriété des murs : Fondation de France

Architectes : Vincent Bastié, Sylvia Corrette, Paul-Bertrand Mathieu, Virginie Cauet

Suite Marie-Antoinette.



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 !



Nettoyer & Entretienir



Accueillir & Relaxer



Cuisiner & Servir



Concevoir & Décorer



Gérer & Connecter

VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :

www.equiphotel.com

code AL92

Partenaires officiels

BFM RADIO
LA RADIO DE L'ÉCO

TRANS
GOURMET
market

Les Echos

organisé par

Reed Expositions

Paris Certains hôtels sont des légendes vivantes. Le Royal Monceau en est une. Depuis son rachat par Qatari Diar Hotel and Property, sa 'Demolition Party' soigneusement orchestrée, et le secret bien gardé de son aménagement, conçu par le très médiatique décorateur Philippe Starck, Le Royal Monceau devrait faire une entrée remarquée sur la scène des palaces parisiens le 18 octobre.

ÉVELYNE DE BAST

Le Royal Monceau signé Starck pour une ouverture très attendue

La Cuisine du Royal Monceau et sa table d'hôte.



© PHILIPPE GARCIA / LA SOCIÉTÉ ANONYME



L'entrée du Royal Monceau.



© PHILIPPE GARCIA / LA SOCIÉTÉ ANONYME

Le nouvel hôtel qui va s'ouvrir, et qui prendra le nom mythique de Raffles, n'aura plus rien à voir avec l'ancien. À l'opposé des critères de standardisation de l'hôtellerie internationale, son premier atout sera d'abord d'être un hôtel de luxe, mais surtout d'être réalisé pour des "gentlemen aventuriers". Imprégné de culture et de créativité, l'établissement souhaite séduire, étonner et surprendre en faisant cohabiter des espaces, des souvenirs et des objets. La mise en scène des espaces sera donc avant tout poétique. Les références à **André Malraux** abondent mais pas seulement : c'est toute la cul-

ture et l'histoire de France que l'hôtel souhaite évoquer. La répartition des espaces donne un avant-goût de cet état d'esprit innovant mult créatif. Le Grand Salon, qui remplace le lobby, aura plusieurs destinations : réception, restauration sur le pouce, et bien-sûr salon. Les deux principaux restaurants seront dans des styles radicalement différents. Le restaurant français La Cuisine, 140 couverts pour 400 m², sera composé d'une table d'hôte pour 16 convives, et d'espaces en alcôves plus intimes pour déguster la cuisine du chef **Gabriel Grapin** orchestrée par le chef exécutif **Laurent André**, et proposera les pâtisseries origi-



Le Bar Long.

nales de **Pierre Hermé**. Le deuxième, Il Carpaccio, restaurant italien de 64 couverts sera dirigé par un chef italien, **Roberto Rispoli**. Le décor a été confié à deux artistes américains, **Rosson Crow** et **Pae White**, choisis par **Philippe Starck** et **Hervé Mikaeloff**, le conseiller artistique de l'hôtel. Enfin, un troisième espace restauration sera proposé sur la terrasse baptisée Le Jardin. Attendant aux deux restaurants, elle a été imaginée par Philippe Starck et mise en œuvre par le paysagiste **Louis Benech** sous la forme d'un jardin sauvage, mais savamment étudié, pour en faire un lieu de "contem-
plation et d'inspiration". Sa superficie de 700 m² permet d'y dresser 100 couverts. Enfin, le Bar Long, situé derrière le Grand Salon et d'une capa-

acité de 70 places, constitue un espace d'accueil et d'échanges, tout comme la Fumée rouge, bar à cigares intimiste, qui pourra accueillir les aficionados du havane.

Les suites, véritables demeures d'habitation

L'offre hébergement est multiple. Les 85 chambres ont été réalisées dans des couleurs délicates comme "le gris chaud, qui est une couleur faussement neutre, que l'on croit vide mais qui est pleine, chaude, accompagnée d'un rose irisé, de peau de chair, d'enveloppe humaine", résume Philippe Starck. Les salles de bains

SUITE PAGE 108

Chomette Favor

Partenaire par vocation



- 200 experts à votre service
- 80 ans d'expérience
- Une logistique performante
- Un créateur de tendances
- 6500 articles disponibles sous 24/48 h

Contactez vite votre conseiller commercial

► N° Indigo 0 825 024 023

0,118 € TTC / MN

www.chomette.com

© HAROLD GOTTSCHALK / LA SOCIÉTÉ ANONYME



Une chambre du Royal Monceau.

sont de verre et d'acier, emblèmes d'un univers quasi minéral. Le palace se distingue par le nombre de suites (54 au total), dont la suite présidentielle ou la Royal Monceau, auxquelles s'ajoutent des appartements privés (d'une superficie allant entre 119 et 380 m²) conçus comme de véritables demeures d'habitation. Enfin, les 5 étages du 41 avenue Hoche seront entièrement privatisables avec entrée séparée.

La culture française à l'honneur

De nombreux espaces ont été prévus pour évoquer les arts et les lettres qui restent le premier motif de visite de la clientèle étrangère à Paris. La Librairie des Arts, située tout de suite après l'entrée de l'hôtel, met à disposition plus de 700 titres, sans oublier un blog dédié à l'actualité et aux événements culturels (www.artforbreakfast.com) et L'Art district, un espace qui servira de lieu d'expositions inédites à Paris, avec une programmation confiée à Hervé Mikaeloff. Le Royal Eclaireur complète cette offre avec son espace mode et design sur plus de 40 mètres de vitrines. Enfin, le clou du spectacle reste le Cinéma des lumières, imaginé lui aussi par Philippe Starck. Utilisé pour des avant-premières de films ou des rendez-vous exclusifs avec des auteurs, le cinéma et ses 100 places doi-

© PHILIPPE GARCIA / LA SOCIÉTÉ ANONYME



vent être "un des éléments-clés de la présence de l'art et de la culture dans l'hôtel". Des menus gourmets proposés dans des 'bento box' conçues par Pierre Hermé rappelleront les confiseries d'antan proposées par les ouvreuses des salles de cinéma. Les enfants disposeront aussi d'un environnement qui leur sera propre au sein de l'espace Kids club où ils seront encadrés par une équipe de choc (1 animateur pour 6 enfants) dans un espace de 40 m². Enfin, difficile de parler du Royal Monceau sans évoquer son spa. Déjà reconnu dans la période précédente, le nouveau spa My Blend by Clarins fera encore mieux. Sur une surface de 1 500 m², il proposera la plus grande piscine de tous les palaces, longue de 26 m, de nombreuses cabines de soins, lits de gommages, hammams, saunas, et deux bassins. Le spa proposera plus de 225 mélanges de cosmétiques. ■

L'ascenseur et l'escalier avec les briques d'origine.

Miroir de la salle de bains.



© HAROLD GOTTSCHALK / LA SOCIÉTÉ ANONYME

QDHP, LE PROPRIÉTAIRE DU ROYAL MONCEAU

Si le Groupe Raffles Hotels & Resorts est l'opérateur chargé de la gestion du Royal Monceau, Qatari Diar Hotel and Property Investment, filiale à 100 % de Qatari Diar, est spécialisée dans l'immobilier et l'hôtellerie de luxe. QDHP est l'unique propriétaire du Royal Monceau et à 80 % du Peninsula et est actionnaire à hauteur de 22,7 % de la société Fermière de Cannes. QDHP détient également 0,98 % de Suez Environnement ainsi qu'une participation de 5 % dans Veolia et 5,78 % de Vinci. Qatari Diar, société détenue à 100 % par Qatar Investment Authority, le fonds souverain du Qatar, est un acteur mondial en matière de développement et d'investissement immobilier. Qatari Diar a développé depuis sa création en 2005 un portefeuille de plus de 40 projets répartis dans 17 pays à travers le Moyen-Orient, l'Afrique et l'Europe.

WWW.QATARIDIAR.COM

HOTEL du PARC

Depuis 2010, Apave contrôle aussi les étoiles.

Le 22 juillet 2012, il sera trop tard. Vous devriez donc effectuer sans attendre le contrôle relatif au classement hôtelier (1 à 5 étoiles) qui s'impose à votre établissement. Selon les nouvelles dispositions réglementaires, votre hôtel sera contrôlé et évalué selon 246 critères : équipements, services aux clients, accessibilité, développement durable... Accréditée par le Cofrac Inspection*, Apave s'est entourée de professionnels de l'hôtellerie pour former ses équipes au classement des hôtels. Contactez-les, elles sont proches de vous et connaissent bien votre métier : www.apave.com



* Liste des sites accrédités et portée disponibles sur www.cofrac.fr

Paris Au cœur du VII^e arrondissement, cet établissement discret vient de rénover ses chambres (32 contre 36 avant travaux),

L'hôtel 7 Eiffel, un équilibre parfait entre

Les propriétaires du 7 Eiffel ont toujours pensé que l'hôtellerie était un métier altruiste : *"La notion de service, du rapport à l'autre est ce qui nous a le plus touché"*, déclare **Michel Cauvin**. Pour garantir ce niveau de satisfaction à leurs clients, son épouse, **Andrée Cauvin**, et lui ont visité de nombreux hôtels parisiens, notant le moindre détail, afin d'élaborer leur cahier des charges. La décoration a ensuite été confiée à **Anne Peyroux** et **Emmanuèle Thisy**, qui ont eu pour délicate mission de traduire concrètement les souhaits exprimés. Andrée Cauvin se déclare ravie du travail réalisé : *"Elles ont travaillé dans le même état d'esprit que nous, en privilégiant les aspects confortables et durables. Ici, tout est solide et intemporel. Les matériaux privilégiés sont le verre, l'acier, le marbre, le cuir, le Corian, la flanelle et le velours pour les tissus."*

Le 7 Eiffel attire le regard dès la porte d'entrée, par sa luminosité et sa transparence. Dans le lobby, le grand Chesterfield en cuir patiné et les fauteuils



Une chambre Premium.

Barcelona de Mies Van der Rohe de Knoll permettent de patienter le temps de faire les formalités d'usage. Les éclairages sont signés Le Deun. Le bar en Corian accueille les petits-déjeuners des plus pressés, installés sur des tabourets. Les clients peuvent aussi s'asseoir devant les petites tables design dessinées pour l'hôtel, où lire les livres laissés à disposition.

Le dernier étage a été aménagé en salon-jardin où l'on a fait pousser de la vigne et des arbres fruitiers.

La salle des petits-déjeuners.



Le lobby et son grand Chesterfield en cuir patiné.



La bibliothèque.



réalisées dans un style contemporain sans excès. Un boutique-hôtel fait pour durer. **ÉVELYNE DE BAST. PHOTOS : CHRISTOPHE BIELSA**

service et confort



Salle des petits-déjeuners.

En hiver, c'est sous la pergola que se feront les réunions. Les chambres sont dans des teintes délicates associées au confort maximal pour un 4 étoiles (classification en cours). Des photos très grand format représentant des nuages renforcent ce sentiment de douceur. Les moquettes dans les couloirs représentent des pavés en trompe-l'œil et les murs sont recouverts de carreaux grès cérame, effet cuir. Les luminaires, comme les lampes Tulip d'Eero Saarinen, ont été étudiés pour donner le maximum de confort à la lecture. Enfin, les salles de bains en miroirs et en verre reflètent le souci constant de netteté.

Michel et Andrée Cauvin ont transmis aussi à leurs salariés cette vision altruiste du bien-être. : *“Nous leur avons appris que le savoir être est aussi indispensable que le savoir-faire”*, explique

Michel Cauvin.

Havre de confort et de tranquillité, l'hôtel bénéficie déjà d'un bouche à oreille efficace et accueille depuis peu de nouveaux clients : *“Nous sommes dans le quartier des ambassades et des gros cabinets d'avocat”*, précisent les propriétaires. Un environnement qui devrait faciliter la fréquentation de cet hôtel charmant, membre de la chaîne Hotels et Préférences, dont la discrétion reste l'une des cartes maîtresse. ■

HOTEL 7 EIFFEL

17 BIS RUE AMÉLIE

75007 PARIS

TÉL. : 01 45 55 10 01

WWW.7EIFFEL.COM

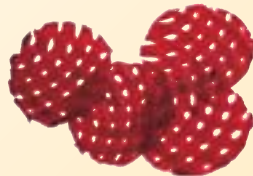
Démonstration à Equip'hôtel
Hall 7.3 - Stand J37

NOUVEAU COUPE-LÉGUMES CL 50 GOURMET : LE CHOIX DE L'EXCELLENCE

5 NOUVELLES COUPES NOVATRICES ET INÉDITES



CL 50 Gourmet



• Gaufrettes 4 mm



• Gaufrettes 6 mm



• Brunoise 4 mm

• Brunoise 3 mm

• Brunoise 2 mm

En Option :
gamme complète de disques
pour vos émincés, coupes
ondulées, julienne, râpés,
macédoines et frites.

robot coupe®

Contactez-nous par email : marketing@robot-coupe.fr ou tél. : 03 85 69 50 10

Depuis leur création dans les années 1980, les boutique-hôtels ont connu une expansion sans précédent. Mais pourquoi tant de références ? Quels sont les critères ? Existe-t-il un label, une classification ou bien les boutique-hôtels sont-ils simplement un style ?

ÉVELYNE DE BAST

Boutique-hôtels, un joyeux fourre-tout



Apparus dans les années 1980 à New York, les boutique-hôtels répondaient au besoin des établissements indépendants de se démarquer des chaînes, souvent de grande capacité et en pleine expansion. Ces hôtels se définissaient comme des établissements personnalisés, offrant confort et décor innovant. À Paris, ce type d'hôtellerie s'est très vite développé. Certains sont venus bouleverser les codes du secteur, à l'instar de l'hôtel Sezz et son designer génial **Christophe Pillet**, ou encore le Murano avec son bar à glace... Néanmoins, les critères objectifs manquent, même si quatre dimensions semblent définir cette nouvelle vague d'hôtels : ils sont urbains, dotés d'une architecture et d'un design innovants, le service y est personnalisé et le positionnement haut de gamme.

Service personnalisé

Il n'existe actuellement aucun classement officiel, pas même en termes de taille. Deux écoles s'affrontent : si pour les uns, une capacité réduite reste la référence car elle induit un service plus intimiste et personnalisé,

pour les autres, la capacité de l'hôtel ne signifie rien dans la mesure où l'accent est mis sur l'architecture et le design. Ainsi quels points communs y a-t-il entre le BLC, petit hôtel design, et le Radisson Metropolitan avec ses 39 chambres ?

Pour créer davantage de confusion, les chaînes hôtelières se sont mises à leur tour à faire des hôtels design et personnalisés. Pour se différencier des indépendants, elles ont adopté le terme lifestyle (style de vie, en français). **Thierry Mailliez** et **Laura Sierry**, du cabinet d'experts Deloitte, ont répertorié ces nouvelles marques : Indigo pour InterContinental Hotel Group, Aloft pour Starwood Hotels & Resorts, Edition pour Marriott, Andaz pour Hyatt, HNow pour NH Hoteles... Pas de normes là non plus, donc pas de label prouvant que l'hôtel est plutôt boutique-hôtel ou plutôt lifestyle.

Tentative de définition outre-Atlantique

Aujourd'hui, les boutique-hôtels disposent de leurs propres réseaux. Tous plus ou moins calqués sur le même modèle, ils offrent des services analogues : cen-

S'il reste difficile de mettre sur le même plan l'atmosphère et l'originalité du Radisson Metropolitan...

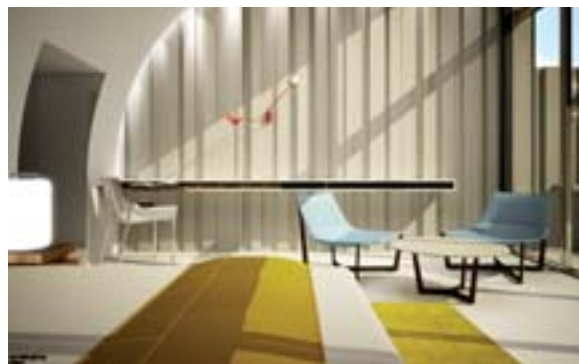


...le confort ouaté d'une chambre de l'hôtel BLC à Paris...

trales de réservations, services marketing, promotion, guides... Parmi les réseaux les plus importants en France, Exclusive Hotels - qui concentre surtout ses hôtels à Paris -, Hôtels & Préférence, Small Luxury Hotels - d'un style anglo-saxon affirmé -, Small Leading Hotels of the World, la petite sœur des Leading... la liste n'est pas exhaustive. Enfin, les chaînes volontaires traditionnelles ont également développé leur propre marque type boutique-hôtels comme celle des Logis avec Logis de charme, les Relais du Silence...

Aujourd'hui, après trente ans d'existence, une tentati-

ve de définition est menée outre-Atlantique. L'association BLLA (Boutique and Lifestyle Lodging Association) vient d'être créée par un groupe de professionnels (hébergeurs, voyageurs, consommateurs). Pour l'un de ses membres, président de NYLO Hotels, "le but de l'association est d'arriver à définir une classification. Celle-ci permettra de mieux définir une typologie des hôtels regroupés sous le nom de 'boutique-hotels et de lifestyle hotels et de mettre en place des critères'". ■



... avec l'ambiance stylée d'une chambre du Sezz Saint-Tropez (l'un des précurseurs du boutique-hôtel), tous trois pourraient à terme s'intégrer dans une définition sur laquelle travaillent plusieurs organismes professionnels.

138 LABELS ROUGES

75 000 HECTARES ENGAGÉS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

9 000 producteurs près de chez vous

500 entreprises agroalimentaires engagées dans la qualité dans votre région

Dans votre restaurant, vous aussi, dites :

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

qualitepaysdelaloire.fr

Oui!

à la Qualité SIGNÉE Pays de la Loire

Agroalimentaire

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 - qualiteppl.chambagri.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.

Londres (Grande-Bretagne) Les hôtels de luxe n'ont pas fini d'éblouir les rives de la Tamise. Après les ouvertures du Corinthia, un établissement 5 étoiles de 294 chambres (dont 45 suites), fera début 2011 une entrée remarquée à Trafalgar Square.

Corinthia s'offre un bâtiment du patrimoine

Le Corinthia Hotel, qui devrait ouvrir en mars 2011, va apporter une note moderne à l'hôtellerie de luxe londonienne. Pourtant, cet immeuble victorien date de 1886 et a ouvert sous l'appellation Metropole Hotel. Transformé en bureaux en 1936, puis racheté à la Couronne d'Angleterre dans les années 2000 par la famille **Pisani**, ce bâtiment a été totalement rénové. Avec cette acquisition, la famille devient ainsi propriétaire d'un élément majeur du patrimoine londonien. Ce qui fait dire au directeur général du Corinthia, **Matthew Dixon** : *"Cet immeuble a une âme et une histoire, et les travaux qui viennent d'y être fait ont su en préserver l'atmosphère."*

Cuir et marbre

Le nouveau bâtiment fait en effet preuve d'une modernité qui contraste avec le style victorien de l'époque. L'aménagement intérieur a été confié à la société GA Design International, qui a su jouer avec les espaces - chaque chambre faisant une surface de 45 m² - et les très grandes hauteurs sous plafond. Le cuir est omniprésent, tout comme le marbre de Carrare dans les salles de bains, sans oublier les lustres du lobby qui ne sont rien moins que de facture Baccarat.

Les 45 suites réparties sur deux étages ont été aménagées dans les tourelles, avec entrée privative. Un spa de 2 500 m², nommé Spa BY ESPA, proposera tout type de soin tournant autour du bien-être. Le bar Bassoon est signé **David Collins**, un professionnel du design, quant au restaurant, il sera dirigé par un chef italien **Massimo Riccioli**, proposant une cuisine méditerranéenne.

70 % d'individuels

Groupe familial, Corinthia entend privilégier l'emplacement car il s'agit d'une valeur patrimoniale. D'ailleurs, **Alfred Pisani**, fondateur et président du groupe, a suivi de près le dossier. Alors si l'ensemble représente un investissement d'environ 270 millions de livres (315 M€), qu'importe : être à la tête d'un immeuble avec vue sur la Tamise ayant appartenu à la Couronne britannique, ça n'a pas de prix !

Pour ses premiers pas, l'hôtel vise principalement les marchés de proximité, français, italien ou allemand, ainsi que le marché américain. *"La réservation par internet sera privilégiée puisque nous avons déjà notre propre code GDS, affirme Matthew Dixon, mais nous démarchons également des agences de voyages pour arriver à atteindre une répara-*



Vue imprenable sur la Tamise d'une suite de l'hôtel.



Une chambre simple.



ures programmées du Savoy et du Four Seasons, ouverte dans le parc hôtelier londonien, à deux pas de

ÉVELYNE DE BAST

ne londonien



L'un des lobbys d'une modernité surprenante du Corinthia.

tion qui, idéalement, devrait être de 70 % d'individuels pour 30 % de groupes." Les prix démarreront à partir de 350 € pour les 120 chambres et à 1 500 € pour les suites. L'ouverture en mars 2011 du Corinthia devrait donc apporter à l'hôtellerie de luxe londonienne une nouvelle alternative, surtout dans la perspective des Jeux olympiques de 2012. ■

LE GROUPE CORINTHIA

Dirigé par la famille **Pisani**, le groupe Corinthia est détenu à 48 % par LAFICO (Lybian Arab Foreign Investment Company).

Créée en 1960, la chaîne possède un portefeuille d'hôtels de prestige, situés dans des grandes villes mondiales, comme Saint-Petersbourg, Budapest, Prague et Tripoli en Libye. Après le Corinthia de Londres, qui devrait ouvrir début 2011, ce sera au tour du Corinthia de Taormina en Sicile dans le courant de l'année 2012.

**NOUVEAU !
OUVERTURE LE
DIMANCHE**



Salon des Vins de Loire

**ANGERS - FRANCE
PARC DES EXPOSITIONS**

**DIMANCHE 30,
LUNDI 31 JANVIER ET
MARDI 1^{ER} FÉVRIER 2011**



Découvrez en un seul lieu :

Tout le Vignoble
de Loire du
PAYS NANTAIS au
CENTRE-LOIRE

77 AO

Tous
les types de vins
SECS, MOELLEUX,
TRANQUILLES
et
FINES BULLES

Toutes
les couleurs
BLANCS,
ROUGES
et ROSÉS

600
EXPOSANTS
Viticulteurs,
Négociants,
Caves
Coopératives

Le rendez-vous annuel des professionnels
pour découvrir en avant-première
LE NOUVEAU MILLESIME

Retrouvez toutes les informations
et demandez vos accès au salon sur

www.salondesvinsdeloire.com

ACCÈS RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX PROFESSIONNELS

Buenos Aires (Argentine) Atmosphère française et inspiration taoïste, le tout nouveau boutique-hotel de Buenos Aires se distingue des autres.

VIOLAINE BRISSART

Rendez-vous, le Feng shui 'à la française'

Une petite cour avec des sièges à volutes, une façade ocre, une terrasse agrémentée d'une balustrade, des œils-de-bœuf dans le toit d'ardoises... Avec son architecture française datant de 1904, le boutique-hôtel Rendez-vous, ouvert en avril dernier, ne passe pas inaperçu à Palermo Hollywood, l'un des quartiers en vogue de Buenos Aires. Au rez-de-chaussée, l'espace réservé aux petits-déjeuners et aux événements (dégustations de chocolats, de vins...) a des allures de petit café new-yorkais, avec son mobilier design et ses murs orange vif. Les onze chambres, aux teintes acidulées ou sobres, présentent un surprenant mélange d'atmosphère minimaliste et de détails baroques. Les thèmes des habitations sont autant d'invitations au voyage : le tango, la nature, le port de la Boca, l'Argentine vue du ciel, le salon littéraire, la Patagonie...

Cette décoration originale se double d'une conception Feng shui*. *"Le choix des matières et des couleurs découle du Feng shui et de l'orientation : l'est correspond au bois, le sud au feu, l'ouest au métal. Le mélange de meubles anciens chinois et modernes est un trait d'union entre le passé et l'avenir. Les têtes de lit capitonnées symbolisent la sécurité, le fait d'avoir des appuis"*, mentionne à titre d'exemple le maître des lieux, **Frédéric Dubois**, expert de l'Institut européen de Feng shui.

Rude concurrence

Cet ancien danseur du Lido, ex-mannequin, a décidé de se reconverter à 36 ans. Après un master en économie (spécialisation en hôtellerie de luxe et spa) à l'Institut européen de management international, il se met en quête d'un pays d'adoption pour y ouvrir un hôtel de charme. Cap vers l'Argentine en avril 2008. *"Avec sa culture européenne, des valeurs similaires, un peso bas,*



Frédéric Dubois, ancien danseur et mannequin, reconverti dans l'hôtellerie.



L'Hôtel Rendez-vous.

l'Argentine m'est apparue comme un pays où il serait facile de s'installer." Trois mois plus tard, il achète cette maison et se lance dans dix-huit mois de travaux. Il apprend la langue, découvre un système administratif pesant et embauche une assistante, **Clémence Gravereaux**, formée à l'école hôtelière d'Avignon. *"Les hôtels de charme ne cessent d'ouvrir à Buenos Aires, reconnaissent les deux Français. Mais face à la concurrence, nous espérons bien sortir du lot grâce à notre double originalité : la touche française et le Feng shui."* ■

*Art chinois millénaire dont le but est d'harmoniser l'énergie d'un lieu afin de favoriser la santé, le bien-être et la prospérité de ses occupants.

Une chambre avec orientation et matériaux respectant les principes du Feng shui.

RENDEZ-VOUS HOTEL BUENOS AIRES

BONPLAND 1484 (1414)
BUENOS AIRES, ARGENTINE
TÉL. : +5411 3964 5222
INFO@RENDEZVOUSHOTEL.COM.AR
WWW.RENDEZVOUSHOTEL.COM.AR



Australie Au large d'Adélaïde, l'hôtel Kangaroo Island Wilderness Retreat propose un contact exceptionnel avec la faune et la flore locales. Kim et Michael Veal ont mis en valeur le potentiel de l'un des plus beaux parcs nationaux australiens avec un hôtel-restaurant haut de gamme intégré à l'environnement.

Quand les kangourous s'invitent à l'hôtel

Kangourous, wallabies, opossums ou encore échidnés : des 'clients' insolites viennent chaque jour 'visiter' l'hôtel Kangaroo Island Wilderness Retreat. Il s'installent sur les terrasses et vont même parfois se glisser jusqu'aux portes des 33 chambres ou dans la salle de restaurant... **Kim et Michael Veal**, propriétaires des lieux depuis un an, ont mis à profit leur expérience dans l'hôtellerie aux États-Unis et surtout en Nouvelle-Zélande pour valoriser l'emplacement exceptionnel de cet établissement haut de gamme situé dans le sud de l'Australie sur Kangaroo Island (l'île des kangourous), au large d'Adélaïde et à 16 km du continent. "Nous sommes aux portes de l'un des plus beaux parcs nationaux australiens", confie Kim Veal, General Manager.

À l'ouest de l'île, le parc de Flinders Chase est en effet devenu, depuis sa création en 1919, un véritable sanctuaire pour de nombreuses espèces en danger comme le koala et l'ornithorynque.

La carte de l'environnement

Les clients apprécient ce contact avec la nature : internationaux à 80 %, ils viennent généralement passer deux ou trois nuits pour profiter du site.

Sous l'impulsion de Kim et Michael Veal, l'hôtel a été classé 'éco friendly'. Au programme : recyclage des eaux usées, récupération de l'eau de pluie, tri sélectif, panneaux solaires et bâtiments qui se fondent dans le paysage.

Le restaurant mise lui aussi sur l'authenticité en utilisant au maximum des produits frais et locaux. "Nous proposons, par exemple, des marrons [variété australienne d'écrevisses, NDLR], du miel, du yaourt ou du fromage de brebis, de la feta ou encore de



Des wallabies rendent visite chaque soir et chaque matin aux clients de l'hôtel. En arrière plan, les 'Courtyard Suites', chambres qui donnent directement sur l'extérieur.



l'halloumi fabriqués localement", précise **Phil Brown**, chef du Nicholas Baudin, restaurant dont le nom rend hommage à l'explorateur français qui cartographia l'île en 1802. Parmi les spécialités : un filet de King Georges whiting, un poisson très réputé ici, accompagné d'une salade de feta avec une vinaigrette à base de raisin sauvage de l'île. ■

KANGAROO ISLAND WILDERNESS RETREAT

LOT 1 SOUTH COAST ROAD
FLINERS CHASE VIA KINGSCOTE
FLINDERS CHASE, KANGAROO ISLAND
5223 AUSTRALIE
TÉL. : +618 8559 7275
STAY@KIWR.COM (RÉSERVATIONS)
KIM@KIWR.COM (MARKETING)
HTTP://WWW.KIWR.COM

Kim Veal, General Manager.



L'hôtel Kangaroo Island Wilderness Retreat en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr

Présentée le 16 septembre, une étude réalisée en partenariat avec Heineken, Lesieur et Sodexo propose une revue des bonnes pratiques sectorielles en matière de développement durable.

LYDIE ANASTASSION/RESTAURATION21

Stratégie environnementale : le cabinet Utopies recense les clés du succès

C'est dans le tout nouveau restaurant Cojean (le 18^e du nom), rue Delcassé à Paris (VIII^e), que le cabinet Utopies a présenté Restauration et Développement durable : enjeux et bonnes pratiques. L'enseigne de restauration rapide haut de gamme, fondée par **Alain Cojean**, travaille depuis deux ans avec le cabinet de conseil sur sa stratégie environnementale. Le document est construit autour de 3 axes : sensibiliser le secteur aux enjeux et opportunités liés au développement durable, inspirer des stratégies d'innovation en proposant un panorama international des bonnes pratiques émergentes, donner des pistes d'engagement simples et concrètes. Un quiz final permet d'évaluer sa démarche et d'identifier les points de progrès.

12 clés de succès

Benjamin Enault, manager chez Utopies, recense les clés du succès : connaître ses produits ; s'appuyer sur des labels et des certifications ; intégrer santé et qualité nutritionnelle dans la conception des menus ; s'engager sur la découverte des saveurs ; adopter une politique de consommation responsable vis-à-vis de l'alcool ; penser local, saison et équitable ; réduire ses consommations d'énergie et d'eau ; réduire et trier ses déchets ; faire du restaurant une vitrine de sa démarche environnementale ; parler de ses engagements avec ses clients. **Elizabeth Laville**, fondatrice du cabinet Utopies, avance que "certains acteurs font déjà beaucoup et d'autres rien, effrayés par la complexité du sujet". Elle ajoute que les professionnels devaient commu-



Frédéric Maquair, manager chez Cojean, a apporté son témoignage sur les évolutions au sein de l'enseigne.

niquer plus clairement sur ce qu'ils réalisent. L'étude est disponible en ligne sur les sites www.utopies.com et www.mescourses.com

pouurlaplanete.com ainsi que les sites des partenaires, Heineken (lire encadré ci-dessous), Lesieur et Sodexo. ■

"HEINEKEN FRANCE ACTEUR DE LIEN SOCIAL"



Loïc Latour, directeur commercial CHD Heineken Entreprise.

"Chez Heineken France, explique **Loïc Latour**, directeur commercial CHD Heineken Entreprise, nous sommes acteurs dans les domaines de la consommation et des achats responsables, ainsi que sur celui du lien social. Dans nos brasseries, nous avons réduit de 50 % notre consommation d'eau. Nous travaillons sur l'impact durable de nos produits. L'utilisation de matériel de réfrigération 'best in class' s'imposera en 2011."

PUBLICATION DE JUGEMENT

PAR JUGEMENT EN DATE DU 23 MAI 2008, LA 3^E CHAMBRE, 2^E SECTION,
DU TRIBUNAL DE GRANDE INSTANCE DE PARIS (RG : 06/16476) A :

- Débouté la société ZUMEX MAQUINAS Y ELEMENTOS de sa demande de nullité des revendications n° 1, 2, 3, 5, 6, 8, 10 et 11 du brevet n° 01 12616 dont est titulaire la société SANTOS.
- Dit qu'en important, détenant, offrant à la vente et commercialisant la centrifugeuse "Sunnyland", la société SEMPA a commis des actes de contrefaçon des revendications 1, 2, 3, 5 et 10 du brevet n° 01 12616.
- Interdit à la société SEMPA la poursuite de ces agissements, sous astreinte de 5 000 euros par infraction constatée passé le délai de 15 jours à compter de la signification de la décision.
- Condamné la société SEMPA à payer à la société SANTOS la somme de 50 000 euros en réparation du préjudice subi du fait des actes de contrefaçon.
- Ordonné la publication du jugement à intervenir dans deux journaux et/ou revues au choix de la société SANTOS et, sans que le coût de chaque publication n'excède, à la charge de la société SEMPA, la somme de 3 500 euros HT.
- Condamné la société SEMPA à payer à la société SANTOS la somme de 7 500 euros au titre de l'article 700 du Code de Procédure Civile.
- Condamné la société ZUMEX MAQUINAS Y ELEMENTOS à garantir la société SEMPA à hauteur de 60 % des condamnations mises à la charge de celle-ci, tant en principal, frais qu'accessoires.

PAR ARRÊT EN DATE DU 19 MARS 2010, LA COUR D'APPEL DE PARIS (RG : 08/14724) A :

- Confirmé le jugement rendu par le TGI de Paris le 23 mai 2008, sauf en ce qu'il a rejeté la demande en contrefaçon de la revendication 6 du brevet n° 01 12616.
- L'a infirmé de ce chef et y ajoutant.
- Dit qu'en important, détenant, offrant à la vente et commercialisant la centrifugeuse dénommée "Sunnyland" fabriquée par la société ZUMEX MAQUINAS Y ELEMENTOS, la société SEMPA a commis des actes de contrefaçon des revendications 1, 2, 3, 5, 6 et 10 du brevet n° 01 12616 dont est titulaire la société SANTOS.
- Etendu la mesure d'interdiction à la revendication 6 du brevet n° 01 12616.
- Débouté la société ZUMEX MAQUINAS Y ELEMENTOS de sa demande en nullité du procès-verbal de saisie contrefaçon dressé le 8 novembre 2006.
- Fait interdiction à la société ZUMEX MAQUINAS Y ELEMENTOS de commercialiser en France la centrifugeuse dénommée "Sunnyland" reproduisant les revendications 1, 2, 3, 5, 6 et 10 du brevet n° 01 12616.
- Dit que la mesure de publication comprendra le dispositif du présent arrêt.
- Condamné *in solidum* les sociétés SEMPA et ZUMEX MAQUINAS Y ELEMENTOS à verser à la société SANTOS la somme de 8 000 euros sur le fondement de l'article 700 du Code de Procédure Civile et aux dépens qui pourront être recouvrés conformément aux dispositions de l'article 699 du Code de Procédure Civile par la SCP Fanet, Avoué.

Paris (VI^e) Le chef a entrepris de promouvoir, auprès de ses clients, des poissons peu connus mais dont la ressource est abondante, et a supprimé toutes les espèces menacées de sa carte.

PAR JEAN-LUC FESSARD, DIRECTEUR DE 'LE TEMPS DU CLIENT' ET AUTEUR DU BLOG DES EXPERTS 'DÉVELOPPEMENT DURABLE EN CHR'

Avec François Pasteau de l'Épi Dupin, embarquons pour une pêche durable

François Pasteau est installé, depuis quinze ans, rue Dupin à deux pas du Bon Marché, dans le VI^e arrondissement de Paris. Dans son restaurant L'Épi Dupin, il a toujours proposé des plats de poisson à sa carte. Il observe que ses clients apprécient de savourer au restaurant des plats qui restent plus difficiles à préparer à la maison. Et avec le lien que nous faisons désormais entre l'alimentation et la santé, François Pasteau constate que ses clients consomment de plus en plus de poisson. Souhaitant répondre à cette demande croissante, il est devenu depuis quelques années l'un des chefs emblématiques de la pêche durable.

Promouvoir des poissons peu connus mais dont la ressource est abondante

Déjà sensible au développement durable, le chef a accueilli parmi ses clients **Elisabeth Vallet**, directrice du Programme européen de l'ONG Seafood Choices. Cette ONG est appelée en France Alliance produits de la mer*. À partir de leurs échanges, il a commencé par enlever de sa carte toutes les espèces menacées, du type thon rouge. Mais surtout, il a entrepris de promouvoir auprès de ses clients des poissons peu connus mais dont la ressource est abondante, com-



Églefin en croûte de noisette.



L'Épi Dupin à Paris (VI^e).

me le chinchard. Il a mis tout son talent à concevoir des recettes permettant de mettre en valeur ces poissons. Il estime que son rôle est aussi de faire apprécier à ses clients des poissons comme le maquereau, le lieu jaune ou le colinot, considérés comme moins nobles que le turbot ou la barbrue, et faciles à travailler. Il fait ainsi découvrir à ses clients des nouveaux poissons ou de nouvelles manières de préparer des espèces peu consommées. À chaque briefing, il apprend à son équipe de salle à mettre en avant ces plats à la carte, et pour de nombreux clients cette découverte visuelle et gustative originale les conduits à lui demander la recette.

Proposer 40 % d'entrées et de plats à base de poisson

Il lui faut inventer de nouvelles façons de préparer ces espèces pour les mettre en valeur, par exemple pour le maquereau qui a une peau très fine, il couvre les filets d'une croûte légère. Chaque jour, sur sa carte, il propose 40 % d'entrées et de plats



Chinchard.

à base de poissons. Ses clients peuvent ainsi, en fonction des arrivages, savourer au choix :

- un filet de maquereau avec une croûte de noisette et coriandre accompagnés d'une fondue de fenouil et abricots secs ;
- un pavé de lieu jaune avec des tagliatelles de courgettes et de carottes au gingembre ;
- des darnes de colinot avec des pommes fondantes sur une émulsion de langoustines ;
- une poêlée de chipirons aux foies de volaille et fruits secs ;
- une rémoulade de bulots avec un croustillant de tête et langue de veau ;

LHR *Emploi*

LE SALON EMPLOI DES PROFESSIONNELS
de **L'Hôtellerie Restauration**



JEUDI 10 MARS 2011
de 9 H à 18 H

**OPTIMISEZ VOS RECRUTEMENTS
ET VENEZ RENCONTRER
DES CANDIDATS MOTIVÉS
ET QUALIFIÉS !**



**LE NOUVEAU
RENDEZ-VOUS EMPLOI
DE L'HÔTELLERIE
ET DE
LA RESTAURATION**



Vous êtes **restaurateur**
ou **hôtelier indépendant**,
grand **groupe de restauration**
commerciale ou **collective**,
chaîne hôtelière,
cabinet de recrutement,
organisme de **formation** :

**RÉSERVEZ
MAINTENANT
VOTRE STAND !**

Contact : 01 45 48 64 64 • lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr

ORGANISÉ PAR

L'Hôtellerie
Restauration

AU CENTQUATRE
104 RUE D'AUBERVILLIERS
PARIS 19^E

WWW.LHR-EMPLOI.FR

• en entrée froide, du poulpe avec un chutney de courgettes.

L'information sur la pêche durable est encore insuffisante

Pour s'approvisionner, il reconnaît néanmoins qu'il est difficile d'obtenir les bonnes informations pour pratiquer une démarche basée exclusivement sur la pêche durable. La filière n'est pas encore suffisamment organisée pour fournir toutes les informations nécessaires. Il faut une connaissance assez fine des zones et des périodes de pêche, mais aussi des méthodes pratiquées.

Depuis quelques temps, il ne se rend plus à Rungis le matin, mais travaille avec une acheteuse, qui bien que sensibilisée à la pêche durable, ne peut pas toujours lui fournir la provenance exacte. Moins médiatisé qu'**Olivier Roellinger**, il applaudit à son initiative de charte en faveur de la pêche durable menée avec les Relais & Châteaux qui contribue à populariser cette approche commune.

Pour sa part, il intervient régulièrement auprès des élèves de l'école Ferrandi à Paris (VI^e), où il a fait son apprentissage et dans laquelle il est revenu pour faire l'École

supérieure de cuisine française. Il en est devenu le président des anciens élèves. Lors de ses interventions, il constate avec plaisir que les élèves sont de plus en plus sensibles à son approche. ■

* L'Alliance produits de la mer diffuse *Le Guide des espèces pour une pêche durable* (2^e édition)
www.allianceproduitsdelamer.org

L'ÉPI DUPIN

11 RUE DUPIN · 75006 PARIS

TÉL. : 01 42 22 64 56

CONTACT@EPIDUPIN.COM

UNE APRÈS-MIDI DÉCOUVERTE ORGANISÉE AU CENTRE DE FORMATION D'ILLKIRCH (67)

Illkirch-Graffenstaden (67) Le thon rouge, le bar, la sole, le saumon : les classiques des cartes s'épuisent dans les océans. Les dirigeants du Centre européen de formation et de promotion par alternance (CEFPPA) ont décidé d'informer à ce sujet. En effet, s'il est vrai que manger du poisson est fortement recommandé, la pêche intensive de ces cinquante dernières années a modifié les écosystèmes. Certaines espèces, mal gérées, sont à la limite de l'extinction. "Nous avons tous un rôle capital à jouer et nous pouvons, par notre comportement, agir pour une pêche responsable et une meilleure consommation des produits de la mer", a martelé **Franck Sellier**, directeur du CEFPPA.



Elisabeth Vallet, responsable du bureau français de l'ONG Alliance Produits de la mer.



Christopher Coutanceau, ici accompagné de son second, a expliqué sa démarche et celle de Relais & Châteaux, qui a notamment banni le thon rouge de ses cartes.

Elisabeth Vallet, responsable du bureau français de l'ONG Alliance produits de la mer avait également fait le déplacement. Elle a commencé par projeter un documentaire réalisé par l'association qui explique les dangers d'une pêche trop intensive. Le dialogue s'est ensuite instauré entre le public, essentiellement composé de restaurateurs (environ 150 personnes), et quelques intervenants : **Frédéric Favret**, de la direction qualité nationale chez Pomona Poisson, **Christopher Coutanceau**, chef 2 étoiles Michelin à La Rochelle et le consul général du Japon, pays souvent visé par les défenseurs

de l'environnement pour sa pêche excessive. Proposer d'autres poissons ou crustacés à la carte et sensibiliser les clients aux méfaits de la pêche intensive ; sensibiliser les fournisseurs en les questionnant sur les origines des marchandises et sur la méthode de pêche, sans oublier les brigades : le travail sera long. Pourtant, la salle semble avoir compris le message. Frédéric Favret s'est engagé à ce que Pomona diversifie son offre. Il a cependant souligné que 70 % des commandes de poissons de l'enseigne visaient le seul saumon.

Flora-Lyse MBella

PÂTES, FRITES ET RIZ

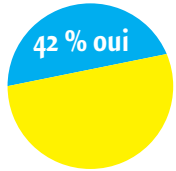
HUILES ET SAUCES

HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN

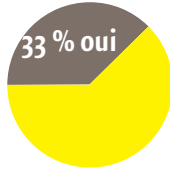
AMÉNAGEMENT SALLES DE BAINS

Utilisez-vous des frites surgelées ?

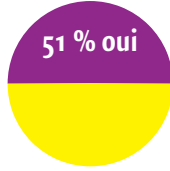
Hôtel-restaurant



Restaurant



Café restaurant

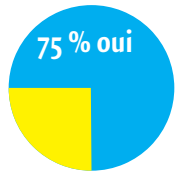


- Plus le volume de couverts est important, plus l'utilisation des frites surgelées est importante : 54 % à partir de 200 couverts/jour.
- Plus le ticket moyen (avec boisson) est important, plus l'utilisation des frites surgelées est faible : 17 % à partir de 45 €/repas.

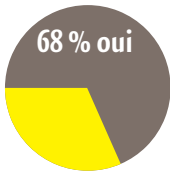
Les pâtes et le riz sont-ils souvent proposés à table ?

Proposez-vous des pâtes ?

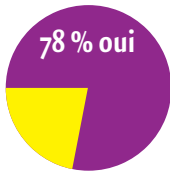
Hôtel-restaurant



Restaurant

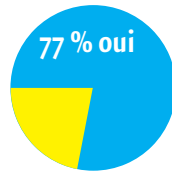


Café restaurant

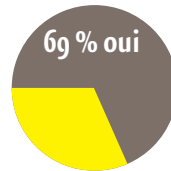


Proposez-vous du riz ?

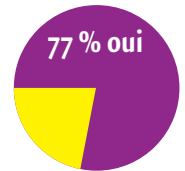
Hôtel-restaurant



Restaurant



Café restaurant



TÉL. : 04 26 72 90 00 • WWW.CHD-EXPERT.FR

Source : Grande enquête nationale FACTS 2009 auprès de 4 119 cafés, hôtels, restaurants.

Les vraies frites sont de retour!

Pom'Artisan® : frites à l'aspect « Fait Maison »

Vos clients recherchent des moments de nostalgie : des produits faits comme au bon vieux temps et surtout qui ont du goût ! D'un autre côté, la restauration moderne recherche des produits services pour plus d'efficacité à moindre coût. Développée par Aviko, la Pom'Artisan® est la meilleure alternative aux frites faites maison!

- De coupe irrégulière
- De qualité constante
- Une cuisson de 3 min 30 suffit
- Fabriquées à partir de pommes de terre à chair blanche



La passion des pommes de terre

Aviko France • Zac de Mercières • 60200 Compiègne
Tel : 03 44 23 18 98 • Fax : 03 44 23 42 61 • www.aviko.com



En 2010, qu'en est-il de l'évolution de la consommation des pâtes en restauration ?

Par Marcel Mattiussi, auteur des Blogs des Experts
'Recettes de chef à chef' et 'Tours de main' sur
www.lhotellerie-restauration.fr

Le consommateur a évolué au cours de ces dernières décennies. Il voyage beaucoup, plus souvent et de plus en plus loin. De ses voyages, il rapporte de nouvelles habitudes alimentaires car il n'hésite plus à déguster la cuisine locale.

Par exemple, l'Italie lui a fait découvrir une autre façon de manger des pâtes. C'en est fini du banal 'plat de nouilles' servi en accompagnement. Il commande selon ses goûts et ne se contente plus d'une simple sauce tomate et d'un saupoudrage de fromage râpé, il sait faire la différence entre une bolognaise et une carbonara.

Les 'bars à pâtes' et les 'pâtes à emporter' en vogue

Grâce à la qualité des semoules de blé utilisées pour la confection des pâtes, leur cuisson est devenue plus facile : avant, il était difficile de maîtriser leur cuisson,



elles n'étaient pas assez ou trop cuites. Aujourd'hui, elles restent facilement 'al dente', à l'image de celles que notre voyageur a appréciées en Italie.

Les professionnels de l'agroalimentaire proposent toute une gamme de pâtes sèches ou fraîches qui se déclinent en une multitude de formes. Le restaurateur dispose ainsi d'un très grand choix :

- **les pâtes longues** : spaghetti, spaghettini, bucatini, fettuccine, lasagne, cannelloni, linguine... ;
- **les pâtes courtes** : macaroni, farfalle, fusilli, penne, conchiglioni, lumacconi, pipe... ;

Et ce en de nombreuses couleurs et parfums : nature, aux œufs, à la tomate, aux épinards, à la carotte...

Certains cuisiniers préparent eux-mêmes leurs pâtes. La recette de base est relativement aisée à réaliser (voir sur le Blog des Experts 'Tours de main' : préparer des nouilles fraîches) et, de plus,

il existe de nombreuses machines à pâtes permettant de les confectionner et de leur donner des formes diverses.

Des sauces faciles à réaliser

Les sauces traditionnelles sont toujours présentes sur les cartes (voir le 'Tour de main' : préparer la sauce bolognaise), mais actuellement priorité est donnée aux préparations rapides. La sauce se réalise la plupart du temps pendant la cuisson des pâtes. Sauces plus simples, plus saines, plus rapides et plus légères, leur variété est vaste : aux légumes, à la viande, au poisson, aux coquillages, aux crustacés...

Par exemple, on peut, dans une poêle, faire à peine blondir une gousse d'ail émincée, ajouter un peu de tomates concassées, une pincée de basilic ciselé. Ainsi la sauce sera prête dans le laps de temps nécessaire à la cuisson des pâtes. Il faut ensuite égoutter ces dernières, les ajouter dans la poêle avec un peu d'eau de cuisson, mélanger et servir accompagné d'un peu de parmesan gratté. Quoi de plus simple et de plus savoureux ?

Il n'est donc plus nécessaire de laisser les sauces au bain-marie pendant tout le service, il suffira d'avoir une mise en place succincte à disposition : échalotes ciselées, ail émincé, tomates concassées, champignons sautés, pesto...

Ainsi, avec la diversité de l'offre, la consommation commerciale des pâtes est en continuelle évolution et en progression permanente.



Préparation de la sauce bolognaise.



Smeraldini e Menazzi - Tuna bites



Ils parlent français, cuisinent italien et choisissent Surgital.



L'italienne préférée des chefs.

Nous vous attendons
à l'expo SIAL - Paris
17.-21.10.2010
Hall 6 stand K122

Tous les chefs du monde le savent. Ce n'est qu'avec SURGITAL, numéro un en Italie depuis presque 30 ans dans la restauration de haute qualité, que l'on peut offrir à l'étranger l'un des trésors les plus recherchés de la cuisine italienne : les pâtes fraîches. Grâce à la ligne PASTASÍ, chaque chef dispose de plus de 100 références de pâtes fraîches surgelées, avec DIVINE CREAZIONI, une

ligne de spécialités de pâtes farcies des meilleurs produits DOP italiens et avec SUGOSI, une sélection des plus célèbres sauces italiennes en galets si pratiques. Des produits qui conservent tout le goût des ingrédients frais parce qu'ils sont surgelés dès qu'ils sont prêts, en respectant au maximum les techniques de préparation artisanales. Il n'y a que les produits surgelés pour être aussi pratiques !



pâtes fraîches surgelées



spécialités de pâtes fraîches surgelées



sauces surgelées en galets

Penne aux asperges vertes, jambon cuit, sauce crémeuse

Par **Loïc Gaudin**, chef de cuisine **Le Findi**, 24 avenue George V 75008 Paris

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de jambon cuit
- 0,20 l de crème fleurette
- 1 bottillon d'asperges vertes
- 1/2 bottillon de persil plat
- 0,500 kg de penne
- Sel, poivre, noix de muscade

Progression

Préparer la garniture

- Laver les asperges et les peler légèrement si nécessaire.

- Les tailler en 2 en biseau, les plonger 2 min dans de l'eau bouillante puis les rafraîchir aussitôt dans de l'eau glacée.

- Tailler le jambon en lanières ;
- Ciseler le persil.

Réaliser la sauce

- Pendant la cuisson des pâtes, faire bouillir dans une poêle la crème, saler, poivrer et ajouter quelques râpures de noix de muscade.

- Rajouter les asperges, le jambon et les 4/5^{es} du persil et laisser cuire 2 à 3 min.

Cuire et dresser les pennes

- Plonger les pennes dans une grande

quantité d'eau salée et les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient 'al dente'.

- Les égoutter, les verser aussitôt dans la poêle et mélanger jusqu'à la reprise de l'ébullition.

- Éventuellement, rajouter un peu d'eau de cuisson.

Dressage

- Répartir les penne dans les assiettes, décorer avec le restant de persil.

- Servir très chaud.

Goût exceptionnel par la simplicité de la sauce.

Préparer des nouilles fraîches

Par **Marcel Mattiussi**

Les nouilles, préparation traditionnelle et typique de la cuisine italienne, ne seraient en fait qu'un produit importé par **Marco Polo** lors de ses voyages en Chine. Ce n'est qu'à partir de la Renaissance qu'elles furent introduites en France avec l'arrivée de **Catherine de Médicis**.

À la main :

- Mettre la farine en fontaine sur le marbre ; au centre, ajouter les œufs, le sel et l'huile.
- Mélanger rapidement tous les éléments jusqu'à obtenir une pâte ferme mais souple.

Au cutter, à la tomate :

- Réunir dans la cuve tous les éléments

y compris le concentré de tomates (100 g au kg de farine).

- Laisser tourner le cutter quelques secondes jusqu'à ce que la pâte se détache du bord et forme une boule homogène. Cette méthode est beaucoup plus rapide et donne une pâte moins élastique.

Réalisation du vert alimentaire :

- Presser fortement un hachis de cresson, cerfeuil et épinards crus. Récupérer le jus dans une casserole d'eau non salée.
- Cuire sans ébullition pendant 5 à 6 min puis filtrer la chlorophylle coagulée dans un torchon et utiliser ce colorant pour confectionner les nouilles vertes.

SDV propose des nouilles chinoises



Un petit côté asiatique dans l'assiette : rien de plus facile avec les nouilles chinoises Blue Dragon de SDV. Il suffit de les placer dans une grande casserole d'eau bouillante, de remuer de temps en temps avec une fourchette pour sépa-

Le Riz pour salade d'Uncle Ben's

Uncle Ben's a sorti sa nouveauté du moment : le Riz pour salade. Fini les grains de riz qui croquent, Uncle Ben's garantit un riz aux grains tendres même après refroidissement et stockage au froid. De plus, le riz pour salade est économique avec un rendement de 3 : pour 50 g de riz, on obtient environ 150 g de riz cuit. Facile à préparer, il est prêt en 35 min au four va-

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouver l'intégralité du tour de main en tapant le code d'accès **RTR410599** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr.



VIN CONSEILLÉ :
UN 'ROSSO DI
MONTALCINO'
2005.

es et du riz à la mexicaine

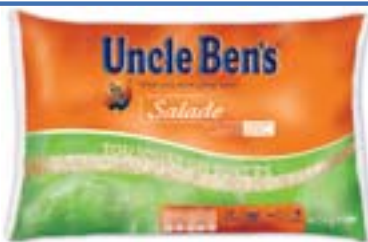


rer les nouilles jusqu'à ébullition pendant 4 min, puis d'égoutter et de servir. Mélanger avec un peu d'huile, du beurre ou de la sauce soja : le goût n'en sera que meilleur.

SDV propose un riz rouge marron avec des morceaux de légumes, une odeur typique d'épices mexicaines imprégnée de paprika. Il peut accompagner une multitude de plats. Le riz est demi-cuit donc rapide à mettre en œuvre. Pour un volume de riz, il suffit d'ajouter 2 volumes d'eau bouillante, de couvrir et

de laisser mijoter à feu très doux 15 à 18 min et enfin de le laisser ensuite gonfler 5 à 10 min hors du feu.

WWW.SDVFRANCE.FR



peur et utilisable en direct comme en différé. Vendu chez tous les grossistes habituels. Conditionné en paquets de 5 kg.

Pour plus d'idées recettes :

WWW.UNCLEBENS.FR/FOODSERVICE

maitre andré

EXPERT EN PÂTE FEUILLETÉE



*créatif
délicieux
facile
frais
qualité*

ma favorite



**pâte feuilletée fraîche
déjà abaissée**

www.maitreandré.fr

Des pâtes aux 5 légumes Panzani Plus



Tout le plaisir des pâtes avec les bienfaits des légumes en plus. Une gamme de pâtes qui est composée de 10 % de légumes, soit 80 g de légumes frais pour une portion de 100 g de pâtes crues. Riche en fibres, cette gamme permet d'allier plaisir et nutrition (association de féculents et de légumes). Un produit qui combine la saveur des pâtes traditionnelles au bon goût des légumes cuisinés (5 légumes). Les pâtes peuvent se servir en accompagnement ou en salade et existent en deux formats : penne rigate et coquillettes.

WWW.PANZANIFOODSERVICE.COM

Deux nouvelles références pour Comesta



Comesta étoffe la gamme de ses deux concepts Pasta et Verdura Subito, en proposant deux nouvelles références de pâtes et légumes mélangés. Les pâtes sont prêtes en 2 min. Il s'agit de produits précuits et surgelés élaborés en partenariat avec Bonduelle.

La première référence : Bien-être tradition, un mélange de légumes frais précuits vapeur al dente (carottes et courgettes en rondelles, haricots verts coupés très fins, céleris en bâtonnets, oignons, dés) et penne précuits al dente. La seconde : Bien-être exotique, un mélange de légumes frais précuits vapeur al dente (maïs doux, haricots rouges, carottes en dés, pois doux, haricots verts coupés, poivrons en dés verts et rouges) et farfalle précuits al dente. Conditionnées en sachets individuels de 250 g.

TÉL. : 03 81 88 62 59

CONTACT@LINEASUBITO.COM

WWW.LINEASUBITO.COM

Servis' Oeuf

Une gamme complète d'œufs idéale pour les professionnels de la Restauration

Sial Hall 5b
Stand P 043

Les œufs coquilles

- En carton de 90, 180 et 360 œufs
- Tracabilité à l'œuf
- D.C.R. 28 jours



Les œufs liquides

- Œufs entiers, blancs et jaunes
- En 1, 5 et 15 ligs
- D.L.C. 35 jours



Les œufs durs écalés

- En seaux de 75 et 150, et en barquettes de 6 œufs
- D.L.C. 28 jours



Les œufs pochés

- En carton de 48 alvéoles individuelles
- Tracabilité sur chaque œuf
- D.L.C. 31 jours



Cette gamme bénéficie de la tracabilité EAN 128 avec étiquette détachable et auto-collante.

La Ferme Mozelle - 60390 DRAGNY sur EPPE
Tél : 0033 (0)2 32 27 47 67 - Fax : 0033 (0)2 32 27 47 68
<http://www.fermedupre.fr>

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES GROUPES

kifaikoi.com Pour vos achats en pâtes, frites et riz vous pouvez vous fournir auprès de :

Aviko France : www.aviko.com • **Barilla France** : www.barilla.fr • **Comesta** : www.lineasubito.com • **Hilcona AG** : www.hilcona.com • **Mars Foodservices** : www.masterfoods-foodservice.com • **Panzani Food Service** : www.panzanifoodservice.com • **Rana France** : www.ranafrance.com • **Saint Jean SAS** : www.raviole.com • **Soufflet alimentaire** : www.soufflet-group.com • **Surgital Spa** : www.surgital.com • **Tradi Qual Développement** : www.bruschetta.com

Les huiles d'olive de Tunisie s'exportent bien

Par Caroline Mignot

À l'occasion du premier salon de l'huile d'olive conditionnée Tunisia Olive Oil expo, qui s'est tenue à Hammamet en juin dernier, tour d'horizon de l'huile d'olive tunisienne et des tendances de chefs.

Introduite au VIII^e siècle avant Jésus-Christ par les Phéniciens, l'oléiculture est aujourd'hui l'un des piliers de l'activité agricole de la Tunisie. Plus grand producteur d'huile d'olive hors de l'Union européenne et 4^e producteur mondial après l'Espagne, l'Italie et la Grèce, il représente 5 % de la production mondiale grâce à ses 55 millions d'arbres.

L'oléiculture tunisienne emploie plus d'un million de personnes. Elle permet également de délimiter les frontières du désert en fixant les sables et de maintenir des emplois dans des régions défavorisées.

Surtout présente à l'export sur le marché du vrac, la Tunisie renforce actuellement son industrie d'embouteillage et investit d'importants moyens pour promouvoir son huile d'olive conditionnée. '100 % Tunisie', une mise en valeur des territoires et de la qualité rendue aussi possible grâce aux caractères différents des huiles d'olive du pays. En effet, la diversité des climats, méditerranéen au nord, semi-aride et aride au sud, entretient une diversification des variétés d'oliviers tunisiens – il en existe une trentaine dont les plus présentes s'appellent chetoui au nord et chemlali au sud. Leurs sous-variétés permettant aux huiliers de disposer d'une riche palette de fruits pour répondre aux différents goûts de la clientèle internationale. Si l'on trouve au nord du pays des huiles d'olive verte aux notes fruitées et légèrement amères, au sud du pays, elles arborent une couleur jaune et se caractéri-



sent par une saveur douce et subtile. Pour **Rafik Tlatli**, chef cuisinier de trois restaurants à Nabeul, présent lors du salon à Hammamet, *"le choix de l'huile d'olive pour la préparation des plats tient un rôle primordial"*. Comme pour les chefs français, qui aiment mettre en avant l'huile d'olive selon sa typicité. Tendances...

L'huile d'olive employée de différentes façons

Mise en bouche

En Tunisie, l'huile d'olive se déguste versée sur de la harissa (dont elle atténue considérablement le piquant) dans une assiette que l'on vient saucer avec des morceaux de pain. Pour une délicieuse mise en bouche, versez de l'huile dans une coupelle devant le client (ce qui met toujours en appétit) accompagnée de morceaux de pain. **Christophe Pelé** (La Bigarrade, Paris XVII^e) sert de la focaccia tiède avec une huile d'olive d'Italie en début de repas.

Cuisson

Guillaume Sourrieu de l'Épuisette (Marseille, 13) aime cuire ses poissons à l'huile d'olive : un cabillaud confit dans une huile d'olive douce, longuement et à basse température, un thon germon mariné

dans de l'huile douce avec une brunoise de fenouil, d'oignon et des graines de fenouil, avant de le griller et de le poser sur une étuvée de fenouil et d'oignon à l'huile d'olive, thym et romarin. Avec une huile d'olive fruitée, le chef prépare une croûte de sumac (épices du Moyen-Orient) pour la cuisson de poissons à chair blanche.

Assaisonnement

Jean-Christophe Lebasclé de La Manufacture (Issy-Les-Moulineaux, 92) préfère l'huile d'olive douce et florale aux accents de foin coupé pour assaisonner au dernier moment une salade de tourteaux décortiqués et de pommes vertes, une grosse langoustine rôtie ou une purée de pommes de terre. Pour un dessert, il verse un trait d'huile d'olive douce sur une salade de fraise avec un peu de menthe ciselée.

Cédric Denaux de L et Lui (Saint-Paul-Trois-Châteaux, 26) utilise l'huile d'olive pour faire mariner des câpres, des cornichons ; ou en filet mince versé au dernier moment dans un bouillon de carottes violettes (la chaleur du bouillon déploie encore plus ses arômes). Pour créer la surprise, le chef sert aussi un Parfait soufflé aux olives confites.

Huile d'olive aromatisée

Mauro Colagreco du Mirazur (Menton, 06) a créé avec l'huilerie Saint-Michel une huile d'olive au gingembre et au citron de Menton. Il propose une huile d'olive personnalisée au restaurant, au caractère doux, aux herbes, épices ou écorces d'agrumes, à déguster à cru sur des légumes, salades, poissons, fruits en salade ou en marinade.

Panna cotta, gelée d'huile d'olive et petits légumes confits

Une recette de Patrice Hardy de La Truffe Noire à Neuilly-sur-Seine (92)

Ingrédients pour 12 panna cotta

- 1 l de crème liquide ;
- 200 g d'huile d'olive tunisienne fruitée 1^{re} pression à froid
- Feuilles de gélatine (4 pièces de 2 g)
- 1/2 botte de coriandre
- Sel et poivre du moulin

Garniture :

- 100 g de dés de fenouil confit (à l'huile d'olive)

- 100 g de dés de tomates confites de façon classique au four
- 100 g de rondelles d'olives noires du pays
- 100 g de petites fèves juste à cru au sel
- 50 g de citron confit au sel coupé en dés
- Quelques pluches de coriandre

Progression

- La veille, mettre les feuilles de gélatine à tremper.
- Faire monter la crème à ébullition une fois, ajouter l'huile d'olive, retirer du

feu et mettre les feuilles de gélatine que vous avez bien pressées.

- Plonger la coriandre ciselée, assaisonner et laisser infuser.
- Passer au chinois fin.
- Faire ensuite couler l'appareil dans un récipient plutôt creux, placer au frigo pour faire prendre la crème qui doit rester mollette.
- Mélanger délicatement tous les ingrédients de la garniture, poser sur la crème gélifiée, arroser d'un filet d'huile d'olive et servir avec une fine tuile masquée de tapenade.

Pas d'huiles alimentaires usagées non traitées pour Coisplet Deboffle

Les huiles alimentaires ne doivent en aucun cas être déversées, jetées dans les égouts, dans les ordures ménagères ou dans le bac à graisses. C'est pourquoi Coisplet Deboffle a pour vocation d'être bien plus qu'un prestataire pour ses clients. Travaillant dans un secteur de collecte très large, la traçabilité est optimale car elle est instaurée dès la mise en place des fûts. La société offre la possibilité pour chaque partenaire d'obtenir l'historique des passages effectués



dans son établissement ainsi que la remise d'un BSDI (bordereau de suivi de déchets industriels) lors de chaque collecte. Elle garantit que toutes les huiles de friture alimentaires usagées collectées sont bien dirigées vers des filières techniques. Enfin, Coisplet Deboffle dispose de toutes les autorisations d'exploitation officielles nécessaires avec un site de traitement à la pointe de l'innovation.

WWW.COISPLETDEBOFFLE.COM

L'huile spécial wok d'Émile Noël

Émile Noël est toujours à la recherche du bon et du bio. Pour faire sauter en un clin d'œil des petits légumes ou improviser des nouilles sautées, le wok est le complice gain de temps. Pour encore plus de goût, il suffit d'adopter cette huile spécialement conçue pour la cuisson au wok. À base d'huile de sésame, bourrée d'antioxydants, elle supportera parfaitement les hautes températures tout en enrichissant d'un subtil goût de noisette toutes les recettes. Élaborée à partir de sésame garanti équitable (filiale certifiée au Mali), cette huile extraite à froid préserve parfaitement la richesse nutritionnelle du sésame (vitamine E, phosphore, magnésium).



WWW.EMILENOEL.COM

Cap sur le futur

testo

Respect de la chaîne du froid !

Les appareils de mesure testo adaptés à l'HACCP et conformes EN 13485, EN 12830.

DESORMAIS, plus de fraîcheur et de qualité pour vos produits alimentaires !
www.testo.fr/freshness - Tél. : 03 87 29 29 29

Ariaké lance les premiers Jus de rôtis 100 % naturels

Ariaké, créateur des bouillons à infuser vient de lancer sa gamme de Jus de rôtis 100 % naturels, d'une grande simplicité d'utilisation. Elle comprend 4 recettes élaborées par **Joël Robuchon** : Veau, Langoustines, Bœuf et Volaille. Présentés en sachets souples prêts à l'emploi, ces jus sont une véritable innovation à destination des chefs. Expertise et innovation du spécialiste des aides culinaires 100 % naturelles sont au rendez-vous : fidèle à la qualité de ses produits, Ariaké propose le premier Jus de rôti exclusivement préparé à partir de matières nobles, 100 % naturelles, sans exhausteur de goût (glutamate), ni arômes artificiels, colorants ou conservateurs, peu dosé en sel et prêt à l'emploi. Conditionnés en poches de 400 ml.



WWW.ARIAKE-EUROPE.COM

Dose individuelle de sauce micro-ondable Christian Potier

Avec la nouvelle mono dose appertisée micro-ondable, Christian Potier répond aux besoins de la restauration. Cette dose est munie d'un bec verseur. Les sauces sont élaborées par **Christian Potier** lui-même, chef cuisinier en Provence. Elles sont cuisinées sans conservateur ajouté, sans colorant ni arôme artificiel, mais avec des ingrédients nobles pour garantir les meilleures saveurs. Ce système permet de gagner du temps puisque la mise en œuvre est de 10 secondes au micro-ondes ou 2 min au bain-marie. Disponible en cartons de 30 doses de 50 g.



TÉL. : 04 90 60 67 00

LDIENST@CHRISTIAN-POTIER.FR

WWW.CHRISTIAN-POTIER.FR

kifaikoi.com
auprès de :

Pour vos achats en huiles et sauces vous pouvez vous fournir

Barilla France : www.barilla.fr • Borges Restauration : www.borges-cds.fr • CLFS / Bongrain FoodService : www.elleevire-pro.com • Club Restauration : www.club-restauration.com • Hilcona AG : www.hilcona.com • Kikkoman Trading Europe GmbH : www.kikkoman-europe.com • Mars FoodServices : www.masterfoods-foodservice.com • Nestlé France : www.foodservices.nestle.fr • OMCg - Toque d'Azur : www.omcg.mc • Panzani Food Service : www.panzanifoodservice.com • Soripa Gastronomie : www.soripa.fr • Unilever France : www.ubffoodsolutions.fr

Plus de goût avec SDV

SDV Les Marchés du Monde est le distributeur exclusif en France de 4 produits phares aux États-Unis : la moutarde Classic et la moutarde au miel French's, la sauce Worcestershire French's et la sauce RedHot Original. Outre-Atlantique, ces quatre célèbres condiments remportent un réel succès grâce à leur recette inédite et originale. Des sauces, certifiées casher, pour rehausser la saveur des mets en cuisine, directement sur table en salle, devant un buffet... Une réussite que la société SDV compte poursuivre sur le marché français de la consommation hors domicile.



WWW.SDVFRANCE.FR

Les squeeze Ilou 500 et 900 ml de sauces halal

Déclinés en plusieurs variétés (mayonnaise légère, ketchup, moutarde, sauce andalouse, sauce samouraï, sauce marocaine, sauce algérienne...), les nouvelles sauces halal sauront séduire. En effet, les 'squeeze' se destinent à l'ensemble de la population musulmane. Les sauces sont conditionnées en flacons plastiques de 500 ml (livrées en barquettes filmées de 12 unités chacune) et de 900 ml (conditionnés en cartons de 10). De plus, les squeeze 500 ml sont operculés et disposent d'un bouchon anti-goutte plat et vissé. Par ailleurs, le label halal délivré par la grande mosquée d'Évry certifie du respect des processus de fabrication au sein des usines.



WWW.SOREAL.FR

COISPLET DEBOFFLE
SOLUTION D'HUILES DE PÊCHE ALIMENTAIRES HAUTES
RESTAURATION INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE

1 Un service complètement gratuit

Un secteur de collecte qui couvre l'ensemble de la France

La Meulin de Candé
77290 - COMPANS
Tél. 01.40.26.10.27 Fax: 01.40.27.99.74
E-mail: coispletdeboffle@ani.com
www.coispletdeboffle.com



2

3 La garantie que toutes les huiles collectées sont dirigées vers des filières de biolubrifiant et biocarburant

...HUILES ET SAUCES

HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN

AMÉNAGEMENT SALLES DE BAINS

SPAS ET PISCINES

ASSURANCES

Faites vous-même le diagnostic de votre établissement, en vous posant ces quelques questions

Par Dominique Voisin

PERSONNEL

Hygiène corporelle et visites médicales	VU	NON VU	Hygiène vestimentaire	VU	NON VU
Propreté insuffisante (ongles, mains)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tenues inadaptées ou incomplètes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chevelure mal protégée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tenues souillées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pansements non étanches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les effets sales ne sont pas entreposés dans un local ou un container réservé à cet effet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les personnes malades ne sont pas écartées des postes de travail sensibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les tenues propres ne sont pas stockées à l'abri de toute souillure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les certificats des visites des personnels ne peuvent être présentés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les armoires vestiaires ne sont pas correctement entretenues	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trousse d'urgence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Gants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Mauvaise utilisation des gants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Lire l'intégralité du questionnaire en tapant le mot-clé **RTR110635** sur www.lhotellerie-restauration.fr

Salveco® : une chimie totalement verte issue du végétal

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

Le Groupe Doucet a décidé de développer une chimie 'verte' issue du végétal.

Son laboratoire Salveco créé en 1994 à Saint-Dié dans les Vosges, développe depuis huit



ans la première ligne de produits d'origine 100 % naturelle, totalement biodégradables, non toxiques pour l'homme et l'environnement. Ce laboratoire, unité de production high-tech, est un modèle de respect de l'environnement avec des consommations très faibles.

La gamme de produits commercialisée sous la marque Atout Vert est exclusivement composée d'extraits végétaux, d'huiles essentielles et d'eau, sans aucune adjonction de produits chimico-synthétiques. Les produits Salveco® sont le résultat d'un procédé exclusif qui valorise les propriétés des huiles essentielles dans leur action détergente, pour assainir, désodoriser, désinfecter (bactéricides et fongicides), neutraliser les produits toxiques, dégrader les corps gras...

Les produits Atout Vert ont non seulement obtenu l'écolabel européen et le label Ecocert, mais ils répondent en outre au cahier des charges propre au laboratoire Salveco, encore plus exigeant en ce qui concerne la non-pollution de l'eau et la non-incidence sur le milieu aquatique.

WWW.SALVECO.COM

Obtenir son attestation de stage en hygiène avec un CD-Rom de formation

Une formation simple, attractive et interactive chez vous à votre rythme. La formation en matière d'hygiène doit être renouvelée et justifiée par une attestation exigée lors des visites des services de contrôle (DDPP).



Les salariés manipulant des denrées alimentaires (possibilité d'utiliser vos droits individuels à la formation), les restaurateurs, les centres de formation (support de cours) et les maîtres d'apprentissage peuvent utiliser ce CD-Rom. Cette méthode permet de se former à son rythme, sans quitter son lieu de travail, car il est parfois difficile, surtout pour les petits établissements, de détacher le personnel une journée entière pour leur permettre de suivre une formation à l'extérieur (condition obligatoire de prise en charge par le Fafih). Une succession de 50 questions illustrées par des vidéos permettent de trouver les réponses puis de les valider. Le questionnaire peut être arrêté puis repris à tout moment. Dès réception du questionnaire par fax ou e-mail, celui-ci sera corrigé, votre attestation nominative de formation vous sera adressée.

DVCONSULTANT@DVHACCP.COM

POUR COMMANDER : WWW.DVHACCP.COM

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. A l'occasion du premier rdv.



Ecotel offre une solution globale en termes d'hygiène et de démarche HACCP

Les magasins Ecotel proposent une gamme complète de produits d'entretien sous sa marque exclusive Hygiline. Une vingtaine de références pour couvrir tous les besoins : plonge, lavage machine, solutions détergentes désinfectantes et bactéricides, produits spécifiques pour fours et friteuses, rénovateur vaisselle, entretien inox... La marque Hygiline, c'est la garantie de produits professionnels adaptés aux préoccupations de rendement et d'efficacité. L'entretien peut aussi se conjuguer avec l'environnement grâce à une gamme de 7 produits Biolabel certifiés développement durable.



WWW.ECOTEL.FR

Application des normes d'hygiène facilitée avec Qualiséal

Pour accompagner les restaurateurs, la société Qualiséal a mis en place divers services pour faciliter l'application des normes d'hygiène, dont une mise en place et un suivi du plan de maîtrise sanitaire (création du PMS en intégralité sous forme de classeur et de fichier informatique). Un plan de formation initiale et continue est adapté à l'établissement, sur site ou dans les locaux de Qualiséal. Différentes formations sont proposées (plan de maîtrise sanitaire ; HACCP ; bonnes pratiques d'hygiène). Toutes les grilles d'audit sont construites en corrélation avec les textes réglementaires et adaptées au type de production. Qualiséal est présente pour le bon respect des règles.



CONTACT@QUALISEAL.FR

WWW.QUALISEAL.FR

Handtidote, la désinfection automatique des mains

La société Stargroup Spraying Systems vient de breveter un distributeur automatique de solution hydro-alcoolique (par pulvérisation/brumisation), Handtidote H1, pour la désinfection sans contact des mains. Celle-ci a pour objectif de lutter efficacement contre tous types de bactéries ou virus comme la grippe H1N1 selon la norme EN 14476. Ce distributeur de désinfectant pour les mains permet de garantir ainsi une hygiène totale. La distribution du produit se fait automatiquement sans aucun contact (système touchfree), activée par une cellule qui détecte les mains.



WWW.HANDTIDOTE.COM

DESTRUCTION D'ODEURS

Détruit les odeurs sans les masquer



Possibilité d'extraction en façade sans nuisances pour les voisins

PROBLEMES DE VOISINAGE ?
NUISANCES OLFACTIVES ?

NOUS AVONS LA SOLUTION

PROCEDE BIOLOGIQUE
EN HARMONIE AVEC L'ENVIRONNEMENT

Réduit aussi considérablement
les graisses dans
les extractions de cuisine



www.dso2002.com - mail@dso2002.com
Tél : 04 74 08 78 71 - Fax : 04 74 08 84 74

Pour les sols textiles,
un rendement élevé,
un séchage rapide
et un rendu
exceptionnel
à l'eau.

Polyvalence absolue, efficacité redoutable

14 versions 230 V, de 20 à 60 cm
et la nouvelle **minix** à batterie 30 cm.



rotowash
www.rotowash.fr
l'efficacité durable

Démonstration gratuite
sur demande

N°Vert 0 800 819 719

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

minix 24 V,
batterie NiMh,
compacte,
légère,
grande autonomie.

Coup double pour HygiAlim

HygiAlim, spécialiste en hygiène et sécurité alimentaire pour la restauration collective et commerciale, présente son catalogue sous différents supports, afin d'améliorer sa communication de proximité auprès de ses clients : un catalogue papier Edition 2010 et un catalogue en ligne sur **www.hygiAlim.com**. À tout moment et en quelques clics, on peut y consulter les prix et la disponibilité des articles, obtenir un devis gratuit et même finaliser sa commande avec possibilité de payer par carte bancaire.

TÉL. : 02 99 35 64 50

CONTACT@HYGIALIM.COM



I-TRAP 50, nouveau désinsectiseur professionnel Abiotec

Les insectes sont vecteurs de germes et doivent être éliminés afin de maintenir une parfaite hygiène des locaux. La mise en place d'une prophylaxie d'hygiène de l'établissement doit être renforcée par l'installation de pièges à insectes volants sans produit chimique : les insectes sont irrésistiblement attirés par une source lumineuse UV (ultra violet) intense, puis capturés par une plaque adhésive. Abiotec complète sa gamme par un modèle professionnel spécialement étudié pour les cuisines de restaurant : l'I-TRAP 50. Il est esthétique, discret, efficace et économique. Afin d'être conforme aux normes de qualité les plus strictes, ses lampes UV sont protégées par un film anti-éclat. Son rayon d'action permet de couvrir environ 80 m².



TÉL. : 01 46 45 19 19 • WWW.ABIOTEC.FR

Action Pin lance le Nettoyant désinfectant poubelles

Action Pin, spécialiste du nettoyage et de la désinfection dans l'univers des déchets, lance le Nettoyant désinfectant poubelles, spécialement formulé pour un usage d'entretien des poubelles et containers mais également des murs des locaux de stockage des déchets ménagers. C'est un détergent alcalin (pH élevé) permettant un nettoyage en profondeur. Il élimine toutes les salissures grâce à sa mousse qui adhère aux parois verticales. L'activité bactéricide performante du Nettoyant désinfectant poubelles est conforme aux exigences de la norme NF T 72-190. Il constitue une véritable alternative à l'eau de javel et est porteur du label européen de développement durable 'Charte du nettoyage durable' et homologué pour son pouvoir désinfectant.



WWW.ACTION-PIN.FR

kifaikoi.com Pour vos achats en hygiène et produits d'entretien, vous pouvez vous fournir auprès de :

Avery Berkel France : www.averyberkel.com • Bos Equipement : www.bos-equipement.com • Cash Hotelier : www.cash-hotelier.com • Comptoir de Bretagne : www.comptoir-de-bretagne.com • Concept Hygiène SA : www.hygienis.com • Distrimar : www.distrimar.fr • ECF - Ecotel SA : www.ecotel.fr • Esco France : www.esco-france.com • Hygi-Plus : www.hygipius.com • JLD Promotion : www.jldprom.fr • Johnson Diversey : www.johnsondiversey.fr • La Bovida : www.bovida.com • La Maison Propre : www.lamaisonpropre.com • Meiko France : www.meiko.fr • SCA Hygiene Products SA : www.tork.fr • Supratech : www.autosanit.com • Werner & Mertz Professional France SASS : www.wmprof.com

Ce produit n'est pas un produit répulsif.

KILDOR

Complexe de plantes

Pour en finir avec le fléau des punaises de lit

Produit anti-insectes (cafards, etc.)

Pour éviter la propreté, réagissez dès les premiers signes

JLP PROMOTION La Levanchée 39570 Courlaoux
Tél./Fax : 03 84 35 33 98 • jldprom@wanadoo.fr • www.jldprom.fr

FIBROLAB®

Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

Exemples de réalisations

- Habillage mural, création de cloison
- Panneaux 1200 x 2800
- Dalles plafonds 60 x 60
- Imputrescible
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

Informations et documentation gratuite sur simple appel au :

0 320 489 751
Email : contact@fibrolab.fr

HygiAlim

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

Retrouvez nos promotions en ligne !

www.hygielim.com

Tél. : 02 99 35 64 50 - Fax : 02 99 65 24 49

ABIOTEC

Technologie UV

NOUVEAU
Application : Nettoyage et Restauration

REDOUTABLE !

Piège à insectes volants nouvelle génération

- De 30 à 400 m² par appareil
- Sans bruit
- Sans odeur
- Sans produit chimique
- Sans risque d'incendie, ni de contamination
- SAV assuré !

WWW.DESINSECTISEURS-CONSOMMABLES.COM ☎ 01 46 45 19 19

Comment éviter la surconsommation d'eau ?

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

Dans les salles de bains, plusieurs dispositifs vont permettre de réduire sensiblement la consommation d'eau. Vous pouvez sensibiliser vos gouvernantes et femmes de chambre à la chasse aux moindres fuites d'eau sur les robinets et pommes de douche. Ce sont des milliers de litres d'eau gaspillés qui peuvent être évités. Vous pouvez également programmer avec le service technique un contrôle systématique et fréquent de l'état de la robinetterie et des douches. Vous éviterez ainsi à vos clients de subir la situation suivante : une fixation pour la pomme de douche inexistante ou cassée, ou un mitigeur récalcitrant qui les conduit à gaspiller beaucoup d'eau pour obtenir la température idéale lorsqu'ils se douchent.



SCE : Ecopperl.

Robinet à cellule optoélectronique (Presto).

Vous pouvez également utiliser plusieurs équipements qui permettent de réduire la consommation d'eau :

- des robinets temporisés qui se coupent automatiquement après usage, évitant ainsi les robinets qui restent ouverts par simple oubli. Le fabricant Robinet Presto a simulé des hypothèses qui donnent un aperçu de l'enjeu : www.presto.fr/in

dex.php?id_actu=9 ;

- des réducteurs de pression sur l'installation ou des régulateurs de débit sur les robinets qui permettent de limiter les gaspillages en contrôlant mieux le débit ;
- des mousseurs-aérateurs qui limitent le débit en injectant de l'air dans le jet d'eau. C'est une économie de 30 à 50 % d'eau, sans nuire à la qualité d'usage ;
- des mitigeurs thermostatiques qui conservent une température d'eau constante, bien pratique pour les douches, par exemple ;
- des pommes de douche qui limitent le débit d'eau sans nuire au confort d'utilisation.

QUELQUES FOURNISSEURS :

WWW.ECOBEL.FR

WWW.ECOPERL.FR

WWW.CCNT-SARL.COM

Des sanitaires pour économiser l'eau

Par Jean-Luc Fessard

C'est bien connu, un client juge la qualité d'un établissement à l'état de ses toilettes. Avec les sanitaires, propreté, hygiène et consommation d'eau sont en jeu. Plusieurs innovations permettent dans ce domaine de préserver l'hygiène en économisant l'eau. Vous pouvez déjà sensibiliser votre gouvernante et vos femmes de chambre pour qu'elles signalent systématiquement les chasses d'eau qui fuient. Vous pouvez, si ce n'est déjà fait, équiper tous les WC de chasses d'eau à double débit, réduisant ainsi d'1/3 la consommation d'eau.

Plus performante encore une solution proposée par Ecobel :



Urinoir sans eau Laufen.

SCE : Ecopperl.



un surpresseur de chasse d'eau. Un entonnoir, placé dans le réservoir, recueille l'eau et accélère sa vitesse d'écoulement, diminuant ainsi de moitié l'eau nécessaire pour l'évacuation. Plus spectaculaire, pour les sanitaires publics, l'installation d'urinoirs secs. Un système de cartouche avec un siphon et un joint anti-odeurs est installé au fond de l'urinoir. Avec ce dispositif, il n'y a plus besoin d'eau pour évacuer l'urine et les odeurs, il suffit de changer la cartouche environ tous les deux mois. Deux urinoirs de ce type ont été installés au McDonald's Beaugrenelle (Paris XV^e) et font économiser 150 000 litres d'eau par an à son exploitant.

Pour certains établissements visant une clientèle de tourisme vert, un pas de plus peut être franchi avec l'installation de toilettes sèches avec phyto-épuration ou avec séparation des liquides et des solides.

Voici 2 adresses pour avoir plus d'informations sur ces dispositifs très répandus en Suède, mais qui risquent de susciter quelques réticences en France tant ils rappellent l'ancienne cabane au fond du jardin d'avant le confort sanitaire actuel :

- toilettes sèches avec phyto-épuration : www.eauvivante.net ;
- toilettes sèches avec séparateur de matières : www.eco-toilettes.net .

L'éternel défi du vol des serviettes de la salle de bains

Idées et discussions extraites du Blog des Experts 'Les gouvernantes et le service hôtelier' par Caroline Courtois et Corinne Veyssièrre sur www.lhotellerie-restauration.fr

Pierre : Bonjour, je ne sais pas si le sujet a déjà été abordé, mais je souhaiterais avoir vos conseils concernant le contrôle (vol par exemple) des draps de bains et serviettes de piscines logotés dans un Beach Resort. Merci pour vos réponses.

AGGH - auteur : Bonjour, nous avons eu le même problème car nous avons aussi une piscine. La solution que nous avons trouvée a été de mettre en place une personne qui donnait et récupérait les draps de bains à l'entrée et à la sortie. Ce n'est pas évident car les clients les prennent en souvenir. Malheureusement il n'y a pas de solution miracle.

Sebou : Il n'y a qu'une seule solution, c'est d'être relié avec les femmes de chambre par talkie-walkie et de faire un check-in de la chambre au départ du client.

Philippe : Des idées en vrac :

- affiche : "Votre chambre dispose de deux serviettes de toilette et d'un drap de bains. Ils sont à vendre au prix de XX €. Merci de prévenir la réception si vous souhaitez les acquérir" ;
- affiche : "halte au vol !" ;
- puce électronique ;
- code-barre à scanner par les femmes de chambre, lors de la mise en place et lors du nettoyage qui permettrait aussi de compter le linge.
- au moment du départ : "Vous n'avez rien à déclarer ?"

Breizh : Remettre au check-in les draps

de bains avec la fiche de chambre et indiquer au client qu'il peut en changer quand il veut avec sa fiche et qu'il doit les remettre avant le check-out, toujours avec sa fiche. Sur cette fiche, vous indiquez le montant qui sera facturé pour chaque article manquant.

Le stock d'échange peut se faire au bar de la piscine, à la réception ou à tout endroit où vous avez du personnel disponible aux heures de piscine. La fiche rendue avec les dernières serviettes vous indique que tout est en ordre. C'est très efficace. Plus rien ne se "perd".

Angela : Il y a trente ans, j'ai travaillé dans un hôtel où les draps de bains étaient magnifiques et constituaient un excellent souvenir de vacances pour la clientèle, qui partait avec. La directrice de

SUITE PAGE 138



TORK

Elevation

*
Gamme d'appareils distributeurs design
Tork Elevation

donnez une nouvelle dimension à vos sanitaires

Fort de notre expérience à vos côtés, nous avons développé une gamme d'appareils distributeurs pour sanitaires au design fonctionnel qui vous permet d'améliorer votre quotidien

Pour découvrir plus en détail notre large gamme de produits, rendez-vous sur www.tork.fr

138 PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

L'Hôtellerie Restauration

L'hôtel a eu l'idée de les mettre en vente et en exposition à la réception, et les vols ont pratiquement disparu.

AGGH - auteur : Autre solution : nous

avons mis les serviettes à la conciergerie, et à chaque fois qu'un client prenait une serviette, nous avons mis une caution. La plage se situant hors de l'hôtel (pas de plage privée), à la resti-

tution de la serviette on annule.

Lire la suite de la discussion avec le code **12588B** sur le moteur de recherche de www.hotellerie-restauration.fr

Griffon : des hydrochasses hautes en couleurs

Griffon présente sa toute nouvelle gamme Fantaisy : des hydrochasses à pois multicolores pour apporter un supplément de gaieté et de raffinement à l'intérieur de la pièce. Composés de matériaux nobles uniquement (acier et laiton), tous les modèles Fantaisy séduiront par le jeu des contrastes entre une ligne pure et simple et des coloris pop et vitaminés. Faciles à installer, les hydrochasses reposent sur un système efficace et éco-

logique, évitant le gaspillage de l'eau et répondant aux attentes en matière d'écologie. En couplant puissance et contrôle total de la consommation d'eau, une hydrochasse permet en effet d'économiser l'eau jusqu'à 70 % de la consommation habituelle. Par l'action de la manette, l'utilisateur peut en effet gérer le débit de l'eau et la durée d'utilisation et ne consomme donc pas plus d'eau qu'il n'en faut.



La gamme Fantaisy de Griffon compte cinq modèles d'hydrochasses.

WWW.GRIFFON.FR

kifaikoi.com Pour vos achats en aménagement de salles de bains, vous pouvez vous fournir auprès de :

Bos Equipement : www.bos-equipement.com ; **Concept Hygiène SA :** www.hygienis.com ; **Dolceo COM :** www.dolceo.com ; **Hotel Megastore :** www.hotelmegastore.com ; **Johnson Diversey :** www.johnsondiversey.fr ; **Laboratoire BLC Thalgo Cosmetic SA :** www.thalgo.com ; **Resuinsa :** www.resuinsa.com ; **SCA Hygiene Products SA :** www.tork.fr ; **SerfiGroup :** www.serfi-international.com ; **Supratech :** www.autosanit.com

Hygiseat de Supratech, le WC intelligent... sans contact manuel

Ce WC est automatique, il déclenche la chasse d'eau, il lave, désinfecte et sèche le siège en 12 secondes après chaque utilisation. Il est de fait hygiénique, car il n'y a pas de transmission de germes par les mains, ni de la partie en contact avec la peau de l'utilisateur. Unique sur le marché de l'hygiène, avec des milliers de références, Hygiseat est reconnu pour son système fiable, robuste et ergonomique.

WWW.AUTOSANIT.COM



HYGISEAT[®]
WC AUTOMATIQUE

- Déclenchement par détection sans contact
- Rotation du siège : lavage, désinfection et séchage. Chasse d'eau automatique
- Existe au sol ou suspendu
Blanc, couleurs ou inox

ROBINETS AUTOMATIQUES

SUPRATECH - Tél. 02 47 92 23 31 - Fax 02 47 92 84 71 - info@autosanit.com

Piscine 2010 : un salon pour concevoir ou rénover sa piscine

Par Caroline Marcoux, directrice de Coach Omnium & Spa et auteur du Blog des Experts 'Check-list pour ouvrir un spa'



Le Salon Piscine est devenu incontournable pour qui souhaite créer ou rénover sa piscine. Mais depuis sa première édition il y a trente ans, le salon a beaucoup évolué.

Parce que les piscines ne sont plus de simples bassins rectangulaires bleu azur destinés à faire des longueurs de nage, on parle désormais de bassin animé, de parcours, d'aqua bien-être, de thermoludisme, de spa... Les formes sont libres et créatives, les tailles varient des plus petites aux plus grandes (plusieurs milliers de m³), les matériaux, les accessoires, les prix ont considérablement élargi les gammes pour créer des bassins adaptés à leurs nouveaux usages, qu'il s'agisse de sport, de remise en forme, d'activités ludiques ou de détente.

Le Salon Piscine 2010 illustre trois tendances de fond du marché :

- l'ultra personnalisation, le souci de l'esthétisme et de la mise en scène du bassin et de ses abords ;
- l'utilisation de la domotique pour une piscine 'anti-corréa' : programmation du chauffage, de l'éclairage, de la couverture, de la diffusion de produits... ;
- les notions d'écologie et de développement durable appliquées aux matériaux, au traitement de l'eau et à l'entretien.

Établir un cahier des charges le plus précis possible

Ce salon, réservé aux professionnels (architectes, bureau d'études, hôteliers, camping, promoteurs immobiliers, collectivités publiques, communauté de communes...), regroupe en réalité trois salons (Piscine et Spa, Aqualie, Wellgreen) en un lieu unique, pour répondre à l'ensemble des problématiques de conception et d'exploitation, tant pour les piscines privées que publiques. Au total, Piscine 2010 ac-

cueillera 600 exposants du monde entier, du 16 au 19 novembre, à Lyon Eurexpo, sur plus de 60 000 m² de stands.

Si le Salon Piscine est réservé à la conception de piscines privées, Aqualie s'adresse aux porteurs de projets publics. Ainsi, l'ensemble des acteurs de la profession est présent, prêt à apporter des solutions à tous les projets... encore faut-il connaître précisément l'usage qui sera fait de la piscine, question essentielle pour établir un cahier des charges à soumettre aux entreprises :

- qui fréquentera la piscine : adultes, famille, personnes à mobilité réduite, écoles, associations sportives... ?
- pour un usage annuel ou saisonnier ?
- quelles formes souhaitez-vous ? Libres ou géométriques ?
- quelles dimensions ?
- avec animations ou sans ? Jets, buses, cascades, couloir de nage, bassin de rééducation, pataugeoire ludique...
- s'agit-il d'un bassin intérieur, extérieur, ou les deux ?
- quelles options ? Éclairage et musique subaquatique, gestion de l'entretien par domotique, conception écologique...

Les futures tendances mises en avant

Le salon met gracieusement à votre disposition les services d'une équipe chargée de vous conseiller à chaque étape de votre projet, et d'organiser le planning de vos rendez-vous sur les stands.

Aux côtés des différentes sociétés de constructeurs, de spécialistes du traitement de l'eau, de l'exploitation ou de la sécurité, le salon a choisi d'accorder une place importante à l'innovation et aux futures tendances. Espaces dédiés, études clientèles et de design, ateliers et conférences sont organisés :

- l'étude Pool Vision, réalisée par l'agence



Thinkstock

de style Dezinéo, présente l'avenir de la piscine en termes de matériaux, de formes, de couleurs et de techniques ;

- le trophée Pool Vision : l'école de design Créapole a imaginé des projets très novateurs. Parmi les 36 jeunes designers, 5 lauréats ont été retenus pour leurs créations : liner en fibre optique pour des vidéos sous marines, LED subaquatiques pour une piscine illuminée, tapis sensoriel au fond de la piscine... ;
 - le showroom Pool Vision : trois designers architectes d'intérieurs ont imaginé les showrooms de demain pour agencer et animer les espaces de vente des pisciniers ;
 - l'espace Concept Spa présente les dernières tendances en termes d'équipements aquatiques et de bien-être (spa, hammam, sauna, aqua-ludismes) et apporte les conseils d'experts de grandes marques de cosmétiques ;
 - Piscine by Night et Living Pool regroupent toutes les dernières techniques permettant de mettre en valeur la piscine et le jardin ;
 - le Top 100 : 100 innovations majeures sélectionnées parmi les 3 salons par un jury de professionnels indépendants.
- La richesse du salon, en termes d'exposants, d'animations et de services, apportera toutes les réponses à votre projet.

Interview de Noémie Petit, directrice du salon Aqualie

Propos recueillis par Caroline Marcoux

L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont les grandes nouveautés du Salon Piscine 2010 ?

Noémie Petit : Nous avons commandé une étude socio-économique du consommateur au cabinet Dezinéo qui a été riche d'enseignement sur les attentes et les nouvelles façons de 'vivre la piscine'. Cette étude a permis à un groupe de 34 étudiants designers de l'école Créapole d'imaginer les équipements et l'univers de la piscine de demain. Les projets les plus novateurs, élus par un jury de professionnels (industriels et piscinistes), seront récompensés par le trophée Pool Vision. Nous avons également souhaité favoriser et renforcer les échanges entre professionnels, exposants et visiteurs. À cet effet, nous avons organisé :

- **les Matinales :** tous les matins, de 9 heures à 10 h 30, des mini-séminaires de 20 minutes feront le point sur le marché, ses tendances et ses problématiques ;

- **le Kit Connect Affaires :** ce service permet de mettre en relation et d'organiser des rendez-vous entre exposants et visiteurs, selon leurs projets, et ainsi d'optimiser les rencontres constructives sur le salon. N'hésitez pas à contacter **Isabelle Coudert** au 01 41 44 35 66.

Dernière nouveauté du salon : la création du 'Pool éco attitude' qui constitue un parcours ciblé et repéré, sur les produits et les services orientés développement durable.

Quels sont les moments forts à ne pas rater ?

Nous avons prévu une large part à la formation et à l'innovation :

- dans le cadre du 12^e congrès Aqualie et des 4^{es} rencontres Wellness, deux journées de formation abordent tous les thèmes spécifiques liés à la création et à l'exploitation de centres aqua-ludiques et de bien-être. En guise d'illustration, nous avons choisi d'emmener nos visiteurs, le jeudi 18 novembre, hors du salon, découvrir 3 piscines publiques, nouvelle génération ;

- le Top 100 sera un grand moment : il rassemble les 100 innovations en termes de technicité ou de design sélectionnées parmi les 3 salons. Elles seront présentées et mises en scène à l'entrée du salon.

Quelle est votre ambition pour les prochaines éditions du salon ?

Le logiciel préféré des hôteliers et des restaurateurs en France

Vega

Plus de 1700 clients

- Gestion des réservations chambres et tables
- Réservation par Internet (ReservIT Gold | AvailPro)
- Gestion de l'activité séminaires
- Gestion de l'activité spa
- Facturation hôtel, boutique, restaurant, bar, vae...
- Gestion clients, mailings, e-mailings, sms-mailings
- Gestion des stocks, fiches techniques, ratios, marges...
- Gestion du personnel et plannings de travail

Vega est un logiciel du Groupe QuatuorRe
 r^{te} Azur 0 810 699 470
 Toulouse | Rennes | Paris | Strasbourg | Lyon | Marseille

PREMIER SALON
EQUIP'HOTEL PARIS
 14-18 NOV. 2010
 Stand C62 - Hall 2

Terraké, la marque des plus beaux spas du monde

Terraké, marque de produits cosmétiques et de rituels de soin pour le spa haut de gamme (Resort spas ou Day spas) est positionnée sur le segment du luxe. S'inspirant des forces de la terre, Terraké propose 4 univers de soins originaux avec rituels et produits spécifiques dédiés : Terra Magica, Eaux premières, d'Air et de lumière et Végétal luxuriant. De ces univers sont nés de subtils rituels de beauté, comme autant de moments d'harmonie parfaite entre le plaisir des sens et le lâcher prise de l'esprit. C'est aussi l'expertise d'un groupe leader dans les métiers du spa, un concept exclusif, des protocoles de soins et des produits sensoriels, mais surtout un accompagnement 'à la carte'.



CONTACT@TERRAKE.COM

TÉL. : 04.94.19.73.73

WWW.TERRAKE.COM

kifaikoi.com
 auprès de :

Pour vos achats en **Spas et Piscines** vous pouvez vous fournir

Claire Azur : www.clairazur.com/kfko8 • **Laboratoire BLC Thalga Cosmetic SA :** www.thalgo.com • **Claire Azur :** www.clairazur.com/kfko8 • **Laboratoire BLC Thalga Cosmetic SA :** www.thalgo.com



Noémie Petit.

Nous souhaitons développer encore les salons Aqualie et Wellgreen qui répondent à l'évolution des attentes des consommateurs, et dont les acteurs se multiplient chaque année. Par ailleurs, ayant déjà plus de 45 % d'exposants internationaux, nous envisageons à moyen terme, de développer des éditions du salon en Europe méditerranéenne et en Europe de l'Est. Un avenir riche en perspective... À suivre.

Thalgo Spa Management : créateur de bien-être

L'âme et l'ambiance des espaces que Thalgo conçoit sont le résultat d'une alchimie de formes, de couleurs et de matières au service d'un moment de bonheur : le rituel du soin. Son rôle consiste à aider face aux exigences du métier du spa, allant de la conception à la réalisation, jusqu'à la gestion opérationnelle, en fonction des besoins de chacun. Organisation, communication et rigueur sont aussi les clés de la rentabilité et du succès auprès de ses clients. La mission de Thalgo est d'aider dans la création ou l'exploitation de spa ou de thalassothérapie. Thalgo peut intervenir dès l'étude de faisabilité, jusqu'à l'étape de 'mise en place, ouverture et exploitation' du spa ou du centre de thalassothérapie.



TÉL. : 04 94 19 91 40

TSM@THALGO.COM

WWW.THALGOSPAMANAGEMENT.COM

Le logiciel Vega® a investi le spa

En 2008, à la demande de certains de ses clients, le groupe QuatuHoRe® a étudié puis développé le module de gestion VegaSpa®, créant ainsi le premier logiciel de gestion Hôtel & Spa entièrement intégré. Avec le développement de cette activité dans les hôtels, les fonctionnalités du logiciel évoluent et permettent de gérer intégralement le spa : depuis la prise de réservation (planning des cabines, des soins et des thérapeutes) jusqu'à la facturation (produits cosmétiques, soins, forfaits...) en passant par le fichier clients (habitudes, préférences...). VegaSpa® est entièrement intégré aux autres fonctions du logiciel Vega et partage ses données. Ainsi, il est possible pendant la saisie d'une réservation d'un séjour de saisir les rendez-vous 'soins et détente'...

TEL : 03 90 29 77 29

WWW.LOGICIEL-CHR-VEGA.COM



aqualie

Salon des centres aquatiques et des espaces de bien-être

16-19 novembre 2010
Eurexpo Lyon, France

Allez au bout de vos projets !

4 JOURS DE SALON,
2 JOURS DE FORMATION ET D'INFORMATION

Un panorama complet des innovations pour les espaces aquatiques publics et privés

Le 12^e congrès Aqualie des piscines recevant du publics et loisirs aquatiques, traitant de thèmes d'actualité : l'Accessibilité, l'Animation, l'Aqua bien-être dans les centres aquatiques, les Tendances Spa.

Les 17 et 18 novembre

Les 4^e rencontres Wellness Aqualie : rencontres européennes du spa, des centres thermoludiques, aqualudiques et thalassothérapie.

L'espace Concept spa : tendances et innovations pour l'aqua bien-être.

Toute l'actualité du salon et votre demande de badge sur www.aqualie.com Code: PHH



emotion
by
event

Made by
GL
event



www.piscine-connect.com

Avec son environnement
Piscine by night pour l'éclairage
et Living pool pour le mobilier.

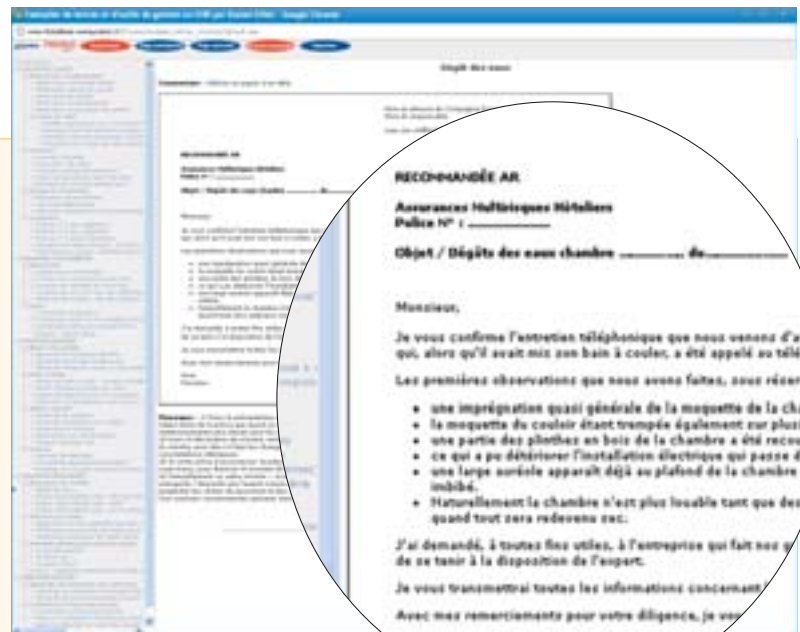
wellgreen
Le salon de la conception
et des aménagements extérieurs

...ASSURANCES

Cas concrets d'assurances

Retrouvez des cas concrets sur le **Blog des Experts 'Modèles de lettres et conseils pour les relations avec vos clients et prestataires'** par Daniel Gillot, directeur de Sirius Conseil :

- dégât des eaux ;
- risque responsabilité civile : chemisier taché ;
- risque responsabilité civile : vol en chambre ;
- risque responsabilité civile : chute ;
- modification temporaire de l'objet assuré ;
- modification permanente de l'objet assuré ;
- négociation du renouvellement de police d'assurances...



Reprendre un hôtel : êtes-vous bien assuré ?

Par Stéphane Corre, Groupe Michel Simond

Charge dans le prévisionnel, l'assurance est pourtant une dépense incompressible qu'il serait dangereux de vouloir rogner. D'autant plus que certaines assurances ne sont pas obligatoires (comme la protection juridique ou la garantie perte d'exploitation). Être bien assuré, c'est garantir la pérennité de son outil de travail en cas de sinistres couverts. C'est éviter toute perte financière importante et c'est également se protéger soi-même et les siens contre les aléas de la vie. Il ne faut pas hésiter à demander un 'bilan assurance personnalisé' auprès d'un professionnel. Ce service gratuit vous permettra de faire un point précis sur vos besoins en assurance, compte tenu de votre situation, et de souscrire aux contrats adaptés.

■ Quels sont les différents types d'assurances à prévoir ?

• **Les assurances de biens** : il s'agit de garantir les biens contre les événements qui peuvent endommager les immeubles, le matériel ou encore les véhicules. Ces biens doivent être garantis contre l'incendie, le vol, le dégât des eaux, le bris de machine... Pour les biens de la clientèle et la responsabilité de l'hôtelier en cas de vol ou détérioration, se reporter aux références indiquées page 144. Les assurances des biens bâtis sont obligatoires et cela comprend également la responsabilité civile.



SUITE PAGE 144



La solidarité au cœur
de votre métier

**Nous vous aidons
à rester les plus professionnels des parents**
(Aide financière à la garde d'enfants âgés de 0 à 3 ans)*



Nous vous aidons à faire face aux imprévus
(Conseils et aide financière en cas de difficultés passagères)*



Nous vous aidons à bien démarrer dans le métier
(Aide financière aux 16-25 ans
pour passer le permis auto ou le BSR)*



Salariés, apprentis ou saisonniers de la branche Hôtels - Cafés - Restaurants...

Au-delà de la couverture conventionnelle de prévoyance (arrêt de travail - invalidité / décès - rente de conjoint et d'éducation), HCR Prévoyance vous permet de bénéficier d'aides spécifiques liées à l'exercice de votre activité ou d'une aide sociale ponctuelle en cas de

Pour constituer un dossier ou pour tout renseignement, rendez-vous sur :
www.hcr-solidaire.fr ou appelez Michel Guyomard au 01 47 66 61 12

*sous certaines conditions

• **Les assurances de personnes** : elles ne sont pas obligatoires. Il s'agit pour les repreneurs de souscrire des contrats pour se prémunir contre les aléas de la vie. Ainsi, l'assureur interviendra en cas de maladie, d'incapacité temporaire ou permanente de travail ou encore lors d'un décès.

■ Y a-t-il des assurances plus spécifiques à l'hôtellerie ?

• **Le contrat d'assurance décès invalidité** est obligatoire lorsque l'on contracte un emprunt en vue de l'achat d'un fonds de commerce. Pour octroyer cet emprunt, tout organisme financier exigera la souscription d'un contrat d'assurance décès invalidité. Et proposera sa compagnie d'assurances. Vous n'êtes nullement obligé de souscrire à celle-ci et avez même intérêt à faire jouer la concurrence. La garantie peut être souscrite auprès d'un assureur spécialisé ou non en assurance de personnes.

• **La garantie perte d'exploitation** n'est pas obligatoire mais elle reste indispensable. Les assurances de biens peuvent aussi couvrir le risque de perte d'exploitation. Ainsi, en cas de sinistre, l'assuré percevra des capitaux lui permettant de faire face aux charges fixes, d'assurer le manque à gagner de chiffre d'affaires durant la remise en état de l'outil de travail.

• **La garantie 'homme-clé'** n'est pas obligatoire. Il s'agit d'un contrat spécifique d'assurance de personnes contracté par une entreprise, la bénéficiaire, sur la tête de ses dirigeants/gérants ou certains collaborateurs (le chef de cuisine, par exemple, qui peut être une pièce maîtresse de l'établissement). Cette assurance vise à compenser le préjudice que lui causerait le décès ou l'incapacité des assurés par le versement d'une indemnité déterminée en fonction des pertes pécuniaires consécutives à la survenance du sinistre. Elle permet également d'assurer la poursuite de l'activité, la mise en place d'une nouvelle organisation, voire la cession et ce, en toute sérénité.

• **Le contrat de protection juridique** n'est pas obligatoire mais est utile au commerçant en cas de litige, contestation ou poursuite portant atteinte ou préjudice aux biens ou aux personnes. En cas de litige avec un fournisseur, un client ou un salarié, les frais et honoraires d'avocats et d'huissiers seront couverts par l'assurance.

• **L'assurance décennale et 'dommage ouvrage'** est une garantie obligatoire à souscrire dans le cas de constructions neuves ou d'extension de bâtiment réalisées soi-même. Effectuées par un prestataire extérieur, l'assurance sera prise par celui-ci.

• **Le contrat Alea** (Atteinte aux liaisons, à l'environnement et à l'activité) n'est pas obligatoire non plus et couvre les risques tels que : route coupée, grève des transports, marée noire et autres événements qui peuvent compromettre la fréquentation de l'établissement et engendrer une baisse du chiffre d'affaires. Ce contrat s'apparente à la garantie perte d'exploitation.

En marge de l'assurance, des services de remplacement (comme ceux de Michel Simond, par exemple) existent et garantissent l'ouverture de votre hôtel en cas de maladie mais aussi pendant les congés.

■ Est-il nécessaire de reprendre les contrats du cédant ?

Il n'y a pas d'obligation en la matière. Dans la pratique, le cédant informe son assureur de la vente de son commerce. L'assureur se doit d'adresser un courrier à l'acquéreur dans un délai réglementaire en lui demandant de se positionner sur la continuité ou la résiliation des contrats, ce qui limite le risque de non-assurance. Le jour de la prise de possession du fonds de commerce, le rédacteur d'acte demandera à l'acquéreur d'apporter la preuve d'assurance de l'immeuble.

■ Quels sont les points majeurs d'un contrat d'assurance ?

Pour chaque risque assuré :

- montant des garanties (valeur maximum de l'indemnisation) ;
- valeur d'indemnisation (valeur à neuf, valeur de remplacement) ;
- franchise : somme restant à la charge de l'assuré en cas de sinistre ;
- franchise temps : nombre de jours avant intervention et indemnisation de l'assureur (cela concerne principalement les garanties indemnités journalières en cas d'incapacité de travail du repreneur).

■ À qui doit-on s'adresser en matière d'assurance ?

L'acquéreur d'un fonds de commerce peut s'adresser soit à une compagnie d'assurances (Axa, Groupama, Generali...) via leur réseau d'agents généraux, soit aux banques assurances (Crédit Agricole, Crédit Mutuel...), soit à un courtier en assurance (ce dernier proposant les polices d'assurance de différentes compagnies). Certains de ces professionnels peuvent proposer des contrats aux garanties spécifiques adaptées aux activités hôtelières. Vous pouvez demander autour de vous ou à un syndicat quels professionnels de l'assurance connaissent bien l'hôtellerie. En cas de reprise d'un commerce ou dans le cas d'une création, des tarifs avantageux peuvent être proposés. ■

Pour les biens de la clientèle et la responsabilité de l'hôtelier en cas de vols ou détérioration, vous pouvez consulter l'article 'Les hôteliers ont une responsabilité automatique envers leurs clients' par **Pascale Carbillet** paru dans le n° 3205 de **L'Hôtellerie Restauration** ou en tapant le mot-clé **RTR510748** sur le moteur de recherche de **www.lhotellerie-restauration.fr**.



Retrouvez les autres articles 'Reprendre un hôtel : évitez les embûches' avec le code **FVS012036** sur le moteur de recherche de **www.lhotellerie-restauration.fr**

Retrouvez la fiche pratique commerçants, artisans de la Fédération française des sociétés d'assurance FFSA en tapant le mot-clé **RTR010783** sur le moteur de recherche de **www.lhotellerie-restauration.fr**

MMA & Metro Reflexe, une protection sur mesure



La carte Metro Reflexe + MMA est l'aboutissement d'un partenariat construit pour répondre aux besoins des professionnels. Choisir la carte Metro Reflexe et l'assurance MMA, c'est bénéficier de tarifs préférentiels sur l'assurance automobile et la multirisque professionnelle MMA Pro. Pour y voir plus clair dans les contrats, un bilan gratuit et personnalisé est proposé pour les besoins en assurance. MMA Pro, c'est le choix entre 4 niveaux de franchises et c'est zéro vétusté, zéro bénéfice perdu et zéro tracas. À découvrir.

TÉL. : 01 45 25 01 11

WWW.MMA.FR

Val'Assurances, une excellente couverture



Après plusieurs années passées aux côtés des hôteliers-restaurateurs franchisés, Val'Assurances sait aujourd'hui identifier leurs attentes. La société s'engage à augmenter le revenu brut d'exploitation et le taux d'occupation, à gérer une sinistralité dont les causes doivent rester accidentelles et aléatoires et non la conséquence de négligences. C'est aussi une présence sur le terrain, une sensibilisation à la gestion des risques, le respect des consignes en cas de sinistres. Val'Assurances offre des garanties spécifiques négociées exclusivement pour le secteur. Grâce à une clientèle consciente des enjeux financiers, les résultats obtenus ont permis de constater une stabilité des cotisations tout en faisant évoluer les garanties.

TÉL. : 04 75 43 43 34

VALENCESUD@AGENCE.GENERALI.FR

WWW.VALASSURANCES.COM

Pour vos achats en assurances
vous pouvez vous fournir
auprès de :

kifaikoi.com

GIE HCR Prévoyance :

www.hcrprevoyance.fr • MAAF

Assurances SA : www.maaf.fr • Macif :

www.macif.fr • MAPA : www.mapa-

assurances.com • Matmut Entreprises :

www.matmut.fr • MCCI - ERA :

www.assurance-hoteliere.fr • MMA

IARD : www.mma.fr • Mutuelle

Medecis : www.mutuelle-medecis.com •

Val Assurance : www.valassurances.com

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ
CHAQUE
SEMAINE

L'Hôtellerie
Restauration

3€ L'HEBDO DES C.H.R. L'HOTELLERIE-RESTAURATION.FR



➤ Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

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

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

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

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

➤ Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° _____

Date de validité : _____ / _____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

Toqué

d'Eau de Perrier



Partenaire officiel du

Bocuse d'Or
2011