

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

© CYRIL BEDELLA SOCIÉTÉ ANONYME

**LAURENT ANDRÉ**  
AU ROYAL MONCEAU (PARIS, VIII<sup>E</sup>)

Le chef  
exécutif  
du Royal  
Monceau  
est prêt  
pour  
l'ouverture  
le 18 octobre.

POUR PARACHEVER LE 'CONTRAT D'AVENIR'

PAGES 2-3

## LA MUTUELLE SANTÉ ADOPTÉE À L'UNANIMITÉ DES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES



Unité enfin retrouvée du collège patronal, sous l'égide des présidents des principales organisations représentatives signataires : **Gérard Guy** (CPIH), **Jacques Barré** (GNC), **Claude Dumas** (Fagih), **Didier Chenet** (Synhorcat) et **Roland Héguy** (Umih).

Du côté des représentants de salariés (de g. à d. au premier plan), **Denis Raguet** (FO), **Didier Chastresse** (CFE/CGC), **Michel Jean-Pierre** (CFTC) et **Stéphane Fustec** (CGT) affichaient leur satisfaction après la signature de l'accord de la mutuelle de branche.



C'est fait ! Les principales organisations professionnelles ont rempli l'engagement pris lors du contrat d'avenir, en contrepartie de la baisse de la TVA à 5,5 % : après presque un an de négociations, elles ont signé l'accord mettant en place le nouveau régime de mutuelle frais de santé pour les salariés du secteur des cafés, hôtels et restaurants à l'issue de la commission mixte paritaire qui s'est tenue le 6 octobre dernier.

Un collège patronal uni (**UMIH, CPIH, GNC, SYNHORCAT** et **FAGIHT**) a ratifié l'accord. Du côté du collège des salariés, le texte a été signé dès la fin de la commission par 4 syndicats - **CGT, CFTC, CFE/CGC** et **FO** - tandis que la **CFDT** annonçait dès le lendemain son intention d'y apposer sa signature. Obligatoire pour toutes les entreprises relevant de la convention collective des CHR du 30 avril 1997, cette mutuelle

concerne tous les salariés de la branche, quel que soit leur statut : salarié en CDI ou en CDD, titulaire d'un contrat de formation en alternance, comme les apprentis... Seuls les extras en sont exclus. La mutuelle de branche sera mise en œuvre dans le cadre d'une coassurance assurée par trois institutions de prévoyance : **l'Urrpimtec** (groupe Malakoff-Médéric), **IGPM** (groupe Mornay) et **Audiens prévoyance**.

RENCONTRE AU SOMMET

PAGE 38

### Les dirigeants de la CPIH reçoivent Luc Chatel, ministre de l'Éducation nationale

JURIDIQUE

PAGES 32-33

### Les précautions à prendre pour choisir et protéger son nom commercial

SÉCURITÉ INCENDIE

PAGE 34

### Qui doit payer les travaux de mise aux normes ?

L'AVENIR DE L'APPRENTISSAGE

PAGE 36

### Les prolongements de la mission Régis Marcon

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

**EQUIP'HOTEL PARIS**

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
14-18 NOV. 2010

VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR : [www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

code AL92

Partenaires officiels :

Réveillez vos idées !

- Nettoyer & Entretien
- Accueillir & Relaxer
- Concevoir & Décorer
- Cuisiner & Servir
- Gérer & Connecter

## Les trains qui arrivent à l'heure n'intéressent personne

Les partenaires sociaux ont signé, le 6 octobre, un accord instaurant une mutuelle de branche obligatoire qui va concerner pas moins de 800 000 salariés. Cet accord social n'a guère intéressé les médias, à l'exception de la presse professionnelle. En revanche, la publication le même jour du rapport du Conseil des prélèvements obligatoires (CPO) a pu bénéficier d'une large couverture médiatique, notamment à propos du taux réduit de TVA dans la restauration. Ce rapport préconise en effet d'aménager, voire de supprimer, plusieurs niches fiscales existantes. Parmi les pistes proposées, la suppression du taux réduit de TVA à 5,5 % pour la restauration ou, à défaut, le relèvement de ce taux à 10 ou 12 %. Principal motif invoqué : les effets du taux réduit sur l'emploi seraient incertains.

**Ce rapport fait fi des dernières statistiques publiées par l'Insee en septembre dernier**, concluant à la création de 29 500 emplois nets dans le secteur des hôtels, cafés et restaurants. Soit une croissance des effectifs de 3,2 %, la meilleure progression, tous secteurs confondus, ce qui permet aux HCR d'accéder au titre de premier secteur marchand créateur d'emploi en France.

Sans oublier que la baisse de TVA a permis de stopper l'hémorragie des défaillances d'entreprises et, par conséquent, de sauvegarder des emplois : autant de charges sociales supplémentaires pour les caisses de l'État. Ces arguments, repris par **Bernard Zimmern**, président de l'Ifrap (Institut français pour la recherche sur les administrations publiques), qui déclarait dans l'édition du 12 octobre du *Figaro* : "la baisse de la TVA dans la restauration, une bonne mesure".

**Mais aucun des récents rapports ou analyses ne fait référence aux avantages sociaux accordés aux salariés en contrepartie de cette baisse de TVA.** Oubliés, les salariés qui ont pu bénéficier depuis le 1<sup>er</sup> mars 2010 d'une revalorisation de 5 % en moyenne de la grille de salaire ; et plus particulièrement, les salariés au smic dont le taux horaire, fixé à 8,92 €, est supérieur au taux légal du smic (8,86 €). Doit-on également rappeler que ces mêmes salariés ont reçu en outre une prime TVA représentant 2 % de leur rémunération de base annuelle, avec un plafond de 500 €, et qu'ils bénéficient désormais de 10 jours fériés en plus du 1<sup>er</sup> mai, dont 6 garantis ? Sans parler de ce dernier accord de mutuelle de branche qui va profiter à tous les salariés du secteur et prévoit la mutualisation de la portabilité, une option rarement incluse dans des secteurs représentant autant de salariés.

**Il y a urgence à ce que le plan de communication, prévu dans le contrat d'avenir pour expliquer à l'opinion publique les effets bénéfiques de la baisse de TVA en restauration, soit opérationnel.** D'autant que, ne l'oublions pas, les professionnels contribuent à son financement par un prélèvement de 0,12 % sur leur chiffre d'affaires.

L. H.

## EN BREF

### Qui sera le cuisinier de l'année 'GaultMillau' ?



Le guide jaune, dirigé par **Patricia Alexandre**, a dévoilé sa 'short list' : **Édouard Loubet**, 4 toques, La Bastide de Capelongue à Bonniex (84),

**Franck Putelat**, 4 toques, Le Parc Franck Putelat à Carcassonne (11) et **Jacques Decoret**, 4 toques, Maison Decoret à Vichy (03). Il faudra attendre le lundi 18 octobre, date du lancement officiel du guide *GaultMillau 2011* au Pavillon Cambon Capucine à Paris, pour connaître le nom du vainqueur. En revanche, ceux des 6 Grands de demain sont connus ; Bretagne : **Maxime Crouzil** à Plancoet ; Centre : **Baptiste Fournier**, Restaurant La Tour à Sancerre ; Île-de-France : **Akrame Benallal** ; L'Atelier d'Akrame à Paris ; Aquitaine : **Jan Schwittal**, Septième Pêché à Bordeaux ; Rhône-Alpes : **Didier Goiffon**, Restaurant La Marelle à Péronnas ; Bourgogne : **Sébastien Gropellier**, La Table de Chaintré à Chaintré.

### La 'World association of Chinese Cuisine' en visite dans la capitale

La Chine compte 6 millions de restaurants de tradition chinoise, 8 millions de chefs cuisiniers, le secteur représente 22 millions d'emplois directs et génère 13 % du PIB. "Le chiffre d'affaires des métiers de bouche dans leur ensemble est évalué à 200 milliards d'euros", ajoute **Michel So**, secrétaire général de l'Union des cafés, hôtels, restaurants asiatiques (Uchra). En 1987, la profession s'est organisée en association : la China Cuisine Association. En 1991, celle-ci a donné naissance à la World Association of Chinese Cuisine (26 pays représentés et 125 organisations) dont le rôle, rappelle **Yang Liu**, sa présidente, est à la fois la promotion de la cuisine chinoise et le travail avec les gouvernements locaux lorsqu'ils interviennent sur les prix, la sécurité alimentaire, les salaires. Une délégation, emmenée par Yang Liu, est actuellement à Paris et a été reçue dans les locaux d'Umih Formation par **Christian Navet**, président de l'Uchra, et **Kuan Tso Ling**, président de l'Uchra. Au final, une volonté d'échanges entre professionnels des deux pays, et la promotion de la cuisine chinoise ancestrale. Dans l'empire du Milieu, il existe chaque année en octobre, la fête des cuisiniers. Cette année, 15 pays étrangers y ont participé et près de 200 000 personnes ont assisté à l'événement.

### Disparition de Raymond Visan

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris la disparition à New York de **Raymond Visan**, à l'âge de 60 ans, des suites d'une longue maladie. Créateur avec **Thierry Bégué** du groupe George V Restauration (Bound - ex-Barfly -, Buddha Bar, Barrio Latino, Barlotti...), Raymond Visan était l'un des membres fondateurs du Leaders Club. L'Hôtellerie Restauration adresse ses plus sincères condoléances à sa famille et ses proches.

DU 17 AU 19 OCTOBRE À LILLE

## Siahm 2010 : trois jours de rencontres, d'échanges et de compétition

Placé sous la présidence de **François Adamski**, chef du Gabriel à Bordeaux, Bocuse d'or 2001 et MOF 2007, ce salon sera l'opportunité de découvrir de nouveaux produits et matériels, de rencontrer de nouveaux fournisseurs et de préparer son investissement. Le Siahm ouvre ses portes du 17 au 19 octobre, de 9 h 30 à 19 heures à Lille Grand Palais.

Le programme est riche : huit concours culinaires de haut niveau, le Village des métiers de bouche et le Forum emploi Siahm.

### Dimanche 17 octobre

- 3<sup>e</sup> édition de la Coupe Louis Lesaffre sélection France, qui regroupe les talents de la boulangerie de l'équipe française pour la Coupe Louis Lesaffre Europe sur le Sirha 2011.
- Trophée de la pâtisserie : présidé par **Gabriel Paillason**, MOF et président fondateur de la Coupe du monde de la pâtisserie, et organisé par l'Académie nationale de cuisine, le Trophée Sender est un concours national qui récompensera le meilleur artisan pâtissier.
- Concours de sculpture sur glace : deux équipes de brevet de technicien des métiers en glacier fabricant sculpteront de la glace hybride en thème libre pour la préparation au championnat de France et à la Coupe de France.

### Lundi 18 octobre

- Coupe Louis Lesaffre, 2<sup>e</sup> partie
- Trophée national Espoir Roger Portugal : organisé par le comité de promotion du Nord-Pas-de-Calais, l'Académie nationale de cuisine et le lycée hôtelier du Touquet, ce trophée récompense un jeune espoir issu d'école hôtelière.
- Meilleur apprenti de France pâtisserie, sélection régionale : durant huit heures, 5 apprentis des CFA du Nord-Pas-de-Calais concourront pour ce titre sous l'égide de la Fédération régionale de la pâtisserie. Un jeune apprenti sera sélectionné pour la finale nationale.

### Mardi 19 octobre

- Trophée national des Hauts de France, sous la présidence de **Marc Meurin**, chef étoilé *Michelin*. Les meilleurs professionnels nationaux de la restauration rivalisent de technique et de créativité.
- Le Trophée Rescor : compétition organisée par les associations de la restauration collective en gestion directe, qui couronne le meilleur cuisinier régional et donne accès à la finale du concours Gargantua sur le Sirha 2011.
- Meilleur jeune boulanger : sous l'égide de la Fédération régionale des artisans boulangers pâtissiers du Nord-Pas-de-Calais, la sélection régionale du Meilleur jeune boulanger de France permettra de déterminer le candidat pour la finale nationale qui aura lieu du 16 au 19 novembre au CFA d'Eschau.

WWW.SALON-SIAHM.COM

## Nouveauté 2010 : le Forum Emploi Siahm

Le Siahm facilite la rencontre entre les jeunes diplômés de près de 30 établissements de formation, demandeurs d'emploi et recruteurs de la région Nord-Pas-de-Calais. C'est l'occasion pour les acheteurs et fournisseurs d'aujourd'hui et de demain de construire ou consolider leurs relations commerciales.



## L'Hôtellerie Restauration

### L'hebdo des C.H.R.

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

### RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

### SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist  
et Hugo Nicolaou

### MAQUETTE

Patricia Delville et Nathalie Hamon

### DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

### DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

### CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

### COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

### IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO



32 e DE COTISATION MENSUELLE RÉPARTIS À PARTS ÉGALES ENTRE LE SALARIÉ ET L'EMPLOYEUR

## En 2011, tous les salariés de l'hôtellerie-restauration bénéficieront d'une mutuelle

À l'issue de la commission mixte paritaire du mercredi 6 octobre, les partenaires sociaux ont signé l'accord mettant en place et organisant le nouveau régime de mutuelle frais de santé pour les salariés du secteur des cafés-hôtels-restaurants.

Unité retrouvée pour le collège patronal (CPIH, GNC, Fagih, Synhorcat et Umih) qui a ratifié l'accord instaurant un régime de mutuelle frais de santé dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Quant au collège salarial, le texte a été signé dès la fin de la commission par 4 syndicats : CGT, CFTC, CFE/CGC et FO. Pour sa part, la CFDT a annoncé le lendemain qu'elle apposerait sa signature malgré des réserves sur la portabilité des droits des saisonniers et des extras qui ne sont pas inclus dans l'accord.

Ce texte est l'aboutissement des négociations engagées dans le cadre du contrat d'avenir de la restauration. **Didier Chenet**, président du Synhorcat et porte-parole des organisations signataires lors de la présentation de cette mutuelle à la presse, jeudi 7 octobre, a rappelé le contexte des négociations qui ont conduit à la conclusion de cet accord qui "montre notre respect de la signature du contrat d'avenir". En contrepartie de la baisse de TVA, les représentants des principales organisations professionnelles du secteur ont conclu, le 28 avril 2009, avec le Gouvernement un contrat d'avenir de la restauration dans lequel ils s'engageaient à baisser leurs prix, à améliorer les avantages sociaux des salariés et à investir dans leurs entreprises. L'ensemble des organisations professionnelles s'engageaient ainsi à négocier, avant la fin de l'année 2009, des contreparties en matière de rémunération, de formation et de protection sociale.

### Une mutuelle de branche obligatoire

Rapidement, les partenaires sociaux se sont mis d'accord sur l'amélioration des garanties prévoyance et sur le principe de l'instauration d'une mutuelle frais de santé avec la mise en place de groupes de travail et d'un calendrier serré pour en définir les modalités. Mais pour l'amélioration des rémunérations des salariés du secteur des CHR, il a fallu attendre la signature, le 15 décembre 2009, de l'avenant n° 6 par trois organisations patronales (CPIH, Fagih et Synhorcat) et l'intégralité des syndicats de salariés. Cet avenant instaure notamment une revalorisation de la grille de salaire, avec un taux minimum conventionnel supérieur à celui du smic (8,92 E contre 8,86 E), le bénéfice de 10 jours fériés en plus du 1<sup>er</sup> mai, dont 6 jours fériés garantis, et une prime TVA versée au 1<sup>er</sup> juillet de chaque année et qui peut atteindre jusqu'à 500 E pour un salarié du



Le collège patronal (de gauche à droite) : **Gérard Guy** (CPIH), **Jacques Barré** (GNC), **Claude Daumas** (Fagih), **Didier Chenet** (Synhorcat) et **Roland Héguy** (Umih).

secteur de la restauration.

Près d'un an a été nécessaire aux partenaires sociaux pour définir le régime de cette mutuelle de branche. Elle sera obligatoire pour toutes les entreprises relevant de la convention collective des CHR du 30 avril 1997. Quant aux entreprises ayant déjà mis en place une mutuelle pour leurs salariés avant la date du 1<sup>er</sup> juillet 2010, elles pourront conserver leur mutuelle à la condition de la mettre au moins au niveau de la mutuelle de branche. Elle concerne tous les salariés de la branche, quel que soit leur statut : salarié en CDI ou en CDD, titulaire d'un contrat de formation en alternance, comme les apprentis... Seuls les extras sont exclus car ils ne remplissent pas la condition d'un mois civil entier d'emploi dans l'entreprise.

La mutuelle de branche sera mise en œuvre dans le cadre d'une coassurance assurée par trois institutions de prévoyance qui sont :

- L'Urrpimbec (groupe Malakoff-Médéric) ;
- IGPM (groupe Mornay) ;
- Audiens prévoyance.

Il a été retenu un seul et unique gestionnaire, GPS (Gestion prestation service), qui est d'ailleurs déjà en charge de la gestion du régime de prévoyance.

Le coût de la cotisation à la mutuelle sera de 32 E par mois, répartis à parts égales entre l'employeur et le salarié, soit une cotisation salariale de 16 E. "Avec 32 E de cotisations, cette mutuelle assure un bon niveau de remboursement, et nous avons concentré nos efforts sur deux postes : l'optique et le dentaire", déclarent les partenaires sociaux. Et **Denis Raguet**, représentant de Force ouvrière de proposer des exemples de remboursement : "Les salariés pourront se faire rembourser entre 400 E et 668 E, au titre de la monture et des verres, tous les deux ans. En matière de soins dentaires, un inlay (base d'une couronne) facturé 400 E sera remboursé à hauteur de 300 E."



Les représentants de salariés. Assis, de gauche à droite : **Denis Raguet** (FO), **Didier Chastrousse** (CCFE/CGC), **Michel Jean-Pierre** (CFTC) et **Stéphane Fustec** (CGT).

### La mutualisation de la portabilité des droits

L'article 14 de l'accord interprofessionnel (ANI) du 11 janvier 2008 a instauré l'obligation de prévoir le maintien, pendant une certaine période, des garanties souscrites au titre de la mutuelle (mais aussi pour la prévoyance) au bénéfice des salariés quittant l'entreprise et qui sont indemnisés par le chômage. C'est ce que l'on appelle la portabilité des droits. Le chômeur va donc pouvoir conserver les garanties de la mutuelle pendant une durée égale à celle de son dernier contrat de travail dans la limite de 9 mois. En règle générale, au moment où il quitte l'entreprise, le salarié doit s'acquitter, auprès de son employeur, de sa part de cotisation pour la durée pendant laquelle il va continuer à bénéficier du régime. Cependant, les partenaires sociaux de la branche ont tenu à assurer la mutualisation de cette portabilité. Ce qui veut dire que la portabilité est prise en charge par la mutuelle de branche. Concrètement, le salarié qui quitte l'entreprise et va s'inscrire au chômage va continuer à bénéficier de la mutuelle pendant un délai de 9 mois maximum, sans avoir à verser de cotisation, pas plus que son employeur.

"Cet accord va contribuer à renforcer l'attractivité de nos métiers, grâce aux avantages sociaux consentis", précise **Jacques Barré** président du GNC. **Stéphane Fustec**, représentant de la CGT, manifeste "une vraie satisfaction pour la naissance de cette sécurité sociale de branche".

Pour être rendue d'application obligatoire à toutes les entreprises et salariés du secteur des CHR, cet accord doit encore être soumis à une procédure administrative bien spécifique, qui donnera lieu à la publication d'un arrêté d'extension publié au *Journal officiel*. L'entrée en vigueur de la mutuelle est prévue au mieux à la date du 1<sup>er</sup> janvier 2011, ou plus vraisemblablement dans le mois suivant la publication de son arrêté d'extension.

Pascale Carbillat

LE MINISTRE CONFIRME LE MAINTIEN DE LA TVA À 5,5 %

## Entretien en tête-à-tête entre Roland Héguy et Hervé Novelli

Paris (XII<sup>e</sup>) Le président de l'Umih, Roland Héguy, a été reçu, mardi 12 octobre, à Bercy par le secrétaire d'État au Tourisme, Hervé Novelli.

À la sortie de leur entretien en tête-à-tête, qui a duré plus d'une heure et qui avait lieu à la demande du secrétaire d'État au Tourisme **Hervé Novelli**, le nouveau chef de file de l'Umih **Roland Héguy** a confié sa satisfaction. "Nous avons pu balayer tous les grands sujets qui préoccupent le secteur et bien sûr ceux liés au contrat d'avenir. Mais avant cela, Hervé Novelli a tenu à nous dire combien il était heureux que l'Umih, qu'il considère comme une pièce maîtresse de la profession, ait retrouvé la

sérénité grâce à une présidence confédérale très largement élue et désormais légitime. Celui-ci attend de notre organisation qu'elle porte et développe notamment le titre de Maître restaurateur, auquel il tient tout particulièrement. Il compte aussi sur nous pour expliquer aux entreprises les exigences de la formation (apprentissage) et le volet social du contrat d'avenir. Il nous a félicités pour la signature récente des frais de santé. En ce qui concerne un éventuel report de la réglementation sécurité incendie et accessibilité, Hervé Novelli estime que le dossier



n'est pas clos. Bien sûr, nous allons devoir faire un très gros travail de sensibilisation et d'information auprès des autres ministères concernés pour harmoniser les calendriers. Le ministre m'a également réitéré sa confiance dans la pérennisation du contrat d'avenir et le maintien de la TVA à 5,5 %, malgré les rumeurs qui circulent. Il a été très clair."

Sy. S.

Sourires sur les visages à la sortie de l'entrevue entre le président confédéral de l'Umih, **Roland Héguy** et le secrétaire d'État au Tourisme, **Hervé Novelli**.



OUVERTURE PRÉVUE LE 18 OCTOBRE

# Carte blanche pour Laurent André au Royal Monceau

Le chef jurassien, qui revendique ses deux filiations avec Alain Chapel et Alain Ducasse, prend en main la restauration du palace parisien.



**Laurent André**, chef exécutif du Royal Monceau, est prêt pour l'ouverture du 18 octobre.

vail donne de la vie à un établissement et renforce le sentiment de convivialité. La mission a été confiée au directeur du restaurant **Arnaud Bachet**. Le ticket moyen ? 80 € le midi (pas de formule), 130 € le soir avec un apéritif, un verre de vin et un café. Le restaurant italien n'accueillera que 34 couverts sous sa verrière, du mardi au samedi. Le chef **Roberto Rispoli** (ex-Andana) va aussi s'attacher à mettre en avant le produit, un par mois. L'addition sera 10 à 15 % supérieure à celle de La Cuisine.

## Partenariat avec Pierre Hermé

Le pâtissier **Pierre Hermé** livrait déjà quelques hôtels mais n'avait pas encore accepté, malgré les sollicitations, de nouer un véritable partenariat. "C'est mon amitié et la confiance que je porte à **Sylvain Ercoli**, directeur général du Royal Monceau, qui m'ont incitées à sauter le pas", déclare-t-il. Hormis les macarons, toutes les pâtisseries Hermé sont réalisées sur place par une équipe formée et choisie par le pâtissier. Dans La Cuisine, des tours réfrigérées (en construction) présenteront 6 ou 7 desserts issus de la gamme de la boutique. Par ailleurs, les clients pourront choisir un millefeuille ou un chou, en alternance un mois sur deux, composé à la minute sous leurs yeux en salle. À eux de choisir le

**Gabriel Grapin**, chef de La Cuisine.



La Cuisine, ses 70 couverts et sa cuisine ouverte.



**Pierre Hermé** signe les desserts.

parfum parmi une quinzaine. Pour le restaurant Il Carpaccio, le pâtissier a misé pour partie sur les grands classiques (panacotta, tiramisu...) et en complément, il propose des créations d'inspiration italienne totalement nouvelles.

## "Une opportunité unique"

Alors que d'autres palaces sont également sur le point d'ouvrir, quels sont les objectifs du Royal Monceau ? "Je suis d'abord à l'écoute de mes clients. Je n'ai pas l'ambition d'avoir des étoiles, mais c'est une belle reconnaissance pour les équipes. On verra", estime Laurent André qui a monté sa garde rapprochée. "J'ai quatre seconds dont trois ont déjà travaillé avec moi auparavant. Le fait qu'ils aient accepté de me rejoindre est une vraie satisfaction. Finalement, j'ai eu beaucoup moins de problèmes au niveau recrutement que je ne m'y attendais. J'ai eu de très bonnes surprises. On est 70 cuisiniers désormais." Pas de soucis non plus pour trouver des fournisseurs. "J'ai travaillé à Paris et conservé des contacts. Certains me fournissaient aussi à Hong-Kong."

"Il est vrai que j'avais envie de rentrer en France, concède le chef exécutif, mais pas à n'importe quel prix. Le Royal Monceau ? On n'a pas 50 opportunités comme ça dans la vie et j'ai une belle carte blanche." La restauration, qui comprend aussi le Grand Salon et le Bar Long, ainsi que le room-service, sont aujourd'hui en 'soft opening' (ouverture en rodage pour le personnel). L'ouverture à la clientèle aura lieu le 18 octobre.

Nadine Lemoine

**LE ROYAL MONCEAU**  
37 AVENUE HOCHÉ • 75008 PARIS  
TÉL. : 01 42 99 88 00  
[WWW.LEROYALMONCEAU.COM](http://WWW.LEROYALMONCEAU.COM)



34 couverts pour Il Carpaccio.

**Roberto Rispoli**, chef du restaurant Il Carpaccio.



DEVANT UN JURY INTERNATIONAL PRÉSIDÉ PAR THIERRY MARX

## Le Trophée Passion 2010 récompense Luke Bergman

Paris (VI<sup>e</sup>) C'est un jeune cuisinier américain, en poste auprès du Français Gabriel Kreuther au Modern Restaurant à New York, qui a remporté de la sixième édition de cette compétition, organisée par l'Académie culinaire de France.

Onze candidats, sélectionnés aux quatre coins du monde (Argentine, Australie, Belgique, Canada, Colombie, Espagne, France, Grande-Bretagne, Île Maurice, Mexique et États-Unis), étaient en lice dans les cuisines du lycée des métiers de l'hôtellerie Grégoire Ferrandi à Paris (VI<sup>e</sup>).

Ils devaient réaliser un turbot Prodemar pour 10 personnes accompagné de 3 garnitures et un dessert pour 10 personnes à base de biscuit cuiller, comprenant impérativement une couverture Valrhona Macaé et du Grand Marnier cordon rouge. Le jury international, présidé par

**Thierry Marx**, chef du futur Mandarin Oriental de Paris, a couronné **Luke Bergman** (États-Unis), qui devance sur le podium **Michael Dutnall** (Grande-Bretagne) et **Shannon Kellam** (Australie).

Trois autres prix ont été décernés : Grand Prix du Dauphin Marnier Lapostolle attribué à **Shannon Kellam** (Australie), Grand Prix de dessert Valrhona décerné à **Michael Dutnall** et Grand Prix de cuisine Mandar pour **Alejandro Rebaudino** (Argentine).

N. L.



**Luke Bergman**, félicité par le président du jury **Thierry Marx**.



## AU GOLF DE SAINT-GERMAIN-EN-LAYE

## 20<sup>e</sup> édition du Trophée Golf de la restauration hors domicile

Comme chaque année, le Trophée Golf de la restauration hors domicile a rempli le parcours de Saint-Germain-en-Laye (78). Cette 20<sup>e</sup> édition, qui s'est déroulée le 4 octobre 2010, a réuni 34 équipes de joueurs autour de la formule du scramble à 4 en shot gun. Cette formule de jeu, très tolérante, consiste à prendre à chaque fois la meilleure balle de l'équipe pour jouer le prochain coup, par conséquent un mauvais coup d'un des équipiers est vite rattrapé par les autres et les nombreux pièges du parcours de Saint-Germain ont ainsi pu être évités facilement.

La météo pluvieuse de la veille n'a pas découragé les participants qui se sont élancés à 14 heures sur les 18 trous de ce beau golf de Saint-Germain-en-Laye pour remporter cette 20<sup>e</sup> édition très disputée. Les participants et invités se sont retrouvés ensuite pour le dîner puis la remise des prix, qui a conclu cette journée sportive et pleine de bonne humeur.

### Les résultats du Trophée de la restauration hors domicile 2010 - Résultat brut :

Classement	Nom - prénom	Société	Score
1	Ajuelos Gilles	AGL Restauration	61 (-10)
	Beaulieu Jean-Michel	Maine Bretagne Distribution	
	Berger Alexandre	Staci Food Solutions	
	Rigaud Pascal	Groupe Danone	
2	Krol Fabien	Beachcomber	64 (-7)
	Mora Patrice	Matfer Bourgeat	
	Profichet Vincent	Promocash Carrefour	
	Sabarros Rémi	Beachcomber Hotels	
3	Huguet Laurent-Alix	Disneyland Resort	64 (-7)
	Pressard Patrick	Stade de France	
	Villa Jean-Tristan	Segafredo Zanetti	

### Résultat net :

Classement	Nom - prénom	Société	Score
1	Elie Philippe	Cora	57,99
	Leloroux Sébastien	Carmag	
	Guyard Vincent	Societe Tribouillet	
	Torre Karine	Carrefour Ajaccio	
2	Duerinck Jean-Paul	Hôtels Balladins	58,11
	Lepecheur Eric	Cesfo	
	Requillart Paul	Davigel	
	Roy Jérémy	Chez Patou	
3	Beaulieu Didier	Maine Bretagne Distribution	58,74
	Catherineau Arnaud	Orangina Schweppes	
	Dugast Vianney	Orangina Schweppes	
	Guyonnet Julien	Orangina Schweppes	

À noter que les quelques équipes de 3 ont été fortement désavantagées dans le calcul du score net par l'ajout d'un quatrième joueur scratch pour le calcul du handicap.

### 25 CHEFS RÉUNIS EN UNE ASSOCIATION

## Pays de Savoie : des étoiles au sommet



Les chefs étoilés savoyards sur le toit de l'Europe.

Les Pays de Savoie, on le sait peu, comptent une concentration exceptionnelle de chefs étoilés. "Pas moins de 36 étoiles brillent sur les deux départements et cela ne se sait pas, explique Pierre Marin, Auberge Lamartine à Bourdeau (73), étoilé depuis vingt-deux ans. Nous sommes pourtant au coude à coude avec la Côte d'Azur." Pour se faire connaître et promouvoir le savoir-faire gastronomique de la région, les 25 chefs étoilés de Savoie et Haute-Savoie, viennent de créer l'association Pays de Savoie - Terre d'étoiles. Et pour l'ancrer définitivement au cœur de leur région, c'est dans le massif du Mont Blanc que les chefs ont voulu en signer les statuts. L'association Pays de Savoie - Terre d'étoiles a donc vu le jour, au sommet de l'Aiguille du Midi à 3 842 mètres.

F. T.

## EN BREF

### 2<sup>e</sup> édition du Tour de France gourmand chez Philippe Gauvreau

Après une 1<sup>re</sup> édition réussie en 2009, Philippe Gauvreau (2 étoiles Michelin au restaurant Philippe Gauvreau, Pavillon de la Rotonde), organise un 2<sup>e</sup> tour de France gourmand dans son établissement de Charbonnières (69). Il invite 5 chefs étoilés à élaborer avec lui un menu qui sera proposé lors d'un dîner ouvert aux clients sur réservation (160 € apéritif et vins compris). Après Emmanuel Renaut, restaurant Flocons de Sel à Megève, le 6 octobre, suivront :

- 4 novembre : Michel Sarran, restaurant Michel Sarran à Toulouse (31) ;
- 3 février : Patrick Jeffroy, restaurant Patrick Jeffroy, Carantec (29) ;
- 22 mars : Christophe Bacquié, restaurant Montecristo au Castellet (83) ;
- 7 avril : Patrick Bertron, Relais Bernard Loiseau à Saulieu (21).

L'établissement de Philippe Gauvreau a rejoint le cercle des Grandes Tables du Monde en 2010.



Les vainqueurs.

Les participants et invités se sont retrouvés après le trophée pour le dîner.



## Modules de formation continue

### Le Cordon Bleu,

15 pays, 35 écoles, 23 000 étudiants, leader mondial de la formation culinaire

Le Cordon Bleu propose des modules de perfectionnement en cuisine et en pâtisserie pour les professionnels qui cherchent à développer leur créativité et leurs compétences

### LE CORDON BLEU

Établissement d'enseignement supérieur privé  
8, rue Léon Delhomme 75015 Paris  
+33 (0)1 53 68 22 50

paris@cordobleu.edu

lcbparis.com



Influences internationales  
**Cuisine légère et naturelle**  
Cuisine moderne étoilée



L'art du sucre  
**Entremets**  
Desserts à l'assiette  
**Macarons**  
Gâteaux de voyage  
**Viennoiseries**  
L'art du chocolat





## LA BOURSE

B. Loiseau	- 4,62 %	↘
Groupe Flo	- 0,91 %	↘
Sodexo	+ 0,77 %	↗

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 27-09 ET  
LE 11-10-10

## EN BREF

Lenôtre lance la bûche aux treize desserts



Patrick Scicard, président du directoire de Lenôtre, le couturier Christian Lacroix et Guy Krenzer.

Après Starck ou Kenzo, c'est au tour du couturier Christian Lacroix de travailler avec les équipes de Lenôtre, dirigées par Guy Krenzer, chef exécutif et directeur de la création, pour créer la bûche de l'année. Le Provençal a choisi de rendre hommage à ses origines. La bûche reprend le thème des 13 desserts provençaux traditionnels à Noël (13 comme le nombre de convives de la Cène). Elle se compose d'un socle en cake aux fruits confits, de 4 rouleaux rappelant les rubans de l'Arlésienne, recouverts de pâtes d'amandes et garnis de croustillant aux fruits secs, amandes, noisettes et pistaches hachées, mousse nougat, marmelade d'abricot à la vanille bourbon de Madagascar, et biscuits cuiller imbibés au sirop d'orgeat. Le décor comprend des fruits secs, des fruits confits, calissons, nougats, boules en chocolat blanc décorées aux couleurs de Noël. En surprise, un coulis d'orange, d'abricot et de poires accompagne cette bûche unique à déguster avec des calissons dentelle glacés. Le dessert pour 8/10 personnes sera commercialisé du 18 au 25 décembre (125 €).

Trophée Masse : première sélection remportée par Philippe Rodrigues



Les pièces cocktail du vainqueur.

Nantes (44) La première sélection régionale du 11<sup>e</sup> trophée Masse du foie gras s'est déroulée le 20 septembre dernier au lycée hôtelier d'Orvault sous la présidence de Jean-Yves Guého (L'Atlantide à Nantes). À ses côtés, entre autres, Laurent Saudeau (Le Manoir de la Boulaie à Haute-Goulaine), président du jury de la 10<sup>e</sup> édition, qui a transmis le flambeau et Jean-François Mesplède, ancien directeur du guide Michelin. Le foie gras devait être décliné en deux services : escalope de foie gras chaud sur le thème 'Terre et Mer' et 5 pièces cocktail, toutes en harmonie avec un thème libre donné par le candidat.

Le lauréat : Philippe Rodrigues, Le Richelieu à la Flotte (17). Son plat : foie gras chaud, foie gras de canard poêlé, petit farci poitevin aux huîtres hachées, choux croquants aux langoustines et bouillon d'algues au thé parfumé. Il devance Anthony Hervy, Domaine de Rochevilaine à Billiers (56).

Lauréat du meilleur accord mets et vins/prix spécial vins d'Alsace : Julien Durand du Restaurant Le M, Hôtel La Marée à Rivedoux (17). Son choix de vin : Gewurztraminer 2008.

APRÈS SON DÉPART DE LA CORDE, UNE INSTITUTION TOULOUSAINE

## Le Manoir du Prince : la deuxième vie de Mo Bachir

Portet-sur-Garonne (31) Il s'est fait connaître en revisitant le cassoulet. Aujourd'hui, il compte aller plus loin dans son nouveau restaurant, une institution régionale.

Son premier restaurant - le plus vieux de Toulouse puisqu'il date de 1881 -, La Corde, n'était plus aux normes. Le propriétaire des murs a préféré le transformer en appartements. "J'y suis resté six ans et j'ai succédé à mes parents qui l'ont tenu douze ans. C'est sûr, il y a eu un brin de regret", reconnaît le chef Mo Bachir. Le Manoir du Prince, situé à quinze minutes de Toulouse, comprendra un restaurant gastronomique et une brasserie. "Côté brasserie, il y aura la vraie cuisine française avec bœuf bourguignon, pot-au-feu, pied de cochon. Côté gastro, il y aura non seulement une continuité logique de ce que j'ai fait pour acquérir une identité culinaire, mais je vais pousser encore plus loin ma cuisine contemporaine, jouant toujours sur les textures, les herbes et les épices", précise le chef.

### Troquer une 2 CV contre une Ferrari

La décoration de la brasserie sera traditionnelle. "Ce sera un lieu convivial, bruyant." Pour le restaurant, Mo Bachir veut "un réel décalage entre le manoir vu de l'extérieur et la salle qui comprendra un jardin zen, une fontaine, la statue d'un bouddha, des tables nappées de noir et de rouge."



Mo Bachir veut "pousser encore plus loin [s]a cuisine contemporaine".

À quelques jours de l'inauguration, Mo Bachir, aidé par deux associés, affirme : "À La Corde, j'avais une 2 CV, je l'ai troquée pour une Ferrari. J'avais une cuisine de 20 m<sup>2</sup>, aujourd'hui, elle en fait 120 m<sup>2</sup>."

Bernard Degioanni

### LE MANOIR DU PRINCE

ROUTE DE SEYSSES · AÉRODROME DE FRANCAZAL  
31120 PORTET-SUR-GARONNE  
TÉL. : 05 61 31 14 14

AVEC DES NOUVEAUX AMÉNAGEMENTS PRÉVUS

## La Chapelle Saint-Martin souffle ses 40 bougies

Nieul (87) Gilles Dudognon a pris le relais de son père Jacques à la tête de cette institution culinaire et hôtelière limousine.

Véritable institution, la Chapelle Saint-Martin à Nieul, dans la banlieue ouest de Limoges, célèbre ses quatre décennies d'existence. Devenue une référence en hébergement haut de gamme comme en gastronomie, elle a été développée par la famille Dudognon qui l'a ouverte en 1970. Étoilé Michelin à plusieurs reprises, le site aura grandi sous la férule de Jacques qui a transmis la direction de l'établissement à son fils Gilles en 1997. Relais & Châteaux, comptant dix chambres et 4 appartements classés 4 étoiles, au cœur d'un parc de 30 hectares, l'endroit a connu diverses évolutions. Dernière en date (elle remonte à 2008) : la construction d'un pavillon annexe de 120 m<sup>2</sup>, réservé aux familles ou groupes, qui aura demandé 200 000 € d'investissements. "Nous visons l'excellence, souligne Gilles Dudo-

gnon, à la fois propriétaire, chef de cuisine et hôtelier. La Chapelle est unique par son décor, ses services et sa table, sur une idée développée par ma famille depuis près d'un demi-siècle. Nous allons poursuivre dans cette voie, avec de nouveaux aménagements, une optimisation de l'hébergement, et une recherche permanente de la qualité."

### "Cantine des célébrités"

Ce passionné de cuisine qui se définit lui-même comme "un pitbull speedé" peut compter sur une équipe de seize spécialistes dont une brigade de cinq collaborateurs. Côté chiffres, il décline 50 repas par jour pour un ticket moyen de 100 €, un CA de 1,3 ME en 2009 et un taux de remplissage des chambres de 70 % (ticket moyen de la nuitée 550 €, restaurant compris). Cataloguée comme la "cantine des célébrités", la Chapelle affiche sur son livre d'or les signatures de Jacques Chirac ou Edgar Faure, Michel Polnareff ou Johnny Halliday. Pour souffler ses quarante bougies, Gilles Dudognon compte organiser plusieurs soirées sur le thème des champignons ou du champagne.

Jean-Pierre Gourvest



### LA CHAPELLE SAINT-MARTIN

NIEUL-PRÈS-LIMOGES  
87510 NIEUL  
TEL. : 05 55 75 80 17

WWW.CHAPELLESAINTMARTIN.COM

Gilles Dudognon se définit lui-même comme "un pitbull speedé".



## COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE • PAR CAROLINE MIGNOT

Jeune journaliste à la plume affûtée, Caroline Mignot renouvelle la critique gastronomique par la vivacité de ses observations. Loin des querelles d'ego de chefs et de certains de ses confrères, elle s'intéresse à vos plats, vos assiettes, vos inventions, votre accueil, votre décor. Écoutez-la.

### Une autre adresse pour étoffer sa signature

Nouvelle adresse ou annexe, les chefs aiment à décliner leur talent dans un deuxième établissement, voire un troisième ou plus si affinité. Une stratégie qui paie.

Le phénomène ne date pas d'hier : dans une même ville ou à l'étranger, on ne compte plus les chefs qui ouvrent une seconde, une troisième, une douzième adresse... D'autant plus qu'avec le succès actuel des bistrotiers, le nombre d'étoiles n'est plus indispensable pour étoffer son talent et donner sa chance à une deuxième adresse. Si le mot 'annexe' peut pâtir dans l'esprit des clients d'une connotation très 'adresse secondaire', il n'en est rien : l'annexe peut avoir sa propre identité. C'est aussi une question de stratégie : il s'agit de veiller à ne pas vider l'un pour remplir l'autre, mais bien d'offrir une proposition dans la continuité, complémentaire ou différente, comme l'a démontré **Christian Constant**, avec le Violon



d'Ingres, étoilé, le Café Constant et les Cocottes (Paris VII<sup>e</sup>).

#### Tendance annexe et petite adresse de dégustation

L'Avant-Comptoir (Paris, VI<sup>e</sup>) du chef **Yves Camdeborde** en est un exemple particulièrement explicite. Ouverte il y a un an, cette

La Régalade Saint-Honoré de **Bruno Doucet**, dans le 1<sup>er</sup> arrondissement de Paris.

Le chef **Jean-Marc Lemmery** du Bistrot de L'Alycastre a ouvert au printemps dernier Jambon, Jambon (Paris, VI<sup>e</sup>). Située à deux pas de son bistrot, cette annexe offre un comptoir, quelques tables et des ardoises qui font la part belle aux produits de la péninsule ibérique. Dans la tendance resto-épicerie, l'Œnosteria, ouvert par la maison mère italienne Casa Bini (Paris, VI<sup>e</sup>), institution du quartier, est une nouvelle adresse boutique pour s'asseoir autour d'un comptoir (décidément) et savourer charcuteries et burrata.

#### Tendance ouverture dans la continuité

Successeur d'Yves Camdeborde à La Régalade (Paris, XIV<sup>e</sup>), rive gauche, il y a six ans, **Bruno Doucet** a inauguré au printemps dernier, rive droite cette fois-ci, La Régalade Saint-Honoré dans le 1<sup>er</sup> arrondissement de Paris. Bouche à oreille, réputation et réussite de la maison mère assurent à Bruno Doucet le succès... "Je ne cherchais



pas à créer un lieu différent du premier, mais une nouvelle adresse et je peux dire que La Régalade Saint-Honoré, c'est mon histoire." La formule est la même qu'à La Régalade : généreuse terrine soumise d'office sur la table et menu-carte à l'excellent rapport qualité prix. On y retrouve les mêmes produits de saison, à ceci près qu'ils sont travaillés de manière différente dans chaque établissement, comme la rascasse à la carte en ce moment. Et impossible de priver la Régalade Saint-Honoré des trois plats phare - Poitrine de cochon caramélisée, Riz au lait et Soufflé au Grand-Marnier - pour les clients trop heureux de les retrouver sur leur rive et d'éviter d'avoir à traverser tout Paris.

## UNE ADRESSE QUI MANQUAIT À LA CITÉ PHOCÉENNE

### Concept brasserie chic pour le Small's

Marseille (13) Michaël Morlot applique les règles de la gastronomie haut de gamme à la nouvelle brasserie ouverte dans le quartier des ambassades et des banques.

Plus de 500 personnes, dont **Jean-Jacques Goldman** venu en voisin, se pressaient lors de l'inauguration du Small's. **Michaël Morlot**, directeur de l'établissement du VIII<sup>e</sup> arrondissement, n'est en effet pas un inconnu. Issu de l'hôtellerie-restauration de luxe - il a dirigé l'hôtel-restaurant le Pignonnet, 4 étoiles à Aix, le Vallon de Valrugues à Saint-Rémy-de-Provence avec le restaurant étoilé Marc de Passorio -, il manquait à son parcours atypique (il est docteur en droit), de créer un restaurant de A à Z. C'est chose faite depuis le printemps dernier. "Quand **Marc Audoin**, le propriétaire, m'a contacté, j'ai été emballé, raconte-t-il. J'avais quelques mois pour inventer un concept, imaginer les locaux, diriger les travaux, recruter et former le personnel..."



**Michaël Morlot**, directeur général : après avoir dirigé des établissements haut de gamme, il installe le concept brasserie haut de gamme.

#### Burgers à la truffe blanche

Une étude du marché lui montre que "Marseille manque d'une brasserie haut de gamme où les fondamentaux des restaurants gastronomiques - double nappage blanc, service au verre, accueil individualisé et impeccable... - iraient de pair avec une carte traditionnelle à dominante méditerranéenne et produits du marché." Il y ajoute deux particularités : des tapas de bon niveau et une carte de burgers frites maison dont l'un est à la truffe blanche. Au piano, le chef est **Marc Baragialli**. Le ticket moyen : 20 à 25 € le midi, 40 à 45 € le soir. Côté décoration, avec 110 places à l'intérieur et 80 à l'extérieur, **Michaël Morlot** a voulu "rompre avec une vague design qui se démodera vite" pour privilégier un décor "néo-colonial anglais" très club. Dernier pari du directeur : une ouverture 7 jours sur 7, de 8 heures à 23 h 30 "parce qu'il ne faut plus qu'on dise qu'à Marseille, on ne peut pas dîner correctement le soir." Le Small's est fermé le dimanche soir... sauf lors des matches de l'OM.

Dominique Fonsèque-Nathan

#### SMALL'S

386 AVENUE DU PRADO  
13008 MARSEILLE  
TÉL. : 04 91 25 07 06




Vous êtes cuisinier ou pâtissier en restauration !  
devenez le **CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT 2011**





**PARTICIPEZ**  
au Championnat de France du Dessert 2011  
**CRÉEZ**  
votre dessert à l'assiette  
**REMPORTEZ**  
le Dessert d'Or® 2011 et de nombreux prix

FINALES RÉGIONALES DE JANVIER À MARS 2011  
FINALE NATIONALE A SOUILLAC (LOT) LES 22 ET 23 MARS 2011

Sous la présidence de Michel & Sébastien BRAS Restaurant Bras Laguiette (Aveyron)

Clôture des inscriptions - vendredi 3 décembre 2010  
Demandez le règlement et le dossier de candidature du concours à : Jean-Patrick BLIN - ARSC  
Tel : 01 53 30 74 01 email : jeanpatrick@arsc.com  
Tous les renseignements sur [www.championnatdefrancedudessert.com](http://www.championnatdefrancedudessert.com)

Demande de dossier de candidature Championnat de France du Dessert 2011

NOM	PRÉNOM	
RUE	CODE POSTAL	VILLE
TÉL PERSONNEL	EMAIL PERSONNEL	
RESTAURANT		
RUE	CODE POSTAL	VILLE
TÉL DU RESTAURANT	EMAIL DU RESTAURANT	



DE JANVIER À AVRIL PROCHAINS

## Le Bœuf, les races à viande : top départ de l'édition 2011

Le concours gastronomique Le Bœuf, les races à viande est lancé : une occasion pour les élèves des lycées hôteliers de découvrir les multiples races à viande de nos régions et de révéler leur talent.

Le concours national Le Bœuf les races à viande sera organisé de janvier à avril 2011 dans les écoles hôtelières de France par les professionnels de la filière bovine (Inter Bev). Il offre aux candidats la possibilité de découvrir les races à viandes, leurs qualités gustatives, de créer leur recette autour du bœuf, mais aussi d'approcher au plus près leur futur métier. Ce concours s'adresse aux élèves des lycées hôteliers, en formation initiale à temps plein, en classe de : terminale bac professionnel restauration option organisation et production culinaire ; mention complémentaire sortant d'un bac professionnel restauration option organisation et production culinaire ; 1<sup>er</sup> BTS hôtellerie restauration. Les élèves cuisiniers auront pour mission de créer un plat gastronomique original, avec 3 morceaux de bœuf différents (choix libre entre les morceaux de quartier avant et arrière). Ils devront réaliser leur recette à chaque étape et la dresser en quatre heures maximum. Tout au long de leur parcours, les candidats seront parrainés par un chef renommé de leur région. Les régions participantes 2011 : Alsace, Aquitaine, Auvergne, Bourgogne, Centre, Île-de-France, Languedoc-Roussillon, Limousin, Midi-Pyrénées, Nord-Picardie, Pays de la Loire, Poitou-Charentes, Paca-Rhône-Alpes.

### Inscription avant le 10 novembre 2010

Depuis le 15 septembre, les élèves peuvent s'inscrire en ligne sur [www.concours-hotelier-boeuf.com](http://www.concours-hotelier-boeuf.com) et télécharger le formulaire d'inscription à faire compléter par le chef d'établis-



Le 20 janvier 2009, lors de la finale Aquitaine organisé au lycée hôtelier de Talence (33), les élèves suivent une démonstration du chef parrain **Michel Portos**.

sement. Le cahier des charges du concours est également disponible sur le site. Les élèves cuisiniers ont jusqu'au 10 novembre 2010 pour s'inscrire en ligne. Ils peuvent également se procurer le dossier d'inscription auprès des chefs de travaux des établissements des régions participantes. Le concours est organisé en trois étapes successives, au travers de sélections régionales, suivies de demi-finales nationales.

À l'issue des demi-finales, les dix meilleurs candidats participeront à la finale nationale à Paris dans les cuisines de l'École Ritz Escoffier, le 11 mai 2011. Le gagnant se verra offrir un stage de découverte au Ritz avec **Michel Roth**, chef parrain d'honneur du concours.

“UN ABOUTISSEMENT QUE J'ATTENDAIS DEPUIS LONGTEMPS”

## Un Michel Roth peut en cacher un autre

**Wingen-sur-Moder (67)** Le chef du Souffle verrier, en Alsace, devient Maître restaurateur.

Il est Lorrain, natif de Nancy mais la ressemblance avec son illustre homonyme du Ritz à Paris s'arrête là. Et ne le dérange pas plus que ça. **Michel Roth** est tout simplement heureux de mener sa barque comme il l'entend. Félicité par **Roger Sengel**, président du groupement des hôteliers et restaurateurs du Bas-Rhin-Umh 67, il se réjouit de recevoir cette plaque attestant de sa qualité de Maître restaurateur : “C'est un aboutissement que j'attendais depuis longtemps”, a confié le lauréat. Le chef du Souffle verrier a repris cette imposante maison il y a sept ans. Grâce au soutien financier de la Région, du conseil général et de l'agence de développement du tourisme du Bas-Rhin, il a pu réaliser des travaux, pour un investissement total de 800 000 E en sept ans.



**Roger Sengel** remet la plaque de Maître restaurateur à **Michel Roth**.

cuisine semi-gastronomique, d'inspiration alsacienne, avec un ticket moyen de 17,5 E, avec un plat du jour à 8 E.

Flora-Lyse Mbella

### AU SOUFFLE VERRIER

1 RUE PRINCIPALE  
67290 WINGEN-SUR-MODER  
TÉL. : 03 88 89 88 03

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

### Une cuisine semi-gastronomique d'inspiration alsacienne

En effet, l'Hôtel des Châteaux (20 chambres) a disparu il y a deux ans, lorsque l'ouverture, à proximité, du musée Lalique a été confirmée. En lieu et place se trouvent une immense salle de 250 places et quatre chambres d'hôte. “Les règles de sécurité qui régissent les hôtels auraient coûté trop cher”, confie Michel Roth. Le chef collabore avec des producteurs locaux pour réaliser une

LA FINALE AURA LIEU LE 25 OCTOBRE

## 8 finalistes pour la 2<sup>e</sup> édition du concours Toqueshow

Devant un jury de grands professionnels, ils devront réaliser une recette sur un thème imposé.

Organisé par Brake, distributeur de produits alimentaires dédiés aux professionnels de la restauration, et par les Toques blanches lyonnaises, le concours Toqueshow a pour but de découvrir les jeunes talents culinaires de demain. La 2<sup>e</sup> finale aura lieu le 25 octobre à l'École Ferrandi à Paris (VI<sup>e</sup>). Devant un jury de MOF et de chefs étoilés, les 8 finalistes devront réaliser une recette sur thème imposé : le carré de cochon Duroc de Batallé et La Presa de cochon Duroc de Batallé pour 8 personnes, dressés sur plat avec choix des garnitures libre et une recette libre d'exécution à base de pince de crabe royal cuite décortiquée et saku de thon Albacore pour 8 personnes, dressée sur assiette.

### Les 8 finalistes de l'édition 2010 :

• **Olivier Tardy** - Les Feuillantines - Saint-Pal-de-Mons (43) • **Richard Guyomard** - Cercle mixte de la garnison de Strasbourg - Strasbourg (67) • **Stéphane Pitre** - Senderens - Paris • **Hervé Escobar** - Atelier des chefs - Paris • **Rémy Le Charpentier** - Hôtel Burdigala - Bordeaux (33) • **Edouard Mignot** - Maison Lameloise - Chagny (71) • **Laurent Wozniak** - La Réserve - Genève (Suisse) • **Benoît Lorlut** - Le P'tit Polyte - Les Deux-Alpes (38).

### Le jury

Sous la présidence de **Bernard Vaussion**, chef de la Présidence de la République et sous la direction technique de **Joseph Viola**, MOF Restaurant, Daniel et Denise à Lyon : **François Adamski**, Le Gabriel, **Christophe Ansanay-Alex**, L'Auberge de l'île, **Christophe Bacquié**, Hôtel du Castellet, **Christophe Marguin**, président des Toques blanches lyonnaises, Restaurant Marguin, **Christian Millet**, président de la Mutuelle des cuisiniers de Paris, **Christian Née**, La pyramide, **Laurent Rigal**, L'Alexandrin, **Christophe Roure**, Le Neuvième Art, **Serge Vieira**, Restaurant Serge Vieira, **Jacques Deronzier**, directeur général Brake France, **Philip Jansen**, président du Groupe Brake.

UNE EXPÉRIENCE “SURPRENANTE ET DÉLICATE”

## Lucile Darosey remporte la 5<sup>e</sup> édition du Dessert of the Year

Lucile Darosey du Relais Bernard Loiseau (3 étoiles) à Saulieu a conquis le jury du concours organisé par la Maison de Champagne Duval-Leroy lors de la finale à l'école Grégoire Ferrandi.

Cette année, en lien avec l'Union de la sommellerie française, les candidats devaient approfondir l'alliance de la pâtisserie et du champagne, en accord avec l'une des 4 cuvées proposées par la Maison familiale. Pour cette cinquième édition,

**Carol Duval-Leroy** s'est entourée d'un jury de professionnels de haut vol : **Frédéric Anton**, du Pré Catelan à Paris, **Christophe Bacquié**, Hôtel du Castellet, **Christelle Brua**, chef pâtissière du Pré Catelan, **Didier Bureau**, directeur prestige du Champagne Duval-Leroy, **Vincent Dallet**, pâtissier-chocolatier à Épernay et Reims, **Philippe Faure-Brac**, Le Bistrot du Sommelier, **Marc Haerberlin**, Auberge de l'III à Illhausern, **Irène Karsenty**, rédactrice en chef de *Cuisine et vins de France*, **Olivier Poussier**, Lenôtre et Meilleur sommelier du monde 2000, **Vincent Thomassier**, chef pâtissier du Flocon de Sel à Megève, vainqueur trophée Dessert of the Year 2009. Un jury qui a adoré les Tentations de framboise en écrin de dentelle craquante et cœur glacé aux baies roses, réalisées par **Lucile Darosey** du Relais Bernard Loiseau à Saulieu. Le 2<sup>e</sup> prix a été remporté par **Pierre-Alain Rouchon**, élève au lycée des métiers Joseph Storck à Guebwiller pour son dessert Velours et Effervescence. Enfin, le 3<sup>e</sup> prix a été accordé à **Sébastien Nicolas** du Restaurant du Hameau Albert I<sup>er</sup> à Chamonix Mont Blanc, pour son dessert Noisette du Piémont crémeuse et glacée, mirabelle d'Alsace en trompe-l'œil.



**Carol Duval-Leroy**, **Christophe Bacquié**, **Frédéric Anton** et **Lucile Darosey**, vainqueur de l'édition 2010.



JAMBON BELLOTA, SALSA ET VINS SUD-AMÉRICAINS

## Max Y Jeremy : vous reprendrez bien un peu de soleil ?

Paris (II<sup>e</sup>) Au début de l'été, Maxime Gues et Jeremy Gatelet ont ouvert leur second bar à tapas. Pour ces amoureux du pays basque, il était primordial de recréer une ambiance festive.



Jeremy Gatelet (à gauche) et Maxime Gues entourent le directeur de l'établissement.

Maxime Gues et Jeremy Gatelet ne sont pas des novices en matière de restauration. Après avoir créé Malys en 2005, une centrale d'achat destinée aux restaurateurs, les deux amis décident en 2008 d'ouvrir leur premier bar à tapas. Depuis quelques temps déjà, le bar à tapas est devenu à la mode, cependant, il convient d'animer correctement son établissement afin créer une ambiance chaleureuse. En premier lieu, il faut soigner le décor : dès la porte franchie, une ambiance typique du Sud vous envahit. Le premier établissement, situé dans le quartier parisien de Montorgueil, ne disposait pas d'un espace suffisant pour permettre aux deux amis de développer tous les concepts qu'ils envisageaient. Aussi en 2010, ils ont ouvert un 2<sup>e</sup> établissement, nettement moins exigü, leur permettant de recevoir près de 140 personnes. En sous-sol, une salle accueille tous les mardis soirs un maître de salsa, qui propose des cours de danse aux clients. "Il est important pour nous d'organiser des soirées à thèmes, ainsi la clientèle est toujours surprise", confie Jeremy Gatelet.

### Des plats soigneusement sélectionnés

Chez Max Y Jeremy, la cuisine est basque, et va du jambon Bello-ta aux tapas haut de gamme, pour un ticket moyen de 35 à 40 €. Les plats sont accompagnés de vins sud-américains, parfois difficiles à trouver, et Maxime et Jeremy gardent leur petit secret concernant leurs fournisseurs. "Nous utilisons énormément les réseaux sociaux, notamment Facebook, c'est une excellente publicité pour un coût quasi-nul, le bouche à oreille fonctionne très rapidement", assure Jeremy Gatelet.

Il suffit de passer un soir devant un des deux établissements pour constater le remarquable taux de remplissage. "La réservation est obligatoire sinon vous n'y trouverez guère de place. Notre souci est parfois le comportement de la clientèle, pas toujours très calme, ce qui inévitablement entraîne des contentieux de voisinage. Pour pallier ce problème, rue Saint-Sauveur nous avons embauché un videur pour faire respecter la tranquillité des voisins. Depuis les choses se passent mieux", réagit à son tour Maxime Gues, car "c'est important pour notre image". Pour l'avenir, les deux comparses ont bien des projets, mais plutôt à l'étranger, pourquoi pas New York ou Londres ?

A. J. A.

**MAX Y JEREMY**  
30 RUE SAINT-SAUVEUR  
75002 PARIS  
TÉL. : 01 40 28 03 81  
6 RUE CHARLES DUPUIS  
75003 PARIS  
TÉL. : 01 42 78 00 68



L'adresse du III<sup>e</sup> arrondissement de Paris affiche souvent complet.

POUR 600 000 €, FONDS ET TRAVAUX

## Olivier et Emmanuel Nasti investissent Strasbourg

Strasbourg (67) Le deuxième Flamme&Co des chefs étoilés (au restaurant Le Chambard à Kaysersberg) a ouvert cet été. Ils y proposent près de 20 recettes de tartes flammées.

Olivier et Emmanuel Nasti (Le Chambard à Kaysersberg, 1 étoile Michelin) en rêvaient depuis longtemps, c'est maintenant devenu réalité : leur Flamme&Co a ouvert cet été à Strasbourg. L'enseigne a nécessité 600 000 € entre l'achat du fonds de commerce et les travaux. Car il n'y avait pas de four à bois (25 000 € à lui seul), élément pourtant essentiel pour la réalisation du produit phare de la maison : la tarte flammée. Un élément qui ravit le MOF Olivier Nasti : "La finalisation est nettement améliorée grâce à ce four qui diffuse idéalement la chaleur."

### Espaces modulables

Contrairement au Flamme&Co de Kaysersberg, celui de Strasbourg ouvre aussi le midi. "Les habitudes des Strasbourgeois ne sont pas les mêmes." Pas moins de 17 plats sont proposés le midi et, chaque jour, les suggestions varient, ainsi que celles de la carte du soir. Douze personnes ont été embauchées autour d'Olivier Lammert qui dirige les deux établissements à la fois, et du chef Guillaume Scheer, qui a notamment passé deux ans chez Ledoyen. Comme à Kaysersberg, la configuration sur deux étages et les soirées animées par

Le nouveau four à bois à deux ouvertures permet d'augmenter les rotations.



des DJ ont été conservées. Des vernissages viendront s'ajouter aux animations. Le restaurant peut aussi être privatisé et, grâce à ses panneaux mobiles, changer de configuration en fonction des demandes. L'enseigne compte 130 couverts, et, pour le moment, la fréquentation est plutôt satisfaisante. "Cette déclinaison de la tarte flambée innovante et de qualité demande une remise en question permanente. Nous collons à nos prévisions, à nous de nous adapter pour faire mieux", observe Olivier Nasti. Flora-Lyse Mbella

### FLAMME&CO

55-53 GRAND'RUE  
67000 STRASBOURG  
TÉL. : 03 90 40 19 45  
[WWW.FLAMMEANDCO.FR](http://WWW.FLAMMEANDCO.FR)

## 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 ?

[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)  
TRANS-GOURMET  
Engagé à vos côtés

EQUIP'HOTEL  
POINT DE RENCONTRE FRANCE  
14-18 NOV. 2010



L'ÉTABLISSEMENT APPARTIENT À LA SOCIÉTÉ DES HÔTELS DE BORDEAUX

## Un Campanile nouvelle génération ouvre à Bordeaux Saint-Jean

Idéalement situé à 300 mètres à pied de la gare et à 5 minutes du centre-ville en tramway, cet hôtel de 70 chambres donne un vrai coup de jeune à ce quartier et renforce le pôle hôtelier économique dans la ville.



Une chambre 'Nouvelle Génération' de l'hôtel Campanile Bordeaux centre-gare Saint-Jean.

Deux ans d'attente auront été nécessaires avant d'assister à l'ouverture du Campanile nouvelle génération de Bordeaux. Ce projet a été impulsé par **Christian Cormouls-Houles**, franchisé de Louvre Hôtels pendant trente ans, disparu brutalement en 2009. Sa fille et son gendre, **Marie et Olivier Chopin**, ont repris le flambeau : "Nous sommes heureux d'avoir pu faire aboutir ce projet auquel tenait tant mon père", témoigne Marie Chopin, directrice. L'investissement total aura été de 5,5 ME. L'établissement

appartient à la société Les Hôtels de Bordeaux, présidée par **Jean-Guillaume Prats** et dirigée par **Olivier Chopin**. Elle possède en outre dans le département les Première classe de Pessac et Cestas, les

**Joël Guiraud**, vice-président France Louvre Hôtels, **Marjorie Belliard**, directrice adjointe, **Marie Chopin**, directrice des Campanile Bordeaux centre, et **Olivier Chopin**, directeur des Hôtels de Bordeaux.



Campanile de Cestas et de Bordeaux, le Kyriad prestige de Mérignac et le Kyriad de Libourne. Le cabinet d'architectes d'intérieur bordelais Archi Concept était en charge de la décoration de ce bâtiment de 70 chambres, et a décliné le concept Nouvelle Génération de Campanile : codes couleur, lobby spacieux, wifi accessible partout. En revanche, pas de restauration, ni de salle de séminaires, mais une petite terrasse, agréable aux beaux jours. Une colonne de bouteilles vides illumine, par le biais de LED de couleurs, le centre de la pièce.

### 85 % de taux d'occupation après un mois d'ouverture

La petite chambre créée par le designer **Patrick Jouin** apporte son lot d'innovations : salle de bains spacieuse avec douche à l'italienne décorée de petits carreaux de mosaïque, plan de travail bien éclairé, miroir de plain-pied, climatisation, écran plat, TNT et literie grande dimension. "Elle doit plaire, car depuis l'ouverture, début septembre, nous affichons un TO à 85 %, avec un prix moyen à 82 € hors petit-déjeuner. Toutefois, en rythme de croisière, nous allons plutôt être autour 70 % de TO, déclare Olivier Chopin, mais nous bénéficions déjà de la proximité de la gare TGV, surtout le week-end, avec une clientèle de loisirs à 75 %, et beaucoup de touristes anglais, espagnols et même asiatiques." Et de préciser que le site internet du groupe Louvre Hôtels enregistre 30 % des réservations. **Évelyne de Bast**

### Les Hôtels de Bordeaux, un parc de 390 chambres chez Louvre Hôtels

Aujourd'hui, le réseau des 6 hôtels de la société Les Hôtels de Bordeaux forme un parc de 390 chambres. "Nous sommes le 3<sup>e</sup> hôtel neuf à avoir les chambres Nouvelle Génération. Nous aimerions beaucoup pouvoir compter sur

un effet de réseau dès qu'il y aura suffisamment d'hôtels rénovés ou nouvellement construits", précise **Olivier Chopin**. Conçu dans le respect des normes environnementales, il permettra d'économiser 30 % de la consommation

d'eau grâce au dispositif de douche à bas débit, et consommera cinq fois moins d'électricité. Du côté de Louvre Hôtels, avec ce 38<sup>e</sup> Campanile, le 27<sup>e</sup> dans la série Nouvelle Génération, il s'agit de confirmer la volonté de se

développer de manière équilibrée, selon trois formes d'exploitation : "Un juste équilibre avec un tiers des hôtels en franchise, un tiers en filiale et un tiers en hôtels managés", explique **Joël Guiraud**, vice-président France en charge des opérations.

**HÔTEL CAMPANILE BORDEAUX CENTRE - GARE SAINT-JEAN**  
6-8 RUE CHARLES DOMERCQ  
33800 BORDEAUX  
TÉL. : 05 56 02 00 02  
[WWW.CAMPANILE-BORDEAUX-CENTRE-GARE-SAINT-JEAN.FR](http://WWW.CAMPANILE-BORDEAUX-CENTRE-GARE-SAINT-JEAN.FR)

LE TAUX D'OCCUPATION DES 4 ÉTOILES S'EST ÉLEVÉ À 70 % EN 2010

## Pluie d'étoiles sur l'hôtellerie montpelliéraine

La cité héraultaise s'enrichira de trois nouveaux hôtels de catégories 4 et 5 étoiles au cours des deux prochaines années. Une façon de tirer l'offre touristique vers le haut, selon **Fanny Dombre-Coste**, présidente de l'office de tourisme.



Symbole de l'hôtellerie haut de gamme montpelliéraine : l'hôtel Pullman Antigone (ex-Sofitel) de 89 chambres, en travaux à partir de novembre.

L'hôtellerie montpelliéraine monte en gamme, sensiblement. La ville s'apprête d'abord à inaugurer dans les prochains mois le nouvel hôtel Crowne Plaza, en construction près du Corum (palais des congrès). Ce nouvel établissement, de catégorie 4 étoiles, disposera d'une capacité de 146 chambres, pour répondre notamment à la clientèle de congrès. L'ouverture de l'hôtel Marriott est prévue pour 2012, face au futur hôtel de ville, dans le quartier de Port Marianne. Enfin, la municipalité a donné son feu vert à un ambitieux projet baptisé Palais des théâtres. Inspiré de l'architecture japonaise, celui-ci sera aménagé dans un très bel hôtel particulier à deux pas de la vieille ville, au sein d'un parc classé de 3 000 m<sup>2</sup>. Cet hôtel disposera d'une capacité d'accueil très limitée (24 chambres prévues), se distinguera par une qualité de service très haut de gamme, avec notamment un spa de luxe de 500 m<sup>2</sup>, et il vise le classement en 5 étoiles. Ce qui justifie un engagement de 8 ME de la part du promoteur **Didier Rivière**, qui pourrait s'associer à des investisseurs

locaux. Cette montée en gamme de l'hôtellerie montpelliéraine répond d'abord à une demande, assure la présidente de l'office de tourisme de Montpellier, **Fanny Dombre-Coste**. "Nous avons déjà une très belle fréquentation touristique, puisque nous avons enregistré cette année des résultats exceptionnels, notamment au niveau des établissements 4 étoiles, avec un TO de plus de 70 % depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2010, et un RevPAR en augmentation de 19 % ; ce qui prouve le très fort intérêt de cette clientèle haut de gamme vis-à-vis de Montpellier."

### Développer le tourisme urbain

Ces futurs aménagements privés s'inscrivent aussi dans un plan de développement de la ville en matière de tourisme urbain, qui s'est traduit récemment par l'inauguration de la nouvelle salle de spectacles Arena, pouvant accueillir jusqu'à 14 000 personnes. "Ce positionnement haut de gamme permet aussi de jouer le rôle de locomotive pour toutes les autres activités touristiques de la ville, notamment au niveau de la restauration", ajoute **Fanny Dombre-Coste**.

Francis Matéo

S  
E  
T  
H

### LA BOURSE

Accor  
+ 2,47 % ↗

SBM  
- 1,82 % ↘

Hôtels de Paris  
- 3,19 % ↘

Club Med  
- 1,86 % ↘

Groupe Partouche  
- 1,60 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 27-09 ET  
LE 11-10-10



AVEC UN DÉVELOPPEMENT EN DIRECTION DES PAYS ÉMERGENTS

# Les hôtels des Antilles françaises soignent leurs réseaux

Le réseau Des hôtels et des îles regroupe 5 hôtels haut de gamme des Antilles qui vont faire l'objet d'un programme de rénovation estimé à 20 ME sur quatre ans.



Le Guanahani & Spa, à Saint-Barthélemy.

Dans les Antilles françaises, le réseau Des hôtels et des îles regroupe des établissements de 10 à 200 chambres situés dans des endroits paradisiaques en Guadeloupe, à Saint-Martin ou à Saint-Barthélemy. L'ensemble forme 600 chambres classées 4 étoiles. Destinés à une clientèle de loisirs, ces établissements proposent une restauration traditionnelle, en table d'hôte pour les boutiques-hôtels, ou en restauration à table pour ceux de

capacité plus importante. La cuisine est simple, à base de produits frais et locaux.

## Ligne directe depuis São Paulo

La clientèle, française à 60 % et en majorité canadienne francophone pour les étrangers, est présente toute l'année, les hôtels ne connaissant pas la saisonnalité. "Nous avons un taux d'occupation de 65 ou 70 % à l'année", déclare **Carole Adam**, directrice du réseau. Elle développe : "Des hôtels et des îles souhaite maintenant attirer d'autres européens, comme les Italiens, et les résidents des BRIC [Brésil, Russie, Inde et Chine, NDLR], surtout les Brésiliens qui peuvent maintenant atterrir directement à Saint-Martin grâce à une ligne directe depuis São Paulo." Pour les établissements du réseau, le prix moyen par jour se situe à 180 E, et à 350 E à Saint-Barthélemy.

## Saint-Martin et Saint-Barth se démarquent

Les Antilles françaises ont souffert de la crise. Ainsi d'après le cabinet PKF, les hôtels antillais présentent, en moyenne, un résultat en baisse de 12 % en 2009 par rapport à 2008. Pour attirer de nouveaux visiteurs, les Antilles ont lancé des campagnes de communication très actives. Ainsi, Saint-Martin a modifié sa communication et son image, en devenant 'the friendly island', plus moderne et connectée. Avec un site internet rénové, elle est désormais présente sur iPad.

Son parc hôtelier, d'environ 2 000 chambres classées, se situe dans le segment 'upper midscale'. Les récentes rénovations comme celle du Radisson Blu Resort, du Mercure ou de La Samanna, 4 étoiles luxe appartenant au groupe Orient Express, ont aussi contribué à modifier l'image de l'île. Saint-Barthélemy, 'la perle des Antilles', recense 30 hôtels, 500 chambres en hôtellerie et 500 villas et accueille 250 000 personnes par an. L'île prête une attention

toute particulière à ses visiteurs : "Nous sommes dans un site totalement préservé", déclare **Anne Dentel**, responsable des hôteliers au comité du tourisme de Saint-Barthélemy. Les hôtels améliorent constamment leurs prestations pour leurs clients. Ainsi le Guanahani & Spa, un hôtel de 70 clés membre de Leading Hotels of the World vient d'effectuer pour 6 ME de travaux en 2010. L'île de rêve veut à tout prix préserver son image de site exceptionnel.

my. Le dernier hôtel du groupe, le Bwa Chik, se positionnera davantage sur le créneau 3 étoiles. Réalisé en bois flotté et dans des matériaux totalement naturels, il sera éco-responsable. Situé à proximité du golf de 18 trous réalisé par **Robert Trent**, il sera l'un des seuls hôtels à être situé aussi à l'écart de la plage.

Évelyne de Bast

APRÈS 700 000 € DE TRAVAUX

## Concept 'backpackers' pour le Vertigo Vieux Port

Marseille (13) Trois ans après avoir créé un concept d'hôtel urbain adapté à la clientèle de jeunes voyageurs internationaux, **Oren Soussan** et **Hervé Landa** ouvrent un deuxième établissement près du Vieux Port.

Comment accueillir les jeunes gens qui sillonnent le monde avec leur sac à dos et ne peuvent pas payer une chambre d'hôtel classique ? À Marseille, **Oren Soussan**, ancien informaticien, et **Hervé Landa**, ex-psychologue, ont trouvé la réponse. Il y a trois ans, dans le quartier Saint-Charles, ils ont créé une nouvelle espèce d'auberge de jeunesse au confort '+ + ' avec 10 chambres à partager, 8 chambres individuelles, cuisine, salon, postes informatiques, bar... Le concept a plu aux voyageurs urbains et les associés ont décidé de le dupliquer. En mai, après 700 000 E de travaux, ils ont ouvert le Vertigo Vieux Port, sur 1 000 m<sup>2</sup>, à 100 m du Vieux Port. L'établissement s'est installé dans deux bâtiments séparés par une cour accessible aux personnes en situation de handicap. L'endroit est magique : XVIII<sup>e</sup> siècle pour l'un, ancien arsenal de marine pour l'autre. L'ensemble est décoré avec du mobilier chiné, une fresque monumentale de héron cendré dans la réception et des œuvres de **Germain Prévost**, 'street artist'.



Une chambre à partager à quatre adaptée aux jeunes 'backpackers'.

### En chiffres

- 88 lits
- Prix : 23,50 E moyenne saison (petit-déjeuner compris)
- 7 salariés à plein temps

tion d'une chambre individuelle, ils proposent des chambres à partager à 4, 5 ou 6. Certaines d'entre elles sont réservées aux filles, élément indispensable à une clientèle chinoise très pudique. Résultat : 90 % d'étrangers (Américains, Canadiens, Australiens, Chinois), entre 20 et 25 ans, deux jours et demi de durée moyenne de séjour et 85 % de taux d'occupation. Soutenus par **Dominique Vlasto**, adjointe au maire en charge du tourisme et présidente de l'office de tourisme, qui voit d'un très bon œil la diversification de l'hôtellerie. Les associés cherchent un 3<sup>e</sup> site dans le quartier République. **Dominique Fonsèque-Nathan**

### VERTIGO HOSTEL VIEUX PORT

38 RUE FORT NOTRE-DAME · 13006 MARSEILLE  
TÉL. : 04 91 54 42 95

WWW.HOTELVERTIGO.FR

### Un troisième site en vue

Les associés ont renforcé le confort (grande salle de douche, WC séparés, casier personnel, petit-déjeuner offert) et, à l'except-

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](http://www.bos-equipement.com) N°1 Indigo



## EN BREF

## La saison touristique du Centre sauvée par la fréquentation étrangère

Orléans (45) Après un démarrage difficile, l'activité a été plutôt bonne en juillet et août grâce à la clientèle étrangère, notamment chinoise et américaine.



La mauvaise météo de la fin du printemps a donné des sueurs froides aux professionnels du tourisme de la région Centre. "Le début de saison a été difficile, constate Alain Beignet, président du comité régional du tourisme Centre, mais l'activité estivale a été plutôt bonne. Grâce à une bonne fin de saison, le solde devrait être positif comme ces deux dernières années." En août, la fréquentation touristique a ainsi été supérieure à celle de l'an passé avec une majorité de professionnels satisfaits. Les grands monuments du val de Loire (dont les 19 plus importants sont liés grâce à un billet commun) ont ainsi connu une saison satisfaisante (+1 % d'entrées).

## Une arrière-saison traditionnellement forte

Mais "le cru touristique 2010, constate le président du CRT, est marqué par le retour de clientèles étrangères dans notre belle région". Alors que les Allemands sont moins nombreux, des clientèles traditionnelles (Britanniques, Italiens, Espagnols) font mieux que se maintenir tandis que d'autres percent, à l'image des Néerlandais et des Belges. Cette clientèle étrangère a notamment dopé l'hôtellerie : +7 % d'arrivées et +8 % en nuitées pour les 0 et 1 étoile, mais aussi les 2 étoiles (+1 % et +4 %) et les 3 et 4 étoiles (+2 %). Globalement, le taux d'occupation de l'hôtellerie se maintient à 55,7 % (-0,1 %). D'autres clientèles refont leur apparition comme les Américains (+30 %) et les Chinois. Le CRT est donc globalement optimiste pour l'année 2010, dans la mesure où l'arrière-saison est traditionnellement forte dans la région. D'autant plus que certaines vitrines produisent désormais pleinement leurs effets, à l'image de La Loire à vélo, dont l'aménagement sera complètement achevé en 2011. Jean-Jacques Talpin

## DANS UN CLIMAT D'OPTIMISME MESURÉ

## Transactions hôtelières : les investisseurs retrouvent la confiance

D'après BNP Paribas Real Estate, le volume des transactions au cours de l'année 2010 devrait dépasser le milliard d'euros.

Pour les investisseurs hôteliers, le rebond relatif de l'activité économique a un effet d'entraînement bénéfique sur le tourisme et donc sur l'activité hôtelière. De quoi redonner confiance aux investisseurs. Sur le marché européen, certains voyants sont passés au vert au cours de 2010 : les échanges extérieurs sont à +7 % contre -12 % en 2009, la production industrielle à +8 % contre -15 % en 2009, avec un PIB qui pourrait croître de 1,5 % en 2010 (contre -4,1 % en 2009). Une étude BNP Paribas Real Estate met néanmoins en garde contre une approche trop optimiste.

Deux éléments restent encore incertains : la consommation des ménages qui, dans un premier temps, devrait stagner, voire baisser, en 2011, tandis que le chômage pourrait rester stable, ou encore augmenter. Néanmoins, les transactions immobilières négociées sont tirées par les premiers signes d'une croissance retrouvée. Ainsi, les 342 millions d'euros réalisés au premier semestre repré-

Les investisseurs de l'hôtellerie reprennent confiance		
Le marché européen		
	2010	2009
Échanges extérieurs	+7 %	-12 %
Production industrielle	+8 %	-15 %
PIB (estimation)	+1,5 %	-4,1 %

Mais la consommation des ménages devrait encore stagner voire baisser. Tout comme le chômage, qui reste stable et pourrait augmenter d'ici 2011.

Transactions immobilières		
	2010	2009
Hôtel Pullman La Défense	384 chambres	80 millions €
Hôtel Renaissance Arc de Triomphe	118 chambres	114 millions €
Hôtel de Sers	52 chambres	50 millions €

Au 1<sup>er</sup> semestre 2010, 342 millions d'euros de transactions immobilières ont été réalisées, soit une hausse de 278 % par rapport au 1<sup>er</sup> semestre 2009.

sentent une croissance supérieure de 278 % par rapport aux transactions réalisées au cours de la même période en 2009. Et ce, grâce à des ventes importantes comme celle de l'hôtel Pullman La Défense (384 chambres) pour un montant de 80 ME, celle de l'hôtel Renaissance Arc de Triomphe (118 chambres) pour 114 ME (comprenant également les commerces adjacents), ou l'acquisition par le groupe Bessé Signature de l'hôtel de Sers (52 chambres) pour 50 ME. Par ailleurs, note l'étude, les ventes d'actifs de très bonne qualité à moins de 20 mil-

lions d'euros se sont amplifiées. Pour la banque, le taux de capitalisation, en baisse en 2009, s'est en revanche stabilisé en 2010. Et l'on assiste même à une légère remontée des actifs dit 'prime' (avec un taux de rendement de 6,6 %). Par ailleurs, le 3<sup>e</sup> trimestre totalise près de 350 millions d'euros de transactions réalisées dont le Lutétia, le portefeuille de 48 hôtels du groupe Accor, et les hôtels B&B. Enfin, conclut l'étude de BNP Paribas Real Estate, les mouvements du marché ont surtout entraîné la correction des valeurs des actifs. Ainsi, l'un des effets les plus positifs de ces derniers mois aura été le retour à une réalité économique qui 'colle' avec le marché. "Toutefois, précise Patrick Sanville, directeur de BNP Paribas Real Estate, si certains actifs se sont rééquilibrés en fonction du marché - soit parce qu'ils s'étaient retirés du marché, soit parce qu'ils n'avaient pas trouvé preneur -, d'autres restent encore avec des valeurs surcotées."

Évelyne de Bast



L'hôtel Renaissance Arc de Triomphe (384 chambres) a été vendu pour un montant de 80 ME.

## LYON ET GRENOBLE RENOUENT AVEC LA CROISSANCE

## Baromètre Deloitte : un bon mois d'août pour les hôteliers, surtout en province

Selon le cabinet spécialisé, les bons résultats du début de l'été se sont confirmés, sauf pour les hôtels haut de gamme de Paris et de la Côte d'Azur qui ont vu leur fréquentation chuter.

Si au mois de juillet, l'hôtellerie haut de gamme parisienne avait bénéficié d'une affluence importante des clientèles moyen-orientales, la tendance s'est inversée en août, en raison du ramadan. L'hôtellerie 4 étoiles parisienne est en recul, tant en ce qui concerne le taux d'occupation que les prix moyens (-3 % pour ces deux indicateurs). En revanche, les hôtels 3 étoiles ont vu leur chiffre d'affaires hébergement s'améliorer de plus de 6 %. La Côte d'Azur, comme Paris, semble avoir souffert du recul de

la clientèle étrangère. Les taux d'occupation et les prix moyens ont baissé à Cannes. Nice et Monaco s'en sortent mieux, avec un revenu moyen en hausse sur toutes les catégories et un niveau de fréquentation stable.

## Des indicateurs au vert

En province, la 2<sup>e</sup> partie de l'été vient consolider les bons résultats du mois de juillet. La grande majorité des grandes agglomérations françaises affichent des indicateurs au vert. Au niveau régional, les performances des villes du Nord sont remar-

quables. À Lille par exemple, les RevPAR des hôtels 3 étoiles progressent de 26 %. Dans le Nord-Ouest, l'hôtellerie économique reste globalement stable, mais on assiste à un véritable rebond en catégories 2 et 3 étoiles. Dans le Sud-Ouest, si Bordeaux affiche des performances relativement stables, les recettes hébergement de Toulouse sont en net recul. Dans le Sud-Est, les performances de Lyon et Grenoble renouent avec la croissance. L'hôtellerie de Marseille affiche, elle, des performances parmi les plus élevées des agglomérations de province.



## Dynamisez votre chiffre d'affaires !



- Adhésion gratuite à notre site Internet
- Commission de 13 %
- Aucun allotement
- Gestion du planning en toute autonomie
- Plus de 20 000 clients sociétés dont 3M, Auchan, Colas...
- Mise en avant de votre hôtel grâce à nos actions Marketing : moteurs de recherche, comparateurs de prix comme Kelkoo...

HRS.com / hoteliers

N'attendez pas / Contactez nos conseillers :  
01 55 06 56 40  
hotels.france@HRS.com





Problème sanitaire

**PROTÉGEZ VOTRE ACTIVITÉ.**

Cafés Hôtels  
Groupama  
100%  
avec les  
PROS  
Restaurants



**Cafés, Hôtels, Restaurants**

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

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



Toujours là pour moi.



**LYCÉE PROFESSIONNEL CAMILLE CLAUDEL****Remiremont (88)****BEP****Cuisine** Camille Colle, Laura Guernier, Raphael Poirot, Mariane Remy, Kévin Roulant, Jason Thirion, Stéphane Thomas.**Service** Christophe Baudouin, Alex Martin, Mallauray Martinez, Davis Pinos, Rudy Verschœur.**LYCÉE POLYVALENT SAINT-ÉTIENNE****Sens (89)****CAP****Cuisine** Benjamin Boduin, Lorène Canivet, Christophe Da Costa, Stéphanie Dijoux, Jennifer Francquembergue, Caroline Mousseron, Marc Nguyen. **Restaurant** Aurélie Champion, Jonathan Dhyser, Cynthia Duval, Thomas Lesueur. **Agent polyvalent de restauration** Vanessa Bastard, Thibaud Colin, Julien Lhomme, Aurélien Liegibel, Gaël Montagnon, Vincent Stefen, Tristan Valignat, Florian Vimeux.**LYCÉE DE MÉTIERS VAUBAN****Auxerre (89)****CAP****Cuisine** Noémie Amoros, Thomas Debras, Bijoux Meri, Jérôme Billay. **Restaurant** Selma Benchemakh, Zohra Bousaada, Magalie Houle, Rachel Lemaître, Mehdi Tranzoni, Victoria Pereira, Elodie Potier, Stecy Rouissi, Steven Lemoule.**BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE****L'HÔTELLERIE** Jason Bouchard, Laurent Chouchard, Julien Delahaye, Aurélie Grizot, Yoann Quentin, Sébastien Thery, Julien Vieilletoile, Charlène Desiaux, Elisa Beau, Maxime Cullet, Maxime Fleury, Agathe Hubert, Romain Joly, Corentin Mazon, Beverly Serre, Arthur Galahad Sohier, Emilie Vanden-Neste, Jean-Marie Bernard, Thibaut Catherine, Arnaud Couette, Jérémy Denise, Alexia Sarrubu, Antoine Lecoer, Maximilien Lenoir, Damien Villiers, Aymeric Pierre, Valentin Rebiard, Yann Vanheege, Melanie Reimon, Sandy Dorigny, Angélique Joly, Geoffrey Pichot, Vivien Mangematin, Karine Stegano.**BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** Benjamin, Argentin, Bastolet Amandine, Julie Trenet, Sébastien Cottet, Amélie Delaisse, Nicolas Dionisus, Elodie Dufour, Morgane Duployer, Marilyn Felicien, Johanna Fleuchey, Camille Laurent, Bastien Lesueur, Cécile Loury, Sandra Marest, Céline Mouton, Julie Travaillée, Julien Pais, Thomas Poirier, Emilien Rafeau, Amélie Silva, Amélie Tavernier, Justintouchard.**BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE** Amélie Alindret, Rémy Allou, Rémi Boudevillain, Jean-Baptiste Calvet, Edwige Coupepy, Benjamin Darces, Antoine Duguet, Alexia Gache, Amandine Loureau, Elodie Mackowicz, Adrien Mathieu, Clément Menassier, Renaud Meunier, Jennifer Versogne, Pierre Tribut, Morgane Vieira.**MENTION COMPLÉMENTAIRE****Cuisinier en desserts de restaurant** Mathieu Alves, Théo Caillat, Clément Disdir, Arnaud Franzoni, Jérémy Schintu, Baptiste Labbaye, Romain Truffot, Loïc Larcier, Richard Lorin, Tiphania Pot.**Employé barman** Anaïs Breton, Christophe Chalons, Jessica Colvin, Alexis Wohrel, Raphaël Guerin, Henri Machavoine, Amaury Piroles, Stéphane Rapeneau, Dimitri Vilain.**CFA INTERPRO DE LA HAUTE-MARNE****Chaumont (52)****CAP****Cuisine** Kévin Baudot, Valentin Iaconelli, Anne Sophie Lambert, Rodolphe Ley, Marcelline May, Vincent Medjidi, Julie Mery, Angélique Moranda, Delphine Noel, Francky Parisel, Camille Pensee, Kelly Petit, Jean Luc Raele, Nathalie Pellouard, Joanne Stumpf, Florian Vigneron.**Restaurant** Martial Aubertin, Yanniss Djanti, Audrey Mauffre, Sabrina Sewekow.**BEP****Production culinaire** Alexandre Goffard, Jordan Grosjean, Christopher Maire, Jonathan Pietremont. **Production de services** Amélie Dirand, Cindy Huet, Myriam Kessler, Matthieu Kost, Loïc Lelievre. **BREVET PROFESSIONNEL CUISINE** Joffray Brenier, Stephen Dupont, Bastien Paintendre, Mélissa Vitrey.**LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE GRENOBLE SITE BEAUMARCHAIS****Grenoble (38)****BAC TECHNOLOGIQUE** Stéphane Bosquet, Léo Boussant, Elsa Capelli, Thomas Chailloux, Flavien Chenal, Alizée Corino, Pauline Desbois, Géraud Dupuis, Manon Four, Caroline Fusil, Ambre Labbe, Sarah Laurent, Fanny Martin, Emmanuelle Martinez, Florence Menduni, Coralie Miribel, Cédric Noe, Loelia Olivier, Laurine Pianetta, Nathalie Ponsero, Clément Poupon, Céline Ribeiro, Faustine Ruedas-Canadas, Emeric Serclerat, Thomas Simian-Mermier, Romain Verne, Martin Berard, Andreas Bey, Benjamin Blache, Margaux Canet, Marina Carenini, Adrien Claudepierre, Kévin Giraldon, Etienne Grasse, Célia Guarragi, Léa Jusseau, Julie Lagarde, Nicolas Lassiav, Amélie Maigne, Cassandra Maita, Audrey Marselod, Gaspard Mathon, Quentin Maujean, Ludvine Nussard, Coralie Palandre, Elise Ricaud, Alexis Tonone, Anne Hourcade.**BTS****Responsable hébergement** Maxime Blot, Xavier Corallo, Louis Marie De Sainte Preuve, Manon Deneu, Mathilde Guillaumes, Anne Beatrice Lopez Ratouis, Eloïse Romez, Sarah Tavernier, Lucile Traversa, Pascaline Turc, Jonathan Verheyde, Vitis Mélissa. **Option A** Silène Baiuto, Marie Bettinger, Gaëlle Bosquet, Quentin Clement, Salomé Dworaczek, BenoîtFortunier, Julien Gaspard, Marianne Genans Boiteux, Adeline Indorato, Thibault Landmann, Orlane Leroy, Gabriel Lonca, Marlène Manchon, Sébastien Mathieu, Marie Nabet, Catherine Nguyen, Alexandre Pajor, Julien Paleni, Charlotte Patricot, Céline Perret, Eddy Perrin, Mathieu Seraglini, Marie Valere, Karine Vial. **Option B** Olivier Agnellet, Florent Belotti, Eva Bouvier, Florian Cano, Julien Cepeda, Flavie Coutin Glomot, Cindy Di Caro, Anaïs Gallego, Clément Garcia, Violaine Giacioletto, Camille Gomes, Loïc Grimoud, Yoann Guitton, Nathalie Haupt, Céline Hude, Mathieu Lambour, Charlotte Laurent, Fanny Mithieux, Yannick Moleins, Jennifer Regis, Juliette Revoyre, Emmanuelle Rey, Elsa Salanson, Arnaud Serlin, Gaël Tacussel, Alexandre Tamburini, Dimitri Thiant, Laurene Tortoric, Charline Trimaille, Arnaud Vincent.**AGTL** Elie Avignon, Léa Barillet, Maeva Brault, Bruno Carimentrant, Aurélie Chappuis, Marine Delattre, Claire Formont, Flora Gastaldin, Stéphanie Giglione, Catalina Gonzalez, Natalia Ilyukhina, Elsa Machado, Alexia Nardon, Laure Orard, Alice Penet, Marion Pivot, Perrine Servant, Jessica Simonin, Pauline Vey, Maanrouf Anfani.**VPT** Camille Allard, Donia Belhadj Salem, Elodie Beni, Lucie Berrux, Lucie Bertoldo, Iona Bord, Sana Bouajila, Cyrielle Brunot, Cédric Buttazzoni, Fanny Christollet, Julie Claustre, Anne Estelle Dal Pont, Kévin De Palo, Claire Drevet, Amaury Durand, Julie Ferrero, Coralie Gerbith, Charlyne Ialynko, Alexia Jessus, Sophie Lantran, Chloé Mercadal, Marion Peysson, Laura Prothery, Sandra Rambaud, Margaux Ravix.**INSTITUT DES MÉTIERS CLERMONT-FERRAND AUVERGNE****Clermont-Ferrand (63)****CAP****Cuisine** Anthony Beal, Adrien Benezet, Denis Chabaud, Gaëtan da Costa, Lisa Dinis, Killian Gauthier, Jérémie Gomez, Laura Gomichon, Cécile Gras, Axel Guillemain, Claudie Huyette, Daiwend Im, Jérémy Jannot, Christopher Jouannet, Marlène Lapeyre, Jérémie Lautard, Thomas Lavergne, Kévin le Mouroux, Alexandre Mage, Samiah Morabiti, Morgane Moreau-Laureu, Jordan Pasquet, Jessica Passion, Mathilde Piano, Benjamin Pires, Tiffany Planche, Grégory Puech, Maxime Quarato, Sylvain Raynaud, Cédric Roche, Tatiana Roux, Gaëtan Sioly.**Restaurant** Morgane Bertrand, Angélique Bourdier, Guillaume Bourey, Clémence Cabaud, Liliana Carvalho Fernandes, Eléonore Ceyrat, Charlotte Cubizolles, Jérémie de Matos, Cindy Douroux, Lucille Eschapaspe, Jimmy Eymard, Justine Hanesse, Fanny Huot, Clément Lopez, Victoire Machet, Anthony Manry, Laura Massus, Gwendoline Monsnier, Mélanie Nadot, Anthony Neury, Tatiana Pereira, Fanny Ranvier, Marie-Chanelle Rivals, Mélissa Saez, Karen Sanchez, Irwin Sanial, Coraline Teixeira, Lauriane Theodet, Mélanie Tulon. **Pâtissier** Bastien André, Pauline Balichard, William Batista, Romain Billaud, Anaïs Blin, Ophélie Bruyere, Caroline Duches, Adéline Faucher, Vincent Flouret, Amélie Gatigno, Loïc Girard, Jonathan Lafarge, Audrey Maloron, Kévin Manin, Nathalie Megret, Laure Mouysset, Guillaume Oudin, Vincent Pons, Anthony Pontu, Vincent Pope, Sabine Richard, Stéphane Rodrigues, Alissa Sannaajst, Elyse Sebert, Kenny Verdál, Kévin Zambonnetti.**Chocolatier confiseur** Nicolas Amblard, Morgane Barbarin, Auréline Calot, Loïc Fleury, Friederike Geisler, Vincent Iby, Aurore Lemdani, Florent Prudhomme, Alexia Randanne, Pierre Henri Roullard, Jusselin Vincent.**Boulangier** Julien Baufond, Clément Bellier, Xavier Cathalan, Arnaud de Sousa, Edouard Dorange, Etienne Doussé, Sébastien Grange-Ponte, Florian Haccart, Mourssalah Halidi, Damien Hertault, Aloïs Jaeg, Loïc Jobert, Mickaël Lamm, Benjamin Lopes, Pierrick Minet, Morgan Padula, Olivier Pelisse, Antoine Piccini, Donova Ramaroson, Tom Vaniembourg, Sébastien Vayssettes.**Charcutier traiteur** Jérémy Guyot, Julien Laurent, Geoffrey Rollin.**Boucher** Kamal Ali Madi, Kévin Auzeau, Mickaël Bardin, Adrien Bosloup, David Castro de Andrade, Laure-Lyne Chaput, Anthony Charmant, Mathieu Chenille, André-Paul Dalais, Jérémy Debel, Julian Echegut, Damien Faye, Gaëtan Fleurant, Vivien Gannat, Anthony Jacquelin, Gabby Lemarcis, Lee Lescoffit, Gaëtan Mallet, François Mestas, Simon Olloix, Steeven Olloix, Emric Planche, Simon Roche, Jeffrey Rolland, Dimitri Sachmata, Jean Treille, Marvin Vidal.**Employé de vente spécialisé** **Option A** Julie Bailly, Nora Bennacer, Laure Billebaud, Andréa Bonnabry, Emilie Bony, Hava Cirik, Gwendoline Dalbignat, Imene Dellal, Esmer Dergici, Jennifer Dif, Amandine Flanquart, Emeline Flanquart, Charlotte Galant, Chloé Gillet, Jérémy Grosfilley, Ophélie Koscielny, Sophie Lacaux, Guillaume Lagodka, Floriane Lopes, Lucy Marquez, Nolwenn Mattio ep Chevarin, Mélanie Monnet, Lionel Montet, Nathalie Morgado Geraldès, Audrey Onzon, Julie Pereira, Emilie Pinheiro de Castro, Anaïs Plazenet, Céline Pointu, Cindy Riborolle, Angélique Scattolini, Pa Kou Vang, Laura Vantalou, Alexandra Verdier, Alexandra Verdier.**BEP METIERS RESTAURATION ET HÔTELLERIE** **Production culinaire** Saandia Attoumane, Charlène Daumarez, Quentin Deckerle, Julie Doucet, Maxime Gautier, Pierre Hervieu, Samy Lavoine, Nicolas Mizoule-Thabourin, Julien Pénot, Morgane Rouillon, Alexandre Villedieu.**Production de services** Alexia Boyer, Valentin Cosse, Lucille Decouzon, Morgane Fisset, Estelle Le Costoec, Céline Pouyol, Juliette Raynaud, Anthony Rennwald, Audrey Tremellat.**BREVET PROFESSIONNEL****Boucher** Jean-Christophe Blanquet, Frédéric Charfoület, Matthieu Lacoste, Clément Pouget, Maxime Remise.**Cuisine** Clément Baux, Simon Chirent, Fabien Coulon, Marine Delaigue, Thomas Garoux, Céline Patureau, Jérémy Raspaël, Jimmy Riboulet, Fabien Tourmente,

Aurélien Tuffery.

**Restaurant** Thomas Cazaux, Emilie Gorce, Allison Kinoo, Christelle Lhote, Manu-Iva Ly-Sao, Marine Peyretailade, Audrey Tournade.**MENTION COMPLÉMENTAIRE****Employé traiteur** Jérémy Gomichon, Hervé Gourcy, Dimitri Legendre, Gaëtan Oleon, Julien Page, Benoît Pindon, Pauline Razel, Ludovic Salat.**Vendeur spécialisé en alimentation** Blandine Bordet, Emilie Branco, Amélie Casas, Delphine Demeyer, Candy Deneuille, Marie-Valentine Gourlier, Gaetan Koch, Sabrina Latour, Alison Ludders, Nabila Missaoui, Carole Pagnon, Clara Pinheiro de Castro, Angélique Saffré.**LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN CHAPTAL****Quimper (29)****BEP HÔTELLERIE****Cuisine** Julien Bellec, Steven Bosser, Yan Eisenbraun, Tiphaine Foch, Charlotte Hemery, Tony Journaux, Guillaume le Reun, Louis Mazzella, Marion Naour, Rebecca Poirier, Axel Rousseau, Antonin Brucato, Alicia Elias Arevalo, Kevin Espern, Eva Fievet, Florian Guezenez, Olivier le Gall, Segolene Le Mao, Jessy Lecherpy, Arnel Pasquio, Laurent Quemener. **Service** Frédéric Boquier, Dénys Bunaux, Mäiwenn Hall, Marion Jolivet, Yann Lennon, Mathieu Toquec, Benjamin Guillou, Vijay Le Merre, Kevin Le Pichon, Cedric le Roux, Robin Leigoulac'h, Betty Loussouarn, Marion Queffoullou, Carole Tupin, Tess White.**BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** Marine Allain, Emilie Bolou, Camille Closier, Quentin Colin, Pierre Coudignac, Felix de Azevedo, Romain Fradin, Florent Gourves, Bastien Guillou, Amélie Jaffre, Laure Jursza, Mickael Kernoa, Sandrine Kwatek, Camille Lallaizon, Arnaud Larzul, Edwige le Bris, Méryl Pierre le Bruchec, Marine le Fur, Franck le Guillou, Kevin Michel Leon, Emmanuelle Perez, Mickaël Pichavant, Jérémy Pochic.**AREP SAINT-IVY****Pontivy (56)****CAP SERVICE EN BRASSERIE CAFÉ** Johan Even, Morgane Goasdoue, Marine Pesquet Flork, Joseph Pineau, David le Goff, Kévin Tolar, Pierre-Louis le Priol.**ÉCOLE NATIONALE DE CRÉPÉRIE - CFA****Dinan (22)****CAP****Cuisine** Yann Belloir, Aurore Deschamps, Mickael Durand, Steven Couture.**Pâtissier** Gwendal Robert, Kévin Nagard, Benjamin Montembault, Laura Galipot, Morgan Laine, Geoffrey le Guern.**Boulangier** Pierre Briend, Gwénaél Christ, Yohann le Guen, Anthony Jumel, Marvin Maroussie, Pascal Le Luyer, Vincent Fiau, Arnaud Lechevalier, Gurvan Chauvel.**BEP****Boulangier** Florian Sollier, Baptiste Gueneuc, Quentin Moricet, Antonin Djadel, Corentin Morin.**Pâtissier** Valentin Oger, Janaina Toquet, Morgane Le Maitre, Rose-Marie Boulard, François Lemerre-Desprez, Alexina Cholet, Cédric Geist.**CTM CRÉPIER** Marc-Antoine Caillaud, Bérangère Didou, Mélissa Duclos, Jelyssa Franc, Audrey Guillevin, Hugues Le Hen, Jean-Louis Lebreton, Pierre Lefeuvre, Sébastien Leroux, Gwénaëlle Rouault.**INSTITUT PAUL CÉZANNE****Fougères (35)****CAP****Cuisine** Maï ChereL, Mélissa Stephan.**Pâtisserie** Daria Robin.**Agent polyvalent de restauration** Anthony Cenzano, Cédric Laqueument, Pierre Mellier, Ludovic Trochet.**MFR CFA BRISSAC****Brissac Quincé (49)****BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE PRODUCTION DE SERVICES** Fabien Gastineau, Karine Lefebure, Cécilia Marolleau, Thomas Puygrenier.**LYCÉE NOTRE-DAME DU ROC****La Roche-sur-Yon (85)****BEP****Production de Services** Manuel Chusseau, Charles Cliquet, Benjamin Collas, Anthony Gaborit, Camille Martin, Jérémy Nizet, Frédéric Raud, Leslie Richard. **Production culinaire** Justine Baty, Jose Belhadjali, Romain Benatier, Sandra Bertrand, Jessy Boue, Sophie Charrier, Maxime Cormier, Sacha Darret, Marie de Couvreur, Sarah Herve, Cynthia Jarnot, Alexandre Maladri, Florian Malard, Clément Martin, Jérôme Menetier, Samuel Molle, Valentin Morice, Emilie Olivier, Justine Pare, Morgan Motier, Alban Ramaen, Pierre Ranieri, Alexis Rousseau, Johann Stentzel. **Alimentation** Aurélie Aoudia, Sylvain Bachelart, Gwendoline Chevre, Steven Couedel, Marine Delanoue, Guillaume Duc, Laurene Dupe, Julien Guedon, Quentin Guilbaud, Anne Guston, Maxime Guyet, Pierre-Marie Jugieau, Adrien Machet, Paul Merry, Jimmy Michaud, Mickaël Moulignier, Guillaume Robreau, Bastien Talon, Florian Villa, Martin Ydiér, Romain Ydiér-Houis.**BAC PROFESSIONNEL****Alimentation** Fannie Chataigner, Adrien Dagbert (AB), Anaïs Delaunay (AB), Mélanie Fromont, Antoine Gaudin, Laure Giron, Pierre-Alexandre Herve (AB), Fanny Houille, Floriane Le Fur (AB), Blandine Naulleau (B), Adrien Padioleau (B), Aurélie Pierre, Kévin Sciessere, Manon Sionnet.**Restauration** Vincent Allard, Mélissa Barreau (AB), Alexandre Beillevert, Charlotte Bobin (AB), Kévin Bougard (B), Anaïs Burgevin (AB), Morgane Chenu (B), Kévin Chevalier, Anne-Claire Deschamps, Paul-Alexandre Donnaté (B), Henri Dupont, Delphine Fournier, Audrey Gauffriaud, Romain Guinaudeau (B),

Jonathan Herisset, Benjamin Jaunet (AB), Andréa Logeais (AB), Tiffanie Manceau (AB), Marlène Marchand, Thomas Perradaueau, Quentin Perreau (AB), Simon Philippe, Justine Piazza (AB), Anthony Reigner, Matthieu Riviere, Pierre Soulard (AB), Elodie Texier (AB)

**BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE** Jean-Charles Aubree, Aurélien Barbarit (B), Baptiste Belleau, Anaïs Bertin (B), Audrey Billon (AB), Louise Bouchet (AB), Paul-Marie Briand (B), Ophélie Catroux (B), Lucie Coutaud (B), Florian Dillet (AB), Floriane Douillard (AB), Ronan Dupuy, Sabrina Gabory (B), Hélène Gilbert (B), Pierre-Antoine Goulet (TB), Elise Jadaud, Morgan Jourdain, David Kernick (AB), Chalotte Marchand (AB), Flavie Mechineau (AB), Sébastien Mengant (AB), Quentin Roy (AB).**CFA MÉDÉRIC****Paris (XVII<sup>e</sup>)****CAP PÂTISSIER** Lucie Pedretti, Laurent Samson, Sébastien Fessler, Delphine Scola, Benoît Maitre, Ibrahima Dabo, Thomas Mariot, Thomas Barras.**LYCÉE PROFESSIONNEL NOTRE-DAME DES VERTUS****Ligny-en-Barrois (55)****CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION** Angélique Mazelin, Sabrina Raffa, Christine Rose.**LYCÉE PROFESSIONNEL ALEXANDRE DUMAINE****Mâcon (71)****CAP****Cuisine** Hugo Cannard, Sophie Grillot, Kévin Junier, Steven Lhomme.**Employé de restaurant** Kathy De Freitas, Alexandre Debove, Kimberle Delmaire, Medhi Hajji, Kévin Leggeri, Stancia Mpassi, Maxime Revel.**BEP****Cuisine** Yoann Baralle, Pierre Bourcet, Kévin Bonnetain, Robin Cheignard, Tracy Crance, Adeline Coletta, Céline Chambon, Laury Degand, Thibaud Deschamps, Mélanie Fontaine, Antoine Grand, Mélanie Hild, Tina Jaquetton, Marie Ange Jolivet, Coralie Marmoret, Jérémy Pierre, Tristan Ruget, Arnaud Quelin, Carine Sallet.**Restaurant** Julie Blanc, Lauranne Boussard, Tony Cuyaubere, Elodie Jacob, Fiona Jacquon, Mickaël Longere, Steffi Maitre, Delphine Muller, Aurore Pernin, Emelyne Perrin, Honorine Remy, Kévin Renaud, Aline Ribereau, Tiphaine Rozand, Kévin Saillard, Mathilde Salgado, Loïc Sieurin, Jennifer Vandroux, Cassandra Vazquez.**BAC PROFESSIONNEL****Production culinaire** Candice Branchy (AB & Mention Européenne), Thibaut Camus (B & Mention Européenne), Benjamin Cochet (B), Pierre Etienne Gayet (AB), Justine Jambon (AB), Pierre Kotewicz, Thomas Morel (AB & Mention Européenne), Maxime Peninguy (Mention Européenne), Alexandre Véliz, Manon Viera.**Service et commercialisation** Stéphane Benoit (Mention Européenne), Sonia Benotmane (AB & Mention Européenne), Sandra Campos (AB & Mention Européenne), Maïlys Carletto (AB & Mention Européenne), Bertrand Dufournigaud (AB & Mention Européenne), Eugénie Fleury, Myrtille Gautier, Maxime Larduinat (B & Mention Européenne), Morgane Vanzato (AB & Mention Européenne).**MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURATION** Alexandre Boudon, Hidefumi Kimura, Romain Moisy, Kévin Morin, Jier Mvulu.**LEA - EREA MARTIN LUTHER KING****Asnières-sur-Seine (92)****CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION** Michal Adji Cesaïre, Marie Azor, Myriam Sylla, Djazia Tannah, Arika Vieira Fernandez.**EREA - LEA ALEXANDRE DUMAS****Paris (75)****CAP****Cuisine** Florence Amo Bah, Ati Blagoeva, Elena Blagoeva, Sabri Bradai, Sofian Dakhlouï, Ibrahim Dossa, Steve Gnagbo, Hawa Kanoute, Sabilha Maouché, Esteban Molano, Anthony Rigah, Abdoul Sibide, Zhiwu Xiao, Mickaël Yohan Gnante, Zhang Xia Wei.**Restaurant** Jacky Cheng, Lauratou Diallo, Coumba Diao, M'Mah Doumbouya, Dalibor Jevtic, Mickaël Leclerc, Eliott Moatti, Elissandra Semedo, Kimberly Sylvestre. **Services hôteliers** Fatoumata Cisse, Sulaman Mathews, Christelle Polide, Tarik Rgaini, Stéphanie Rodriguez, Clarisse Surbon.**Services en brasserie café** Noël Ferkaoui, Brahima Konate, Kuaille Li.**CFA DE L'HÔTELLERIE JOSEPH DARRET****Guebwiller (68)****CAP****Cuisine** Lydie Avogniko, Adeline Bartolini, Robin Billig, Damien Burgunder, Sébastien Caldarella, Kathy Chamand, Chloé Debruycker, Raphaël Eberwein, Elisa Gaspar Monteiro, Cindy Gross, Antoine Hartmann, Pierre Hungler, Nicolas Husser, Quentin Jemesse, Gaëtan Laraba, Steven Leroux, Quentin Linder, Kévin Lotz, Arnaud Meister, Sébastien Mille, Arnaud Missland, Kévin Pantofel, Sylvain Perrot, Fanny Pieiller, Eddy Rarson, Angélique Schillingier, Loïc Sinama, Nicolas Sommeraisen, Cassandra Stahl, Sofiane Tahir, Samuel Walther, Loïc Weisser, Jordan Welker, Florent Welker, Jillian Woehrlin. **Restaurant** Luciano Aab, Fanny Bastien, Marie Thérèse Boehrer, Jodie Brobecker, Stéphanie Burger, Adeline Clequin, Emilie De Sa Guerreiro, Flavien Dhainaut, Séverine Gorichon, Emmanuelle Hamm, Coralie Hug, Emilie Joliet, Coralie Keim, Corentin Knorr, Vanessa Krieg, Amandine Lefevre, Alexandre Mangano, Laetitia Pourpe, Stéphanie Schnitzler, Lucas Soto, Alison Tschirhart, Manuel Vicente, Laetitia Vivas, Ignace Walzer.**BEP** Benjamin Blant, Geoffrey Bosc, Grégory Butin,

Quentin Deparis, Marine Eigenmann, Luigi Esposito, Rosalie Gasser, Florian Georges, Anne Girard, Anaïs Gully, Pierre Hanser, Nina Kimstacz, Lionel Kindler, Louise Kamal, Thomas La Ferrara, David Laurent, Antoine Leroi, Lucas Lieby, Jean François Loll, Nadège Mat, Pierre Jean Mermet, David Moser, Nicolas Ostermann, Vanessa Peluso, Vincent Pitiot, Sophie Rey, Elodie Roemer, Donatien Ruffier, Aurore Sanner, Emilie Scheer, Mikael Schlienger, Alexis Schneider, Jean Scheestn Stuhec, Romain Vernagallo, David Wannier.

**BAC PROFESSIONNEL** Axel Baumann, Stéphane Bleu Cissoko, Chloé Brei, Pierre-Marie Cortes, Cindy Dettwiller, Alexandre Figenwald, Elodie Flota, Florian Gibertini, Nicolas Gully, Esteban Hans, Danielle Jacquot, Hussein Kamal, Thomas La Ferrara, David Laurent, Antoine Leroi, Lucas Lieby, Jean François Loll, Nadège Mat, Pierre Jean Mermet, David Moser, Nicolas Ostermann, Vanessa Peluso, Vincent Pitiot, Sophie Rey, Elodie Roemer, Donatien Ruffier, Aurore Sanner, Emilie Scheer, Mikael Schlienger, Alexis Schneider, Jean Scheestn Stuhec, Romain Vernagallo, David Wannier.**BTS****AGTL** Victoria Goeppfert, Steve Lochert, Alice Luongo, Valérie Parmentier, Maxime Wysocki.**Option B** Alexia Hennequin.**LYCÉE POLYVALENT PRIVÉ ALBERT DE MUN****Paris (75)****BAC PROFESSIONNEL** Xavier Anjollini, Nicolas Bigot, Rémi Blanpou, Guilhem Charles, Rémi Coffin, Matthias Couratier, Gilles De Renty, Emeric Lebrun, Lina Ledad, Raffaele Magnacca, Pierre Marchioni, Zoé Melissari, Romain Monchet, Stanislas Philis, Nicolas Pierregrosse, Julie Roche, Héléne Rouiller, Charlotte Trier, Antoine Troncy.**BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE** Jérémy Boue, Mickaël Brunet, Camille Chaumont, Jean Julien Cheniclet, Baptiste Churlaud, Morgane Daniel, Paloma De Rafael, Morgane Druais, Clément Gautreau, Alexandre Genet, Pauline Glaunes, Charlotte Grangeot, Thomas Guillo, Benjamin Homsy, Jérémie Lassalle, Antoine le Van, Clara Loiseau, Nora Multon, Marine Pecoul, Camille Tresse, Marion Vaillard, Quentin Ville Renon, Alice Villette, Lena Vizier, Fabien Vullion.**BTS** Agathe Beussant, Cécile Betterich, Héléne Boyer, Jérémy Cavagna, Marion Cervera, Arnaud Coupeau, Etienne D'Hendecourt, Charlotte De Ricqlès, Louis Julien Faesch, Anouk Finkelstein, Edmond Gasser, Cécile Guillou, Clément Heil, Kévin Jouhannel, Matthieu Le Roux, Nicolas Mouillet, Marion Salley, Martin Sylvestre, Guillaume Titton, Raphaël Weill.**CFA CHAMBRE MÉTIERS DE COGNAC****Cognac (16)****CAP****Cuisine** Elodie Grimaud, Maxence Leger, Nicolas Le Gusterneac, Damien Tantin, Fabien Zeidler, Damien Guannel.**Restaurant** Romain Gauthier, Christophe Champion, Levy Faure, Angélique Guillet, Quentin Lenaers, Jennifer Leroy, Cassandra Maillard, Mélodie Pelletan, Dylan Robin, Mélinda Caroux, Kévin Ploquin, Lucas Pardaud.**UFA LECESNE - CFA DE L'ESTUAIRE****Le Havre (76)****CAP****Cuisine** Florine Fortin, Coralie Gayraud, Julien Houghni, Benjamin Lucas, Alexandre Malettras, Thomas Nicole, Nicolas Boivin, Lesly Eckel, Jason Hedjal, Laetitia Pouchin, Anaëlle Verdere, Kévin Blondel, Nicolas Boutel, Morgan Gaudet, Pierre Moulin, Sarah Papamicael.**Restaurant** Audrey Boubel, Céline Drony, Alexandre Duhamel, Raphaël Enocq, Anaïs Lebreton, Tiffany Ledunois, Pauline Scotto D'Aniello, Geoffrey Tejada, Tony Bourgeois.**Services en brasserie café** Alicia Burel, Jérôme Fouache, Justine Gimer, Mathieu Lemoine, Charlotte Resse, Hugo Traverse.**LYCÉE PAUL HÉROULT****Saint-Jean-de-Maurienne (73)****BEP****Production culinaire** Morgane Bonne, Laura Cohendoz, Eléna Giambasi, Mathieu Giraud, Fabien Gret, Malvina Hamon, Laure Lugand, Yann Pellerin, Florian Tournier.**Production de services** Michel Arnaud Goddet, Aurore Bigeu, Kévin Delbauve, Christelle Durbet, Loïc Fruit, Sébastien Petit.**SGEPA DU COLLÈGE VICTOR SCHOELCHER****Lyon (69)****CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION** Sarah Bouteraa, Samra Draa, Abdessalem Gouchene, Anthony Lopes, Jean-Christophe Magdeleine, Mélanie Standaert, Stéphanie Trevisan.



**CENTRE DE FORMATION DES INDUSTRIES TOURISTIQUES DE LA CORSE****Porto Vecchio (20)****CERTIFICAT DE FORMATION PROFESSIONNELLE TITRE AFPA NIV. V**

**Cuisine** Henri Butron, Adje Josephine Dossou, Aziz El Hatabi, Grace Colette Foata, Jamin Fournier, Jean Martin Lucchini, Laura Mio, Rosetta.  
**Restaurant** Laure Boccanfuso, Sanaa Bouyafrer, Ludvine Ciabrin, Mohamed Elidrissi, Andrea Giovanangeli, Marie Anne Pavillon, Jordan Ruellet, Mattea Simon.

**LYCÉE DE BOUGAINVILLE****Nantes (44)****BEP**

**Production culinaire** Maxime Blondel, Alexandre Boulais, Nazim Bouzar, Jocelyn Chauvet, Mickael Chouin, Ornella Gourraud, Sabrina Dahmani, Nadia Khelifi, Florian Deluermoz, Cindy Le Puil, Guirec Fleury, Laure Meignant, Morgane Lebaupin, Mathilde Moreau, Benjamin Mayet, Mélanie Perrigaud, Gislain Moreau, Nicolas Rousseau, Christopher Perennes, Christopher Verbeke, Madiara Toure, Clément Viau.  
**Production de services** Stenven Arnaud, Amélia Akuita, Mélanie Boulande, Marine Bellego, Théo Bougard, Clémence Chopin, Florian Clain, Lucie Commeureuc, Théo Cognon, Prisca Ebym Bwala Muendy, Jordan David, Éloïse Dore-Piou, Léa Garzenne, Cindy Freur, Axel Guesnon, Sloven Leray, Alexandre Metaireau, Marie Olmos, Marine Tilleuil, Enora Poriel, Mikael Volant.

**Services hôteliers** Aymeric Heriaud, Véronique Hupe, Jennifer Pailhes.

**Agent polyvalent de restauration** Anthony Babonneau, Mélissa Beringuer, Mélissa Bernier, Julie Bosquet, Fanny Chatelier, Alexia Cheul, Jimmy Cretel, Mouctar Keita, Nabila Soulaimana.

**BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** Alice Aribert, Amandine Drouin, Cassandra Gevaert, Laureen Duquero, Laure Guy, Virginie Freneau, Marc Legras, Maxime Guerin, Laura Prou, Cécile Morille, Christelle Renard, Florian Morineau, Méissa Saupin, Graziella Mouhoussou Lekanga, Arnaud Thomin Bresnu, Adrien Sergent, Alexis Vuellie.

**OMNIS****Strasbourg (67)**

**MENTION COMPLÉMENTAIRE ACCUEIL RÉCEPTION** Sarah Dubaut, Stéphane Haberkorn, Vickie Litaudon, Jennifer Muratore, Marie Schaeffer, Mélanie Schultz, Pauline Weiss, Yann Wernert.

**CREE****Saint-Paul (97)****CAP**

**Cuisine** Kévin Ouaratta, Mauricia Racine, Benoît Pirea, Alexandre Leveneur, John Linda Ramamonjisoa, Jonathan Zibel, Lidiah Claude, Céline Garcia, Sébastien Hoarau.  
**Restaurant** Ludvine Hypolite, Natacha Ogueton, Glynis Taffet, Christelle Potier, Marie-Clarisse Megarus, Meddy Tiburce, Thérésia Blagnac, Jessica Beonel, Marie-Josie Drule, Tatiana Timon, Jean Mickaël Imanache.  
**Services hôteliers** Natacha Ecouda, Saïd Omar Masoundi, Flavie Soupramanian.

**POINT F****Saint-Maur-des-Fossés (94)****CAP**

**Cuisine** Bertrand Bertrand, Jérémi Bistoquet, Kamel Bourkha, Gaëlle Brieux, Yaya Ceesay, Jean-Claude Defoix, Souleymane Gakou, Abdoul Gaye, Richard Husay, Diadié Kanoute, Valentin Lay, Zaki Mansouri, Huiris Martins Brito, Ahmed Mdouari, Jean-Baptiste Migeon, Somsaimai Najai Pedron, Etienne Nicoli, Kévin Obry, Adil Oulghir, Samya Ourabah Khentache, Yves-Marie Paillardon, Nicolas Pires, Victorien Saumier, Mbalaya Somprou, Dienaba Traore, Siaïbou Traore, Guillaume Tyrion, Brigitte Wallenwein Chauvelot, Angela Wo Chao Jutier, Bongnein Achoura Josiane You.  
**Salle** Emma Acuna Pin, Mariame Demba, Charly Annah Razafindrasero, Pauline Suteau.  
**BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE - SALLE** Cyril Arrivets.  
**BAC**  
**Cuisine** Bruno Grossi, Claire Laroche.  
**Salle** Kadiatou Thiam.

**LYCÉE PROFESSIONNEL VICTORINE MAGNE****Lisieux (14)****CAP**

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

**CFA DE LA CCI DE SAUMUR****Saumur (49)****CAP**

**Cuisine** Marc Beillard, David Guillot, Antoine Saumureau.  
**Restaurant** Pauline Catillon, Julien Common, Samantha Figueiredo, Amandine Martin, Ludvine Monceaux, Alexandra Prouillac.  
**BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**  
**Cuisine** Mathieu Beaupied, Romain Degardin, Pierre Giret, Clément Laineil, Camille Leveaufre, Tiphaine Luttringer.  
**Restaurant** Mélanie Charton, Auriane Dromaint, Céline Jarnoux, Marie Lassay, Samantha Pichonneau, Jimmy Riquena.  
**BREVET PROFESSIONNEL CUISINE** Clotilde Baron, Maxime Bougreau, Julien Cattacin, Julien Charbonneau,

Pauline Delsinne, Luc-Etienne Eyer, Sébastien Germon, Sandrine Marteau, Romain Tharreau.

**LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN GUÉHENNO****Vannes (56)**

**CAP GLACIER** Thibaut Chedeville, Anne-Gaëlle Dejoue, Solveig Houtteville, Adrien Lamy, Mikael le Meyec, Alan Le Tartesse, Mélanie Mehault, Henri Moutard, Vincent Poey, Pierre Saget.  
**BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE** Benjamin Le Henaff, Marie Le Labousse, Aurélien le Meitou, Thomas le Meur, Noé le Saint, Lucie le Sourd, Antoine Moreul, Matthieu Nicolas, Swann Paillet, Théo Peron, Quentin Prono, Caroline Robet, Antoine Rouge, Laura Roussel, Kévin Ruault, Azzedine Toutouh, Florian Vaillant, Julia Alletz, Lucas Bahuon, Pierre Bayon, Emeline Bouilland, Clémence Bugnon, Justine Calloch, Juliette Cousin, Erié Dauvergne, Cynthia Delrieux, Ioan Errakli, Simon Guillerme, Joshua Hoarau, Dimitri Laurent, Clément le Formal.  
**BAC HÔTELLERIE-RESTAURATION** Céline Berson, Benjamin Bily, Davy Bouric, David Capillon, Romain Costes, Thomas Dumolard de Bonviller, Christine Guhel, Jennifer Herve, Laura Joignant, Nathalie Leseny, Omchai Phimklang, Christophe Rateau, Justine Riou, Florent Salau.

**LYCÉE POLYVALENT JACQUES CŒUR****Bourges (18)****BEP**

**Cuisine** Kévin Acquaviva, Julien Baptiste, Pierre-Alexandre Benard, Jérôme Brode, Julie Charles, Paolo D'Andréa, Gwendoline Di Nolfo, Marine Gonzales, Damien Mombrial, Emilie Pinaud, Anaïs Robinet, Guillaume Vaslin, Anaïs Baujard, Amélie Buisson, Anthony Foucard, Julien Hebre, Sophie Henrotte, Caroline Jeannot, Christopher Populus, Audrey Quiquempois, Romaric Roussel, Ophélie Sergent, Phong Tu Ho.  
**Restaurant** Matthieu Carvalho, Amandine Ferreira, Benjamin Herlin, Bertrand Imbourg, Diégo Martignon, Bastien Mottry, Tristan Vaillant, Marie Van Remoortere, Mehdi Aoufi, Jessie Branlard, Sébastien Briend, Valentin Daniel, Thomas Goetsch, Tifanye Larue, Romain Thuizat.

**Restaurant** Matthieu Carvalho, Amandine Ferreira, Benjamin Herlin, Bertrand Imbourg, Diégo Martignon, Bastien Mottry, Tristan Vaillant, Marie Van Remoortere, Mehdi Aoufi, Jessie Branlard, Sébastien Briend, Valentin Daniel, Thomas Goetsch, Tifanye Larue, Romain Thuizat.  
**BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION**  
**Cuisine** Nicolas Bartelena, Sabine Couet, Margaux Fève, Yoan Garraud, Kelly Gigot, Thomas Gillet, Stéphane Godon, Guillaume Jouselin, Louis Rochette.  
**Restaurant** Marc Alexandre Bret, Emeline Cardeur, Romain Dérutin, Emmanuel Faucard, Lolita Lefort, Alexandre Lescale, Mélanie Lioroux, Aline Luquet.  
**BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE** Marie Blaser, Kaha Delpierre, Marion Desmulie, Tiffany Gerling, Vincent Morasz, Sylvie Sayachack, Marion Sourdou, Anthony Tokault, Harmonie Vilpelle, Stephen Allorent, Aurélie Bardiot, Valentin Bonissent, Morgane Chabot, Léa Faucher, Vickie Galon, Julie Honiat, Arthur Lantoin, Alexandre le Ponnier, Johanna Leroux, Alexandre Maréchal, Chloé Meerschman, Hadrien Perrin, Ludovic Petit, Clotilde Pivotau, Morgane Rochon, Julie Rouet, Alexis Skandikova, Antony Sorco.

**BTS**  
**Option A** William Augé, Audrey Bigay, Sébastien Fleurier, Florian Gauthier, Laura Guettier, Jérémie Philippe.  
**Option B** Vincent Aubrun, Yohann Bonhomme, Alexia Colussi, Nicolas Daniel, Adrien Fortes, Jonas Gerbel, Charlene Martine, Kévin Morand, Mélodie Moretti, Pierrick Planchenault.

**LYCÉE PROFESSIONNEL LÉONARD DE VINCI****Trith-Saint-Léger (59)****CAP**

**Agent polyvalent de restauration** Gwenaëlle Baralle, Rémi Degand, Cynthia Dubus, Jérémy Guerot, Mélissa Hurez, Alexis Idmont, Lindsay Lebrun, Romain Lesne, Maëva Meriau, Alexandre Millecamps, Laure Noulin, Jennifer Sonck, Vanessa Sonck, Jennifer Van Duyen.  
**Employé vente spécialisé Option A** Cassandre Cousin, Emilie Dhaussy, Justine Dinato, Mélissa Gana, Jennifer Ghestin, Tracy Hammadi, Paul Hamy, Julie Lecocq, Améline Mary, Virginie Peeters, Mélina Santerre, Hanane Taousi, Gwendoline Zaleski.  
**Maintenance et hygiène des locaux** Delphine Boutte, Priscilla Dayez, Valérie Desoignies, Eugène François, Angélique Giacchetti, Kelly Loirs, Samantha Miot, Cathelyne Postille, Jessica Poteau, Jennifer Watre.

**Cuisine** Alison Boufflet, Sabine Candelier, Sylvie Collet Croguennec, Aurélie Druesne, Sabine Jacquart, Florian Martinache, Tiphaine Millot, Pascale Piette Cornu, Anaïs Wojnowski.

**BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**

**Production culinaire** Mahedin Brahm, Perine Brassely, Jade Cartigny, Fanny Cincidda, Jordan Clabaut, Deborah Claviez, Etienne Delahay de Lylle, Timotée Doucet, Jordane Dufour, Florian Fontaine Kévin Gautier, Maxime Guidez, Angélique Legry, Elio Manzi, Julie Philippart, Jennifer Plichon, Lucie Plouchart, Stéphane Przybyla, Timotey Seghier.  
**Production de services** Matthieu Boulanger, Fabien Ghesneau, Jennifer Cougneau, Marine Debieve, Joffrey Dewilder, Stéphane Dherbomez, Abigaëlle Eloir, Thibaut Estaquet, Spheriane Laidouni, Karl Leduc, Hélène Marquagnies, Mélody Mercier, Julien Naveteur, Suzanne Schawann, Guillaume Stievenard, Dimitri Zurek.  
**Pâtissier** Steven Bœuf, Julian Decarpentry, Anthony Dubois, Anaëlle Feval, Vanessa Galois, Alexandre Kostrevsek, Cassandra Lecerf, Lucie Oster, Elodie Pesin, Steve Placart, Sylvain Plouchart, Cécile Rondelart, Bastien Rulence, Margot Schneider, Gaël Touril, Mathieu Vivier.

**Agent technique d'alimentation** Régis Baigeau, Alexy Bigaillon, Stéphanie Blanchard, Noëlle Blanpain, Laëtitia Coquelle, Laurie Deladerriere, Damien Fontaine, Amélie Kuzma, Pauline Landas, Sandrine Monard, Fanny Soyez, Anaïs Wadin.

**BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** Julie Andrade, Rémi Bourgain, Simon Covlet, Virginie Crunelle, Christopher Devanlay, Maxime Fierobe, Pierre Fontaine, Priscilla Lamiaux, Vivien Largillet, Christophe Lavallée, Marina Lutse, Hamza Megder, Adeline Monier, Kévin Paszkowski.

**LYCÉE PROFESSIONNEL LAUTRÉAMONT****Tarbes (65)****CAP**

**Cuisine** Stéphanie Capgeres, Jessica Martin.  
**Services en brasserie** café Emilie Cotet, Sylvain Guillard, Laetitia Martin, Patrick Paghent.  
**BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**  
**Production culinaire** Camille Ance, Pierre Bengochea, Jean-Paul Delmas, Yvan Desconet, Stéphy Duclos, Romain Duhil, Audrey Laalioui, Benoît Lafitte, Renan Le Breton, Benjamin Lefort, Nathan Leonard, Laura Martins, Yann Masson, Julie Morgado, Cédric Perry, Sandra Saint-Jean, Kassandra Sajous, Mélanie Teruel, Naïm Zahiri.

**Production de services** Coralie Biencourt, Clémence Delsol, Fanny Deutsch, Emilie Dupont, Olinda Elmi, Freddy Gues, Elodie Legros, Léa Martinez, Laura Monnery, Bastien Payen, Elodie Peyrou, Jonathan Pocous, Nelly Pouth Ndjälaka.

**Pâtissier** Vincent Bahadur Thapa, Kévin Basso, Anna Bunichon, Thomas By, Aurélie Capus, Florian Caudron, Nathan Cazajous, Rémi Clergue, Angélique Cordonnier, Thomas Correia, Hélène Darrieuort, Jérémy Goux, Badreddine Hajjouji, Romain Julia, Camille Lacoste, Simon Lagarde, Mélody Linares, Justine Marquety, Gaëlle Normand, Marvin Odin-Piffero, Aurore Petit, Damien Souccasse.

**BAC PROFESSIONNEL**

**Restauration** Laurent Artigue, Emilie Barat, Julien Bergua, Pierre Bredel, Cédric Caussade, Nicolas Chevallier, Phawinee Choochuay, Sébastien Delcroix, Aurélie Delfour, Julien Flament, Yohann Kerskens, Mathieu Labasse, Sylvain Lamarque, Florian Leclere, Gérard Lepine, Giovanni Marliere, Agathe Martin, Caroline Mendez, Tristan Quero, Grégory Ramirez, Antoine Simon, Moubarak Toumi, Mathilde Wailly.  
**Pâtisserie** Audrey Andrieu, Julie Belingou, Matthieu Brochu, Mathieu Brosseau, Gwenaëlle Debergues, David Lacoste, Thibault Lafaix, Brice Lof, Raphaël Lombart, Guillaume Massip, Léa Vicente.  
**Boulangerie** Kévin Bonnecarrere, Lucien Cazaubieilh, Virgile Ferroukh, Jean-Baptiste Julien, Marina Vie.

**CFA ARDÈCHE MÉRIDIONALE****Lanas (07)****CAP**

**Cuisine** Mehdy Beqqali, Odin Bigliardi, Gaël Bogourou, Gwendoline Breugnon, Anthony Chauvel, Lindsay Couvreur, Johann de la Asuncion, Jimmy Derensy, Estelle Gaubert, Johnny Ibanez, Anthony Ispizua, Laëlien Lecerf, Martin Mendez, Alexandre Moronvalle, Marie Omont, Elodie Plan.

**Restaurant** Tracy Despert, Jimmy Durand.  
**BREVET PROFESSIONNEL CUISINE** Fabien-Michel Alberti, Antony Darnault, Jim Fare, Freddy Hocq.

**CFA ÉCOLE DES MÉTIERS****Montauban (82)****CAP**

**Cuisine** Thomas Bacque, Dany Blanche, Xavier Cadamuro, Manon Cèi, Ripon Choudhury, William Delbosco, Laure Guziewic, Stéphane Jean, Baptiste Lardeur, Georges Mac Donald, Benoît Martos, Jean Michel Retureau, Yannick Richard, Lucy Shaw, Mathias Tersinski, Jimmy Homet.  
**Restaurant** Ayrelle Bergeron, Anthony Colliquet, Jessica Colombani, Yoan Fasseur, Anthony Frantz, Virginia Montagne, Samantha Roudil, Damien Sanchez, Coralie Tisserde, Guillaume Verite, Sandra Vrech.  
**Services en brasserie** café Samir Azouagh, Graziella Bougdhacene, Elisa Charpentier, Kévin Delaneuville, Samantha Frezouls, Axel Galerneau, Nancy Lefrançois.  
**Pâtisserie** Joffrey Begot, Bastien Benazet, Cedric Bianchi, Doniphon Courtois, Christopher Csizsar, Guillaume Lecoute, Laura Mousyset, Joris Quemeneur, Quentin Rauly, Raphael Rispe, Jérémy Schacher, Jérôme Tournes, Cindy Vandamme, Fatima Zaid.

**Boulangier** Vincent Azeau, Nicolas Boulet, Thomas Breton, Kévin Faure, Karine Garrigues, Quentin Hemmer, Marie le Maillot, Arnaud Plançq, Lambert Sabausse, Dominique Soupa, Louis Vignes.  
**Boucher** Pascal Blacqueries, Kévin Chorfia, Kévin Filippini, Anthony Lamolinarie, Alexandre Nonorgues, Terry Philippart, Mathias Tilliez.

**LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-JOSEPH L'AMANDIER****Saint-Yrieix-sur-Charente (16)**

**BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE** Audrey Balma Verd, Justine Barraud, Elsa Barthelemy, Pierre Bordes, Benoît Buisson, Julien Cattetel, Maxime Chef, Charlotte Clarke, Kévin Dext, Sandrine Diot, Jordan Djafer, Maxime Effroy, Nolwenn Fauvelais, Trécy Fourreau-Etienne, Guillaume Fremont, Anaïs Galant, Gaëtan Garanger, Estéban Garrido, Charlotte Hookins, Mickaël Lacourarie, Jennifer Laforge, Guillaume Lemarie, Benoît Lener, Marie Pierre Lucas, Manon Magnant, Sandrine Mourier, Kim Papin, Marie Pignon, Claire Sulpice, Nicolas thiriot, Driss Tifalla, Pierre Tranchet, Célia Tugal, Maxime Vaslin, Pierre Walter.

**BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** Elodie Arnoux, Mathieu Bardy, Jean-Charles Boisumault, Thibaut Bonin, Aurélie Carron, Cyril Chamberiand, Alice Chenminade, Eva Glevarec, Claire Granet, Amy Hanlon,

Florent Hymonnet, Jean Baptiste Imard, Maxime Julien, Roselyne Lartou, Anabelle Lavallee, Barbara Mandon, Alexandre Tomasino, Alexis Videlo.

**BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE** Jordane Breyton, Alexandre Castelot, Mathieu Cornut, Richard Huteau, Coralie Labouysse, Camille Langlais, Maud Lome, Jonathan Martinez, Aurélien Mogis, Jean-Baptiste Moreaud, Angéla Renaudon, Mathieu Selier.

**BTS HÔTELLERIE OPTION B ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE** Benjamin Breyton, Pierre Buxeraud, Ludivine Couvret, Cédric Dauge, Laura Garnier, Vincent Gereaud, Claude Le Goff, Martin Loison, Ludovic Loizeau, Fanny Nourisson, Juliane Platon, Christelle Seerutton, Anthony Spanjers, Céline Terracher, Pauline Terrade.

**MENTION COMPLÉMENTAIRE**

**Cuisinier en desserts de restaurant** Céline Boineau, Pierre Demestre, Anaïs Fumeron, Julien Mathieu, Marie Pagnucco, Romain Perroches, Valentin Rigato.  
**Sommellerie** Nicolas Danielli, Vanessa Jouvie, Marie-Noëlle Ohouot, Maxime Valéry.

**LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER SAINT MICHEL****Blanquefort (33)**

**CAP SERVICES HÔTELIERS** Foulera Abdou, Paul De Roeck, Jennifer Dumeynieu, Fatima Faydi, Elise Mansour, Anaïs Martins, Estelle Rabaud, Laurie Telemaque, Bobo Yankatt.

**BEP RESTAURATION** Corentin Amari, Geoffroy Baney, Anaïs Boulanger, Morgane Carlier, Arthur Chantal, Jorick Dorignac, Coralie Ducasse, Thierry Enjalbert, Maxence Fernandes, Julien Gouzalch, Thibault Jaksic, Aurélie Malbec, Alizée Mallemauche, Yann Manlay, Laetitia Marie, Julie Mazeau, Angélique Montfort, Gilles Nguyen, Elodie Peyralade, Quentin Prieuert, Adèle Queinec, Paul Servaud, Ambroisine Verdonck, Alexandre Audy, Stéphanie Baudin, Guillaume Bibes, Chelsea Bouchet, Thibaut Boutry, Jérémy Buisson, Giovany Chauveau, Alexis Claude, Jules Denizet, Tiphaine Dubedat, Orian Feron, Stacy Juaristi, Peter Kolozsvari, Paul Lafabrie, Mélinda Lopes, Arnaud Maurin, Jérémy Mercier, Ramatou Normand, Laura Pellissier-Tanon, Charlene Poher, Marion Renaille, Jonathan Rodier, Léo Saliens, Célia Tallon, Camille Verger.

**BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** Céline Agus, Arnaud Bitch, Emmanuel Blaess, Pierre Cloarec, Romain Deschamp, Clément Dortet-Halet, Camille Feron, Paul Gouzien, Manon Guimberteau, Antoine Jogo, Rebecca Jogo, Laura Lacourty, Jérémy Lafitte, Jimmy Marie, Margot Mollonguet, Matthieu Paillart, Kévin Pestel, Maxime Riviere, Kévin Rocher, Damien Sicilia.

**MENTION COMPLÉMENTAIRE**

**Cuisinier en desserts de restaurant** Marc Benquet, Pierre-Marie Cahen, Benjamin Chabry, Mathieu Decourt, Vincent Lafourcade, Camille Llopis, Axel Roge, Romain Szczesny, Audrey Teillout.  
**Accueil réception** Marie Bassin, Laetitia Cruzin, Elodie Gorce, Justine Dupuis, Julie Gouygou, Jennyfer Huguet, Fanny Muratet, Caroline Rambeau, Amandine Savy, Emilie Seguin, Mathilde Verger.

**GRUPE FIM DE CHERBOURG-OCTEVILLE****Cherbourg-Octeville (50)****CAP**

**Cuisine** Fatima Essnani, Thomas Cauchon, Victorine Doguy, Jérémy Duraes, Benjamin Liebeaux, Cédric Lamache, Coralie Barbouteau, Giovanni David, Mathieu Guiffard, Benjamin Renouf, Clément Voinis, Brice Moncuit, Joffray Pont, Angélique Sébire.  
**Restaurant** Sandrine Duchemin, Jimmy Leur, Jérôme Pluquet, Cathy Yvetot, Anne-Cécile Prudor, Sarah Lemaric, Caroline Guiot, Claire Duchemin, Aurélie Bihel, Nadège Orange, Laura Mutinelli, Charlotte Goubert.  
**Services en brasserie** café Audrey Caillot, Maryline Creveuill, Uriell Feuillard, Jéniffr Gratién, Adrien Lamoureux, Romain Porquet, Caroline Pouchier.  
**RECAPE** Jérôme Castel, Kévin Levallois, Virginie Leveziel, Jean-Marie Ferey, Sabrina Gancel, Samuel Gaspard, Clément Guerchais.  
**CQP SERVEUR** Madeleine Dago, Julien Grell, Laëtitia Levast.

**LYCÉE PROFESSIONNEL ARMAND MALAISE****Charleville-Mézières (08)****CAP**

**Agent polyvalent de restauration** Virginie Fornasiero, Elodie Frouysart, Elodie Goyer, Ludovic Laurain, Morgane Libres, Jason Piquet, Michel Sergent, Geoffrey Wulleme.  
**Assistant technique en milieux familial et collectif** Cassandra Decarpentries, Cassandra Douillet, Hélène Goncalves, Emilie Harang, Amélie Le Derff, Prescilia Ponsinet, Morgane Werner.  
**Maintenance et hygiène des locaux** Audrey Bury, Prescilia Croquet, Mylène Hemonet, Sandra Laplanche, Aurélie Lefort, Laura Lelong, Amélie Roulot.

**LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER CONDORCET****Arcachon (33)****CAP**

**Cuisine** Yoan Descubes, Christelle Dorisse, Anthony Paillard.  
**Restaurant** Lydia Dufort, Christopher Dupuy, Anne-Laure Garbay, Léa Hebrard, Tatiana Lohez, Julia Minvielle.  
**Services en brasserie** café Paul Abeille, Romain Baron, Yan Bechet, Clément Collado, Rémi Ladaurade, Alexis le Roy, Maël Moreau, Rémi Sensat, Femke Vanden Elschen, Marc Vedovato.  
**Production de services** Gwenaël Barrière, Anthony

Berguio, Houoiria Beziane, Axel Cristol, Nelly Dessarps, Cécile Gonot, Brenda Guiton, Ludovic Le Bars, Julien Pahin, Gaëlle Pennec, Thomas Pitois, Jonathan Pochat.

**BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION**

Anna Couchez, Mathieu Courault, Thomas Crenca, Rachel Delesse, Clémence El Heimeur, Jessica Elisée, Steven Fontan, Charlotte Gaillard, Jérémy Harriet, Ludovic Jeandel, Aymeric Lambert, Marine Mouliets, Cédric Penaud, Emilie Ringenbach, Thomas Sanchez, Adrien Therin.

**MENTION COMPLÉMENTAIRE**

**Employé barman** Leila Bardin, Marie Beaugillet, Teddy Berger, Karim Beziane, Romy Destribats, Pearl Ebene Odou, Natacha Faroux, Jordan Gamini Cubières, Camille Gardia Parège, Loïc Hertmanni, Cindy Ledru, Arnaud Lesage, Romain Martinez, Raphaël Mignon.

**Organisateur de réceptions** Clémentine Azevedo, Aurélie Barrionuevo, Amélie Bernadet, Marie Didier Debenest, Esther Labenere, Aurore Potard, Léa Rabiller.

**CFA DU CEFPPA****Illkirch-Graffenstaden (67)****CAP**

**Cuisine** Loïc Andres, Steve Antoine, Thomas Aymard, Alexandre Barata, Hassan Bari, Arthur Bauer, Stéphanie Beugnon, Marion Boareto, Maxime Boisseau, Yann Bosshammer, Damien Bousquet, Anaïs Buhrel, Anaïs Bur, Sarah Carlen, Dorian Chapot, Jamal Cherier, Maxime Chipou, Audrey Culmone, Julie Cuntz, Benjamin Cuny, Arlindo Da Costa, Fabio Da Silva Goncalves, Aurélien Daul, Mike De Oliveira, Bryan Dickenheir, Pierre Dillmann, Marcus Dos Santos Ferreira, Eric Dreger, Geoffroy Eckly, Yannick Felix, Jérôme Fellner, Mélanie Fritsch, Laura Fuhrmann, Lucas Gehin, Shirley Godan, Marina Grandgeorge, Justine Greimel, Jonathan Gross, Cédric Hedtmann, Adeline Heinrich, Jérémy Heintz, Jimmy Heintz, Mathieu Hoslin, Dan Husser, Jessica Ihle, Matthieu Jacotot, Laura Jaeg, Florian Jost, Adrien Kamir, Benjamin Kammerer, Manuel Keller, Joffrey Kientzel, Paul Kliche, Loïc Köhler, Michele Kormann, Antoine Kremer, Marine Kromberger, Julien Links, Otto Luca, Mathieu Maillier, Valerian Mangin, Emmanuel Mangold, Marco Marques Aranda, François Martin, Jérémie Marz, Stéphanie Mayer, Constantin Meyer, Lucas Mosser, Patrick Mosser, Arthur Muller, Cyril Muller, Julien Naegy, Kévin Nirrengarten, Xavier Pardo, Cloé Pauly, Lucien Philipps, Laurence Poirot, Mathis Prudent, Mathieu Rieger, François Rohrl, William Sadoux, Michaël Schall, Gaëtan Schaffner, Bryan Schmitt, Caroll Schmitt, Jimmy Schneider, Mike Schneider, Margaux Schwarz, Audrey Schwenck, Julien Sciaux, Nicolas Sengler, Loïc Simon, Kévin Sinquin, Joëlle Sonntag, Bernard Tonyivi, Kévin Violland, Maxime Walter, Steve Walter, Jean François Weber, Frédéric Weigel, Martin Wittich, Axelle Wurms, Maxime Wurms, Amanda Zerr, Florian Zwinger.

**Restaurant** Xavier ADES, Alexandre Allard, Thiebault Andouard, Christelle Artz, Fabio Bader, Benjamin Balzer, Cédric Bedez, Géraldine Bellanger, Mégane Blaise, Louis Bonhomme, Brenda Boos, Carolyn Broglin, Antonio Canzoneri, Célia Cascione, Cédric Chabbert, Mélanie Chabbert, Sophie Christmann, Adeline Delalande, Mike Derouin, Tiffany Dreger, Aloys Ertz, Pauline Faudel, Romain Fehr, Morgane Felix, Edy Floris, Marc Franz, Xavier Friche, Jessica Fuentes, Justine Glineur, Mélanie Godan, Kévin Gravouille, Rémy Guth, Aurélie Heinrich, Elodie Heintz, Laurie Hoff, Fise Hotz, Mélanie Hristov, Damien Jung, Justine Jung, Fleur Anaïs Keller, Lauriane Kiennert, Noémie Kiény, Julia Kornicki, Magalie Kostmann, Cyril Kraemer, Romain Kuhn, Aurélien Kuntz, Anaïs Le Clech, Cindy Leininger, Laurent Lindemann, Nittaya Manée, Loussinie Mesropian, Deborah Meyer, Kassandra Mille, Jody Millozzi, Romain Mohimont, Romain Ortiz, Laura Mundscha, Elodie Ott, Mickaël Ouxet Ortz, Ludovic Pena, Véronika Pfeifer, Mélanie Richert, Morgane Riehl, Fanny Rinckenberger, Dimitri Rumas, Steve Sali, Aurélie Sartori, Alexandra Schaefer, Ludvine Schmitt, Anne-Marie Schneider, Axel Schnell, Matthieu Shakeri Noori, Bocar Sidibe, Natacha Simon, Svetlana Soewa, Ariane Soulat, Noémie Stahl, Laëtitia Thurner, Vivien Veilh, Kévin Walch, Jennifer Wehrle, Geoffery Wernert.

**BREVET PROFESSIONNEL** Marion Babst, Emmanuelle Fritsch, Guillaume Kuhn, Alexandre Lesser, David Mehr, Joffrey Muller, Nicolas Pfirsch, Steve Philibert, Philippe Provin, Cédric Rehm, Lucas Schaeffer, Jordan Tracy, Mandy Wurfel.

**BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** Suleyman Akbulut, Johan Anselm, Jean Lionel Atangana Kounou, Régis Bossenmeyer, Kévin Christ, Nathan Christmann, Mélanie Dietrich, Jérémy Eber, Pierre Frot, Axelle Gillig, Amélie Lapp, Valentin Lehmann, Laura Leonhart, Anne Oliveira, Vanessa Rochman, Pierre Louis Roederer, Romain Scheidt, Kévin Stroh, Sabrina Thomas, Eva Von Der Heyden, Mélanie Weber Serrano.

**BTS**

**Option A** Aurélie Etienne, Céline Hurstel, Mathieu Lhodesy, Anne Meyer, Sébastien Scherer.  
**Option B** Jérémy Kraft, Jérôme Lauth, Justine Rist.

**MENTION COMPLÉMENTAIRE**

**Cuisinier en desserts de restaurant** Eugène Buchert, Anthony Ferber, Laura Hatt, Maxime Jean Marie, Sandrine Keller, Steven Kempf, David Keu, Anthony Meyer, Ivan Pion, Julien Reibel, Elise Schmitt, Laura Schneider, Erkan Ucar.  
**Sommellerie** Cyril Arnold, Julien Blaess, Cyril Koerckel, Aurélie Marmillot, Coralie Marie, Chantal Maylaender, Gaëtan Sittler, Julie Willf.  
**Accueil réception** Geoffroy Bertrand, Deborah Oriath, Annabelle Duclery, Mylène Eby, Célia Heyraud, Sandra Kaule, Sylvia Monticone, Khadija Sekrane, Ilaria Vota.

**LYCÉE PROFESSIONNEL LOUIS BLÉRIOT****Trappes (78)**

**CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION** Danaïde Barez, Mélanie Bodiou, Dado Camara, Mariam Diani, Candice Gore, Fenda Korera, Morgane Lefevre, Falikou Melte, Solène Sablin.



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

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

### Un jeune en contrat de professionnalisation ne bénéficie pas d'exonération de charges

**Pouvez-vous me confirmer un point sur un contrat de professionnalisation conclu le 2 mai 2010 ? La CCI me dit 'zéro charges patronales', donc déduction allègement Fillon et remboursement des charges patronales restantes. Or, le Pôle emploi me dit 'pas de remboursement de charges'. Qui a raison ? Merci.**

Mimi

Il n'est pas vraiment facile de s'y retrouver dans tous ces dispositifs d'exonération de charges et d'aides à l'emploi qui sont instaurés sur des périodes limitées et pour des contrats bien déterminés.

Les contrats de professionnalisation conclus avec des jeunes de 16 à 26 ans avant le 1<sup>er</sup> janvier 2008 bénéficiaient d'un régime d'exonération de charges spécifique, mais celui-ci a disparu depuis cette date. Ces contrats peuvent en effet appliquer la réduction de cotisations dite réduction Fillon, prévue à l'article L.241-13 du code de la sécurité sociale.

Dans le cadre de la politique de l'emploi et de lutte contre le chômage - plus particulièrement celui des jeunes -, trois aides ont été mises en place afin de favoriser les embauches de jeunes en contrat d'apprentissage : une aide forfaitaire pour toute embauche d'un jeune en contrat de professionnalisation, une aide forfaitaire pour l'embauche d'un premier apprenti ou d'un apprenti supplémentaire, ainsi qu'un dispositif de type 'zéro charges' pour les embauches d'apprentis dans les entreprises de onze salariés et plus.

#### Aide forfaitaire pour l'embauche d'un apprenti

Les entreprises de moins de 50 salariés peuvent bénéficier d'une aide de l'État de 1 800 € pour l'embauche d'un apprenti supplémentaire ou d'un premier apprenti si l'entreprise n'en avait pas auparavant, à condition qu'elle soit réalisée entre le 24 avril 2009 et le 31 décembre 2010. Cette aide doit être effectuée auprès de Pôle emploi au moyen d'un formulaire spécifique 'Demande d'aide à l'embauche d'un apprenti supplémentaire dans une entreprise de moins de 50 salariés' et accompagnée d'une copie du contrat d'apprentissage enregistré par la CCI. Cette aide est valable pour chaque embauche.

#### Zéro charges apprentissage

Les employeurs de 11 salariés et plus peuvent bénéficier d'une aide financière de l'État pour toute embauche d'apprenti avant le 1<sup>er</sup> janvier 2011. Cette aide est accordée chaque mois pendant douze mois au titre des gains et rémunérations versés à compter du 1<sup>er</sup> mai 2009. Son montant est calculé par Pôle emploi au vu des éléments fournis par l'employeur et selon la formule suivante (en métropole) : smic

horaire applicable au 1<sup>er</sup> janvier de l'année en cours x 151,67 x (pourcentage du smic applicable à l'apprenti - 0,11) x 0,14.

Un apprenti de moins de 18 ans en première année de formation bénéficie d'une rémunération égale à 25 % du smic. Ce qui va donner une aide mensuelle de : 8,86 € (taux horaire applicable au 1<sup>er</sup> janvier 2010) x (151,67 x 25 % - 0,11) x 0,14 = 47,02 €. L'aide étant arrondie à l'entier supérieur, elle sera de 48 €. Pour en bénéficier, il faut remplir un formulaire spécifique (à retirer auprès de Pôle emploi) et l'accompagner d'une photocopie du contrat d'apprentissage.

#### Aide au contrat de professionnalisation

Les employeurs qui embauchent un jeune âgé de moins de 26 ans en contrat de professionnalisation entre le 24 avril 2009 et le 31 décembre 2010 peuvent demander à bénéficier d'une aide de l'État. Le respect de la condition de l'âge du jeune s'apprécie au jour de la signature du contrat.

Le montant de cette aide est de 1 000 €. Celle-ci est portée à 2 000 € si le jeune embauché est titulaire d'un diplôme, d'un titre ou d'un niveau de formation de niveau V, V bis ou VI.

La demande doit être faite au moyen d'un formulaire type 'Demande d'aide à l'embauche d'un salarié âgé de moins de 26 ans en contrat de professionnalisation' que vous pouvez vous procurer auprès de Pôle emploi ou télécharger sur le site suivant :

[http://www.emploi.gouv.fr/profil/jeunes/formulaire\\_contratpro.pdf](http://www.emploi.gouv.fr/profil/jeunes/formulaire_contratpro.pdf)

Ce formulaire doit être accompagné d'une copie du contrat de professionnalisation enregistré par la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE) ou d'un document attestant de l'enregistrement.

Vous devez envoyer ces documents à Pôle emploi services, à la fin du 2<sup>e</sup> mois de travail du jeune dans l'entreprise. Vous recevrez la moitié de l'aide dans le mois suivant cette demande. Puis pour percevoir le solde, vous devez retourner à Pôle emploi services, à la fin du 6<sup>e</sup> mois, le formulaire qui vous sera alors adressé pour attester de la présence dans votre effectif du jeune.

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet Droit du travail en CHR + modèles sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Faire payer la casse constitue une sanction pécuniaire interdite

**Mes employés ne font pas très attention et cassent énormément de vaisselle, je voudrais donc leur imputer une partie de cette casse afin de les inciter à faire plus attention. Comment puis-je faire ?** (T. M. par courriel)

Attention ! Une telle pratique ne serait pas légale. En effet, un employeur ne peut pas demander à un salarié de payer pour la casse de matériel et ce quelle que soit sa valeur, car il s'agit d'une sanction pécuniaire interdite par l'article L.1331-2 du code du travail. Ce texte prohibe toutes les formes de retenue sur salaire en raison d'une faute ou d'une mauvaise exécution du travail par un salarié. Cette pratique est illégale et passible d'une amende de 3 750 € (art.

L.1334-1 du code du travail). Cet article étant d'ordre public, il est interdit de prévoir des dispositions contraires. Ce qui signifie qu'une clause dans le contrat de travail ou un accord entre le salarié et l'employeur ne peut déroger à ce principe, et n'a par conséquent aucune valeur légale. En revanche, rien ne vous interdit d'instaurer une prime pour inciter vos salariés à faire plus attention. Cette prime peut être un élément de motivation.

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet Droit du travail en CHR + modèles sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### OC 22 L'expertise au service de votre boisson

Une gamme complète de Pur Jus pressés, Jus de fruits BIO, Smoothies et de Solutions Cafés

Des équipements adaptés à vos besoins et personnalisables

Un service de proximité partout en France

OC22 - 35, rue de Seine  
92700 Colombes - France  
Tél. : +33 1 41 19 72 22  
Fax : +33 1 41 19 72 33  
oc22.com



**tessali**  
Des canapés-lit haute couture sur mesure

ZI. du Rocher Vert  
77140 NEMOURS FRANCE  
+ 33 1 64 28 22 72  
Fax : 01 64 28 94 03  
contact@tessali.fr

**ÉCOLE DU VIN DE PARIS**

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

Contactez Noémie NICOLLE : 01 43 41 33 94  
[www.ecole-du-vin.fr](http://www.ecole-du-vin.fr)

**morice** **ILLICO**

Fours à pizza  
Pièces détachées d'origine

ILLICO - 300 route de Strasbourg  
Les Echets - 01700 MIRIBEL  
Tél : 04 72 26 22 22  
[www.illico-france.fr](http://www.illico-france.fr)

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

**SIAHM 2010**  
LILLE | 17 > 19 OCTOBRE  
GRAND PALAIS

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



## LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE EN QUESTION

# Les erreurs à éviter lors du choix du nom commercial ou d'une marque

Quand il s'agit de choisir un nom commercial ou une marque, il existe de nombreux pièges à éviter. Étude de cas des principales difficultés que l'on peut rencontrer.

**On ne peut utiliser son nom à titre de marque alors qu'il existe déjà une marque similaire pour des services identiques**

*M. Sofi souhaite ouvrir un hôtel à Saint-Tropez. Il souhaite savoir s'il peut l'appeler Hôtel Sofi ?*

La première chose que M. Sofi doit faire est de vérifier si le signe Sofi est disponible, c'est-à-dire qu'il ne porte pas atteinte à des droits existants. Il doit donc vérifier qu'il n'existe pas de marque antérieure Sofi pour désigner des services d'hôtellerie.

Aucune marque Sofi n'ayant encore été déposée pour désigner des services d'hôtellerie, M. Sofi pourrait donc a priori déposer son nom à titre de marque. Toutefois, il ressort des recherches d'antériorités qu'il existe une marque proche, Sofitel, et qui désigne notamment des services d'hôtellerie. La proximité phonétique des deux signes est susceptible de créer un risque de confusion entre les hôtels Sofitel et Hôtel Sofi dans l'esprit du public. Il est donc déconseillé à M. Sofi de déposer à titre de marque son nom patronymique pour désigner des hôtels, dès lors qu'une marque proche de son nom est déjà exploitée pour désigner des services identiques et similaires à ceux qu'il souhaitait désigner.

**Les limites à l'utilisation d'un nom patronymique similaire à celui d'une personne connue**

*Une hôtelière dont le nom de famille est Ducasse utilise ce dernier pour exploiter un hôtel-restaurant Ducasse depuis deux ans à Saint-Geniès-de-Malgoirès dans le Gard. Quels sont les risques pour cette professionnelle qui utilise un nom identique à celui d'Alain Ducasse, connu dans le monde de la haute cuisine depuis de nombreuses années ? Que doit-elle faire ?*

L'hôtelière doit immédiatement changer la dénomination sociale de sa société, de son enseigne commerciale et de sa marque. En effet, ses signes distinctifs sont la reproduction à l'identique d'une marque antérieure qui désigne les mêmes services. La bonne ou mauvaise foi du contrefacteur étant indifférente en matière de contrefaçon, l'hôtelière ne pourra pas minimiser le préjudice subi par le restaurant Ducasse en soutenant ne pas avoir fait le rapprochement entre les deux noms.

**Une marque doit être suffisamment distinctive**

*M. Vicou, restaurateur, ouvre un restaurant spécialisé dans la cuisine vietnamienne et l'appelle Viet Cuisine. Il dépose le nom à titre de marque. Son restaurant rencontre un vif succès dans la ville. Quelques temps plus tard, Mme Vicard ouvre, dans la même ville, un restaurant proposant les mêmes spécialités, et l'appelle Cuisine Viet. M. Vicou estime que le nom de*



*ce restaurant est une contrefaçon de sa marque Viet Cuisine. A-t-il raison ? Que peut-il faire ?*

La marque, pour être valable, doit être distinctive, c'est-à-dire qu'elle ne doit pas être générique, descriptive, ni nécessaire. Elle doit être arbitraire. Dans cette affaire, le nom Viet Cuisine, pour désigner un restaurant spécialisé dans la cuisine vietnamienne, a de fortes chances d'être analysé comme un descriptif des spécialités culinaires proposées dans le restaurant, et d'être déclaré nul, en tant que marque, par le juge en cas de contentieux. M. Vicou n'a donc pas intérêt à assigner Mme Vicard en contrefaçon de sa marque, mais en concurrence déloyale en démontrant le caractère fautif du comportement de Mme Vicard qui tend à créer une confusion dans l'esprit du public et à lui faire croire qu'il s'agit du même restaurant et/ou de la même chaîne de restaurants.

**Utiliser le nom d'un produit existant déposé à titre de marque**

*M. Thevry a créé un nouveau dessert pour son restaurant, élaboré à base de bonbons à la fraise. Il souhaite le faire figurer sur sa carte sous le nom 'Gourmandises de Fraises Tagada'. A-t-il le droit de le faire ?*

La première chose que M. Thevry doit faire est de vérifier que le nom de son dessert n'est pas déposé à titre de marque, ni un de ses termes pris séparément. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, l'expression Fraises Tagada n'est pas la désignation nécessaire de tous les bonbons à la fraise mais désigne la fraise de la société Haribo, qui l'a déposée à titre de dernière. L'enregistrement de la marque confère à son titulaire un droit de propriété sur cette marque pour les produits et services qu'il a désignés. Sont notamment interdites, sauf autorisation du propriétaire, la reproduction à l'identique de la marque ou la reproduction similaire de la marque, lorsque celle-ci crée un risque de confusion dans l'esprit du pu-

blic, pour des produits ou services identiques à ceux désignés dans l'enregistrement. Ainsi, M. Thevry doit obtenir l'autorisation préalable de la société Haribo pour désigner son dessert 'Gourmandises de Fraises Tagada'. À défaut, la société Haribo pourra former une action en contrefaçon à son encontre.

**Utiliser une marque existante qui désigne des produits différents**

*Un nouveau restaurant a ouvert dans la gare de Lille. Lecteur assidu du magazine L'Express, le restaurateur souhaite l'appeler L'Express. Il se demande s'il a le droit de le faire.*

Parmi les principes régissant le droit des marques figure celui de la spécialité. Cela signifie qu'il n'y a contrefaçon de marque que si celle-ci est reproduite pour désigner des produits et/ou services identiques, similaires ou complémentaires à la marque antérieure. Le fait que le titre d'un magazine soit L'Express n'empêche donc pas d'adopter le même nom pour un restaurant. Le restaurateur n'a donc pas à s'inquiéter de la marque L'Express, qui désigne d'un magazine et des services de presse. En revanche, il doit vérifier si une telle marque n'a pas été déposée pour désigner des services identiques, similaires ou complémentaires aux siens.

**S'opposer à l'utilisation d'un nom commercial à titre de marque**

*La société Le Clovis exploite une chaîne de bars sous le même nom, depuis 2005. Mais la société n'a pas déposé le nom Le Clovis à titre de marque. Son gérant apprend qu'une demande d'enregistrement d'une marque Clovis pour désigner des services de bar vient d'être déposée. Peut-il s'y opposer ?*

Le droit sur le nom commercial et sur l'enseigne s'acquiert avec le premier usage public. À partir de cette date, ces signes ont une priorité d'usage sur une marque sans qu'il soit nécessaire d'apporter la preuve d'une publication au registre du commerce ou même que le déposant de la marque en ait eu personnellement connaissance. La société Le Clovis a deux mois à compter de la publication de la demande d'enregistrement de la marque Clovis au Bulletin officiel de la propriété industrielle pour formuler des observations ou pour former opposition auprès du directeur de l'Institut national de la propriété industrielle. Elle devra démontrer qu'il existe un risque de confusion et que son signe est exploité sur l'ensemble du territoire national.

Son opposition sera réputée rejetée s'il n'est pas statué dans un délai de six mois suivant l'expiration du délai d'opposition.

Si le directeur de l'INPI estime que l'opposition doit être explicitée, il initie une procédure contradictoire, invitant les parties en cause à présenter leurs observations, et au terme de laquelle il pourra rejeter l'opposition, l'accueillir partiellement ou totalement.

Cas pratiques rédigés par Maître Delphine Brunet-Stoclet (SBKG & associés)

WWW.INFOGREFFE.FR  
WWW.INPI.FR

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

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 mandats, situés dans les grandes agglomérations françaises.

Nous étudions toutes vos propositions.

Contact : [developpement@parkandsuites.com](mailto:developpement@parkandsuites.com)

04 67 99 24 48



LE RISQUE PRINCIPAL ? ÊTRE ATTAQUÉ POUR CONCURRENCE DÉLOYALE

## Bien choisir et protéger son nom commercial

Le nom d'un établissement est un élément important, car il permet non seulement de l'identifier mais aussi d'assurer sa notoriété tant auprès de la clientèle que des partenaires commerciaux. Il convient donc de prendre quelques précautions avant de le choisir, et de savoir comment le protéger.

Toute personne physique possède un nom qui lui permet d'être identifié. Pour l'entreprise, c'est la même chose. L'exploitant du restaurant peut être soit une personne physique, Jean Marmiton par exemple, soit une société identifiée par une dénomination sociale comme par exemple SARL J. Marmiton. Cette dénomination sociale est librement choisie par les associés. Elle peut être fantaisiste ou faire référence à l'activité de l'entreprise. Mais le restaurateur doit aussi trouver un nom commercial pour son établissement, c'est-à-dire le nom sous lequel ce dernier va être exploité et qui va permettre aux tiers de l'identifier (clients, fournisseurs...). En pratique, ce nom sera souvent le même que l'enseigne apposée sur le fonds pour permettre aux passants de le reconnaître.

### Dénomination sociale et nom commercial

La protection de la dénomination sociale et celle du nom commercial (ou enseigne) n'obéissent pas au même régime. La propriété de la dénomination sociale s'acquiert lors de la création de l'entreprise, au moment de son immatriculation au registre national du commerce et des sociétés (RCS), c'est-à-dire lors de sa déclaration au centre de formalités des entreprises (CFE). Il faut donc s'assurer, avant d'immatriculer sa société, que le nom choisi est disponible, c'est-à-dire qu'il ne reproduit pas ou n'imité pas un nom bénéficiant déjà d'un droit antérieur pour des activités identiques ou similaires.

La protection du nom commercial ou de l'enseigne naît de la première utilisation publique et se conserve par son utilisation sur des documents commerciaux (factures, publicité, prospectus...). Mais cette protection sans aucune formalité n'est assurée que localement. Mentionner le nom et l'enseigne de l'établissement sur le registre du commerce et des sociétés permet de prouver, si besoin est, le point de départ d'utilisation du nom et de l'enseigne. Pour bénéficier d'une protection beaucoup plus large du nom ou de l'enseigne sur le plan géographique, il faut effectuer un dépôt de marque auprès de l'INPI (Institut national de la propriété industrielle).

### Précautions à prendre lors du choix du nom

Jean Marmiton peut librement choisir le nom de son établissement. Il peut lui donner son nom patronymique ou être purement fantaisiste (Uniprix, Infragel...). Mais cela ne doit pas entraîner une confusion avec un fonds déjà existant, ce qui pourrait, par la suite, constituer un acte de concurrence déloyale. Il ne doit pas non plus être motivé par le désir de s'approprier frauduleusement la notoriété acquise par un autre nom. Comme par exemple vouloir appeler son restaurant La Tour d'argent.



Si Jean Marmiton choisit un nom qui a déjà été adopté par un autre restaurateur, celui-ci peut le poursuivre au titre de la concurrence déloyale. Dans la mesure où le nom choisi par Jean Marmiton est susceptible d'établir une confusion avec un restaurant qui avait adopté ce même nom préalablement, les tribunaux peuvent le contraindre à en changer. Ce qui peut coûter très cher à Jean Marmiton, car il sera obligé de changer tous ses documents commerciaux (les menus, cartes de visite...) ainsi que l'enseigne et la devanture de son établissement.

### Déposer son nom à titre de marque

Jean Marmiton décide de déposer son nom commercial à titre de marque. Toutefois, il se demande si n'importe quel nom peut être déposé et quelles sont les formalités à effectuer.

Le choix peut se porter sur une marque nominale constituée par un terme commun ou de fantaisie, par son nom patronymique, par un assemblage de mots, par des lettres ou des chiffres, ainsi que par un nom géographique, sauf s'il constitue une appellation d'origine protégée ou si l'appellation est susceptible de tromper le public, notamment sur la provenance géographique du produit ou du service. Par ailleurs, Jean Marmiton peut opter pour une marque figurative, composée d'une forme ou d'un dessin ou encore une marque complexe qui associe un mot et un

dessin. Il doit s'assurer que la marque qu'il envisage de déposer soit originale et distinctive. Elle ne doit pas être exclusivement la désignation nécessaire, générique ou usuelle du produit ou du service. Par exemple, un restaurateur ne peut jeter son dévolu sur une dénomination pouvant servir à désigner une caractéristique propre à la restauration car la marque serait jugée descriptive donc nulle, par exemple Le Grand Restaurant ou Le Restaurant de Paris.

Ensuite, Jean Marmiton doit vérifier que la marque déposée est nouvelle et disponible, c'est-à-dire que personne n'a acquis de droit sur un signe identique ou similaire dans le même secteur économique. Il ne pourra pas appeler son restaurant Buffalo Grill, nom appartenant à une chaîne de restaurants qui a déjà fait l'objet d'un dépôt de marque.

Il faut savoir que l'antériorité d'une marque s'apprécie produit par produit et service par service. En effet, une marque peut désigner un service déterminé, même si un signe a déjà été utilisé pour des services différents. Par exemple, Mont Blanc pour les produits alimentaires et Mont Blanc pour les articles de papeterie.

### Les précautions à prendre

S'assurer que le nom est disponible n'est pas une obligation légale, mais c'est une précaution pour éviter tout problème ultérieur. En effet, si le nom de votre société n'est pas disponible, il peut être contesté à tout moment par les propriétaires de droit antérieurs qui peuvent vous attaquer en contrefaçon ou concurrence déloyale et vous interdire d'utiliser ce nom. Lorsque vous déclarez votre société au CFE pour que celle-ci soit enregistrée au RCS, ces deux organismes ne sont pas chargés de vérifier si votre nom est disponible ou non. Vous pouvez confier cette recherche à un professionnel.

Pour ne pas choisir un nom identique ou similaire à celui qu'aurait déjà choisi un concurrent, il est conseillé de consulter la base de données sur le site d'infogreffe ([www.infogreffe.fr](http://www.infogreffe.fr)) qui vous donne accès aux dénominations sociales, enseignes ou noms commerciaux en France. Vous devez également vous assurer que le nom commercial choisi n'a pas fait l'objet d'un dépôt de marque en consultant le registre des marques sur le site de l'INPI ([www.inpi.fr](http://www.inpi.fr)). Mais attention, ce service n'est qu'une première étape pour vérifier l'existence d'une marque. En effet, la recherche se fait seulement à l'identique. Elle ne tient pas compte des similitudes phonétiques ou visuelles. Pour une recherche approfondie, il vous est conseillé de demander à l'INPI, à un avocat ou à un conseil en propriété intellectuelle de faire une recherche complète portant sur les marques et les dénominations de sociétés. **Pascale Carbillat**

**In Extenso**  
experts-comptables

Un leader de l'expertise comptable qui accompagne  
au quotidien plus de 5 000 hôteliers et restaurateurs

comptabilité • gestion • conseil • social et paies • juridique • audit •

**Deloitte**

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





## EXEMPLE À PARTIR D'UN CAS CONCRET

# Normes de sécurité incendie : qui doit payer les travaux ?

Les travaux de mise aux normes sont-ils à la charge du locataire ou à celle du propriétaire des murs ? Selon maître Gaillard, auteur du Blog des Experts 'Le bail commercial en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr), tout dépend du contrat de bail. Illustration à partir d'une affaire récemment jugée par la cour d'appel de Toulouse (arrêt n° 390 du 30 septembre 2009).

Un hôtelier dirige un établissement 2 étoiles situé dans le centre d'une ville de province. Les 38 chambres sont insonorisées, climatisées et équipées de téléphone, télévision et accès internet wifi. Il n'y a pas de restaurant. L'hôtelier a changé la chaudière pour un montant de 13 000 E et payé des travaux de mise aux normes de sécurité incendie notamment sur le système électrique et de gaz pour un montant de 7 000 E. Il souhaite entreprendre d'autres travaux de mise aux normes de sécurité liés à l'amiante (500 E) et à l'ascenseur (33 000 E). Pour le bailleur, il n'est pas question de rembourser ceux déjà effectués, ni de supporter le coût des autres. L'hôtelier saisit alors l'autorité judiciaire pour obtenir le paiement de la totalité de ces sommes.

## L'argument de l'hôtelier

L'hôtelier considère que l'ensemble de ces travaux lui sont imposés par l'autorité administrative et se fonde sur un rapport du Bureau Veritas qui lui-même se réfère à l'arrêté du 24 juillet 2006 sur la mise en conformité des petits hôtels aux normes de sécurité. Il estime que le contrat de bail ne contient aucune clause stipulant expressément que les travaux imposés par l'autorité administrative sont à la charge du locataire. Il en conclut qu'ils doivent être supportés par le bailleur en application de l'article 1719-2 du code civil (selon lequel le bailleur est tenu d'entretenir la chose louée en état de servir à l'usage pour lequel elle a été louée).

## L'argument du bailleur

Le bail comporte une clause le dispensant de prendre en charge les travaux sauf ceux relatifs à la toiture et aux gros murs. Les travaux en question ne concernent ni l'un ni l'autre, donc il n'est pas tenu de les supporter.

## Pour les juges

Le changement de la chaudière reste à la charge de l'hôtelier. Pour les juges de première instance, le locataire ne peut pas entreprendre de travaux sans autorisation du bailleur. L'hôtelier a bien écrit une lettre pour informer le propriétaire de son intention de changer la chaudière, mais il n'a pas obtenu l'autorisation de celui-ci. Il n'a pas non plus saisi la juridiction judiciaire, préalablement à leur exécution, pour obtenir la condamnation de celui-ci. Pour le tribunal de grande instance et pour la cour d'appel, le locataire n'est juridiquement pas fondé à en réclamer le remboursement. Ces frais restent donc à sa charge.



La mise aux normes de sécurité peut nécessiter de gros travaux. Il convient de se référer au bail pour savoir à qui ils incombent.

- Le locataire n'a ni informé ni demandé l'autorisation au bailleur d'exécuter les travaux de mise aux normes de sécurité incendie sur le système électrique et de gaz. Il n'a pas non plus obtenu une décision judiciaire en ce sens. En première instance comme en appel, le locataire n'est juridiquement pas fondé à en réclamer le remboursement. Ces frais restent donc à sa charge.
- Pour les travaux de mise aux normes à effectuer (amiante et ascenseur), les juges analysent le bail commercial. Celui-ci prévoit que "le locataire des murs s'oblige à prendre l'immeuble dans son état actuel sans pouvoir exiger aucune réparation autre que celles qui seraient ou deviendraient nécessaires à la toiture et aux gros murs (...) à se conformer rigoureusement pour l'exploitation de son commerce aux prescriptions administratives pouvant s'y rapporter."

Pour les juges de première instance, cette clause signifie que seuls les travaux de toitures et sur les gros murs sont à la charge du bailleur. L'hôtelier doit donc supporter les travaux d'amiante et d'ascenseur. Mais la cour d'appel en fait une interprétation différente. Pour elle, la clause selon laquelle "le locataire s'oblige à prendre l'immeuble dans son état actuel sans pouvoir exiger aucune réparation autre que celles qui seraient ou deviendraient nécessaires à la toiture

## Exemples de clauses, qui, en l'état de la jurisprudence, mettent clairement à la charge du locataire les travaux imposés par l'autorité administrative

- "Le preneur devra se conformer à toutes prescriptions de l'autorité pour cause d'hygiène, de salubrité et autres causes, et exécuter à ses frais tous travaux qui seraient prescrits à ce sujet dans les lieux loués";
- "le preneur exécutera les travaux qui pourraient être exigés par le service de salubrité et les inspecteurs du travail, pour la ventilation, l'aération, la sécurité, et toutes autres prescriptions ainsi que tous les travaux déterminés par les règlements administratifs".

## Notre conseil :

Que vous soyez propriétaire de murs sur le point de conclure un bail commercial, créateur ou repreneur d'un fonds de commerce de CHR, ne négligez pas les conseils de spécialistes en baux commerciaux ou en transmission d'entreprise (avocat, expert en évaluation de fonds de commerce de CHR). Même si cela peut vous sembler coûteux et inutile au premier abord, il s'agit pourtant d'un investissement qui peut vous prémunir contre de bien mauvaises surprises.

et aux gros murs" ne vise pas expressément les travaux prescrits par l'autorité administrative. De même la clause qui oblige le locataire "à se conformer rigoureusement pour l'exploitation de son commerce aux prescriptions administratives pouvant s'y rapporter" ne prévoit pas de façon explicite à qui revient la charge des travaux nécessaires pour satisfaire aux prescriptions administratives.

La cour d'appel en conclut que le bail ne contient pas de clause mettant explicitement à la charge du locataire les travaux prescrits par l'administration. Le bailleur ne peut donc pas s'appuyer sur cette clause du bail pour mettre à la charge de l'hôtelier les travaux litigieux. Elle estime donc que ces travaux doivent être mis à la charge du bailleur et donne raison sur le principe au locataire. Cependant, elle ne condamne pas tout de suite le bailleur à payer les travaux. Elle demande en effet une expertise pour en déterminer précisément la nature et s'assurer que les travaux projetés sont bien imposés par l'autorité administrative.

Tiphaine Beausseron

## L'avis de maître Gaillard, avocat et auteur du Blog des Experts 'Le bail commercial en CHR'

**L'Hôtellerie Restauration :** Dans cette affaire, la cour d'appel donne raison au locataire, pourquoi ? Est-ce conforme à la jurisprudence en vigueur ?

**Maître Gaillard :** Cette décision illustre parfaitement les litiges qui opposent actuellement de nombreux locataires d'hôtels à leurs bailleurs concernant les travaux prescrits par l'administration, et est dans la droite ligne de la position de la Cour de cassation.

En l'absence de clause expresse mettant à la charge du locataire les travaux prescrits par l'administration, il appartient au bailleur d'en supporter le coût au titre de son obligation de délivrance (article 1719 du code civil) lui imposant de maintenir les lieux en état de servir à l'usage auquel ils sont destinés.

**Cela signifie-t-il que tous les travaux de**

**mise aux normes de sécurité incendie auxquels les hôteliers doivent se conformer (en principe en 2011), peuvent être mis à la charge du bailleur ?**

Oui, les travaux pourront être à la charge du bailleur à défaut de clause expresse dans le bail les mettant explicitement à la charge du preneur (hôtelier locataire).

**S'agissant des travaux entrepris par le locataire sans autorisation du bailleur, alors que l'hôtelier les a effectués pour se mettre aux normes de sécurité incendie, cet arrêt est-il conforme à la jurisprudence en vigueur ?**

Oui, compte tenu des termes de l'article 1144 du code civil, le locataire qui effectue des travaux incombant au bailleur ne peut pas en obtenir le remboursement s'il n'a pas préalablement mis en demeure le

bailleur et obtenu une autorisation judiciaire de les exécuter. La Cour de cassation avait déjà statué en ce sens dans un arrêt rendu le 11 janvier 2006 qui opposait l'exploitant d'un café situé au pied d'un immeuble à son bailleur.

**Un conseil pour les hôteliers qui vont devoir entreprendre des travaux de mises aux normes de sécurité incendie ?**

En premier lieu, bien examiner leur bail commercial pour savoir à qui incombent les travaux. Ensuite, si les hôteliers doivent en supporter le coût, veiller à demander au bailleur l'autorisation de les réaliser, si le bail exige une telle autorisation, avant de débiter leur exécution. Si c'est au bailleur d'en supporter le coût, le mettre en demeure de les réaliser en lui envoyant le descriptif des travaux et en lui donnant un délai pour confirmer qu'il les réalise,

puis, à défaut, saisir les tribunaux. Trop souvent, les locataires se préoccupent tardivement des travaux et se retrouvent acculés par les délais fixés par l'administration, alors qu'il faut envisager une carence du bailleur et le recours au tribunal pour, soit obtenir la condamnation du bailleur à les réaliser, soit l'autorisation au bénéfice du locataire de les réaliser aux frais du bailleur.

**Et pour ceux (hôteliers et restaurateurs) qui vont devoir se mettre aux normes d'accessibilité pour les personnes handicapées ?**

Une fois encore, ce sont les clauses du bail qui permettent de savoir à qui incombent les travaux prescrits par l'administration, de sorte que c'est au bail qu'il convient de se référer pour savoir qui doit réaliser les travaux et en supporter le coût.





CALCULATEUR CARBONE, ECOBOX...

## Quand la construction permet de réduire sa consommation d'énergie

Le bâtiment lui-même et sa consommation énergétique constituent l'une des clés d'entrée pour entamer une démarche de développement durable en restauration. Les constructeurs, eux, affûtent leurs nouveautés. Exemple avec la Compagnie des contractants régionaux.

Revendiquant son engagement dans la construction responsable, la Compagnie des contractants régionaux (CCR) accompagne les investisseurs dans leurs projets immobiliers, de la conception à la livraison des bâtiments. Elle dispose d'un calculateur carbone exclusif élaboré par le bureau Clima Mundi et agréé par l'Ademe. Celui-ci permet de connaître l'empreinte écologique de la construction d'un bâtiment de restauration avant sa réalisation.

Une réalisation que la CCR veut durable grâce à sa gamme Cécodia, des bâtiments qu'elle réalise en ossature bois, sans surcoût par rapport aux prix du marché. "Avec ce concept, des patrons de PME comme les restaurateurs patrons de chaînes peuvent accéder à un bâtiment éco-responsable, explique **Christophe Dubail**, directeur national délégué au développement de CCR. C'est aussi un choix de construction qui peut être utilisé pour l'agrandissement d'un établissement." Cécodia offre des perspectives intéressantes : la connaissance du poids carbone induit permet d'échanger avec les collectivités sur l'impact du bâtiment ; les performances

RT2005 (Réglementation thermique 2005) et un niveau BBC (Bâtiment basse consommation) sont atteints sans surcoût. Sans oublier l'intégration du projet dans son environnement et le choix des matériaux de construction à faible nuisance environnementale. "Dès lors que l'on a la maîtrise globale du projet, il est possible d'éviter les surcoûts inutiles, résume **Christophe Dubail**. Il s'agit de parvenir à un dialogue entre les utilisateurs et les concepteurs."

### Suivi de la consommation

Autre produit sur le marché, l'Ecobox, développée par CCR en partenariat avec Schneider Electric, vise à assurer le suivi et l'affichage de la consommation énergétique d'un bâtiment Cécodia. Elle peut, selon **Christophe Dubail**, "être utilisée dans des bâtiments de restauration solo, dans des unités de restauration installées dans des bâtiments tertiaires, ou encore au sein des restaurants d'entreprise" construits dans cette gamme. Les utilisateurs disposent d'un outil de suivi et d'affichage des consommations d'énergie par poste : ventilation, chauffage, cuisine, bureautique... "Un moniteur couleur est installé dans un endroit visible



Selon **Christophe Dubail**, "Dès lors que l'on a la maîtrise globale du projet, il est possible d'éviter les surcoûts inutiles".

par tous, ce qui permet aux équipes et aux clients de prendre connaissance de la démarche engagée", précise **Christophe Dubail**. L'Ecobox équipe les bâtiments neufs Cécodia mais peut également être mis en place dans le cadre d'une rénovation. Les mesures relevées sont mises en perspective avec les calculs de la RT2005, ou avec les consommations issues de la simulation thermique dynamique, voire avec celles des périodes précédentes. **Lydie Anastassion/Restauration21**

WWW.GROUPECCR.FR

À LA RECHERCHE DE NOUVELLES FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENT

## Matsuri passe au riz bio

L'enseigne de restauration japonaise aborde une nouvelle étape de sa démarche environnementale initiée depuis deux ans.

Certifié AB, cultivé en Italie dans la plaine du Pô, le riz court blanc Japonica Selenio Premium est désormais utilisé dans tous les sushis vendus dans les 11 restaurants japonais Matsuri, à Paris, Lyon, Reims et Genève. Pour l'année 2011, l'enseigne - restaurant, comptoir, vente à emporter, livraison à domicile - prévoit d'en acheter 200 tonnes à son fournisseur italien, Riseria Vignola Giovanni SpA, qui lui garantit un approvisionnement sur deux ans et une qualité de polissage et de tri optimale. "Nous avons visité plusieurs rizières bio avec notre chef japonais **Hiroyuki Ishikawa**. Cela été une expérience enrichissante qui prouve qu'une démarche différente est possible", explique **Bernard Landrin**, responsable achats et qualité de la marque. Ce nouvel approvisionnement n'a pas été répercuté sur les prix de vente. "Nous n'avons pas l'intention de nous arrêter là, ajoute **Eric Woog**, p.-d.g. de Matsuri. Nous travaillons actuellement à de nouveaux approvisionnements, en crevettes bio par exemple. Mais certains prix de produits bio sont encore trop importants. C'est le cas du saumon bio d'élevage, qui pourtant serait idéal pour répondre à une demande de plus en plus importante de nos clients sur la qualité des produits as-



sociés à la protection de l'environnement." Le p.-d.g. annonce également la mise en place prochaine, pour les produits vendus en VAE, de boîtages recyclables ainsi que "toute une liste de chantiers environnementaux qui seront présentés en temps voulu".

### Thon Albacore labellisé Friend of the Sea

Matsuri travaille en Équateur avec la première société de pêche de thon albacore certifiée Friend of the Sea. La sérieole, poisson fin et blanc, Friend of the Sea également, la Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc et le tourteau du Devon issus de zones de pêches durables figurent aussi à la carte. Un nouveau restaurant ouvrira prochainement rue Marbeuf à Paris (VIII<sup>e</sup>), doté de 62 places assises. Au Cnit de la Défense, l'enseigne installera sa pre-

mière unité franchisée, d'une capacité de 109 places assises. Ces nouveaux points de vente auront deux activités : comptoir et vente à emporter. En 2009, Matsuri, qui emploie 360 salariés, a enregistré un chiffre d'affaires de 25 ME. L.A.

La chaîne de restauration Matsuri annonce la mise en place prochaine de boîtages recyclables. WWW.MATSURI-RESPECT.FR

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

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

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

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

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

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

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

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

**MDB Multimedia - Agence Commerciale**  
Pôle Technologique de l'Argile 8 - Voie D  
118, Avenue de la Quatre  
de 370 Moulins Sarroux  
France

Comment nous contacter ?  
Email : mdb@mdb-multimedia.fr  
Téléphone : 04 92 28 25 80  
Fax : 04 92 28 25 86

Toute l'information sur vos logiciels de gestion sur [www.mdb-multimedia.fr](http://www.mdb-multimedia.fr)



EN LANÇANT LE 'COMITÉ FRANCE FORMATION HÔTELLERIE-RESTAURATION'

## Régis Marcon veut adapter les outils pédagogiques aux attentes des jeunes

La première mission confiée à Régis Marcon par le Gouvernement - soutenir l'apprentissage - a tenu ses promesses. Le chef de Saint-Bonnet-le-Froid rempile avec la mise en place de groupes de travail.

**L'Hôtellerie Restauration :** Voilà un an, le Gouvernement vous confiait une mission sur la formation dans l'hôtellerie-restauration. En février dernier, vous remettiez un rapport et dans la foulée, vous parcouriez 19 villes de France. Quelles sont vos impressions aujourd'hui ?

**Régis Marcon :** C'est une mission difficile, car gourmande en temps et en énergie, mais c'est d'abord une expérience passionnante. Je me suis enrichi au contact des hommes et des femmes qui s'investissent au service des jeunes et de la profession. Je remercie aussi tous les professionnels qui m'ont accueilli durant toutes ces étapes.

**Pourquoi vous êtes-vous lancé dans une telle aventure ?**

Nous sommes dans une profession où le pourcentage de jeunes qui abandonnent en cours de formation est très important, au-dessus de la moyenne constatée dans d'autres secteurs. Ce sont des jeunes qui ne trouvent pas leur compte dans l'offre qui leur est proposée. Cela ne me satisfait pas. Ce métier m'a beaucoup donné et nous devons, à notre tour, apporter notre petite pierre à l'édifice de redressement. Je connais bien cette profession, pour en avoir exploré de nombreuses facettes, de mes débuts avec un petit bistrot-restaurant à la PME de plus de 50 salariés que je dirige aujourd'hui. J'ai aussi une expérience de formateur puisque j'anime une école depuis vingt-huit ans. Pourquoi j'ai parcouru ces villes ? En fait, j'éprouvais le besoin de mieux connaître le fonctionnement de la filière formation. J'ai visité 12 lycées et 27 CFA, rencontré les formateurs, appris à connaître leurs difficultés et ce qui marche bien. En organisant les forums de discussion, nous avons pu rassembler tous les acteurs de la filière formation, de l'orienteur jusqu'au restaurateur, pour mieux se connaître. Quelques messages sont bien passés. Nous avons montré que les restaurateurs savaient s'engager.

**Et maintenant qu'advient-il de votre mission ? Elle continue ?**

Oui, bien sûr, ce rapport ne doit pas rester lettre morte, et le ministre m'a encouragé par une deuxième mission : rassembler la profession autour d'un projet commun, réunir toutes les formes de restauration, créer une structure forte, légitime, qui soit porteuse de propositions. J'ai rencontré chaque organisation patronale et je suis heureux de vous annoncer la création du comité de pilotage de la formation de l'hôtellerie et la restauration. Je tiens à associer à ce comité toutes les chaînes volontaires et associations représentatives du secteur, les OPCA, l'Éducation nationale, les chambres consulaires, les représentants des régions, les représentants des salariés, les missions locales.

**Comment va fonctionner ce comité de pilotage ?**

Il est composé de trois groupes de travail : 'donner envie : orientation et communication', 'donner confiance : formation dans les centres' et 'donner l'exemple : l'accueil et la formation en entreprise'. Je me suis entouré de personnes différentes et compétentes, des gens de terrain qui connaissent bien les formations. Et puis, bien sûr, je m'appuie sur des professionnels qui ont envie de s'engager avec moi. Cette diversité devrait nous permettre de mieux identifier les problèmes et de prendre des décisions plus appropriées aux besoins du terrain.

**Quels résultats espérez-vous obtenir ?**

Les groupes de travail auront pour finalité de définir avec précision les priorités d'action dans les domaines qui les concernent, en prenant appui sur les recommandations tirées du rapport rendu en février. Il s'agira d'identifier ce qui a fonctionné et de bâtir un cadre pour que ces bonnes pratiques soient diffusées à une plus large échelle.

Pour l'orientation et la communication, par exemple, le groupe devra construire des outils adaptés aux usages des jeunes générations. Il devra aussi proposer des modules pour que l'offre de découverte des métiers soit adaptée aux nouvelles séquences mises en place par l'Éducation nationale (parcours de découverte). Les orienteurs et les professeurs devront également être mieux sensibilisés à la diversité de nos métiers et aux perspectives de carrière. Il conviendra aussi de bâtir des outils pour aller au devant des jeunes dits en 'réorientation' désireux de connaître nos métiers dans les lycées et les universités.

La communication doit progresser, notamment sur les métiers de service et d'accueil, souvent apparentés à une servitude. Les entreprises doivent par ailleurs être incitées à promouvoir elles-mêmes les métiers, pour en devenir les 'ambassadeurs'.

S'agissant de la formation dans les centres, le groupe de travail devra faire des propositions pour que la formation soit davantage adaptée aux nouveaux modes de consommation, aux besoins des entreprises comme des clients et à la connaissance des produits en travaux pratiques de cuisine. Il serait aussi urgent de distinguer quelles sont les techniques de base à acquérir et celles qui peuvent être assimilées au fur et à mesure de la vie professionnelle. S'agissant de la formation salle, il serait souhaitable de rendre ces formations plus attractives et de les axer sur davantage de communication.

Des propositions seront aussi faites à destination des formateurs afin de leur faire connaître de nouvelles techniques et d'immerger davantage



À gauche, du plus près au plus loin : Gérard Guy (CPIH), Jean-Pierre Chedal (Synhorcat), Sébastien Ditleblanc (DGCIS), Régis Marcon. À droite : Roland Héguy (Umih), Jacques Barré (GNC), Dominique Bénézet (SNRTC, Snarr), Claude Dumas (Fagih), tous unis pour faire avancer l'apprentissage.

dans le milieu professionnel ceux qui ont peu d'expérience en entreprise. Enfin, il serait judicieux de concevoir des dispositifs obligatoires pour améliorer la communication entre les formateurs et les tuteurs ou maîtres d'apprentissage. Pour ce qui concerne la formation et l'accueil dans les entreprises, nous suggérons de rendre obligatoire la formation des tuteurs et maîtres d'apprentissage dans les entreprises qui accueillent des apprentis et stagiaires d'école. Aujourd'hui, les jeunes évoluent dans un monde différent et les tuteurs ont davantage besoin de techniques, de références pour les encadrer et les former. En outre, cela permettra de lister des entreprises labellisées de façon à ce que les futurs apprentis et les écoles disposent d'une meilleure visibilité sur les entreprises du secteur. Nous souhaitons que cette formation encourage les tuteurs à mieux communiquer avec les centres de formation. Il me paraît important aussi de 'booster' les signatures d'engagement qualité de la profession (600 à ce jour). Ceci n'est pas réservé aux étoilés. Tous les futurs tuteurs qui accueillent sont invités à le faire.

Enfin, les saisonniers doivent être pris en considération par les propositions des groupes de travail. En particulier, il me paraît utile de développer la pratique du contrat formation entre deux saisons.

**Parmi tous ces exemples, n'y a-t-il pas des choses qui ont déjà été mises en place ?**

Bien sûr. Depuis de nombreuses années, la profession, le Fafih principalement, l'Agefos, les chambres consulaires, les Régions et d'autres structures ont déjà mis en place des dispositifs et il serait inutile de rajouter des idées déjà développées. À nous de les encourager et d'apporter des améliorations si besoin.

**Les professionnels vont-ils vous suivre ?**

Je suis plutôt optimiste : les réactions chez les restaurateurs et les institutions sont positives. Avec l'effet TVA, les professionnels ont su relever le défi en créant de l'emploi et en encourageant les collaborateurs par la hausse des salaires. Mais il faut aller plus loin. Nous n'avons pas le choix si l'on veut pérenniser des emplois et répondre présent au défi de l'avenir de l'hôtellerie-restauration.

**Au-delà de cette mission, vous avez une entreprise. Comment faites-vous ?**

Dès ce mois-ci, nous allons avoir un coordinateur à plein temps qui va travailler sur ces sujets et animer les groupes de travail. Mon rôle ne sera plus que représentatif et je vais pouvoir me consacrer entièrement à ma réelle passion, la cuisine.

Propos recueillis par Nadine Lemoine

ÊTES-VOUS SÛR DE L'EFFICACITÉ ET DE LA QUALITÉ DE SERVICE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

QUALI CONSO

Propose de mettre son expérience à votre service afin d'évaluer, diagnostiquer et optimiser la qualité de service de votre établissement.

Avec des moyens simples et efficaces :

- audit ;
- visite mystère ;
- conseils ;
- réalisation et application de procédures ;
- formation de vos équipes.

Un bilan personnalisé vous est offert.

Prenez rapidement contact avec :  
Marie Salvage au 06 25 11 73 74  
marie.salvage@yahoo.fr



FACE À LA PRESSION DES RIVERAINS

## Christian Navet (Upih) s'oppose à une mise en cause des terrasses des cafés parisiens

Alors que les discussions sur la nouvelle réglementation des terrasses à Paris sont en cours, le président de l'Union patronale d'Île-de-France (Upih) nous livre son sentiment après la dernière réunion qui s'est tenue le vendredi 8 octobre.

Propos recueillis par Sylvie Soubes



La partie du trottoir accordée aux terrasses pourrait être réduite de 20 cm.



Christian Navet, président de l'Union patronale d'Île-de-France (Upih).

**L'Hôtellerie Restauration :** Dans quel contexte se déroule ce travail ?

**Christian Navet :** La réglementation des terrasses avait une bonne dizaine d'années et il était nécessaire de la revoir, compte tenu de l'évolution des modes de vie, des commerces et de l'explosion des demandes de terrasses à la suite de la loi anti-tabac. On recense actuellement 9 000 terrasses dans la capitale. Notre objectif est de trouver un consensus qui permette de travailler tout en préservant la sérénité de vie des Parisiens... qui oublient souvent qu'ils sont aussi clients de nos établissements ! On sent que l'objectif des associations de riverains est de nous retirer les droits que nous pouvons avoir et c'est très dommage.

**À terme, selon vous, c'est 'Paris ville morte' ?**

Beaucoup d'interdits sont dans les tablettes. Ils veulent passer à 1,80 m la partie minimum réservée aux piétons, qui était jusque-là de 1,60 m. Ils veulent nous interdire les chevalets en terrasse, tous les chauffages, qu'ils soient à gaz ou électriques... On oublie que Paris est une ville touristique et que la terrasse fait partie des lieux d'accueil et de convivialité appréciés de tous les gens qui viennent à Paris, au-delà des touristes d'ailleurs. L'interdiction d'installer des chauffages à gaz doit intervenir dans les deux ans après la sortie de la réglementation. Cette dernière devrait tomber début 2011. Certains ont fait d'importants investissements dans ce type de matériel et nous demandons un moratoire. Ils veulent également interdire pour toute nouvelle terrasse l'installation de bâches, qui seraient remplacées par des séparations de verre, d'une

hauteur d'1,30 m. C'est le manque d'esthétisme des bâches qui est remis en cause.

**On parle d'une charte des terrasses, qu'en est-il ?**

Ce n'est pas tout à fait ça. La réglementation qui touche les voies piétonnes va être transformée en charte, et cela par arrondissement. Cela peut être intéressant s'il y a entente entre les associations de commerçants, de consommateurs et la mairie... C'est dangereux à mes yeux car lorsque l'entente n'est pas là, c'est la porte ouverte aux excès. Et puis, d'un point de vue pratique, je vous rappelle qu'il y a des rues qui chevauchent des arrondissements. Un professionnel aura droit à ça ou ça et son voisin d'en face n'en bénéficiera peut-être pas... Je vous laisse imaginer ce que cela veut dire en terme de concurrence. Nous avons proposé qu'un médiateur soit nommé en cas de blocage.

**Qui participait à cette réunion ?**

Vendredi 8 octobre, il y avait la mairie de Paris, la préfecture, tous les syndicats professionnels étaient représentés, il y avait les associations de consommateurs, de personnes handicapées, de défense des non-fumeurs... Tout n'est pas encore définitif et nous allons à nouveau donner notre point de vue, multiplier les courriers et combattre les excès des associations de riverains. Ce qui m'agace dans ce type de réunion, c'est que, la plupart du temps, les associations font uniquement le procès de ceux qui ne respectent pas la loi. La mairie envisage de porter les procès-verbaux de manquement à la réglementation, qui sont de 35 €, à beaucoup plus : certains évoquent un montant allant jusqu'à 1 500 €. Tout cela est compliqué.

**I ♥ VENDING**  
Êtes-vous prêt pour ça ?

**Distributeur d'idées !**

**Vending PARIS**

27 Oct. - 29 Oct. 2010  
Paris • Porte de Versailles • Pavillon 4  
Le Rendez-vous International de la Distribution Automatique

Votre badge gratuit sur [www.vendingparis.com](http://www.vendingparis.com)

Reed Expositions

NAVSA

**LA SOLUTION POUR VENDRE vos chambres sur internet**

**Reservit**  
Hotel

Le bouton qui fait la différence sur votre site internet

it interface technologies

Retrouvez toutes les IT-solutions sur [www.interface-tech.com](http://www.interface-tech.com)

**QUALITÉ - EXPÉRIENCE - INNOVATION**

**SANTOS**

La expertise au service de votre créativité !

Retrouvez-nous à Equip'Hôtel, Hall 7.3 - Stand C13

[www.santos.fr](http://www.santos.fr) - [santos@santos.fr](mailto:santos@santos.fr)

**LEO2**  
[www.leo2.fr](http://www.leo2.fr)

Equip'Hôtel  
Porte de Versailles, France  
14-18 NOV. 2010

Vous pouvez trouver le **Hall 2 Stand : C50**  
[www.leo2.fr](http://www.leo2.fr)

**CAPIC, l'équipement de la bonne cuisine**

**CAPIC**  
Constructeur depuis 1955

CAPIC Quimper France  
Tél 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 64 47  
[www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com) / [capic@capic-fr.com](mailto:capic@capic-fr.com)



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 **mini** 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

**mini** 24 V, batterie NiMH, compacte, légère, grande autonomie.

DANS UNE ATMOSPHÈRE AMICALE

## Luc Chatel a rencontré les professionnels de la CPIH

**Chaumont (52)** Gérard Guy, président national de la CPIH, a invité le ministre de l'Éducation nationale, Luc Chatel, également maire de Chaumont, à rencontrer la profession. Une réunion au terme de laquelle Gérard Guy, jusqu'à président de la CPIH 52, a, officiellement, passé le flambeau départemental à Pascal Folleau.

Propos recueillis par Sylvie Soubes



Une réunion de bureau exceptionnelle pour la CPIH, à laquelle participait Claude Dumas, président de la Fagih.

**Claude Izard** : Le bac pro en trois ans, tel qu'il est, n'offre pas assez de formation pratique. Ce dont la profession a besoin, ce sont des jeunes qui connaissent les bases du métier.

**Luc Chatel** : Nous avons pris cette mesure pour augmenter le nombre de bac pro. C'est un drame français, trop de jeunes quittent le système sans diplôme et il faut aussi qu'on relève le niveau.

**Robert Touchet** : Les employeurs ne sont pas prêts à prendre des élèves de bac pro. Il y a un problème de compétences...

**L. C.** : Nous voulons faire l'inverse. Nous souhaitons qu'il y ait un socle commun et que tous les élèves puissent sortir avec des compétences. Le but de cette réforme est qu'ils soient mieux préparés au marché du travail. Il y a encore beaucoup de choses à faire.

**C. I.** : Pourquoi ne pas aller vers la VAE [validation des acquis de l'expérience, NDLR] quand ils n'ont pas de diplômes ?

**John Valentin** : Les jeunes n'ont pas les bases techniques, ils ont du mal à réaliser une mayonnaise. Or notre patrimoine culinaire est important et nous risquons de le perdre si la formation de base n'est pas adaptée. Je dirais qu'il y a aussi un savoir être. Les jeunes ont besoin d'être préparés à l'accueil et ils ne le sont pas. On pourrait aussi aborder l'emploi des seniors. Je pense qu'il y a des choses à faire entre les différentes générations.

**L. C.** : Le taux d'emploi des seniors a augmenté en France récemment. Il est vrai que l'on pourrait revenir davantage à la notion de compagnonnage. Là encore, il y a des choses à mettre en œuvre.

**J. V.** : Parmi les difficultés que nous rencontrons à Paris, il y a celle de la médecine du travail qui, face à l'explosion des contrats d'apprentissage, n'arrive pas à répondre à la demande. Il faudrait engager une réflexion, que les médecins traitants puissent, par exemple, suppléer à cette problématique.

**Jacques Blanchet** : Plus généralement, nous déplorons l'absence de médecins du travail.

**François Effling** : En été, les saisonniers n'arrivent pas à obtenir de visites, qui est pourtant obligatoire, avant la fin août, c'est-à-dire quand ils s'en vont...

**L. C.** : Nous manquons de médecins en France. Le problème est général. À Chaumont, nous avons vingt postes vacants !

**Claude Dumas** : Vous avez évoqué, Monsieur le ministre, une modification des rythmes scolaires, qui désorganiserait totalement les saisons. La Savoie vit à 55 % du tourisme. Il faut conserver la répartition des vacances d'hiver en 3 zones. Et puis, il faut aussi que les vacances aillent du samedi au samedi et cessent de démarrer en milieu de semaine. D'un point de vue pratique, cette semaine est perdue.

**L. C.** : J'ai installé une commission pour réfléchir à

### Autour de Luc Chatel et de Gérard Guy :

**Alain Boutin**, secrétaire général de la CPIH, **Michel Lesec**, président des hôteliers, **Jacques Blanchet**, conseiller auprès du président de la CPIH, **François Effling**, président des saisonniers, **Claude Dumas**, président de la Fagih, **Robert Touchet**, président des restaurateurs, **John Valentin**, directeur des ressources humaines du Groupe Costes et **Claude Izard**, chargé de la commission formation/apprentissage de la CPIH.

l'organisation des vacances. Des professionnels du tourisme participent aux travaux. Nous avons, et c'est une spécificité française, le plus d'heures de cours sur la durée la plus concentrée. Quand il y a des incidents, ils arrivent très souvent vers la 6<sup>e</sup> ou 7<sup>e</sup> semaine... Quand l'école a été rendue obligatoire, le calendrier s'est calé sur l'époque. Nous devons le faire évoluer avec les besoins de notre époque. Aujourd'hui, c'est le rythme de l'école qui rythme la société. Ce n'est pas normal. Les auditions ont commencé. Nous en sommes au début et il faut que vous vous exprimiez auprès de la commission. Je voulais revenir sur un autre problème, celui des stages. Trop de collégiens n'arrivent pas à trouver de stage en entreprise.

**R. T.** : Et beaucoup de directeurs et proviseurs oublient de nous inviter dans leurs forums... Il y a encore beaucoup d'idées fausses à l'égard de la profession. Et puis, les jeunes n'ont pas le droit de faire de stage le week-end alors que notre secteur d'activité travaille le week-end.

**Gérard Guy** : Il est important que les professionnels et les politiques puissent échanger comme cela a été le cas cet après-midi, car, pour avancer et construire l'avenir, il est essentiel que nous prenions conscience ensemble des problématiques.



De g. à d. : Alain Boutin, secrétaire général de la CPIH, Gérard Guy, Luc Chatel et le nouveau président de la CPIH 52, Pascal Folleau, lors de la passation de pouvoirs.

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR



MOBILIER HÔTELS, RESTAURANTS, COLLECTIVITÉS & ARTS DE LA TABLE



www.2imahl.fr

**La cuisson sous vide**

**Machine sous vide** MULTIVAC  
Résultat garanti grâce au réglage du vide en millibars

**Sacs sous vide** Cryovac  
Pour la cuisson et la conservation

**Thermoplongeur**  
Cuisson et réchauffage Permet de régler au degré près la température de l'eau

**Pack** Composant  
1 machine sous vide  
1 sac avec thermoplongeur  
1 thermomètre  
300 sacs sous vide  
1 rouleau de mousses isolantes

**Thermomètre**  
Spécial cuisson sous vide avec alarme sonore

**EQUIPRO** Tél. : 01 49 65 65 40 - Fax : 01 49 65 61 47 - Site : www.equipro.fr - Email : contact@equipro.fr

Solution créée par & pour les restaurateurs



**My Bizness**  
Je gère, j'optimise, j'avance !

www.my-bizness.fr

Réservation Hôtelière

**GeHo** LOGICIELS  
08.20.20.6.7.8.9

Hébergement Hôtels & Centrales  
Location Salles  
Points de Ventes  
Achats - Stocks  
Solutions Personnalisées



IL ENCADRE LE PERSONNEL DE SALLE ET EST LE PORTE-PAROLE DU CHEF

## Thierry Renaud, premier maître d'hôtel au club privé Saint James, à Paris

Paris (XVI<sup>e</sup>) Thierry Renaud est premier maître d'hôtel au club privé Saint James. Homme-orchestre de la salle de restaurant, il a aussi un rôle d'encadrement. Un métier qui offre de belles responsabilités et des opportunités de carrière intéressantes.

**9 h 15** Accueillir les clients, orchestrer le service, encadrer une équipe : les missions d'un premier maître d'hôtel sont variées. Mais pour **Thierry Renaud**, 36 ans, c'est presque un jeu d'enfant. Non que la tâche soit aisée, mais parce que le jeune homme possède un sens inné du service : *"Savoir devancer les envies des clients pour faire en sorte qu'ils soient heureux le temps d'un repas, c'est un peu cela, mon métier."*

**9 h 20** Dans un milieu où les minutes sont comptées, Thierry Renaud, lui, se pose avant de rejoindre son bureau le matin. Et s'impose auprès d'une équipe de 20 personnes, qu'il bichonne. *"Diriger un service, ce n'est pas seulement donner des directives. C'est aussi savoir prendre le pouls de ses collègues pour s'assurer que tout va bien."* Ce matin, ses chefs de rang voient rouge. *"L'un de nous manque à l'appel, explique Thierry. Du coup, c'est le rush aux petits-déjeuners !"* Le premier maître d'hôtel n'hésite pas à retrousser ses manches pour épauler son équipe.

**9 h 55** Un coup d'œil au cahier de réservations (45 couverts ce midi) et Thierry Renaud a déjà en tête l'organisation des plans de table. *"Nous sommes un club privé, nos clients sont donc des fidèles. Je connais parfaitement leurs habitudes et leurs desiderata."* Il fait ensuite le point sur les manifestations du jour. Chargé de l'organisation des banquets - une cinquantaine par mois -, il s'assure que rien ne manque. *"J'adore cette partie de mon travail, car je gère des événements de tailles et de natures très différentes. Cela peut aller d'une simple réunion de travail avec 4 personnes à un cocktail de mariage de 300 couverts."* Il organise la prestation, est présent sur le terrain le jour J, et s'occupe de la facturation en aval.

**11 heures** Après avoir vérifié la disposition des tables, la mise en place des couverts, la propreté des lieux, il s'entretient quelques instants avec le chef et la sommelière pour connaître les plats du jour et les vins à marier avec. Enfin, ils effectuent un débriefing de la veille, pour voir ce qui n'aurait éventuellement pas fonctionné. *"Je suis un peu les yeux et les oreilles du chef"*, confie-t-il.

**11 h 40** Retour auprès de l'équipe de salle, avec un point sur les produits 'à pousser' et la présence de clients VIP. Pédagogue, Thierry Renaud en profite pour tester ses collègues sur leurs connaissances en art culinaire et viticole. Si l'intérêt est avant tout d'accroître la culture générale de chacun, cet exer-

**Avant ce poste, Thierry Renaud a été :**

- **De 28 ans à 29 ans :** chef de rang à l'Espadon, Hôtel Ritz (Paris, I<sup>er</sup>), puis 1<sup>er</sup> chef de rang au Taillevent (Paris, VIII<sup>e</sup>) ;
- **À 27 ans :** maître d'hôtel au Bristol (Paris, VIII<sup>e</sup>) ;
- **À 26 ans :** 1<sup>er</sup> chef de rang au Violon d'Ingres (Paris, VII<sup>e</sup>) ;
- **À 25 ans :** maître d'hôtel, California Grill, hôtel Disneyland (77) ;
- **À 23 ans :** chef de rang, Eastwell Manor, Ashford (Grande-Bretagne) ;
- **De 20 à 22 ans :** BTS restauration, option B ;
- **De 18 à 20 ans :** bac technologique restauration, lycée René Auffray (92).



1



2

cice quotidien permet également de renforcer la cohésion du groupe.

**12 h 20** Responsable de l'accueil des clients, le premier maître d'hôtel soigne le contact. Une fois le client installé, Thierry Renaud entre en scène. Il prend la commande en ayant soin de suggérer quelques idées de menus. Infaillible sur la carte, il est le porte-parole du chef pour répondre aux questions sur l'origine des produits ou la réalisation des recettes.

**13 h 10** Si le besoin s'en fait sentir, le premier maître d'hôtel met la main à la pâte. *"Passant de table en table, je m'assure de la satisfaction des convives et enregistre les éventuelles critiques."* Alors qu'un de ses chefs de rang entreprend de découper un poisson, Thierry se pose discrètement à ses côtés pour véri-

fier son savoir-faire. Avant de donner en coulisses quelques conseils pour améliorer le geste.

**14 h 25** Le poste implique également des tâches administratives : gestion du personnel, arrivages, commandes, facturation, inventaires. Thierry Renaud gère un budget avoisinant les 800 000 € mensuels et un chiffre d'affaires de 4 M€ pour la restauration.

**15 heures** Coupure jusqu'à 19 heures. L'occasion d'aller récupérer ses enfants et de passer un peu de temps auprès d'eux. Le métier est fatigant, physiquement et nerveusement. Ce moment en famille représente un bol d'air indispensable.

**19 h 05** De retour au Saint James, Thierry Renaud fait passer un entretien pour un poste de chef de rang. C'est en effet lui qui recrute et forme son personnel. *"Avant tout, je regarde la passion du métier. Ensuite, je vérifie la bonne élocution et les connaissances techniques."*

**19 h 40** Le premier maître d'hôtel s'apprête à démarrer le service du soir. S'il *"n'échangerait [son] poste pour rien au monde"*, il ambitionne à terme de devenir directeur de la restauration. Coup de chance : le marché du travail regorge d'opportunités d'emploi pour les métiers de la salle. En France, mais aussi à l'étranger, l'art de la table étant très prisé en Asie comme en Amérique du Nord.

**1** Avant chaque service, le premier maître d'hôtel s'entretient avec le chef pour connaître les plats du jour et les vins à marier avec.

**2** Au cœur du métier de premier maître d'hôtel, l'accueil des clients et la prise de commande. Un premier maître d'hôtel perçoit entre 2 500 et 3 500 euros brut mensuels, hors pourboires.

**HÔTEL CLUB SAINT JAMES**  
43 AVENUE BUGEAUD  
75016 PARIS  
TÉL. : 01 44 05 81 81  
[SAINT-JAMES-PARIS.COM](http://SAINT-JAMES-PARIS.COM)

### Ses responsabilités, c'est aussi :

#### Avant l'arrivée du client :

- s'assurer de la propreté du restaurant, du bar et des salles de banquets ;
- anticiper et gérer le planning des réservations.

#### Pendant le service :

- prendre commande et conseiller sur l'accord met et vin ;
- anticiper et veiller au bon déroulement du service ;
- réaliser certaines préparations comme le flambage, le découpage des viandes, des poissons et des fromages ;
- contrôler la facturation et les encaissements.

#### Après le service :

- gérer les stocks et les inventaires de marchandises ;
- participer au recrutement et à la formation du personnel ;
- organiser le travail du personnel de salle ;
- participer à l'élaboration de la carte et des menus ;
- calculer les recettes quotidiennes et gérer un budget annuel de 800 000 €.

#### L'avis de Yves Monnin, directeur général du Club Saint-James

*"Le premier maître d'hôtel exerce un rôle de chef d'orchestre de la salle. Sa qualité première : la courtoisie. Car c'est de son amabilité et de sa disponibilité que dépend l'image de marque de l'établissement. Observateur, il devra également posséder de l'aisance relationnelle. En plus de ses missions classiques de maître d'hôtel, il a de lourdes tâches en gestion et en management. Le poste mène logiquement à exercer en tant que directeur de la restauration."*

**VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE**  
Une technique exclusive !

Equip'hôtel 2010  
Hall 7.3  
Stand J37

Boîte fouet dotée d'une construction interne entièrement métallique

Couteau et pied démontables, une exclusivité robot-coupe

robot coupe

Contactez-nous  
E-mail : [marketing@robot-coupe.fr](mailto:marketing@robot-coupe.fr)  
Tél. : 03 85 69 50 00  
[www.robot-coupe.fr](http://www.robot-coupe.fr)



COMMENT RENDRE AUX CAFÉS TOUTE LEUR PLACE  
DANS LA VIE DE LA COMMUNAUTÉ ?

## Lien social : Heineken donne la parole aux Français

Sur le modèle danois des 'conférences consensus', Heineken lance le Forum citoyen. L'objectif : identifier de nouvelles stratégies et réflexions pour sauver les cafés et le lien social qu'ils représentent.

**P**atrick Villemin, secrétaire général d'Heineken France, et **Marc Roubaud**, nouveau président de France Boissons, le confirment : le secteur de la limonade reste en crise. En un siècle, la France est passé de 500 000 bistrotts à 38 000. Et le secteur continue de chuter au rythme de deux cafés par jour. "Nous sommes pourtant au cœur du patrimoine français, se révolte Patrick Villemin. Sommes-nous prêts à ce qu'il disparaisse ? Non. Au-delà des enjeux économiques, c'est du lien social dont il s'agit, et le café y tient une place prépondérante." Dès lors, comment redresser la barre ? Comment permettre aux cafés de continuer à jouer leur rôle ? Dans un premier temps, Heineken a demandé à l'Ifop d'interroger les Français sur le thème 'cafés et lien social'. "Moins de 40 % des Français interrogés estiment que les cafés jouent encore aujourd'hui un rôle important dans le lien social, révèle l'enquête. Ils sont 80 % à penser que c'était le cas il y a vingt ans. Si un français sur 3 ne va jamais au café, les clients réguliers - 40 % des Français - l'associent avant tout à un lieu de convivialité. Près de 70 % des clients réguliers s'y rendent principalement pour passer un moment de convivialité avec des amis et 84 % ont l'habitude d'engager la conversation avec le patron ou le serveur. Les Français ont en outre largement conscience de la situation des cafés."

### Forum citoyen du secteur brassicole

Un constat à partir duquel Heineken a décidé d'engager une initiative originale. Avec l'aide de l'Ifop, le brasseur va lancer son premier Forum citoyen du secteur brassicole et de la distribution CHR français. Un panel de 'profanes' va ainsi s'exprimer du 15 au 17 octobre, puis les 5 et 6 novembre, sur le modèle danois des 'conférences de consensus'.



Selon une enquête Ifop réalisée à la demande d'Heineken, moins de 40 % des Français interrogés estiment que les cafés jouent encore aujourd'hui leur rôle de lien social.

"Cette démarche consiste à réunir 15 à 20 personnes représentatives de la population française et à leur donner les moyens d'engager une réflexion sur un sujet donné, pour aboutir à des recommandations concrètes", explique Heineken. Avec l'aide d'experts, ceux-ci vont plancher individuellement sur les problématiques du secteur avant de se réunir, sous forme de tables rondes, pour débattre des conseils et avis à mettre en œuvre. Le pari est d'autant plus osé qu'il est totalement ouvert. "Nous ne savons pas du tout ce qui va en ressortir", admet Patrick Villemin. Quoi qu'il en soit, les préconisations ne resteront pas lettres mortes. En effet, "la pertinence des solutions sera soumise, puis évaluée concrètement par le réseau Service en tête". L'association, créée par France Boissons voici quatre ans, regroupe actuellement un peu plus de 500 cafés répartis sur tout le territoire. Des établissements reconnus pour leur dynamisme et leur capacité à fédérer des actions et des animations porteuses. Tous les débats seront retranscrits sur le net et les internautes pourront également les enrichir en temps réel. À suivre sur le site.

Sylvie Soubes

WWW.FORUM-CITOYEN.FR

EN PARTENARIAT AVEC LE FABRICANT  
DE PERCOLATEURS LA CIMBALI

## Viaggi, la solution saveurs et café de Nestlé Professional

Nestlé a pour objectif, avec ce concept, de répondre aux attentes des nouvelles générations de consommateurs.

**N**estlé Professional a choisi la France pour lancer son nouveau concept Viaggi : une machine, des ingrédients et un choix de boissons au bout des doigts.

Pour **Francisco Deolarte**, directeur général de Nestlé Professional Super Premium Beverages (NPSBP), un seul objectif : devenir le partenaire générateur de croissance des boissons à base de café, chocolat et lait du circuit hors domicile. Une ambition développée avec la complicité de La Cimbali. Le principe allie "technologie, qualité et service hors pair", précise Francisco Deolarte. Viaggi est une réponse aux attentes des nouvelles générations de clientèles, françaises et étrangères, qui prend aussi en compte les contraintes des professionnels actuels. Manque de temps, rotation du personnel, optimisation des ventes, développement nécessaire de l'offre... On est dans le tout automatique avec cette notion novatrice et essentielle : les trois produits utilisés ont été élaborés pour le concept. Que ce soit le café, issu de crus en provenance du Vietnam, d'Éthiopie, de Colombie et du Brésil, le chocolat, liquide et concentré, mis au point par le

chocolatier suisse Cailler et le lait, lui aussi concentré et spécialement concocté par Nestlé. Le café est présenté sous forme de cartouche, le chocolat et le lait en bag-in-box.

### Plateforme dédiée au terrain

Viaggi propose "de préparer rapidement des boissons chaudes ou froides, de qualité toujours constante". Le système de programmation permet de réaliser un grand nombre de boissons tout en garantissant la régularité des goûts et des saveurs. De l'authentique ristretto au chocolat au lait en passant par un cortado espagnol ou le café français... Tout est prévu et possible, en un seul geste et dans la tradition 'barista'. En effet, toutes les recettes s'appuient sur l'expresso.

Ajoutez à cela une plateforme dédiée au terrain : maintenance des machines, réapprovisionnement rapide, conseils pratiques, définition du menu au cas par cas, vérification de la qualité à la tasse... Viaggi sera en vedette à Equip'Hôtel, hall 7.3, stand B085.

NPSBP

TÉL. : 01 60 53 49 25

VIAGGI@FR.NESTLE.COM



**Francisco Deolarte**, directeur général de Nestlé Professional Super Premium Beverages, a dévoilé le nouveau concept Viaggi au Comptoir des innovations, le récent showroom parisien de Nestlé Professional.

AVEC D'EXCELLENTS RÉSULTATS COMPTE TENU DU NIVEAU DE DIFFICULTÉ

## Trois médailles d'or pour Un des meilleurs apprentis de France bar

Paris (XVII<sup>e</sup>) Dans les salons du CFA Médéric a eu lieu la finale de la première édition du concours MAF bar.

**O**nze candidats s'étaient donné rendez-vous en finale du premier concours Un des meilleurs apprentis de France bar, qui a eu lieu dans les salons du CFA Médéric à Paris (XVII<sup>e</sup>). On doit l'organisation de ce MAF à **Bruno Coudert**, dans le cadre d'un mémoire de master qu'il prépare actuellement. Un travail effectué en collaboration avec **Colin Peter Field**, chef des bars du Ritz, et sous la responsabilité de **Jean-François Girardin**, MOF et responsable MAF alimentation. Les apprentis, issus de six établissements différents, ont d'abord dû plancher à l'écrit sur un questionnaire. La meilleure note a été de 67/100. "Un excellent résultat compte tenu du niveau de difficulté", commente Bruno Coudert. Ils se sont ensuite frottés à un test de 'verse' : 1, 2, 3, 4, 8 cen-

Sandrine Bidel.



Sébastien Sobrie.



Marine Thibouville.



tilitres de liquide et 4 centilitres de purée de fruit. Vint ensuite l'épreuve de dégustation : purée de pêche blanche Ponthier, jus de cranberry Ocean Spray, Lillet rouge, liqueur Scrubb de Clément et un cocktail, le Side-car. Autre épreuve : il fallait réaliser un cocktail avec 3 produits tirés au sort, une boisson qu'ils devaient ensuite 'vendre' auprès d'un jury. Une vingtaine de grands barmen s'est relayée dans les différents jurys et trois médailles d'or ont été décernées.

**Premiers MAF bar de l'histoire : Sandrine**

**Bidel**, du lycée Montaleau de Sucy-en-Brie dans le Val-de-Marne (professeur **Franck Panigada**), **Sébastien Sobrie**, du lycée hôtelier de La Rochelle en Charente-Martime (professeur André Jutan) et **Marine Thibouville** de l'Utec d'Emmerainville en Seine-et-Marne (professeur **Valérie Chosserot**).





## RECETTE DU CHEF

## Asperges roulées à la ventrèche de cochon et mesclun de salade

PAR CHRISTIAN ETCHEBEST, LE TROQUET/LA CANTINE DU TROQUET À PARIS (XIV<sup>e</sup>)

## Ingrédients pour 4 personnes

- 16 fines tranches de ventrèche
- 0,020 kg de beurre
- 0,100 kg de mesclun
- 1 bocal de grosses asperges
- Un peu de vinaigrette
- Sel, piment d'Espelette

## Progression

## Préparer les asperges

- Égoutter les asperges, les éponger sur un linge et les assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
- Les enrouler individuellement dans de la ventrèche.

## Poêler les asperges

- Chauffer le beurre dans une poêle, y déposer les asperges, les cuire à feu doux 3 à 4 min jusqu'à ce que la ventrèche soit croustillante.

## Dressage

Assaisonner le mesclun avec la vinaigrette et le répartir dans les assiettes. Disposer les asperges dessus et servir aussitôt.

*Le croustillant de la ventrèche se marie parfaitement avec l'asperge.*

*Vin conseillé : un saumur blanc Les Champs Fleuris 2009*



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

## ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIER

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

L'Hôtellerie Restauration - Recettes de chef à chef  
5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris CEDEX 15  
Tél. : 01 45 48 64 64 - Fax : 01 45 48 04 23  
Courriel : [dechefachef@lhotellerie-restauration.fr](mailto:dechefachef@lhotellerie-restauration.fr)



SAUVAGE OU D'ÉLEVAGE, À PLUME OU À POIL...

## Quels vins pour accompagner le gibier ?

L'automne, c'est la saison des vendanges, mais c'est aussi, traditionnellement, celle du gibier. Et il est parfois délicat de savoir quel genre de vin servir avec ce mets.

L'accord vin/gibier dépend de nombreux paramètres : gibier sauvage ou d'élevage ? à plume ou à poil ? petit (grives, cailles...), gros (chevreuil, marcassin...), d'eau (sarcelles, canards sauvages...) ? Comme pour tout accord mets/vin, il faut savoir si l'on recherche un accord de complémentarité ou d'opposition. L'accord sera également différent en fonction de la préparation et la garniture.

## Gibier à plume (cailles, perdreaux, perdrix, faisans...)

Généralement, ils sont accompagnés de vins rouges charpentés, souples et délicats en réservant les plus charpentés (type châteauneuf-du-pape) aux faisans et en évitant les vins trop tanniques sur les cailles et les perdrix. Mais aussi surprenant que cela puisse paraître, sur certaines préparations, il est possible de servir un vin blanc. Par exemple : un grand pinot gris sur un lièvre braisé au foie gras, un meursault premier cru sur une perdrix aux choux. Mé-morable !

## Gibier à poil (marcassins, lièvres, chevreuils...)

Il faut choisir des vins rouges corsés, plus charpentés que pour les gibiers à plume, en réservant les plus riches en tanin pour les préparations en sauce, comme les civets. En revanche, sur un râble de lièvre rôti, ou un filet de biche, il faut éviter les vins trop puissants.

## Gibier et vieux millésimes

Sur la carte des vins, les flacons proposés sont souvent des vins jeunes, sur le fruit. Mais si vous avez la chance d'avoir en cave des millésimes anciens, ils ont vraiment leur place avec le gibier. Un civet de marcassin accompagné d'un vieux corton Les Renardes constitue un grand moment, tout comme un salmis de palombe avec un saint-estèphe d'une vingtaine d'années.

## Accords régionaux

Les accords régionaux sont à privilégier, comme le faisait Marcel Pagnol en accompagnant ses ortolans avec des vins de la région d'Aix-en-Provence. Les vins du Médoc sont les compagnons idéaux pour les palombes, un côtes du roussillon-villages, voire un maury, pour des perdrix à la catalane, un fief vendéen (Mareuil) avec un canard sauvage du bocage vendéen.

Paul Brunet

EQUIP'HOTEL  
STAND ASS

N°1 SPÉCIALISTE DE LA RÉSERVATION DE RESTAURANTS POUR L'ENTREPRISE

Commercialisez vos tables auprès des entreprises

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

**BusinessTable**

Conviez le Business à votre Table

Implantée au cœur des entreprises, la solution Business Table permet à chaque collaborateur de réserver en ligne ses repas d'affaires.

Parmi nos clients : La Poste, Areva, Bouygues Télécom, Schlumberger... Plus de 2 000 entreprises à ce jour.

[developpement@businessstable.fr](mailto:developpement@businessstable.fr)

0 826 02 40 40

Prix d'un appel national



## Le SAV des cuisines professionnelles se modernise dans la région Paca

Par Jean Gabriel du Jaiflin, directeur de JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts 'Equipements et matériels en CHR : faire son choix'

**Julien Salas**, p.-d.g. et **Jean-Christophe Rodriguez**, directeur commercial, viennent de reprendre le pilotage du groupe Grandes Cuisines Lopez (GCL), en s'associant et reprenant de ce fait l'ensemble des parts sociales du groupe. Le siège social se trouve à 5 km de l'aéroport de Marseille-Provence.

Cette société est riche de soixante ans d'expérience dans le domaine des équipements en cuisines professionnelles et du froid industriel et commercial. L'entreprise Grandes Cuisines Lopez est spécialisée dans l'étude, la fourniture, l'installation et la maintenance de cuisines professionnelles et industrielles, dans le but de suivre son client au quotidien.

La société accompagne désormais ses clients (institutions publiques et privées, donneurs d'ordre industriels et acteurs hôteliers) dans la maintenance de ses équipements.

Elle garantit une assistance technique sérieuse des installations et un service après-vente rigoureux. Grâce à son expérience dans la restauration

GRANDES CUISINES

LOPEZ

collective, Julien Salas a pleinement conscience que le moindre incident peut être pénalisant pour l'exploitation optimale de l'outil de travail, qu'il s'agisse d'une cuisine centrale ou d'un restaurant. En conséquence il bâtit, avec son entreprise, des produits adaptés à chaque besoin. Quant au client, il peut demander une intervention par internet et suivre son état d'avancement.

L'ensemble de son parc de véhicules techniques est équipé de systèmes de géolocalisation permettant d'optimiser et réduire les délais d'intervention au bénéfice du client. Le groupe Grandes Cuisines Lopez est certifié Qualicuisine A, B, C et D et possède l'agrément récupération des fluides CFC. Le groupe s'est d'ores et déjà engagé dans une démarche de certification métier complémentaire 'QualiFroid', de qualité (standard ISO 9001 version 2008) et de développement durable, ce dernier point faisant partie intégrante de la stratégie de croissance des repreneurs.

**TÉL. : 04 42 87 01 41**  
**WWW.GRANDESCUISINESLOPEZ.COM**

### Nestlé Glaces propose une gamme impulsion surprenante et étonnante

Cette année encore, Nestlé Glaces confirme son savoir-faire et son dynamisme, en proposant toujours plus d'originalité et de nouveautés dans ses produits et s'adaptant ainsi à toutes les cibles. Le groupe propose des produits inventifs pour les petits et les grands, avec son Extrême® café et ses deux nouveautés qui vont plaire aux plus jeunes : les Pirulo mini et la Cup Hello Kitty.

**WWW.DAVIGEL.FR**



### Le nouveau Taboulé Maggi est arrivé



Le taboulé est une bonne façon de consommer plus de féculents, ce que le PNNS recommande pour l'équilibre alimentaire. Avec un nouveau format et une étiquette plus claire, Maggi a mis en

place un bordereau détachable et recollable pour une parfaite traçabilité. La recette a été revue et corrigée, sans glutamate ni exhausteur de goût ajoutés pour une meilleure perception des saveurs. Conditionnement : cartons de 8 boîtes de 1 kg.

**WWW.NESTLEPROFESSIONAL.FR**

### 4 gammes inédites de pains et viennoiseries pour Bridor



Après le lancement réussi de Pure, une baguettine bio spécial sandwich, Bridor élargit sa gamme de pains et viennoiseries bio prêts à cuire avec le lancement d'une baguette 280 g pré-cuite sur sole, d'un croissant pur beurre 70 g, d'un pain au chocolat pur beurre 75 g, ainsi que deux mini-pains, nature ou graines et céréales (50 g chacun, poids surgelé). La gamme bio Pure de Bridor est destinée aux professionnels souhaitant moderniser leur offre en hôtellerie et restauration, sous toutes ses formes. Sur le secteur de la viennoiserie crue surgelée, la gamme Éclat du terroir

s'enrichit de 2 nouvelles références gourmandes. Enfin, la marque annonce, en avant-première, le lancement d'une nouvelle génération de viennoiseries crues, portant le nom de Success, encore plus facile à remettre en œuvre. Elle présente aussi sa toute nouvelle Carte des pains, véritable collection de produits gourmets, qui regroupe près de 50 références, tous pré-cuits sur four à sole de pierre.

**WWW.BRIDOR.COM**

### Nouveaux desserts prêts à servir 1,2,3 Délices de chez Ovoteam

Pour compléter son offre traiteur, Ovoteam lance une gamme de crèmes fondantes et savoureuses, prêtes à être servies, à l'assiette ou en buffet. Élaborées avec des œufs frais et généreusement nappées de chocolat ou de caramel, elles rappellent les délicieuses crèmes d'autrefois... La Crème caramel est disponible en bûches de 850 g (8/9 portions) et 1,250 kg (12/14 portions) et la Crème moka nappage chocolat, disponible en bûche de 1,250 kg (12/14 portions).

**WWW.OVOTEAM.FR**



### Deux glaces gourmandes chez La Laitière®



La Laitière® reste fidèle à ses valeurs et propose deux nouveautés authentiques et généreuses pour 2010. Ces produits de qualité sans colorant ni arôme artificiel sont préparés à base d'ingrédients soigneusement sélectionnés. La Laitière® propose donc deux nouveautés : la crème glacée Rhubarbe rose et la crème glacée Confiture de lait et son ruban de caramel. Ces deux nouvelles recettes promettent fondant, intensité des saveurs et équilibre parfait.

**WWW.DAVIGEL.FR**



PARRAINÉ PAR GILLES GOUJON

## Florent Cluzel remporte la première édition du concours 'Du Terroir aux Toques'

Nîmes (30) Huit candidats s'affrontaient dans cette compétition dont l'objectif est de mettre en avant les produits du terroir.

Le lundi 11 octobre, huit candidats de la région Languedoc-Roussillon s'affrontent dans les cuisines de l'Institut Vatel de Nîmes, pour la première finale régionale du concours Du Terroir aux Toques. Avec l'aide de son commis, chaque candidat dispose de cinq heures (trois heures pour le plat et deux heures pour le dessert) pour réaliser deux recettes, une salée et une sucrée, à base de produits régionaux ; pour le plat : selle d'agneau, cervelle et ris d'agneau accompagnés de trois garnitures, dont deux imposées, les champignons des bois et les oignons doux ; pour le dessert : pommes reinettes du Vigan, châtaignes et miel.

"Ce concours reflète la tendance actuelle, dans laquelle les saveurs et la qualité des produits du terroir se conjuguent", explique **Didier Liauday**, instigateur de ce concours. **Michel Kayser**, 2 étoiles Michelin, restaurant Alexandre à Garons (30), qui préside le jury, est conquis : "C'est un concours extraordinaire. La cuisine est très difficile ; tous les jours, c'est une nouvelle aventure ! Les candidats ont fait preuve de beaucoup de générosité et de talent." Est également présent **Gilles Goujon**, 3 étoiles à l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (11), en tant que parrain de cette première édition.

### 10 000 € pour le gagnant

C'est **Florent Cluzel**, Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse, qui remporte cette finale. Il s'est vu remettre un chèque de 10 000 € et le Trophée Alphonse Roustan. Il est par conséquent désigné



De gauche à droite : **Nicolas Davouze**, second de Gilles Goujon, les lauréats **Thibaut Simonin** et **Florent Cluzel**, et **Gilles Goujon**, parrain de l'édition.

pour représenter la France pour le Trophée international des Disciples d'Escoffier, qui se déroulera le 20 février 2011 à Bruxelles. Le 2°, **Grégory Diu**, Hôtel de la cité à Carcassonne (30), a reçu un chèque de 5 000 € et le 3°, **Grégory Broc**, Restaurant La Tonnelle aux Angles (30), la somme de 3 000 €. À noter qu'**Adrien Morello**, qui l'accompagnait, a remporté le trophée du Meilleur commis.

Après cette première édition régionale, le concours changera d'échelle pour les années à venir. L'an prochain, 8 régions accueilleront des finales et, en avril 2012, les lauréats de ces huit régions s'affrontent lors de la finale nationale, à Nîmes. Seul objectif pour le concours culinaire Du Terroir aux Toques : mettre en avant la richesse de la gastronomie française, à travers ses produits du terroir.

Hélène Binet

## EN BREF

### Premières Visions : les perspectives 2011



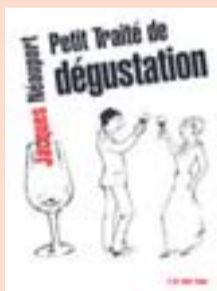
Le Leader's Club réunit pendant deux jours, le 19 octobre au Cnam à Paris et le 20 octobre, dans le cadre du Sial à Paris-Nord Villepinte, les experts du Foodservice et les dirigeants des sociétés de restauration, fournisseurs, distributeurs, investisseurs, banquiers, designers... afin d'évoquer les perspectives pour l'année 2011 en restauration.

Au programme : La reprise est-elle là ? Un an après la baisse de la TVA, où en est-on en France ? Et la TVA en Europe ? Quels risques de voir remonter les taux en 2012 ? Comment accélérer, renforcer et consolider vos performances ? Les nouvelles tendances en

matière de restauration : architecture, concepts, média sociaux, évolution des comportements du consommateur, innovation alimentaire... ; La place des nouveaux outils de communication dans les plans marketing 2011 ; Comment intégrer la 'Green Attitude' dans les menus 2011 ? Le Sial, en live : restauration et nutrition, les véritables innovations 2011... [www.premieresvisions.com](http://www.premieresvisions.com)

### Nouveau livre : 'Petit traité de dégustation' par Jacques Néauport

Cet ouvrage est né de la rencontre entre **Isabelle Bourgueil**, directrice des éditions L'Or des fous, et **Jacques Néauport**, œnologue et fin gourmet. Sur la route des vins et de la cuisine gourmande, ce *Petit traité de*



dégustation est un hommage que l'auteur rend à **Jules Chauvet**, chercheur et aventurier des vins non soufrés et au chef **Alain Chapel**. Au fil des pages, accords mets et vins, commentaires sur des produits du terroir... Une lecture destinée aux vignerons, cuisiniers, œnologues, sommeliers... et à tous ceux qui allient le plaisir de manger et de boire. **Éditions L'Or des fous** Prix : 16 €

BULLETIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

**L'Hôtellerie**  
Restauration



> Abonnez-vous par téléphone :

**01 45 48 45 00**

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : [lhotellerie-restauration.fr](http://lhotellerie-restauration.fr)

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

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal & Localité : \_\_\_\_\_

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° \_\_\_\_\_

Date de validité : \_\_\_\_ / \_\_\_\_

3 derniers chiffres au dos de la carte : \_\_\_\_\_

## EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Ventes fonds de commerce avant 5 ans :  
quelles vont être les impositions ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts  
avec le mot clé 122168 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



# TRAVAIL TEMPORAIRE



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

# ADAPTEL



## Travail Temporaire

### ADAPTEL LYON

3 avenue Berthelot - 69007 LYON

**Tél. 04 37 65 25 90**

Fax 04 37 65 25 99

### ADAPTEL PARIS SUD

16 rue Hoche - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX

**Tél. 01 47 36 18 30**

Fax 01 47 36 38 08

### ADAPTEL PARIS NORD

40 rue de Chabrol - 75010 PARIS

**Tél. 01 48 24 58 58**

Fax 01 48 24 10 68

### ADAPTEL PARIS EST

66 rue Amelot - 75011 PARIS

**Tél. 01 75 77 01 66**

Fax 01 75 77 01 65

Contactez-nous  
**AUSSI**  
pour vos besoins  
tertiaires

E-mail : [contact@adaptel.fr](mailto:contact@adaptel.fr)

**N° D'URGENCE : 06 73 89 18 07**

**[www.adaptel.fr](http://www.adaptel.fr)**