L'Hôtellerie Restauration

21 OCTOBRE 2010 · N° 3208

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

ANNONCES CLASSÉES À PARTIR DE LA PAGE 10

RESTAURATION PAGE 6

GÉNÉRATIONS CUISINES & CULTURES ACCUEILLE PROFFESSIONNELS ET ÉLÈVES

Laurent Trochain.

GAULTMILLAU 2011 PAGES 2-3

Édouard Loubet cuisinier de l'année

Édouard et Isabelle Loubet.

Édouard Loubet, jeune chef-propriétaire savoyard émigré dans le Luberon, 4 toques à La Bastide de Capelongue (à Bonnieux dans le Vaucluse), a été sacré cuisinier de l'année lors du lancement officiel du guide *GaultMillau 2011* au Pavillon Cambon Capucine à Paris (Ier). Le guide jaune, dirigé par **Patricia Alexandre**, a également mis à l'honneur 6 'Grands de demain' et 22 'Jeunes Talents' devant de nombreuses personnalités de la profession.

DOUBLE MARIAGE DANS LES CHAÎNES VOLONTAIRES PAGE 4

Châteaux et Hôtels Collection et Auberges & Bistrots de France

Xavier Labrousse et **Alain Ducasse**, respectivement directeur général et président de Châteaux et Hôtels Collection, **Laurent Plantier**, directeur général d'Alain Ducasse Entreprise, et **Régis Bulot**, fondateur d'Auberges & Bistrots de France.

Inter-Hotel et les Relais du silence

Jean Lavergne (au centre, chemise bleue) et les adhérents Paca-Languedoc-Roussilon de la Société européenne d'hôtellerie : en route pour la fusion avec les Relais du Silence.

JURIDIQUE PAGES 28-29

Tout savoir sur l'adhésion obligatoire à la mutuelle de branche

VIE SYNDICALE PAGE 31

La représentativité du SNRTC reconnue

POUR NOS ABONNÉS, CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 36 PAGES

ÉDITO

Recomposition

Lors de son intervention lundi dernier devant les participants des Rencontres nationales du tourisme, **Hervé Novelli**, secrétaire d'État au Tourisme a rappelé les perspectives de développement rapide du secteur au niveau mondial : 900 millions de voyageurs internationaux aujourd'hui, et près d'un milliard et demi en 2020, c'est-à-dire demain.
Face à ces prévisions, Hervé Novelli a exhorté les professionnels par un sonore : "*Pas question de rester sur le bord du chemin !*"
L'adresse tombe bien, à l'heure où le paysage hôtelier est en train d'évoluer à grande vitesse, tant par la mise en place de nouvelles normes qui hissent la France au niveau de ses concurrents en matière d'exigence de confort, de sécurité et d'accessibilité, que par les regroupements qui s'annoncent du côté des établissements affiliés à un réseau, une chaîne ou une franchise.
Cette exigence de qualité, il est vrai, laisse peu de chances au professionnel isolé, privé de tout conseil dans le domaine de l'investissement, du marketing, de la maîtrise des outils internet sans l'adhésion à une forme ou une autre d'organisation collective.
Certes, l'hôtellerie française n'a pas attendu le XXIe siècle pour lancer des enseignes qui connurent des fortunes diverses mais eurent le mérite de valoriser leurs adhérents et de renforcer la notoriété auprès d'une clientèle de plus en plus internationale. Les pionniers eurent pour nom Les Relais de Campagne, aujourd'hui connus sous le nom prestigieux de Relais & Châteaux, mais également Mapotel, qui ouvrit la France à Best Western, sans oublier les quelques milliers d'établissements rassemblés sous la bannière des Logis de France, dont l'image mériterait sans doute un coup de jeune. D'autres se développèrent à mesure que la segmentation du marché hôtelier, sous la pression des chaînes intégrées, devenait l'alpha et l'oméga de la promotion et de la commercialisation dans un monde de plus en plus concurrentiel où l'adage de **Conrad Hilton**, "*l'emplacement, l'emplacement et encore l'emplacement*", perdait quelque peu de sa pertinence.
Au terme de la première décennie du XXIe siècle, dont c'est peu dire qu'elle fut loin d'être un long fleuve tranquille, l'hôtellerie est obligée de se livrer à une profonde remise en cause de son positionnement sur le marché devenu mondial, au renforcement de sa capacité d'adaptation aux aspirations d'une clientèle devenue de plus en plus exigeante, mais également inconstante, surinformée par internet et passablement radine.
C'est pourquoi il faut souhaiter pleine réussite aux dirigeants de Châteaux et Hôtels Collection et d'Auberges & Bistrots de France, comme à ceux d'Inter-Hotel et des Relais du Silence, dans leurs opérations de rapprochement devenues indispensables pour s'imposer. Le dernier mot revient donc à **Alain Ducasse** qui déclare à cette occasion : "*Ensemble, on est plus fort.*" **L.H**

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist et Hugo Nicolaou

MAQUETTE
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Atelier Manifesto
COMMISSION PARITAIRE
n° 0910 T 79916
Dépôt légal à parution
Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601
IMPRESSION
Roto Centre - 45 770 Saran
Capital : 1 418 141,74 €
Principal actionnaire : Bureau de Presse

OJD PRESSE PAYANTE
PAPIER 100 % RECYCLÉ
Presse PRO

EN BREF

Guide 'Michelin' : départ annoncé de Jean-Luc Naret

Jean-Luc Naret quittera ses fonctions fin décembre 2010.

Fin décembre, le directeur des guides *Michelin* quittera ses fonctions. **Jean-Luc Naret**, 49 ans, va monter sa société de consulting, qui sera bien sûr liée au secteur, après vingt années passées dans l'hôtellerie puis en tant qu'expert ès gastronomie chez Michelin. Il restera d'ailleurs proche du guide rouge, puisqu'il assurera une mission de conseil sur ses évolutions futures. Depuis juin 2003, Jean-Luc Naret a, sans conteste, fait évoluer le guide. Il lui a donné une dimension internationale en ouvrant de nouvelles destinations comme New York, Los Angeles-Las Vegas, Tokyo, Hong-Kong-Macau… On lui doit aussi le *Guide Paris* ou celui des *Bonnes petites tables* avec le Bib Gourmand, mais aussi le magazine *Étoiles*. Aucune information n'a été communiquée concernant sa succession.

Lancement de la seconde édition du concours MOF Gouvernant(e)s

22 candidates s'affronteront le 25 octobre prochain lors de la demi-finale du concours du Meilleur ouvrier de France gouvernant(e)s des services hôteliers. **Flavio Bucciarelli**, directeur général du Méridien Étoile et Area Manager de Starwood Hotels and Resorts Paris, accueillera les candidates, les membres du bureau organisateur - **Marie-Thérèse Audoux**, anciennement professeur à l'IUFM d'Antony ; **Régine Davroux**, lycée hôtelier de Guyancourt ; **Monique Bian**, lycée hôtelier de Toulouse ; **Michèle Mugica**, chef des travaux au lycée hôtelier de Biarritz -, ainsi que ceux du comité de travail : **Nicole Spitz**, présidente-fondatrice de ce MOF et directrice générale du Negresco ; **Marie-Claude Têtevuide**, gouvernante générale du Negresco ; **Gabriela Puchwein**, anciennement Hilton Suffren ; **Corrine Veyssière**, gouvernante générale du Sheraton Roissy et présidente de l'AGGH Paris-Île-de-France ; **Majbritt Iaconis**, maîtresse de maison du Plaza Athénée ; **Patricia Richard**, campus AFPA créteil et chargée de communication AGGH.

Précision

La direction du Seven Hôtel (L'Hôtellerie Restauration n° 3206 du 7 octobre 2010) tient à préciser que **Vincent Bastie** n'a pas dirigé la décoration intérieure de l'établissement mais qu'il y a participé au même titre que **Virginie Cauet, Sylvia Corrette** et **Paul-Bertrand Mathieu**.

L'ÉVÉNEMENT

'LE GUIDE FRANCE 2011' PASSÉ AU CRIBLE

GAULTMILLAU : "N PLUS DE TABLES T

Une sélection plus large, consultation gratuite du guide sur internet, la réservation en direct… 'Le Guide France 2011' apporte son lot de nouveautés évoquées avec Patricia Alexandre, directrice du guide et du magazine 'GaultMillau'.

Propos recueillis par Nadine Lemoine

L'Hôtellerie Restauration : Pour la première fois, la totalité du guide *GaultMillau* sera consultable gratuitement sur le net. Pourquoi ce choix ?
Patricia Alexandre : Le guide sera mis en ligne avec un accès libre en même temps que sa vente en librairie le 4 novembre prochain. C'est le fil de l'histoire. Nous sommes dans la situation du marché de la bougie lorsque l'électricité est arrivée : ce n'est pas en colorant les bougies ou en en changeant la taille que l'on en vendra plus. Le guide papier continuera toujours à paraître. Il a ses inconditionnels mais ce public est en forte diminution. On se dit aussi que sur le plan du développement durable, ce n'est pas terrible. Donc nous avons décidé de mettre notre sélection d'experts à disposition gratuitement. Les gens ne sont pas prêts à payer une info sur internet. Éventuellement, ils peuvent investir dans une application iPhone. Nous la préparons, mais elle devrait également être gratuite. L'autre point fort, c'est que notre sélection sur internet est mise à jour en permanence.

Vous annoncez la réservation en direct sur le site de *GaultMillau*. Comment cela fonctionne-t-il ?
Toutes les tables sélectionnées par le guide et référencées sur LaFourchette.com peuvent être réservées en direct. C'est la même chose pour les hôtels qui ont adhéré à Weekendesk. Les non-abonnés faisant partie de la sélection 2011 recevront des propositions pour accéder à ce service.

La sélection est passée de 5 000 à 7 500 établissements. Pourquoi ?
Nous étions très sélectifs sur le style de cuisine, souvent créative, car c'est l'ADN de *GaultMillau*. Nous avons décidé d'accueillir plus de tables traditionnelles, plus simples mais qui ont bien sûr autant d'adeptes. On n'achète pas

PREMIÈRE RÉUNION OFFICIELLE

L'Association française des maîtres restaurateurs en assemblée générale

Une vingtaine de participants se sont retrouvés à Paris pour définir le fonctionnement de l'association créée en juin dernier.

C'est dans les locaux de la Direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services, que s'est déroulée, lundi 18 octobre, l'assemblée générale de l'Association française des Maître restaurateurs. Une vingtaine de participants (sur les 48 membres recensés) y ont assisté mais les difficultés pour rejoindre la capitale étaient nombreuses en cette période de grèves et de blocages. À l'ordre du jour notamment, le fonctionnement pratique de l'association, dont l'assemblée constitutive a eu lieu le 22 juin. L'élection du bureau a alors installé à sa présidence **Francis Attrazic** et à la vice-présidence **Claude Izard**. Pour eux, une nécessité : la mise en place d'une cotisation. "*Nous devons faire la promotion du titre comme l'a demandé **Hervé Novelli.** Nous avons besoin de mettre des outils en*

OUS AVONS DÉCIDÉ D'ACCUEILLIR RADITIONNELLES "

un guide pour les grandes tables, mais pour avoir des adresses de bonnes tables aux alentours de 40 E avec une personnalité. Aujourd'hui, on en trouve de plus en plus. Ce sont souvent des jeunes qui reviennent en région après avoir été formés chez les grands. Ils s'installent avec peu de moyens, travaillent avec et pour les gens de la région tout en soutenant la production locale. L'autre phénomène, c'est la belle progression de l'hôtellerie de charme. Ce marché a attiré des non-professionnels qui ont investi dans la personnalisation de la décoration, de l'accueil. La barre est de plus en plus haute sur ce segment. Les hôtels de centre-ville ont également progressé et se tournent plus vers le design. La sélection s'est enrichie sans difficulté.

Comment s'opère le choix du cuisinier de l'année ?
C'est le fruit des enquêtes. Cela demande plusieurs visites puis un comité de vote au sein de *GaultMillau*. Ce choix doit avoir un sens par rapport à *GaultMillau* et par rapport au chef. Il doit apporter du goût, du produit, de l'accueil, du plaisir pour le consommateur. **Edouard Loubet**, **Jacques Decoret** et **Franck Putelat** ont fait des progrès remarquables ces dernières années. Ils arrivent à une maturité et un épanouissement personnel qui se retrouvent dans leur cuisine. La star, c'est le produit, les plus beaux produits et pas forcément chers. Ils ne sont pas enfermés dans la technique. Après des dérives, on est revenus à une sobriété et à plus de goût. Ces trois chefs ont aussi fait des efforts importants sur les prix qu'il faut saluer. Tous les trois donnent de l'émotion gustative et du bonheur à leurs clients. Il fallait en désigner un…

'GaultMillau Le Guide France 2011'

7 500 adresses dont 5 000 restaurants (211 tables créatives, 2 000 tables à moins de 30 euros...) pour 1 920 pages.
Prix public : 29 €
Mise en vente le 4 novembre 2010 en librairies et grandes surfaces

Une photo de groupe des chefs présents lors du lancement du 'Guide France 2011' GaultMillau. Au premier rang au centre, **Patricia Alexandre**, directrice du guide et du magazine 'GaultMillau'.

Édouard Loubet désigné cuisinier de l'année GaultMillau 2011

Le guide jaune, dirigé par **Patricia Alexandre**, a dévoilé le nom du cuisinier de l'année, lors du lancement officiel du *GaultMillau Guide France 2011* au Pavillon Cambon Capucine à Paris (Ier) le 17 octobre dernier. Il s'agit d'Édouard Loubet - 4 toques - à La Bastide de Capelongue à Bonnieux. L'occasion aussi de mettre à l'honneur les 6 Grands de demain et les 22 Jeunes Talent Gault Millau 2011 devant de nombreuses personnalités de la profession.

Les 6 Grands de demain 2011

- Bretagne : **Maxime Crouzil** à Plancoët (22)
- Centre : **Baptiste Fournier**, Restaurant La Tour à Sancerre (18)
- Ile-de-France : **Akrame Benallal**, L'Atelier d'Akrame à Paris
- Aquitaine : **Jan Schwittal**, Septième Péché à Bordeaux (33)
- Rhône-Alpes : **Didier Goiffon**, Restaurant La Marelle à Péronnas (01)
- Bourgogne : **Sébastien Grospellier**, La Table de Chaintré à Chaintré (71)

22 Jeunes Talents Gault Millau 2011

- Alsace / Strasbourg (67) : **Antoine Huart** - L'Éveil des Sens
- Aquitaine / Ossès (64) : **Henri Amestoy** - La Ferme Gourmande
- Auvergne / Durtol (63) : **Xavier Beaudiment** - Le Pré carré
- Bourgogne / Beaune (21) : **Kunihisa Goto** - Le Clos du Cèdre
- Bretagne / Ploërmel (56) : **Cédric Rivière** - Le Cobh
- Centre / Saint-Jean-de-Braye (45) : **Frédéric Jenot** - Les Toqués
- Champagne Ardenne / Rouvroy-sur-Audry (08) : **Jean-Michel Marchal** - Aux Chandeliers
- Corse / Corte (20) : **Grégory Lesermann** - Nicoli
- Franche-Comté / Pupillin (39) : **Samuel Richardet** - Auberge du Grapiot
- Île-de-France / Paris (VIe) : **Rémi Van Peteghem** - Sensing
- Languedoc-Roussillon / Lattes (34) : **Romain Salamone** - Sensation
- Limousin / Varetz (19) : **Nicolas Soulié** - Château de Castel Novel
- Lorraine / Verdun (51) : **Geoffrey Buquet** - Épices et Tout
- Midi-Pyrenées / Bozouls (18) : **Guillaume Viala** - Le Belvédère
- Nord-Pas-de-Calais / Boeschepe (59) : **Florent Ladeyn** - Auberge du Vert Mont
- Basse-Normandie / Coutances (50) : **Mickael Marion** - Le Clos des Sens
- Haute-Normandie / Verneuil-sur-Avre (27) : **Franck Moisan** - Le Clos
- Pays-de-la-Loire / Mayenne (53) : **Nicolas Nobis** - L'Eveil des Sens
- Picardie / Berry-au-Bac (02) : **Christophe Gilot** - La Cote 108
- Poitou-Charentes / Arçais (79) : **Pierre-Alain Mahuteaux** - Ma Gourmandise
- Provence-Alpes-Côte d'Azur / Roure (04) : **Christophe Billau** - Auberge Le Robur
- Rhône-Alpes / Corrençon-en-Vercors (38) : **Jérôme Faure** - Bois Fleuri

Réunion de travail de l'Association française des Maîtres restaurateurs dans les locaux de la DGCIS, présidée par **Francis Attrazic** et **Claude Izard**.

place comme un site internet… C'est un titre officiel, remis par la préfecture, et la plaque auquel il est associé est le symbole de cette reconnaissance" a rappelé Claude Izard, président par ailleurs des Cuisineries Gourmandes.
Un tour de table auquel étaient invités les syndicats patronaux. **Philippe Villalon**, président des restaurateurs de l'Umih, accompagné de **Jean Terlon**, président de l'Umih 91, ont indiqué à cette occasion que le directoire de la rue d'Anjou "*refusait toute barrière*" au développement du titre de la Maître restaurateur et que l'instauration d'une cotisation en était une, s'inquiétant "*des conflits d'intérêts*" qui pourraient surgir à terme. Pour Francis Attrazic, qui est aussi président de Restaurateurs de France, il s'agit avant tout "*d'une démarche dédiée au titre et qui a reçu l'aval du ministère*". On compte aujourd'hui plus de 1 000 professionnels ayant reçu le titre de Maître restaurateur. Les objectifs du contrat d'avenir portent sur 3 000 titres.

Sylvie Soubes

AFMR@MAITRESRESTAURATEURS.COM

APRÈS L'ARRIVÉE DE CARLYLE

B&B négocie avec Foncière des murs le rachat de 19 hôtels

Moins d'un mois après avoir changé d'actionnaire principal, B&B Hotels poursuit sa stratégie de développement en choisissant comme partenaire Foncière des murs, qui vient d'acheter les murs de 19 hôtels pour 85 ME.

B&B Hotels, avec son actionnaire principal Carlyle depuis la vente réalisée par Eurazeo, a passé un partenariat avec Foncière des murs en vue d'un rachat de 19 hôtels pour un montant de 85 ME. La chaîne devrait ainsi accélérer son développement - notamment en Allemagne, où elle occupe l'une des premières places dans le rang des chaînes économiques - "*en espérant réaliser 120 hôtels dans les 5 prochaines années*", précise **Georges Sampeur**, président du directoire de B&B Hotels.

Augmentation de capital

Pour Foncière des murs, société d'investissements immobiliers cotée à la Bourse de Paris, et filiale de la Foncière des régions, ce partenariat avec B&B Hotels, une chaîne économique haut de gamme, renforce son positionnement dans le secteur de l'hôtellerie. Et ce alors que le groupe est déjà intervenu lors de plusieurs cessions de murs d'Accor. La dernière transaction remonte au 23 août, quand la Foncière a participé au rachat des murs de 48 hôtels d'Accor pour un montant de 73,4 ME (pour 20 % de la totalité de la transaction).

Pour réaliser cette opération avec B&B Hotels, Foncière des murs devra augmenter son capital de 100 ME, une décision actée positivement par les actionnaires de la Foncière. En outre, la vente B&B Hotels sera accompagnée de la signature de baux d'une durée de douze ans ferme en France et de vingt ans en Allemagne, avec des loyers triple nets, une formule souple permettant au gestionnaire de modifier le produit hôtelier sans toucher aux murs en fonction du marché. Selon Georges Sampeur, B&B Hotels peut "*compter dorénavant sur 4 partenaires : ANF, à qui nous avons déjà vendu une partie de nos murs, la famille **Jacquier**, Foncière des murs et Carlyle*".

Évelyne de Bast

PLUS DE 650 ÉTABLISSEMENTS REGROUPÉS

Châteaux et Hôtels Collection et Auberges & Bistrots de France s'unissent

Les deux sociétés de service fondées respectivement par Alain Ducasse et Régis Bulot sont en phase de fiançailles pour un mariage effectif fin juin 2011. Une recomposition du paysage hôtelier s'amorce.

Xavier Labrousse, directeur général de Châteaux et Hôtels Collection, **Alain Ducasse**, président de Châteaux et Hôtels Collection, **Laurent Plantier**, directeur général d'Alain Ducasse Entreprise, et **Régis Bulot**, fondateur d'Auberges & Bistrots de France.

"C'est un rapprochement d'expertises. Ensemble, nous sommes plus forts. On pèse plus de 600 M€ de chiffre d'affaires", s'exclame **Alain Ducasse**, président de Châteaux et Hôtels Collection (CHC). *"Châteaux et Hôtels Collection et Auberges & Bistrots de France* [ABF] *totalisent plus de 650 établissements. Vous imaginez l'intérêt des clients pour des chèques cadeaux ou coffrets qui concernent autant d'établissements, hôtels de charme, maisons de famille, auberges, hôtels en ville… mais aussi des restaurants gastronomiques, des bonnes tables et de bons bistrots*, souligne **Régis Bulot**, président fondateur de Auberges & Bistrots de France. *Nous voulons fédérer des maisons françaises, diverses et accessibles. Mon ambition est d'inclure les petites maisons, les auberges et les bistrots, à un groupement dynamique." "Nos établissements ont la même philosophie, les mêmes valeurs. La guerre entre établissements en France est dépassée. Il y a un besoin de fédérer la profession. Et en se regroupant, on avance plus vite"*, résume **Laurent Plantier**, directeur général de Alain Ducasse Entreprise. Cette taille du regroupement devrait s'avérer être un argument de poids face aux différents prestataires. *"De la carte de crédit à la centrale de référencement en passant par les portails de réservation, il sera plus facile de négocier des tarifs. Vu la conjoncture difficile depuis quelques années et la timide reprise constatée pour 2010, il était urgent de prendre une telle initiative"*, argumente Régis Bulot.

Il est aussi question de faire valoir le côté français. *"Les Relais du Silence proposent à leurs adhérents de fusionner avec Inter-Hotel pour accentuer leur développement en Europe. Relais & Châteaux poursuit son développement à l'international et les adhérents français représentent 27 % de la totalité des établissements. Châteaux et Hôtels Collection a 534 membres dont 511 en France, soit 95 % et chez Auberges & Bistrots de France, nos membres sont tous français. Nous allons jouer cette carte auprès de nos instances touristiques comme Atout France, qui pourra soutenir et promouvoir à l'étranger un 'groupement' d'établissements français"*, estime Régis Bulot.

"Il faut s'armer pour survivre"

"Nous avons développé des outils de commercialisation performants. Les coûts d'infrastructures sont élevés mais tout le monde va en bénéficier. Et nous allons continuer à investir sur le net", déclare Laurent Plantier. **Xavier Labrousse**, directeur général de CHC, renchérit : *"Il faut s'armer pour pouvoir survivre. C'est ce que nous proposons à nos membres. La preuve ? Le chiffre d'affaires de la centrale de réservation est en hausse de 50 % cette année. Cela s'explique non seulement par les accords très avantageux que nous avons pu contracter avec les différents canaux de distribution - Booking, Venere-Expedia, Hotel.de, HRS -, mais aussi par l'utilisation du monoplanning. Aujourd'hui, via la plateforme Reservit, nos adhérents visualisent sur un même planning l'ensemble des réservations. Cela leur permet de réagir plus vite, donc d'accroître leurs ventes et cela leur facilite indéniablement la vie. Et ce qui est le plus important, dans cette période de mutation, c'est de conserver son acuité sur ses ventes et sa liberté de choix. Ce système le leur permet." "Il faut remplir les maisons et donner aux professionnels une sérénité pour les années à venir. C'est ce que nous proposons"*, dit simplement Laurent Plantier.

"Nous allons former un groupe incontournable"

Pour Régis Bulot, l'argument technologique est essentiel dans le choix de l'alliance avec CHC. *"Depuis sa reprise, il y a douze ans, par Alain Ducasse et Laurent Plantier, Châteaux et Hôtels Collection est devenue une marque forte en phase avec son époque, qui s'est dotée des outils les plus performants en termes de communication, de commercialisation, de réservations et de formations. C'est le bon choix."* Dès 2011, les maisons ABF qui le souhaitent bénéficieront des moyens mis en œuvre par CHC pendant une période d'intégration qui se terminera fin juin. Six mois pour tester grandeur nature les services proposés. À la fin de cette période, elles devront se prononcer : rejoindre ou non la nouvelle entité née du mariage des deux sociétés de service.
"Nous allons former un groupe incontournable de l'hôtellerie et de la restauration, pour défendre l'image d'une France multiple et pour nous imposer comme le réseau de référence sur le marché intérieur et sur les marchés étrangers. Je ne détiens certes pas la vérité, mais avec mon expérience de cuisinier et d'hôtelier-restaurateur, celle de dirigeant d'une chaîne pendant dix-huit ans, et ma passion pour nos métiers, nos maisons, même les plus petites, et pour les hommes et les femmes qui les animent, je pense que je peux, avec Alain Ducasse, faire bouger les lignes. Je vais m'y employer avec force et détermination", conclut Régis Bulot.

Nadine Lemoine

WWW.CHATEAUXHOTELS.COM

CHC lance un appel aux restaurateurs indépendants

Jusqu'au 25 octobre, **Alain Ducasse**, **Laurent Plantier** et **Xavier Labrousse** rencontrent les membres de Châteaux et Hôtels Collection lors de conventions en régions. Outre un bilan économique et des débats, la stratégie de développement de la marque à l'horizon 2012 sera évoquée. Il sera bien sûr question du rapprochement avec ABF mais aussi de la volonté d'accélérer le recrutement de restaurants ne disposant pas de chambres, du bistrot à la table de tradition en passant par le restaurant gastronomique.
Toute la diversité de la cuisine d'aujourd'hui doit être représentée. En complément des nombreux supports déjà proposés aux adhérents, une plateforme d'outils et de services spécifiques aux restaurateurs est en préparation.

CRÉANT "LE PREMIER GROUPE COOPÉRATIF EUROPÉEN D'HÔTELIERS INDÉPENDANTS"

Inter-Hotel et les 220 Relais du silence devraient fusionner

Aubagne (13) Sans attendre la fusion probable avec Relais du silence programmée pour le 19 novembre, Jean Lavergne, président de la SEH (Inter-Hotel, P'tit Dej-Hotel, Qualys-Hotel) a de l'ambition pour développer son groupe.

En escale à l'Hôtel Souléia d'Aubagne (13) pour animer l'une des 10 réunions régionales de la SEH, **Jean Lavergne** a dévoilé la stratégie du groupe en matière de classement hôtelier : *"Nous avons décidé de procéder au classement de l'ensemble de nos 330 adhérents. Pour réussir, nous faisons appel à un cabinet d'audit avec lequel nous avons négocié des tarifs. Nous lançons aussi un outil d'autodiagnostic qui leur permet de se préparer et d'améliorer leur niveau. Tout devrait être terminé fin 2011."*

Jean Lavergne (au centre, chemise bleue) et les adhérents Paca-Languedoc-Roussilon de la SEH : en route pour la fusion avec les Relais du silence.

"Groupe de référence"

Pour les cinq années à venir, Jean Lavergne table sur 150 P'tit Dej-Hotel (30 aujourd'hui), 400 Inter-Hotel (280 aujourd'hui) dont 100 en Europe, 100 Qualys-Hotel (10 aujourd'hui) en France et dans les principales villes européennes. Mieux, si la réunion du 19 novembre l'entérine, la SEH et les 220 Relais du Silence devraient fusionner, créant *"le premier groupe coopératif européen d'hôteliers indépendants"*. Objectif annoncé : *"Créer une référence forte d'hôtels 1 à 4 étoiles pour les clients dans les pays d'implantation et, pour les hôteliers indépendants, devenir le groupe de référence en Europe sur chaque segment de marché."* Ce n'est pas tout. Jean Lavergne met l'accent sur la fidélisation des clients, les achats groupés via une centrale qui s'ouvre à tous les hôteliers, un contrôle qualité permanent, le e-commerce… *"Nous voulons prendre une bonne longueur d'avance sur la concurrence en appliquant les recettes qui font le succès des groupements coopératifs multimarques. Cela fonctionne. L'appartenance à notre réseau apporte 30 % de chiffre d'affaires supplémentaire en moyenne à l'établissement dans les trois années de l'affiliation."*

Dominique Fonsèque-Nathan

RESTAURATION

AVEC UN NOMBRE INCHANGÉ D'ÉTABLISSEMENTS TRIPLEMENT ÉTOILÉS

Les Français au firmament du guide 'Michelin New York 2011'

Sur 5 établissements consacrés 3 étoiles par le célèbre guide rouge, 3 sont tenus par des 'frenchies'.

Pour son sixième millésime new-yorkais, *Michelin* fait la part belle aux établissements français : Daniel (**Daniel Boulud**), Jean Georges (**Jean-Georges Vongerichten**) et Le Bernardin (**Éric Ripert**) gardent leurs 3 étoiles, de même que le japonais Masa et Per Se de **Thomas Keller**.
Si le nombre de restaurants distingués des 3 étoiles reste inchangé, la constellation new-yorkaise s'étend : *Michelin* a porté à dix le nombre de ses 2 étoiles et à 42 le nombre d'établissement 1 étoile. Au total, 57 restaurants reçoivent une ou plusieurs étoiles. C'est dix de plus que l'an dernier, souligne le guide.

Daniel Boulud, 3 étoiles au restaurant Daniel.

Éric Ripert, 3 étoiles au Bernardin.

Brooklyn et le Queens, centres culinaires

Parmi les nouveaux venus dans le club des 2 étoiles, la surprise est arrivée de Chef's Table at Brooklyn Fare. **César Ramirez**, un ancien collaborateur de **David Bouley**, a ouvert ce petit restaurant dans une épicerie en avril 2009, avec seulement 18 places assises au comptoir. Sa consécration montre l'ascension stellaire du quartier de Brooklyn en gastronomie. "*Le guide continue à porter son attention sur Brooklyn et le Queens pour refléter l'abondance d'options dans ces quartiers*", souligne le groupe Michelin. Autres nouveaux 2 étoiles : les restaurants japonais Soto et Kajitsu, tous deux dans le sud de Manhattan. L'italien Marea, près de Central Park, décroche une deuxième étoile après la première reçue l'an dernier.

Jean-Georges Vongerichten, 3 étoiles au restaurant Jean Georges.

Le guide décerne toujours 1 étoile aux restaurants français Café Boulud (de Daniel Boulud), Adour d'**Alain Ducasse**, L'Atelier de **Joël Robuchon**. À noter : Perry Street, dans l'empire Jean-Georges Vongerichten, perd son unique étoile. Parmi les nouveaux venus dans le guide, le bar à vin Danny Brown Wine Bar & Kitchen à Forest Hills dans le Queens.
Le *New York Times* souligne que "*les étoiles Michelin sont devenues de plus en plus importantes, apportant à la fois du business et du prestige, selon les restaurateurs*", preuve que le guide rouge monte en puissance outre-Atlantique. Le groupe poursuit son développement : aux États-Unis, un guide *Michelin* de Chicago viendra s'ajouter à ceux de New York et de San Francisco.

Laure Guilbault

Le palmarès

- **3 étoiles :** Daniel, Jean Georges, Le Bernardin, Masa, Per Se ;
- **2 étoiles :** Alto, Chef's Table at Brooklyn Fare (nouveau), Corton, Gilt, Gordon Ramsay at The London, Kajitsu (gagne une étoile), Marea (gagne une étoile), Momofuku Ko, Picholine, Soto (gagne une étoile) ;
- **1 étoile :** Adour, Aldea (nouveau), Annisa, Anthos (fermé), Aureole, A Voce Columbus, A Voce Madison (nouveau), Blue Hill, Bouley, The Breslin (nouveau), Café Boulud, Casa Mono, Convivio, Danny Brown Wine Bar & Kitchen (nouveau), Del Posto, Dovetail (nouveau), Dressler, Eleven Madison Park, Gotham Bar and Grill, Gramercy Tavern, Jewel Bako, Kyo Ya, L'Atelier de Joël Robuchon, Laut (nouveau), Marc Forgione, The Minetta Tavern Modern, Oceana, Peter Luger, Public, River Café, Rouge Tomate, Saul, Seasonal, Shalezeh, SHO Shaun Hergatt, Spotted Pig, Sushi Azabu, Sushi of Gari, Veritas (fermé temporairement), Wallsé, wd~50 ;
- **Bib gourmand :** 95 restaurants dont 21 nouveaux.

OUVERTE DEPUIS VINGT ANS

L'Auberge du poids public se remet en question

Saint-Félix-Lauragais (31) La perte de l'étoile en mars l'a fait vaciller. Mais, aujourd'hui, à nouveau serein, Claude Taffarello est d'un dynamisme à toute épreuve.

J'ai commencé en 1979 par le Petit Nice à Marseille et le Moulin de Mougins avant d'être le second de ***Christian Morisset*** *qui venait de succéder à* ***Alain Ducasse*** *au Juana*", souligne **Claude Taffarello**. Son parcours sur la Côte d'Azur a duré onze ans avec un premier poste de chef de 1988 à 1990 au Barou à Ramatuelle. "*Je voulais m'y installer mais, faute d'un budget conséquent, je suis retourné chez moi*", se souvient-il. En février 1990, il achète l'Auberge du poids public, un établissement ancré dans la tradition culinaire du Sud-Ouest, où il avait fait son apprentissage en 1971 et 1972. "*J'y ai imposé une cuisine méditerranéenne, celle que j'avais apprise, faite de soleil, d'huile d'olive et d'influences italiennes.*"

Malgré les doutes, **Claude Taffarello** reste fidèle à sa cuisine.

Interroger les clients

Le succès est immédiat. L'étoile *Michelin* arrive en 1995. Une étoile qu'il a gardée quinze ans, jusqu'en mars dernier. "*Psychologiquement, c'est dur. Il faudrait une mise en garde préalable. Je suis là depuis vingt ans. Je me bats pour la récupérer. Une étoile, ça colle à la peau*", avoue-t-il. "*En cuisine, on a revu ce qui, éventuellement, ne fonctionnait plus. L'équipe a été renforcée. On a changé la vaisselle, on redouble de vigilance, on questionne les clients*", dit Claude Taffarello.
Il reste cependant fidèle à la cuisine qu'il aime : "*Un bon produit, un bon jus, beaucoup de légumes, des assiettes où le client sait ce qu'il va manger.*"

Bernard Degioanni

AUBERGE DU POIDS PUBLIC
FAUBOURG SAINT-ROCH
31540 SAINT-FELIX-LAURAGAIS
TÉL. : 05 62 18 85 00
WWW.AUBERGE-DU-POIDS-PUBLIC.FR

recette web

Retrouvez la recette du Pigeonneau du Lauragais rôti en tapant le mot clé RTR411122 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

LA BOURSE

B. Loiseau	+ 6,28 % ↗
Groupe Flo	- 2,98 % ↘
Sodexo	+ 0,15 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS ENTRE LE 11 ET LE 18-10-10

UN ENCOURAGEMENT À LA "TRANSMISSION CULINAIRE"

Générations Cuisines & Cultures accueille professeurs et élèves

L'association présidée par Laurent Trochain, chef-patron du Restaurant Laurent Trochain à Tremblay-sur-Mauldre (78), soutient l'apprentissage et ouvre ses portes aux professeurs. Les élèves sont invités à se surpasser lors de joutes culinaires.

Propos recueillis par Nadine Lemoine

L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont les actions déjà menées par Générations Cuisines & Cultures en faveur de l'apprentissage ?

Laurent Trochain : Pour les écoles hôtelières, beaucoup d'entre nous sont présents lors des examens. Il nous arrive aussi très souvent d'assister à des soirées de parrainage ou à thèmes. Nous travaillons aussi, par exemple, avec l'IEHCA qui organise les résidences de chefs. Là, nous travaillons sur un projet qui débutera en fin d'année et s'achèvera par un repas de gala en mars. Le but est de se rencontrer plusieurs fois pour un travail en commun. Le professionnel va dans le lycée tandis que le professeur et ses élèves viennent découvrir l'univers du restaurateur. Certains membres participent à la mise en place de licences dans des lycées en donnant leur vision de professionnel. De ces relations entre l'école et le professionnel, il n'est pas rare que des liens se tissent aussi avec les élèves, car ils font aujourd'hui environ cinq ans d'école hôtelière, ce qui nous permet de les suivre et de les voir évoluer. Nous recevons ces élèves pour des formations allant de quinze jours à quatre mois et nous sommes toujours proches d'eux pour les aider à constituer leurs dossiers. Pour les apprentis, que nous accueillons dans nos maisons pour deux ou trois ans, voire plus, nous sommes dans une autre relation. Ils sont chez nous plus qu'à l'école. Notre but est de leur donner la possibilité de voir autre chose pendant leurs années de formation. C'est pour cela que nous avons mis en place, depuis ce début d'année, l'échange d'apprentis. L'élève peut, à sa demande ou sur proposition de son chef, faire un stage d'une à deux semaines dans un autre restaurant de l'association. Nous prenons en charge le logement et le voyage aller-retour. Pour les CFA, nous sommes aussi présents lors des examens et diverses manifestations.

Comment aller plus loin ?

Le but premier de l'association est la formation. Nous soutenons à 200 % la mission Marcon et nous remercions **Régis Marcon** et l'équipe qu'il a su mettre en place pour aller plus loin dans les rapports professionnels-professeurs-parents avec au centre de ce triangle, l'élève. Chacun dans nos maisons, mettons en place de belles choses pour nos collaborateurs. Notre problème, c'est le manque de communication. D'où l'importance aujourd'hui du rôle de Régis Marcon.

C'est aussi pour aller dans ce sens que l'association a décidé d'aller plus loin dans ses rapports avec les professeurs de salle et de cuisine. Grâce à **Christian Petitcolas**, inspecteur général de l'Éducation nationale, **Serge Raynaud** et **Michelle Martin** du Cerpet, des stages d'été ouverts aux professeurs dans les restaurants des membres de l'association ont lieu depuis trois ans. En 2011, l'association accueillera en son sein les professeurs ayant envie de partager et d'échanger. C'est une première dans le monde associatif de pouvoir retrouver professionnels et professeurs. C'est une chance pour nous et pour eux.

Laurent Trochain : *"Chacun dans nos maisons, mettons en place de belles choses pour nos collaborateurs. Notre problème, c'est le manque de communication."*

Comment va se passer l'arrivée des professeurs dans l'association ?

Le professeur pourra participer à nos 4 réunions annuelles, ainsi qu'à diverses manifestations dont notre concours de cuisine. Le but de cette 'union' est de partager et d'échanger sur notre métier. De pouvoir partager nos savoirs, nos histoires, nos connaissances et nos cultures. Respectons chacun et apprenons à travailler ensemble ! Cette ouverture va nous permettre de travailler sur un projet commun, celui de l'apprentissage. Cela permettra aussi aux professeurs de mieux connaître les membres de l'association. En découvrant leur univers pendant les réunions, ils seront plus à même de diriger les élèves en stage vers telle maison plutôt qu'une autre. Le but est aussi d'arriver, dans ce travail commun, à créer un noyau de confiance pour que les jeunes, une fois sortis de l'école, nous fassent confiance en rejoignant nos maisons. C'est aussi pour cela que la veille du concours Cuisine en joute, le 3 avril 2011 à Reims, nous organiserons un événement ouvert à tous les professeurs, élèves et passionnés de cuisine, pour faire de cette journée une journée de 'transmission culinaire'.

Parlez-nous de la prochaine édition de ce concours destiné aux élèves.

Il aura donc lieu le 4 avril 2011 au palais des congrès de Reims. La forme reste identique à celle de la première édition. Le concours se déroule en public, en musique. Des joutes culinaires de quinze minutes se succèdent, soit 17 joutes dans la journée. L'élève est sur scène et travaille en binôme avec son professeur. Le jury est présidé par **Jacques Marcon** et composé de 5 chefs membres de l'association. Après chaque joute, le candidat se voit poser deux questions de culture culinaire. Un coach vient aider chaque binôme, il s'agit d'un membre de Générations Cuisines & Cultures. Certains partenaires de la première édition ont déjà décidé de poursuivre l'aventure avec nous comme Lavazza, Laurent Perrier, Metro et Bonnet. L'équipe gagnante remportera pour son lycée le trophée Cuisine en joute. Et le lycée gagnant se verra offrir le dernier modèle du four Precisio 6 niveaux de Bonnet.

Pour les professeurs souhaitant adhérer à Générations Cuisines & Cultures, contacter **Laurent Trochain** :
Tél. : 06 86 65 67 47
E-mail : **trochain.laurent@wanadoo.fr**

WWW.GENERATIONS-POINT-C.COM

Les premières joutes culinaires entre écoles à Marseille.

Concours Cuisines en joutes

Octobre-novembre : pré-inscriptions par téléphone au : 06 86 65 67 47
par e-mail : trochain.laurent@wanadoo.fr
Début décembre : envoi des dossiers aux pré-inscrits
20 janvier : date limite de renvoi des dossiers complets
24 janvier : réunion du jury pour la sélection des 10 finalistes
4 avril : finale au palais des congrès de Reims

POUR SA REPRISE RÉUSSIE DU CROCODILE

Le guide 'Pudlo Alsace' consacre Philippe Bohrer

Cette année, les catégories du palmarès de Gilles Pudlowski ont été légèrement modifiées. La surprise est venue du titre de chef de l'année, décerné au chef haut-rhinois qui marque Strasbourg d'une empreinte de plus en plus profonde.

Philippe Velten, hôtel de l'année pour le Lion d'or à la Petite Pierre, et **Philippe Bohrer**, chef de l'année pour le Crocodile à Strasbourg, entourent **Gilles Pudlowski**.

Si **Gilles Pudlowski** aime sa région d'adoption, il n'a pas peur de surprendre. Cette année, il a donc choisi de nommer chef de l'année **Philippe Bohrer**, chef du restaurant du même nom à Rouffach (68, 1 étoile *Michelin*) et patron du mythique Crocodile strasbourgeois (1 étoile), ainsi que d'une grosse vingtaine d'autres tables et hôtels via sa holding Alsace Booking. Rien qu'en octobre, l'homme annoncé le rachat de deux restaurants et un hôtel à Strasbourg ! Plus que la cuisine, Gilles Pudlowski tenait à saluer *"la relève et le courage qu'incarne Philippe Bohrer avec la reprise réussie du Crocodile. Il a su le faire évoluer sans le dénaturer, c'est important"*. La relève, c'est le leitmotiv du *Pudlo Alsace* 2011. Les chefs mythiques **Émile Jung**, **Fernand Mischler** ou **Antoine Westermann** ont quitté la scène ? Vive la nouveauté, parfois via les héritiers naturels comme **Éric Westermann** à la suite de son père au Bueheriesel de Strasbourg (1 étoile *Michelin*), ou les repreneurs comme **Pascal Bastian** à l'Auberge du Cheval Blanc de Lembach (67, 1 étoile *Michelin*), ancien bastion des Mischler, et consacré outsider de l'année. *"Ces jeunes gens en veulent, ils travaillent dur et parviennent à renouveler le terroir en le respectant"*, observe le critique.

Flora-Lyse Mbella

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR Rechercher OK

Retrouvez le palmarès du guide *Pudlo Alsace* en tapant le code d'accès RTR411003 sur www.lhotellerie-restauration.fr .

RESTAURATION RAPIDE

60 PERSONNES ONT ÉTÉ RECRUTÉES

KFC ouvre son 112e restaurant français en région lyonnaise

Givors (69) Le Rhône fait partie des départements ciblés par l'enseigne, filiale du géant Yum ! Brands, leader mondial de la restauration thématique et 3e du secteur de la restauration rapide en France derrière McDonald's et Quick.

Un 8e KFC en Rhône-Alpes vient d'ouvrir ses portes sur le site commercial de Givors, entre Lyon et Saint-Etienne.

KFC a choisi d'installer son nouveau site (le 8e en région Rhône-Alpes) de 762 m² comprenant 265 places en pleine zone commerciale de Givors, le long de l'axe Lyon-Saint-Étienne-Clermont-Ferrand. "*Misant sur l'aspect drive*" précise **Alexis Beraud**, responsable développement marché sud de KFC, la marque privilégie la périphérie des grandes villes. Les restaurants de l'enseigne disposent ainsi d'un vaste espace dans lequel sont proposés : des aires de jeux Tasty World pour les 3 à 12 ans, des comptoirs boisson Free Attitude, avec accès wifi gratuit, des bornes 'Speed Attitude' permettant des commandes et leur retrait ultra rapides. Quant à la viande, en provenance de Bretagne, sa production reste industrielle, mais répond aux règles d'hygiène et de traçabilité.
Cette ouverture à Givors a permis à KFC de recruter 60 personnes dans le département, dont 24 Givordins. **Sonia Delzongle**

KFC
RUE DU COMMERCE • 69700 GIVORS
TÉL. : 04 78 44 96 93
WWW.KFC.FR

SUR UN ESPACE DE 5 000 M²

Quick arrive en Corrèze

Brive-la-Gaillarde (19) Le spécialiste belge du hamburger a ouvert les portes de sa première enseigne dans le département.

L'enseigne Quick a ouvert ses portes le 14 octobre dernier, dans la zone industrielle de Beauregard à Brive-la-Gaillarde. L'établissement, dirigé par **Frank Cardon**, est le premier de la marque à s'implanter dans le département, renforçant une stratégie de développement en Limousin. Face au géant McDonald's, très présent dans la région, Quick espère s'imposer dans des villes de taille moyenne. L'unité corrézienne dispose de 109 places assises en salle et 60 en terrasse, de bornes interactives et d'un accès wifi, d'un parking de 100 emplacements… Le tout sur un espace de 5 000 m². Une cinquantaine d'emplois ont été créés, en partenariat avec la mission locale et le Pôle emploi briviste. L'ensemble des travaux a été effectué par des entreprises limousines.

"Liens durables"

"*Nous allons faire découvrir notre enseigne aux Brivistes*, lançait le manager lors de l'inauguration. *Nous sommes en quelque sorte des pionniers de notre marque, et nous nous lançons dans un challenge professionnel intéressant. Notre objectif est de créer des liens durables avec le tissu économique et social local.*"
En Corrèze, cette ouverture devrait servir de test à d'autres projets d'installation, notamment dans des villes comme Tulle, capitale administrative de 17 000 habitants, ou Ussel. **Jean-Pierre Gourvest**

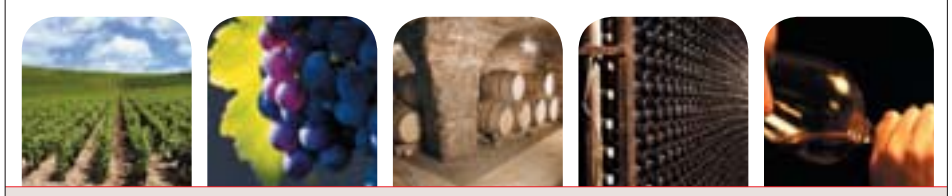
Le vin prend place au cœur du Sirha

Place des Vins le premier salon de l'année pour préparer vos achats, pour tous les professionnels de la restauration, de la grande distribution et des métiers du vin.

- **135 exposants attendus : une opportunité unique pour découvrir la diversité des appellations et millésimes du grand sud-est de la France :** Vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne et appellations de Rhône-Alpes (Bugey, Diois, Forez, Lyonnais, Roannais et Savoie)
- **Un concept inédit : l'Oenothèque Place des Vins**
  300 références, dégustations par tranches de prix et appellations.
- **Adaptez votre offre à la nouvelle place du vin dans la restauration**
  Des ateliers et animations pour tous : initiation, perfectionnement, expertise.
  Le vin au verre en restauration, une carte des vins équilibrée, les vins rares, oenologie et sommellerie, le concours « vigneron-cuisinier » …

Demandez votre badge gratuit avec le code **DAB** sur www.place-des-vins.com

RCS 380 552 976 - Document non contractuel - Crédit photos : Fotolia / © Anthraria, C. Caetano, O. Vasilkova, P. Hofmeester, Phils, S. Poulart, S. Mizon, Vagabondo



Retrouvez toutes les informations pratiques et préparez votre visite sur www.place-des-vins.com

Le salon Place des Vins est interdit aux personnes de moins de 18 ans.

Partenaires :

Made by GL events · INTER RHÔNE · BEAUJOLAIS

HÔTELS

AVEC PRÈS DE 1 000 SALARIÉS

Brit Hotel atteint la barre des 100 établissements

Le centième Brit Hotel a été inauguré par Hervé Novelli le 4 octobre dernier. Ce nouvel hôtel, axé bien-être avec son centre Algospa, est à l'image du dynamisme de la chaîne, qui a ouvert 100 établissements en dix ans sous l'impulsion de son directeur général, Jean-Virgile Crance.

Idéalement situé à Cancale, Alghôtel, le 100e Brit Hotel, répond à toutes les attentes de la chaîne. Il a obtenu le label 'qualité tourisme' du ministère du Tourisme et la distinction 3 étoiles du nouveau classement hôtelier 2009. Pour le directeur général **Jean-Virgile Crance**, son nouveau "*concept bien-être Algospa était attendu avec impatience*" : "*Il répond à l'évolution de la demande et est assez représentatif des dernières générations d'hôtels ouverts au sein du réseau.*"

200 hôtels dans les dix ans

L'hôtel a été réalisé avec les entreprises partenaires du réseau Brit Hotel et des entrepreneurs locaux. Il incarne donc l'identité de la chaîne, lancée en 1993 par le groupe Couédic Madoré Holding à Rennes. Depuis 2000, l'enseigne s'est développée en contrat d'adhésion à la marque. Le groupe s'est étendu à toute la France, en ouvrant des hôtels à Nancy, Limoges, Montluçon et Chambéry. Pour Jean-Virgile Crance, la chaîne a réussi dans ses ambitions nationales : "*en 1999, nous avions 4 hôtels en Bretagne, en 2011, le nouveau guide va répertorier 101 hôtels pour 4 265 chambres et nous espérons doubler le parc, avec 200 hôtels en France dans les dix années qui viennent. Notre chiffre d'affaires actuel dépasse les 60 M€, nous employons près de 1 000 salariés, et notre centrale de réservation va atteindre les 10 M€ de chiffre d'affaires en 2010 ; enfin notre site internet avoisine les 2 500 visiteurs par jour contre 1 300 l'an dernier.*"

Venu inaugurer ce centième Brit Hotel, **Hervé Novelli** est ici au premier plan, entre **Jacques** et **Gaëlle Dragonne**, qui dirigent le centre de bien-être Algospa, au cœur de l'Alghôtel de Cancale.

Un réseau d'entrepreneurs

Le secrétaire d'État au Tourisme, **Hervé Novelli**, a tenu à rappeler la dynamique du réseau en saluant "*nos amis entrepreneurs qui sont ici à l'œuvre dans cet hôtel. C'est une belle idée que de mutualiser les moyens, de comprendre combien les réseaux sont importants dans l'économie touristique.*"
Un réseau d'entrepreneurs actifs en effet, puisque tous les hôtels sont indépendants et tous engagés dans la démarche 'qualité tourisme' comme dans le label Clé Verte.

Évelyne de Bast

WWW.BRITHOTEL.FR

REPRIS PAR LE GROUPE NH HOTELES EN 2007

Le Lotti, 4 étoiles très durable

Paris (Ier) L'établissement vient d'achever sa rénovation. Après avoir été mis aux normes de sécurité, il s'inscrit aussi dans une démarche environnementale.

Après sa vente en 2007 par le groupe italien Jolly au groupe espagnol NH Hoteles, l'hôtel Lotti a préféré terminer ses travaux avant de communiquer autour d'une image écologique. Les travaux ont duré deux ans, de juin 2008 à mai 2010, sous la supervision de **Yann Menguy**, coordinateur de la région Bénélux, Moyen-Orient et Afrique pour NH Hoteles. 10 ME d'investissements ont été réalisés pour aboutir à l'ouverture d'un patio dans la partie centrale, la création de 5 chambres adaptées aux personnes en situation de handicap, le réaménagement de tous les couloirs et enfin la mise aux normes sécurité, incendie, et accessibilité.

"Penser local"

Si l'engagement dans une démarche environnementale est l'une des principales préoccupations du groupe NH Hoteles initiée par **Gabriele Burgio**, président du groupe, l'hôtel Lotti adhère à la démarche par étapes. D'après son directeur **Maurizio Redaelli**, "*70 % de nos produits sont bio, qu'il s'agisse du café, du thé, des produits pour le petit-déjeuner, du pain, des céréales, et même 30 % de notre charcuterie*". Des négociations sont d'ailleurs engagées pour trouver maraîchers et fournisseurs aux environs de Paris. "*Nous devons penser local*, résume Maurizio Redaelli. *C'est bon pour la santé, et moins de transport, c'est moins de CO_2.*"
Depuis 2009, le groupe s'est fixé pour but de réduire de 20 % dans tous les hôtels les consommations sur les trois postes les plus énergétivores : l'électricité, l'eau, les déchets. "*C'est l'objectif du groupe, mais les 400 hôtels de la chaîne ne sont pas au même niveau. Il faudra trouver un juste équilibre*", précise le directeur général.

É. de B.

HOTEL LOTTI
7 RUE DE CASTIGLIONE
75001 PARIS
TÉL : 01 42 60 60 62
WWW.HOTEL-LOTTI-PARIS.COM

Le patio du Lotti fait partie des investissements réalisés après le rachat de l'établissement par le groupe NH Hoteles.

"UN PRODUIT MIXTE POUR COLLER AUX ATTENTES DES CLIENTS"

Le Saint-James : un hôtel bureau 'comme à la maison'

Boufféré (85) Malgré près de 1 500 entreprises dans le secteur de Montaigu, aucun hôtel ne répondait aux besoins de la clientèle d'affaires locale. Un manque comblé grâce à cet établissement de 59 chambres.

Pour **Christophe Cervera** et **Yin-Romain Sun**, l'Hôtel Saint-James est l'aboutissement d'un projet initié il y a trois ans. Malgré leur manque d'expérience en hôtellerie, les deux propriétaires ont su garder les pieds sur terre. Le montant total des frais engagés s'est établi à 3,5 ME. "*Nous avons fait attention de ne pas partir dans des délires lors de la construction*", admet Christophe Cervera.
En proposant trois catégories de chambres - classique, familiale (pour 3 ou 4 personnes) et club (avec lit king size et un espace salon) -, les deux hôteliers ont mis en place "*un produit mixte pour coller aux attentes des clients*". Et le choix d'un classement 2 étoiles, alors que l'établissement répondait aux critères d'un 3 étoiles, participe de la même démarche d'ouverture à différentes clientèles.
Les deux propriétaires ont également su s'entourer d'une équipe d'expérience : les 5 employés à plein temps ont exercé entre trois et dix ans en hôtellerie 3 et 4 étoiles, aussi bien pour la réception que pour l'entretien des chambres.

Yin-Romain Sun et **Christophe Cervera** sont "*satisfaits des débuts*" de leur établissement, qui remplit ses objectifs en matière de rentabilité.

L'indispensable touche personnelle

Christophe Cervera et Yin-Romain Sun ont voulu allier un bon niveau de service et une décoration sobre - sans tomber dans l'aseptisé -, avec les touches personnelles caractéristiques d'un établissement indépendant. En outre, l'hôtel propose un bon niveau de service dans toutes les chambres et, s'il ne dispose pas de restaurant, il est doté d'un bar (avec une licence IV) qui assure un lieu de convivialité. Les deux associés espèrent atteindre l'équilibre financier dès la première année d'exploitation.

Élodie Bousseau

LA BOURSE

Accor	+ 6,58 % ↗
SBM	- 1,04 % ↘
Hôtels de Paris	- 3,04 % ↘
Club Med	+ 6,58 ↗
Groupe Partouche	+ 4,35 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS ENTRE LE 11 ET LE 18-10-10

"DU BON SENS ET DE LA SENSIBILITÉ"

Un hôtel contre le handicap

Brest (29) Gilbert et Gaëlle Pérès, propriétaires du Best Western Europe Hotel, ont obtenu le label Tourisme et handicap. C'est la 2e reconnaissance du genre en Bretagne alors que le label existe depuis neuf ans.

À l'extérieur, un parking sécurisé avec de nombreux panneaux signalétiques. À l'intérieur, de larges couloirs, un imposant ascenseur 'parlant' avec des chiffres en braille, des dalles podotactiles dans les cages d'escaliers et des boucles magnétiques pour les malentendants… Avec sa fille **Gaëlle, Gilbert Pérès** a ouvert il y a un an un hôtel 3 étoiles accessible à tous : "*D'ici à 2015, tous les hôtels devront respecter les normes visant à faciliter la vie des personnes handicapées, donc autant s'y mettre tout de suite.*" Pour ce faire, Gilbert n'a pas lésiné sur les moyens. "*Bien sûr, certaines installations demandent plus d'investissements, tout comme certains matériaux, mais globalement, ce n'est pas plus compliqué que d'organiser le système de climatisation, il faut juste du bon sens et de la sensibilité.*" Pour y parvenir, l'hôtelier a fait appel à 2 associations brestoises de malentendants et de malvoyants - la Sourdine et l'IPIDV Clair Obscur - qui ont testé l'établissement. Des expertises d'autant plus importantes que "*certains professionnels du bâtiment ne sont pas toujours très au fait des normes* [spécifiques aux personnes en situation de handicap]".

L'hôtel (ici, le lobby) a fait appel à deux associations brestoises de malentendants et de malvoyants - la Sourdine et l'IPIDV Clair Obscur - qui ont testé l'établissement.

Un système 'gagnant-gagnant'

Au-delà de cette démarche, Gilbert Pérès estime aussi que ces efforts ne sont pas à sens unique : "*Je suis un 'demi-vieux'* [54 ans, NDLR] *qui porte des lunettes et qui entend de moins en moins bien. Or, comme moi, la France est vieillissante et il y a, j'en suis sûr, une clientèle qui elle aussi est de plus en plus sensible à ce confort, à ces attentions.*" Deux techniciens de la Caisse régionale d'assurance maladie l'ont aussi aidé. Avec eux, il s'est penché sur les conditions de travail de ses 18 salariés. Par exemple, les lits et les toilettes ont été surélevés afin de faciliter le travail des femmes de ménage, un sol anti-dérapant a été posé dans les cuisines : "*Ce qui n'est pas fait aujourd'hui peut au final me coûter cher et coûter aussi aux collectivités ; or, les collectivités, c'est nous tous !*" **Étienne Prigent**

BEST WESTERN EUROPE HÔTEL
249 RUE DU GÉNÉRAL PAULET
29200 BREST
TÉL. : 02 98 20 05 00

OBJECTIF : PASSER DE 1 300 À 1 800 CHAMBRES D'ICI CINQ ANS

Gérard Biart devient directeur général du groupe Giroud

En nommant ce professionnel, le groupe familial Giroud, basé à Lyon, principal investisseur et franchisé de Louvre Hôtels, propriétaire d'un parc de 22 hôtels, mise sur la continuité.

L'arrivée de **Gérard Biart** à la tête du groupe Giroud devrait apporter un coup d'accélérateur au développement du groupe. "*Nous avons prévu de passer de 1 300 à 1 800 chambres d'ici cinq ans, pour 20 M€ d'investissements*", lance le nouveau directeur général, en combinant constructions et rachat d'hôtels existants. "*Nous allons privilégier Première classe pour les hôtels à construire, alors que les anciens Campanile deviendront des Campanile nouvelle génération. Quant aux indépendants, ils seront transformés en Kyriad.*"

"Nous avons prévu de passer de 1 300 à 1 800 chambres d'ici cinq ans", lance **Gérard Biart**, nouveau directeur général du groupe Giroud.

26 M€ de chiffres d'affaires

En 2010, le groupe a déjà engagé d'importants travaux de rénovation, pour un montant de 150 000 €, dans les restaurants de ses établissements. Il a également engagé la construction de deux hôtels nouvelle génération à Roissy, racheté un hôtel Campanile de Tours, engagé l'extension de 36 chambres nouvelle génération de l'hôtel Kyriad de Bourgoin-Jallieu, et a prévu l'extension du Première classe avec 66 chambres sur Lyon Sud/Pierre Bénite. "*Nous allons terminer l'année 2010 avec un chiffre d'affaires de 26 M€, boosté par la baisse de TVA. Cette décision nous a permis de maintenir nos emplois, et d'ajuster notre politique de ressources humaines en assurant des primes exceptionnelles au personnel*", ajoute le directeur général. Le taux d'occupation en 2010 pour les hôtels du groupe a remonté de 1 point par rapport à 2009. **Évelyne de Bast**

LYCÉE HÔTELIER DU TOUQUET

Le Touquet-Paris-Plage (62)

CAP
Cuisine Joffrey Bouville, Cedella Marie Dinal, Dan Dany Jovenet, Teddy Franck Lourdelle, Corentin Claude Mahe, Adrien Philippo, Thomas Sebert, Alexia Verdiere, Michel Vezilier.
Restaurant Delphine Fromentin, Gwendolina Lenoir.
BEP
Cuisine Charles Baras, Alexandre Beauchamp, Chirstopher Beaumont, Olivier Bonhomme, Vincent Buin, Rémy Carlier, Valentin Chiffe, Thibaut Coquel, Benjamin Cox, Martin Delobel, Yannick Delva, Rodolphe Denis, Loick Deschamps, Clément Fortuit, Simon Franssens, Sarah Frederic, Steeve Fruit, Hugo Laurent, Crystal Legrand, Antonin Levasseur, Melanie Nasse, Charles Pinat, Thibaud Pollet, Kévin Quignon, Hélène Sergeant, Maxime Touvery.
Service Marty Baekelandt, Romain Brantus, Elodie Butel, Mathilde Delmer, Eloïse Deseille, Pauline Duwez, Stecy Gibon, Pierre Leroy, Julien Minet, Jennifer Ramet-Barbier, Noemie Soulet, Chloé Valor, Emeline Verdin.
BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Prisca Balavoine, Maxence Carin, Jonathan Colle, Florian Cordier, Stanislas Cuvillier, Justine Demarthe, Antoine Devin, Thibaut Dujardin, Thomas Jocquin, Camille Lecointre, Baptiste Lemaire, Caroline Lenglet, Flavien Lignier, Floriane Lobry, Mathieu Margueritte, Maxime Mercier, Victor Morlion, Frédéric Ple, Alice Retaux, Boris Sperner, Clément Sueur, Thibaut Thery, Elie Widehem.
BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Quentin Allart, Sophie Barbotin, Apolline Becue, Valentin Behague, Josselin Bertin, Thanh Vu Bichel, Paul Bienaime, Stéphane Boussemart, Fabien Brunel, Jonathan Bulot, Justin Cherfils, Clément Codron, Yohann Cornet, Matthieu Coupez, Benjamin Couprant, Germain Decreton, Thomas Deligne, Tony Denis, Marion Dewet, David Djerbi, Nicolas Dode, Vincent Dozinel, Valentin Dubrulle, Alexandre Falize, Ludovic Fekete, Romain Fort, Paul Foulegnie, Camille Graff, Alexandre Grandcoing, Kyrylo Grynchenko, Arthur Guillodo, Gaëlle Hennebel, Hugo Herlemont, Céline Herren, Antoine Joly, Aurélie Kunnert, Alexis Kurek, Pauline Labarre, Simon Lenoir-Olivaux, Matthieu Liard, Pauline Loriot, Florian Lovato, Benjamin Magnier, Mathieu Malher, Roman Monchy, Quentin Monier, Etienne Mouret, Antoine Oger, Matthieu Parment, Adelin Parment, Adelin Paty, Nicolas Petit, Maxime Planchon, Frédéric Pouilly, Julien Pruvot, Clémence Raymond, David Remoleux, Edouard Roussez, Julien Sahnoune, Victor Schabaillie, Julien Selier, Kévin Simoens, Gaëlle Terriere, Constant Thomas, Nicolas Thomas, Julien Tien Mi Tie, Quentin Tisserand, Alexis Vache, Théo Van Den Dries, Bastien Villaudiere.
BTS
Option A gestion hôtelière Sébastien Besin, Benjamin Carpentier, Jérémy Davaine, Justine Delebarre, Vincent Do Marcolino, Benjamin Doudoux, Souriya Keophorasy, Juline Legue, Loic Mouchelin, Simon Potel, Edouard Reynaert.
Option B hôtellerie-restauration Julian Aelterman, Romain Bauchet, Thomas Bayart, Pierre Bleuze, Pierre Caron, Benjamin Carre, Geoffrey Chivet, Guillaume Chovaux, Aline Coulier, Thibault Cousin, Liliane Delassus, Delphine Dorges, Kévin Dubois, Jimmy Duvivier, Vanessa Etchewerry, Guillaume Fouricquet, Audrey Gagneux, Therese Gavelle, Amandine Ghesquier, Victor Hennequin, Pierre Leclercq, Williams Lemaitre, Julien Lichet, Maxime Maillard, Romain Marie, Eva Marques-Faria, Mandy Mascret, Thomas Mekilsen, Marie Murez, Capucine Piat, Camille Ployart, Fabien Raux, Nicolas Rubio, Benjamin Thiebaux.
Hébergement Chloé Benito, Mathieu Bruynbroeck, Louise Denis, Tiphanie Jacquinot, Thibault Jeanne, Cynthia Lando, Julie Maleville, Angélique Zielmann.
MENTION COMPLÉMENTAIRE
Cuisine en desserts de restaurant Fabien Descamps, Margaux Hamy, François Leclercq, Wendy Lefebvre, Laure Platiau, François Puget, David Roetynck, Dany Rougeaux, Sonny Sueur.
Accueil réception Charles Castelain, Matthieu Coppin, Jean-Baptiste Dumon, Marjolaine Famechon, Tatiana Frendo, Damien Humbert, Mathieu Puydenus, Samantha Ross, Pauline Thiry.

LYCÉE PROFESSIONNEL NOTRE-DAME

Fontenay-le-Comte (85)

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEU FAMILIAL ET RURAL Audrey Chauvet, Baptiste Poupin, Sandra Vay.

LYCÉE PROFESSIONNEL DU PARC SAINT-JEAN

Toulon (83)

CAP
Agent polyvalent de restauration Priscillia Bartolo, Sabine Daniele, Flora Provins, Sandy Chalandon, Romain Letourneur, Fatima El Mir, Sandrine Chazalon, Khadija Charaf, Morgane Camarasa, Atef Ben Salen.
Maintenance et hygiène des locaux Iguebal Bechi, Samantha Hette, Hanane Chakyry, Monia Bellour, Laura Scardina, Sylvia Scardina, Assia Saihy, Veronika Sahota, Chaïma Riahi.
BEP
Agent technique d'alimentation Marine Boggiani, Julia Messaoudi, Alex Mayet, Vincent Delsart, Soumia Hajane, Vanessa Garmyn, Willy Millot, Alexandre Tozzi.
Métiers de l'hygiène de la propreté et de l'environnement Malika Zerouali, Johanna Tranchida, Stéphanie Thome, Priscilla Rallo, Cindy Perez, Justine Charrif, Madysson Barranco, Naomi Boukari, Clara Honorin, Elodie Brun.

ÉCOLE SUPÉRIEURE DE SAVIGNAC

Savignac-lès-Églises (24)

FOUNDATION DEGREE IN HOSPITALITY MANAGEMENT Louise Bernier, Charline Bignat-Villot, Daphné Blazy, Vincent Bousquet, Marion Chataing, Charlotte Deiss, Agathe Dreyer, Ariane Dreyer, Alexandra Farrell, Quentin Hubert, Marie Huc, Joan Levet, Paul Louit, Flora Manuaud, Yon Masurel, Maïlys Merilhou, Benoït Persegol, Mélissa Pilou, Paul Puron, François Rolland, Nathalie Saint-Misi, Quentin Salaün, Tamara Vargas, Aurélie Vergeot, Pauline Vitoux, Benoît Baltazard, Chloé Barrio, Fanny Emart, Camille Forchy, Pauline Gandossi, Marina Jourdain, Ludovic Merono, Etienne Paoli, Nadjeda Popoff Tricheux, Anne-Laure Regnard, Joséphine Rey, Claire Roulleau, Johannes Van Gaalen, Heloïse Vialle.
BACHELOR OF ARTS (HONS) TROP UP - IN HOSPITALITY MANAGEMENT Guillaume Alcaina, Sarah Aziz Alaoui, Pierre Bariou, Alizée Biron Guery, Julien Bonci, Pierre Bonnefond, Amal Boulenda, Tarik Boulenda, François Camisuli, Trisha Castro, Clément Dezaux, Stéphane Eguienta, Magali Fabre, Guillaume Faure, Hubert Gautier, Gaiane Göpel, Laura Graffouillere, Adrien Lambert, Xavier Lanneluc Beaujard, Marion Lapointe, Elina Malie, Gautier Mathieu, David Nivard, Aurora, Reynier, Marion Rocca, Charlotte Scherer, Augustin Schraauwers, Augustin Troublé, Kimberley Andanson, Alice Blumereau, Solene Bonneau, Antoine Born, Grégory Brette, Allison Brivati, Naomie Camarroque, Florian Capdeville, Louise Couronné, Paul Marie Cras Hatton, Julien Devanne, Julia Fraysse, Sébastien Frere, Hubert Frerot, Clément Gay, Marion Hervier, Marika Hyzewicz, Rémi Litoux, Marie-Elise Lorblancher, Julien Lutz, Pierre Jean Ongaretti, Raul Roch, Florent Sibe.
MBA IN HOSPITALITY MANAGEMENT Tiffanie Aymat, Julien Barré, Romain Bigot, Marc Bloennigen, Marjolaine Blouzard, Lise Bugarel, Pierre Chombart, Georges Colombo, Sarah Cottard, Mario Eid, Violaine Fortier, Arnaud Gauer, Joanna Gell, Anaïs Gond, Ilias Hassani Idrissi, Maeva Kaiser, Nicolas Kaplan, Guilhem Lacan, Quentin Laferté, Louise Lahiani, Jonathan Lasson, Aymeric Lautier, Marie Leuret, Steven Limon, Jérémy Loste, Samuel Magnan, Julien Mandet, Rudolph Marnas, Ann Sophie Marty, Romain Mauguet, Pauline Mennouvrier, Marianne Pascal, Lucie Perin, Yann Petit, Matthieu Radot, Pauline Schmitt, Elizabeth Scoarnec, Anne Toubeix, Sarah Vinson.

GROUPE ESC CLERMONT - CCI FORMATION

Clermont-Ferrand (63)

GESTIONNAIRE D'UNITÉ HÔTELIÈRE Christine Bondoux, Alexandre De Soussa, Grégory Faverdin, Virginie Felder, Nathalie Forlay, Elodie Gomes, Rémi Ligout, Ahmed Soumahoro.

LYCÉE PROFESSIONNEL THÉODORE MONOD

Antony (92)

BEP
Cuisine Nicolas Auffray, Cyril Bakekolo, Fatouma Balayera, Cédric Castilho, Jérôme Evan, Idriss Kara, Rayka Mohamed, Mathieu Sueur.
Salle Douha Abdi, Kévin Ferreira, Thiphaine Legregam, Thiphaine Legregam, Roamin Nogherot.
BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Cyril Allart, Solène Auray, Elodie Begard, Eddy Belilowsky, Kévin Bourgogne, Edwina Cabral Borges, Marc Ciccardini, Charlotte Da Graca, Daouda Diallo, Marine Fournier, Mickael Kern, Michael Krumm, Adrien Lancelot, Mehdi Mias, Amadou Mohaman, Fritz Narece, Estelle Nauche, Evan Nomer, Anthony Noventa, Baptiste Passicos, Nicole Sawadogo, Mélissa Soret, Angélique Tiveyrat, Fatoumata Toure, Hawa Traore, Mamou Traore.

CFA DE LA CMAY

Versailles (78)

CAP
Cuisine Alban Bahraoui, Yann Bankole, Kévin Bileko, Nabil Boulahjoul, Philippe Branco Moreira, Matthias Breavoine, Anthony Cheviron, Recep Cimen, Maxime Clocher Gourdin, Léo Cuvelier, Maxime De La Fuente, Nicolas Deschamps, Johann Eloi, Alexis Esertine, Marie Florentin, Fabien Garcia, Guillaume Girolet, Romain Gobbi, Christian Gomis, Ange Gonenze, Mickael Kadisch, Aymeric Le Cornec, Kévin Leiria, Thomas Letellier, Kévin Louis, Antoine Mallier, Benoit Moreau, Thomas Nay, Ludovic Nee, Florent Noblet, Jean Marie Nouhaud, Marie Peuziat, Matthieu Picardo, Benjamin Ragot, Thierry Rochard, Geoffrey Rouillon, Kévin Rouillon, Guillaume Sanchez, Geoffrey Senechal, Demba Sow, Lucie Taillandier, Judicael Tard, Kalvin Tessier, Benjamin Tosal Suprun, Thomas Vaidie, Yacine Zahou.
Restaurant Romain Baude, Julien Bontemps, Mathieu Brunet, Thomas Clement, Lucile Denis, Mélodie Denis, Vincent Dumont, Priscilla Hugault, Kévin Lemonnier, Laura Lemonnier, Raoul Luce, Laiza Lutter, Rémy Noiraut, Eddy Paillard, Mickael Salavessa Santos, Teddy Tibodo.
Pâtissier Mathieu Alfonsi, Jonathan Azzola, Adrien Bailleux, Christelle Barreira, Michael Berckmans, Maxime Berenger, Steven Bidault, Emmanuel Briar, Thibaud Champroux, Hugo Coffinier, Kévin Coutinho, Charles Dhausy, Jules Dongevin, Anthony Gandrillon, Yoann Gougam, Alexandre Jourdan, Fidel Kouassi, Chrys Kouloungou, Moez Lachiheb, Jordane Lamé, Johan Leroy, Benjamin Nizan, Kévin Olivier, Jérome Pham Van Cang, Jimmy Poumes, Thomas Prenel, Jalal Rabeh, Alex Silva Luis, Bryan Simoes, Jean Philippe Simoes, Jesse Aaron Thomas, Yoann Thonon, Marvin Tribout, Clément Violleau, Yannick Yvon, Lilian Bauchet, Cédric Delaunay, Eric Le Bigot, Guillaume Lefelle, Frédéric Malaize.
Boulanger Redouane Baassid, Louis Barreiros, Alexis Berlu, Kévin Bougueleret, Kévin Boyer, Kévin Bruneau, Alexis Cremazy, Renaud De Saint Aubain, Cyril Gaiardo, Sébastien Gauffeny, Jérémie Girard, Dimitri Giraudeau, Samuel Gourmelen, Quentin Laborie, Louis Leffeta, Mathieu Launay, Sébastien Leote, Florian Leroy, Vincnet Lesur, Lilian Loisy, Kévin Maleux, Antoine Mathey, Medhi Menadi-Remy, Jérémy Mequinion, Jordan Mesnil, Xavier Minez, Jérémie Miranda, Alexandre Ortega, Quentin Pechaux, Philippe Pereira, Vincent Poiroux, Jérémy Princelle, Jérémy Renaud, Pichdara Sok, Hermes Sounda, Alexis Vanden Bossche, Franck Volard, Allan Von Hofmann, Jérémy Vouadec, Thibaut Anger, Moamed, Boufouf, Yoann Deline, Sylvain Jeannot, Guillaume Lahaye, François Lemesre, Maxime Renaud, Mohamed Soilihi, Mickael Willaisme.
Boucher Rémi Beaudenon, Kévin Colin, Michael Davidoff, Clément Deprelle, Christophe Dordet, Nicolas Goetz, Terry Gourvat, Michael Lescure, Alejandro Restrepo Montoya, Benjamin Steiner.
BREVET PROFESSIONNEL
Cuisine Erwan Coquemont, Marc Derussit, Florian Glevarec, Cédric Richard.
Employé de restaurant Anatole Buyck, Nicolas Colleau, Benjamin Guitton, Stanislas Letourneur, Anthony Mercier.
MENTION COMPLÉMENTAIRE TRAITEUR
Vincent Bouchet, Mael Braut, Marilyn Durand, Henri Halle, Paul Mangin, Patrick Mendy.

INSTITUT PROVINCIAL ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE HESBAYE

Waremme (Belgique)

ÉQUIPIER(E) POLYVALENT(E) EN RESTAURATION Brandon Benoit, Aurélie Christiaens, Jérémy Christiaens, Robin Gerkens, Alexandra Haccourt, Amaury Hauteclair, Laurence Pétry, Mélissa Pétry, Luc Schur, Jonatan Sciarrotta, Alison Seneca, Cindy Streel, Aurélie Tombu, Remy Tonneaux, Angélique Vandevelde, Liselot Withofs.
TRAITEUR ORGANISATRICE DE BANQUETS
Kévin Bonten, Benjmain Colin, Bastien Foccroulle, Tania Molle, Philippe Mordant, Virginie Peulen, Mathieu Philippe, Caroline Rufo, Kévin Streel, Quentin Tasset, David Vanhoof.

EREA NICOLAS BRÉMONTIER

Saint-Pierre-du-Mont (40)

CAP
Cuisine Kenny Berger, Alicia Chevillet, Aurélie Dupuis, Quentin Trouve.
Restaurant Isabelle Calandre, Mélanie Desprez.

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE & TOURISME ALEXANDRE DUMAS

Illkirch (67)

CAP
Cuisine Jessica Allano, Lisa Bailly, Eli Clauzade, Hector Feller, Michel Forthoffer, Grégory Glaas, Anne Martz, Frédéric Mercy, Marie Emmanuelle Meyer, Jordan Schmitter, Johann Stentzel, Dimitri Teng, Romain Vincent, Jia Zhao.
Restaurant Agnes Berthold, Yves Duporte, Alexia Guilherme, Mazlum Karacoban, Yolande Ndjag, Maëva Ott, Ben Youssouf Peertum, Anne-Gaëlle Richardson, Aurélie Schneider, Stéphanie Schwartz, Quentin Zumkeller.
BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Cyril Baader, Brewal Barre, Tatiana Batt, Manon Bechtold, Agnès Benier, Pierre Bohrer, Aurélie Bondoerffer, François Bur, Robin Burgel, Fatoumata Camara, Julien Carvalho, Caroline Champy, Jeremy Chassac, Nichal Dabysing, Laure Dillenseger, Marie Dussap, Corentin Erhart, Antoine Fillion, Mérédith Francin, Laura Frey, Laura Fusco, Damien Gilg, Pierre Guiot, Jennifer Guittre, Laura Gurtner, Judith Helburg, Katia Hoffmann, Didier Hubrecht, Onuralp Isikli, Gaetan Jehl, Antoine Jenny, Ornela Keuna-Noutam, Magali Kircher, Romain Klein, Jérémie Knoll, Jérémy Koegler, Thomas Koerckel, Ludovic Laroche, Michaël Ledrappier, Mauranne Lotz, Thomas Lutz, Pierre Machi, Alessio Maisano, Guillaume Mansuy, Camille Martz, Justine Mastio, Vanessa Mavoungou, Eve Meyer, Matthieu Muller, Fabien Ndzie, Kévin Niklos, Joris Pesavento, Angelina Poncet, Brenda Ramtohul, Angélique Reichhardt, Camille Riff-Schaal, Angélique Scheffler, Désiré Schelcher, Vincent Schieb, Carla Soares Vieira, Jean-Philippe Steiner, Vanessa Stoltz, Kévin Tissier, Victor Utz, Elodie Vuillaume, Lucile Weber, Luc Wigishoff, Gwenaelle Yambila, Loic Yambila, Christelle Zerr.
BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Audrey Appenzeller, Stéphane Bellanger, Paul Berna, Marion Biediger, Cécile Bleicher, Delphine Borner, Pierre-Philippe Buliard, Luisa De Caro, Marie Dehaye, Julia Dottori, Ludovic Egele, Nadia Gressien, Jonathan Herry, Vincent Hubert, Christopher Jacquel, Camille Jund, Thibault Jung, Alexandre Kerlen, Benoît Koller, Gaël Kubler, Hélène Lang, Romain Legrand, Lucie Ling, Sarah Mahdi, Elodie Martin, Clémence Meyer, Victoria Ortlieb, Matthieu Razemon, Jean Rinie, Thomas Schrutt, Thibault Schuster, Carole Secretain, Clément Siegel, Gauthier Vautrinot, Madeleine Vogt, Pauline Walter, Valérie Will.
BTS
Animation et gestion touristiques locales Chainaze Abboud, Benoît Ambiehl, Sabrina Bernard, Clémence Bildstein, Delphine Bourdin, Emilie Bronner, Ilhem Chentouf, Anaïs Comperot, Margot Da Rocha, Marion Dieterling, Morgane Dietschy, Sophie Ensminger, Steve Gillmann, Tiffany Glath, Marie Kornmann, Pauline Kurtz, Clara Maatar, Virginia Maliqi, Julie Matter, Aurore Nussbaum, Laura Prevot, Amandine Schallon, Samantha Stefan, Isabelle Tempel, Anaïs Venega.
Responsable hébergement Ref. Label Europe Marine Beller, Damien Belleville, Amélie Berdot, Sarah Dousselin, Déborah Germain, Lisa Haffner, Séverine Hanser, Laura Kulaga, Pauline Lambs, Marie-Neige Machurey, Morgane Michaly, Alexia Royal, Sandra Truffaut.
Ventes et productions touristiques Marjorie Adam, Vanessa Adam, Antoine Binnert, Florentine Bloch, Fanny Bonenfant, Jennifer Bornert, Emilie Chimene, Marjolaine Fath, Marie Finck, Kévin Haar, Jessica Heid, Bradley Kia, Aude Kiffel, Pauline Kukowitsch, Lumoni-Térésa Landu, Émeline Lauer, Tiffanie Leib, Esther Lezier, Maryline Mangel, Margaux Metzger, Morgane Moebs, Olivia Monthe Yombun, Marie-Line Neuner, Céline Puig, Amandine Reichert, Mélodie Schaeffer, Natacha Schwarz, Jonathan Walter, Nathalie Wenner, Lucie Werle.
Mercatique gestion hôteliere Maria Pilar Argudo Blum, Nadia Argudo Guevara, Pierre Arlen, Capucine Beltzung, Guillaume Bendiyan, Mélanie Braun, Caroline Brausch, Rafaël Cabut, Tanya Carriere, Jean-Baptiste Cartier, Raphaël Cervini, Benjamin Couderc, Claire-Emmanuelle Debes, Louis Delacroix, Lucas Dirrenberger, Benjamin Dreyfus, Marco Eichenberger, Marjorie Eklinger, Giordana El Baraka, Florian Eschenbrenner, Vanessa Flieg, Flora Gerardin, Philippe Hefner, Eliane Hildwein, Imane Kamal, Elsa Keller, Christophe Koenig, Soazig Le Menaheze, Emilie Leray, Anne Longuet, Cécile Marchand, Julien Meyer-Gancarski, Sandra Nguyen, Catherine Obser, Samantha Phan, Anthony Rangapanaiken, Aline Reinbolt, Elodie Richter, Pauline Rudloff, Olivia Savary, Andréa Savelieff, Thomas Schidler, Aurélie Stoeffler, Mélissa Sturm, Manon Topin, Luca Valente, Bastien Wentz, Thomas Zinck.
Art culinaire, Art de la table et du service Aemmer, Clotilde Aubry, Eléonore Aufderbruck, Pauline Berger, Emilie Blaise, Justin Brohm, Ariadna Bucurescu, Samuel Di Lorenzo, Fabio Dourado Gourgel, Isabella Durizzo, Marique Faivre, Elisa Franck, Célie Gay, Maxime Gensler, Virginie Godelar, Aurélia Grall, Maxime Groeber, Sarah Haenel, Marie Hairaye-Remy, Benjamin Hecht, Gilles Heckmann, Julien Hoffbeck, Loïc Host, Yannick Hummel, Sarah Jagodzinski, Marine Jouin, Elise Kauffer, Marie Kautz, Axel Klaes, Elodie Koehl, Delphine Lett, Antoine Marot, Virginie Mascaro, Mathilde Mattera, Pierre Mattern, Elise Meyer, Anne-Fleur Muller, Maxime Pfister, Caroline Rentz, Stéphane Rovelli, Thomas Safranez, Félicia Schaal, Christelle Schmitt, Tiphanie Schultz, Logan Seibert, Lionel Sieffer, Pierre Sohm, Elsa Sutter, Guylaine Tostain, Aude Truttmann, Lydia Ullmann, Mélodie Vogler, Emilie Walter, Sophie Werlen, Pauline Wolff, Guillaume Zehnacker.

LYCÉE TECHNIQUE PRIVÉ HÔTELIER SACRÉ COEUR

Saint-Chély-d'Apcher (48)

CAP
Cuisine Anthony Baeyens, Joan Bellenger, Eddy Caspar, Grégory Chartier, Jean Philippe Chateauraynaud, Sabrina Chibane, Emeric Desson, Anaïs Diet, Adrienne Ginestet, Macha-Aicah Goroneskoul, Sacha Jacquot, Jean-Noël Martin, Coralie Pic.
Restaurant Florian Bastid, Jérémy Celarier, Pierre Coutarel, Jordan Marechaux, Nicolas Ruat, Benjamin Sampy.
BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
Production culinaire Loïc Bayle, Nicolas Cheminat, Pauline Combre, Yori Coste, Adrien Daidone, Hugo Ehrhardt, Yoann Gadon, Matthieu Gavil, Victor Jacquin, Romane Jeammes, Maxime Julia, Marjorie Laborie, Guillaume Laurent, Vincent Le Roy, Estéban Lleti, Maxime Lloret, Alexandre Lumbreras, Florian Martin, Julie Mazoyer, Fabiola Montel, Simon Planchat, Eric Roualdes, Maxime Teixeira, Karine Tourrette, Julie Vayssettes, Camille Vivian.
Production de services Maxime Arlaud, Florent Blasquez, Etienne Chabert, Marie Ducos-Aldebert, Sarah Dumas, Vincent Jusssureaux, Paul Meissonnier, Thomas Meynier, Romain Pastant, Nina Ramondenc, Maxime Renault, Fabien Xatard.
BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION
Organisation et production culinaire Marie Charlotte Binazet, Adeline Gatusse, Laura Goutti (AB), Julien Graverol, Simon Page, Emmanuel Pastor, Pierre Jean Petoton, Camille Rigal (AB), Cyril Soulier (AB), Sébastien Trinquier, Justin Virello.
Service et commercialisation Nina Badze, Pierre Bax, Alexandra Bon, Mathilde Bony, Emmanuel Bouchon, Angélina Caudron, Cyril Chassaing (B), Julien Felten (B-Major), Cassiopée Gardes (B), Marion Laurent-Baroux (AB), Sarah Le Gall, Johan Noyrigat Gleye (AB), Jean-Philippe Souquieres (B), Thomas Vernhet.
BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Amélie Ambert, Baptiste Arduin, Louis Badin, Guillaume Bon, Faustine Bonbonnelle, Julian Cabanes, Thomas Carre, Thomas Champetier (AB), Maxime Costeau (AB), Emilie Culie, Baptiste Doignon, Laurie Egea, Sébastien Hurel-Lucef-Loisel, Julien Jayme, Julien Laharotte (AB), Thibault Lathiere, Laura Marliac (AB), Amélie Mollinier (AB), Maxime Moncet (AB), Claire Pancrazi (AB), Victor Pollet Villard (AB), Lyne Prunieres (B), Mathilde Reynier, Arnaud Robbe (B), Théophile Robert Bourguine, Laurence Ruggieri (AB), Cindy Salvant (AB), Florence Valette, Pierre Vezant (AB), Benjamin Vindigni (AB).
BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION
Mercatique et gestion hôtelière Caroline Abrioux, Clément Angles, Marlène Bel, Benoît Blanc, Anne Lise Carayon, Guilhem Fons, Claire Guerin, Sophie-Anaïs Hedri, Marius Hoffmann, Pauline Landes, Aurélie Malaise, Sophie Martocq, Géraldine Prat, Jason Prunieres, Marie Raoux, Julie Rayrolles, Barbara Schmidt, Louis Valour.
Art culinaire, art de la table et du service Marc Alemany, Marin Arazat, Fanny Bellenger, Florian Cano, Cécile Deltrieu, Julie Egrot, Caroline Garcia, Hadrien Girod, Fabien Guillot, Juliette Rameau, Clotilde Redon, Rémy Valero.
MENTION COMPLÉMENTAIRE
Cuisinier en desserts de restaurant Adrien Chapas, Baptiste Estieu Mercier, Ghislain Giraud, David Gleizon, Lyderic Jas, Thibaud Marin, Maxime Sarrazin, Samuel Schwarcz.
Sommellerie Ludovic Bonnefoy, Maxime Pinot, Pauline Regourg.
Accueil réception Johanna Andrieu, Steeve Brun, Maeva Canac, Morgane Marange, Carmen Pansier, Alexandre Pignon, Ella Simon.

LYCÉE PROFESSIONNEL MARC GODRIÉ

Loudun (86)

BEP
Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Teddy Biju, Emilie Bocquillon, Mégane Bontemps, Yassin Bouzzara, Adrien Brondeau, Ludovic Busson, Clémence Cantuel, Cécilia Cerclet, Sabrina Chamoret, Mélanie Chavanel-Albira, Mathieu Delage, Estelle Dupuis, Lucie Gabsi, Adrien-Junior Gaspard, Mickaël Girault, Lucie Herault, Mickaël Hillairet, Anaïs Leonardi, Issa Mahamat, Elodie Mitault, Angelina Moncet, Arnaud Nezereau, Jean-Baptiste Perez, Marvin Perre, Simon Picard, Carole Pillot, Thomas Poupart, Marine Ripoteau, Myriam Robin, Nicolas Scattolini, Etienne Thomazeau, Rémi Vezin, Eva Vinee, Karim Zenasni.
Pâtisserie glacier chocolaterie confiseur Raphaël Baudry, Pierre Berthelot, Guillaume Bigot, Rémy Bouniot, Morgane Chaillou, Caroline Chamoret, Noémie Constantin, Manuel Coutant, Luna Doucet, Arthur France, Antoine Grignon, Joris Huet, Quentin Laforge, Tom Leblanc, Alexandre Loup, François Maillet, Marjorie Merle, Marion Morisset, Nicolas Mortier, Hugo Mouille, Marine Pilarge, Jean-Yves Sainve, Alexis Vende.
BAC PROFESSIONNEL ALIMENTATION OPTION PÂTISSERIE Mélissa Bulot, Florent Caillault, Anne-Laure Encrine, Audrey Fonteneau, Mathieu Guilbault, Aurélie Joubert, Victoria Joyeux, Wilfried Marteau, Sylvain Noureau, Jonathan Peraud, Bilitis Prou, Yoann Romain.
MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Fatoumata Camara, Fanny D'Angio, Arnaud Gaignard, Tiphanie Gaucher, Elodie Parant, Amélie Tricoche.

LYCÉE PROFESSIONNEL LE SALÈVE

Annemasse (74)

CAP
Cuisine Hava Ayhan, Thariq Cader, Kévin Salort, Abdel-Halim Ziga.
Restaurant Omar Abih, Marin Lorthioir, Thierry Stettin, Aurélie Suchaud.

LYCÉE PROFESSIONNEL ALEXANDRE DUMAS

Cavaillon (84)

CAP SERVICES HÔTELIERS Cassandra Ben Tahar, Emmanuelle Del Castillo, Hicham El Amrani, Thomas Grandveau, Mélanie Roggero.
BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Cyprien Allemand, Ovou-Taly Atigha, Adrien Baudry, Mathieu Beltramelli, Thomas Beziat, Harmonie Clapier, Cassandra Druart, Younes El Haouat, Malika El Khaoua, Lorianne Gamblin, Manon Garcin, Tristan Gauthier, Romain Gomis, Aurélie Guidice, Aurore Gunther, Léa Hernigou, Cynthia Honorat, Mélissa Kurzynski, Jennifer Laffont, Nicolas Lauffenburger, Lisa Le Tirilly, Estelle Leques, Laureen Marion, Olivier Martres, Fatima Moussaouy, Luc Pantalone, Fabien Philip, Anthony Pioggini, Simon Preuvot, Quentin Romestaing, Dimitri Siaud, Allan Skuljevic, Anaïs Thobor, Nicolas Tropio, Claire Viens, Meigge Vranicky.
BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Chris Aberlin, Sabrina André, Maeva Ascaso, Alexis Boisgard, Nicolas Cagna, Alexandra Dadou, Sonny Dufour, Aurélie Gohier, Romain Guillen, Karl Martin, Marine Mata, Mohamed Ouertatani, Mickaël Petitpas, Thibault Reynier, Vincent Riva, Romain Rolland, Célia Sanchez, Lisa Yvoz.

LYCÉE POLYVALENT DE BELLEVUE

Fort-de-France (97)

BTS
Animation et gestion touristiques locales Catline Demonière, Matilde Girier, Jonathan Jacquens, Emeline Laurin, Anaëlle Palladino, Johanna René-Corail, Luana Rulle, Mélina Sivager.
Ventes et productions touristiques Angèle Beroard, Danaëlle Bonard, Ronald Cavalini, Wendy Civault, Marie-Solange Germany, Edlyne Laurent-Christine, Yohan Molinier, Harry Nerjat, Glwadys Pompière, Maddly Rieux, Kenji Templet.

LYCÉE PROFESSIONNEL HAUTE FOLLIS

Laval (53)

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Lancelot Balluas, Romain Chancerel, Corentin Chevy, Alexis Darfeuille, Alexandre Duban, Gaël Eraud, Pierre-Robert Fillet, Justine Froger, Clara Gautier, Clémence Gife-Chatelet, Nathan Goulay, Jonathan Guesdon, Louis Heine, Vincent Hermenier-Vivet, Brice Jarielle, Damien Landais, Julie Lelievre, Pauline Masson, Pierre-Alexis Mignard, Guillaume Negrao, Charly Paillard, Antoine Pepin, Manon Picaut, Thomas Pioger, Charlène Racine, Vincent Romagne, Clément Rousseau, Corentin Rouzière, Josselin Siloret, Déborah Tupet.
BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION
Arnaud Boulain, Anaëlle Fournier, Clément Laurent, Sébastien Marpeau, Xavier Mornas, Pierre-Edouard Poirier, Arnaud Thielin, Eva Tribondeau.

LYCÉE POLYVALENT LÉONARD DE VINCI

Saint-Michel-sur-Orge (91)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Maud Avisse, Marie-Paule Kabeyene, Julien Lecuyer, Valentina Mendes, Florent Mirand, Aline Monnier, Marcy Nsimba.

LYCÉE ANDRÉ MAUROIS

Deauville (14)

BTS
Animation et gestion touristiques locales Carine Banville, Jérémy Bischoff, Eloïse Blondel, Maureen Bossavy, Léa Bougaut, Laura Bourdaud, Margaux Choquet, Marine Dauphin, Thibaut Delteil, Marlène Deschateaux, Caroline Durand, Yaël Glin, Christelle Le Fer, Calvin Leyour, Mélissa Marie.
Ventes et productions touristiques Marine Benard, Fanny Burguet, Solène Cadel, Magalie Duval, Sandra Flambard, Marion Guesnon, Anna Lahousse, Anne-Sophie Lecaudey, Stéphanie Lechanoine, Mélinda Lemetayer, Kelly Ligeron, Pauline Martin, Marion Scordia, Claire Vernier.

CRET DE BRIANÇON-CCI DES HAUTES ALPES

Briançon (05)

CAP CUISINE Fabrice Allory, Julien Beck, Boris Caillol, Maéva Lamoure, Faustine Le Du, Rémy Locco, Sylvie Martineau, Carine Merlos, Christelle Meunier, Frédéric Teychene, Sophie Varichon, Clémentine Vergnolle.

LYCÉE PROFESSIONNEL GERMAIN SOMMEILLER

Annecy (74)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Hademme Gandega, Cynthia Laureti, Amandine Pech, Sophie Ruffo, Adrien Soudet, Kévin Tang.

CFA ANDRÉ SIEGFRIED

Haguenau (67)

CAP
Pâtissier Lucas Dangle, Thomas Fischer, Jonathan Gast, Robin Gerling, Antoine Grasser, Maxime Grunder, Gaëtan Le Bouvier, Arnaud Lercher, Jean David Levieux, Emmanuel Meyer, Thierry Mouchotte, Mélanie Recht, Francois Schaeffer, Arnaud Schmitt, Camille Schmuck, Déborah Selmani.
Boulanger Matthieu Atzenhoffer, Jonathan Bellet, Alexandre Chadenaud, Gabriel Darrieumel, Frédéric Dausch, Dylan Fassel, Maxime Grebil, Arnaud Grossholtz, Mickael Haar, Julien Hauss, Nicolas Heilig, Romain Hergert, Stéphanie Kennel, Laurent Kieffer, Olivier Klein, Cédric Kraemer, Mehdi Lehne, Gaëtan Metzger, Arnaud Mourer, Sylvain Ostertag, Florian Paulus, Mickael Pfeiffer, Alexandre Ringwald, Steve Rodriguez, Jérémie Schauer, Eric Spielmann, Jonathan Wiehn, Grégory Wirth.
BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER Emmanuel Anschling, Kévin Busch, Loïc Cromer, Maxime Fouquet, Morgan Gerber, Joffrey Hadj-Nacer, Raphaël Houpert, Volkan In, Fanny Krebs, Guillaume Lazarus, Déborah Ott, Guillaume Poiron, David Rieffel, Arnaud Serfass.
CTM BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR Thomas Heyd, Kévin Hoff, Sarah Houdail, Jordan Lhomme, Mickael Mattern, Franck Minni, Aurélien Bertrand, Jérémy Bleichner, Florian Bolidum, Marvin Hantz, Julien Kempf, Steeve Muller, Yvon Pfalzgraf, Andy Proton, Mickael Schrenck, Loïc Winter.

LYCÉE POLYVALENT ATLANTIQUE

Luçon (85)

BTS
Animation et gestion touristiques locales Maeva Bodineau, Bastien Bonhoure, Fabien Bourrigault, Pauline Breton, Eva Delaroue, Clémence Dubillot, Camille Fouquet, Thomas Frappier, Léa Giraldos-Cayo, Claire Henriet, Chloé Jacob, Noémie Leveque, Angie Loppinet, Angélina Phelippeau, Coralie Thibaud.
Ventes et productions touristiques Alice Belaud, Mélissa Bire, Marion Bouteau, Mélanie Cabalion, Amandine Hucteau, Anaïs Huguet, Mélanie Marie, Angélique Marsault, Audrey Morin, Caroline Ouvrard, Déborah Polato, Justine Raballand, Jocelyne Schmutz.

UFA TRAJECTOIRE LYCÉE SAINT-QUENTIN-EN-YVELINES

Guyancourt (78)

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION
Option A Pierre Alezard, Chloé Artis, Ludivine Bry, Déborah Cledes, Mathieu Croiger, Isabelle Jaouen, Pauline Legrain, Guillaume Maria Legaz, Ronan Toullec.
Option B Kévin Berthelier, Julie Bouamama, Amandine Bringer, Zoé Grima, Léa Herreng, Marie Leger, Daniel Santos Parada.

AIFA - CIFA JEAN LAMELOISE

Mercurey (71)

CAP
Cuisine Benjamin Beaux, Aida Bellamy, Alexandre Bernard, Géraldine Bolusset, Arnaud Borlot, Alexandre Branco, Rodolphe Briot, Firmin Carton, Sébastien Clavier, Jason Cortet, Mélanie Dorier, Romain Duband, Geoffrey Dury, Benjamin Farge, Alexandre Favretto, Claudia Gormand, Maxime Grandbouche, Loïc Grudien, Eulalie Guerekoyazande, Hippolyte Kurzawa, Alex Labille, Florian Magerotte, Laurent Magne, Kévin Manzi, Florent Mechin, Melvin Mollon, Benoît Montcharmont, Joanny Nivot, Priscilla Pajot, Yves Plassard, Emilie Plathey, Christophe Pomet, Matthieu Pommerole, Cédric Ronget, Jessica Tissier.
Restaurant Laura Bagout, Cyril Boissot, Johanna Bonnenberger, Amélie Brayard, Chloé Ciamarone, Rose Cimetiere, Céline Enrico, Sabrina Faria, Marie Gruchmalska, Marie Myriam Hecht, Noémie Jaffelin, Charles Joly, Aminata Kaba, Cynthia Ladeiras, Coralie Loudenot, Harmony Marinelli, Julien Michoulier, Valentin Present, Jimmy Renoirt, Vanessa Simeon, Daniel Smith, Justine Tallarico, Marina Tedesco.
Pâtissier Jérôme Antunes, Anthony Beesau, Loïc Degrange, Romain Demeusoy, Laetitia Ferreira, Sophie Ferrier, Anthony Ferro, Mickaël Hottin, Anthony Huguet, Alexandre Leduc, Steven Leveque, Alexandre Marechal, Kévin Marsac, Nicolas Martin, Vincent Millet, Jérôme Poulet, Gaylord Saura, Raphaël Scheffer, Amandine Segaud, Yann Souvet, Jean François Theuret, Jordan Trilleau.
Glacier fabricant Emilien Aucagne, Emmanuel Blanluet, Alexandre Bonjour, Kévin Bourguignon, Charlotte Corre, Mathieu Gaudillot, Lucie Jacquot, Anne Sophie Latrace, Gwenola Manon, Anthony Osbert, Guillaume Roger.
Chocolatier confiseur Alex Benat, Jean Baptiste Bonnot, Gabriel Duthel, Johann Duvernay, Romain Geoffre, Julien Guillemot, Gaëlle Moret, Jérémy Pareme, Myrtille Regnier, Cédric Savoye, Valentin Vexenat.
Boulanger Christophe Allebourg, Alexandre Amendola, Alexia Badot, Sylvain Bailly, Kévin Bazinval, Pierre Bozzi, Valentin Brehm, Corentin Bride, Simon Buiron, Pierrick Chretin, Théophile Clement, Mathieu Coelho, Thomas Cogniaux, Glenn Deschamps, Alexis Desserle, Anaïs Di Fiore, Frédéric Doise, Arnaud Duchassin, Alain Duperrier, Kévin Garcia, Alexis Gelin, Camille Guillou, Catherine Lepeltier, Antoine Leu, Tommy Marmier, Faustin Martin, Elodie Pernin, Emilie Quarre, Emilie Simonot, Camille Tartre, Dany Thepsouvanh-Mutin, Jordan Vacher, Rodrigue Very, Loïc Vezian, Samuel Voiret, Thomas Weppe.
Charcutier traiteur Guillaume Collot, Anthony Gagnard, Alexandre Labarre, Jérémy Laine, Rodolphe Longo, Justine Perrette, Gaylord Plasson, Cédric Roux.
Boucher Pierre-Arnaud Dumont, Anthony Dutarte, Mickaël Gressard, Florian Lagrange, Florian Marguin, Joanny Morin, Cindy Richard, Florian Riviere, Jonathan Roussey, Florian Tronc.
BEP
Production culinaire Victor Aublanc, Valentin Baligand, Marie Barbet, Emilie Bento, Mar Bererd, Antoine Bezault, Juline Bouche, Maxime Chastang, François Loïc Chaux, Charles Edouard Clement, Justine Courtois, David Drapier, Loïc Ducroux, Vincent Ferreira, Alexis Fuertes, Anthony Grosbois, Arthur Jacques, Clément Laplaud, Geoffrey Le Gonidec, Maximilien Lhommel, Richard Loison, Valentin Marteau, Brendan Nolan, Amandine Perche, Maxime Petito, Kévin Sassone, Coralie Simon, Pauline Thevenard, Gaëtan Van De Walle.
Production de services David Basset, Stéphanie Batot, Jimmy Berger, Aurélie Briancon, Angélique Chaligio, Anne Chapuis, Alice Clément, Mélissa Cognard, Julian De Benedittis, Thibaut Fernandes, Lauralee Fors, Betty Gaudin, Audrey Geoffroy, Mélanie Gien, Clare Giles, Amaury Gremy, Rémy Guyon Gellin, Gaëlle Jacquinot, Pauline Lamarche, Elodie Petitjean, Amandine Petot, Mario Poddighe, Pauline Prost, Marjory Reboulet, Kevin Roux, Clément Sartori, Julie Soiteur, Patricia Suchet.
Pâtissier Quentin Auchere, Stéphanie Barbosa, Gaëlle Berthillier, Adrien Boivin, Antoine Bon, Adrien Boucaud, Nicolas Burtin, Hugo Cannet, Armand Colin, Johanna Comeron, Thibaut Derain, Anthony Desserprit, Joffrey Dupuy, Emilien Fevre, Jordan Gicquel, Thomas Gueugnon, Samantha Kiatibian, Olivier Lamard, Johanna Leboucher, Kévin Lobut, Laura Longearet, Pauline Mabille, Francis Mangematin, Mickaël Merle, Julien Meunier, Maxime Neuzillet, Benjamin Perret, Sarah Petitjean, Jonathan Roux, Julien Royer, Alexis Terville, Cindy Thevenot, Denis Vachet.
Boulanger Anthony Brenot, Jonathan Corrand, Mathis Defoix, Jérémy Gillet, Florian Gonzalez, Damien Jambaud, Gaël Jouvenceau, Gaëtan Machuron, Thibaut Magnin, Florian Pardon, Loïc Pithioud, Jordan Thevenot, Benjamin Woo.
Préparation en productions carnées Alexis Chevet, Guillaume Paccaut.
BREVET PROFESSIONNEL
Boulanger Florian Aupoix, Benoit Babout, Alexandre Bon, Baptiste Brunier, Fabien Febvre, Adrien Gaillard, Vincent Geleta, Valentin Pallot.
Boucher Sébastien Georget, Nicolas Mury, Gaëtan Pitaud, Camille Thomas.
BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Bastien Branche, Laura Chambardi, Jessica Follet, Damien Guerillot, Cindy Lapray (AB), Louise Larue (AB), Hélène Pardon, James Pys, Maxime Quarre, Alexis Thomas.
MENTION COMPLÉMENTAIRE
Pâtissier boulanger Clément Bergerot, Kévin Besson, Thomas Blanchet, Thibaut Danjean, Kévin Demont, Vincent Desbrosses, Fabien Desmigneux, Nicolas Guerin, Emilien Marquis, Jérémy Pascalet, Matthieu Touraine.
Employé traiteur Anthony Ciupak, Valérie Forest, Amandine Milleret, Amaury Pesson, Laurence Ravet.

UFA TRAJECTOIRE LYCÉE SAINT-PIERRE BRUNOY

Guyancourt (78)

CAP
Cuisine Aurélie Arot, Sébastien Auriol, Adeline Constant, Thibaut Bensi, Aurore Dubois, Florian Faucher, Nicolas Jourdan, Baptiste Marmaneu, Arnaud Olaso, Michaël Weiss.
Service en salle Mina El Maswab, Kévin Ely, Arnaud Goussin, Ugo Matassa, Chloé Roy.
BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION
Cuisine Emilie Cortiana, Laura Demetz, Adrien Germanicus, Vivien Henry, Astrid Pleutin, Mahamadou Semega, Romain Villette.
Restaurant Sarah Blondeau, Eric Cabanse, Julie Gonzalez, Steven Farnoux, Mégane Leroux, Samantha Teffah.

UFA TRAJECTOIRE LYCÉE SANTOS DUMONT SAINT-CLOUD

Guyancourt (78)

CAP
Cuisine Maxime Bonnin, Naïm Deba, Mahamadou Diangana, Nicolas Fattori, Tristan Jamin, Lucas Mouchet, Florent Pattou, Alexandre Pibarot.
Service en salle Kévin D'Oliviera, Vera Dos Santos, Orlane Macquart, Florian Morel, Jessica Saveries, Alessandra Timpano.
BAC PROFESSIONNEL
Cuisine Tama Sidibe, Romain Martineau.
Restaurant Guillaume Darri Carrere, Erwann Debaye, Sandra Harter, Jonathan Henrot, Juliette Schemidt, Marion Terro.

LYCÉE POLYVALENT HÔTELIER RENOUVEAU

Saint-Genest-Lerpt (42)

BEP
Production culinaire Robin Antonelli, Benjamin Baylot, Manon Boyer, Merouane Chebki, Annabelle Debard, Vincent Dorier, Thomas Grasso, Margaux Graviere, Clémence Jouve, Élodie Mallet, Lola Mellado, Ouissam Messad-Khelouf, Samir Messaoudi, Jean Meunier, Matthieu Moretti, Aurélien Morin, Edgar Neel, Frédéric Nezzar, Kévin Paillet, Florent Pascale, Caroline Piecuch, Yohan Pradier, Samuel Roche, Valentin Rouchouse, Célia Simard, Éric Sztelma, Ludovic Vaz, Clément Viallon, Anthony Waisse.
Production de services Yvan Da Silva, Alexandre Docquois, Arnaud Fumi, Jennifer Geffroy, Elodie Germain, Geoffrey Loctin, Priscilla Loubier, Anthony Martin, Margaux Peret, Aurore Poncet, Tanguy Tonneyrieux, Auriane Tucceri.
BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Julien Barbier (AB), Djibril Benallal, Diego Bouton (AB), Olivier Brun (AB), Marlène Cazalbou, Aurélie Chevillon, Arnaud Cubizolle, Pierre-Noé Duplain, Florent Farinet, Thomas Gery (AB), Marie Konate, Alexandre Kroll, Corentin Leblanc, Nassim Messaoudi, Elodie Michaud, Déborah Moine, Justine Poirieux, Audrey Pontvianne, Jordan Reissier, Corinne Reynaud, Guillaume Ronzon, Antoine Triollier, Thomas Tronel, Antoine Voyer (AB), Romain Gery.
BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Hannah Barret (AB), Jean Paul Beal, Céline Crozier (AB), Julie Dantand, Margaux Frappa (AB), Coralie Gidon, Paloma Joubert (B), Yohan Lassabliere (AB), Alexis Mathevon, Grégoire Pasteur (AB), Florian Pereira (AB), Arnold Peysson (AB), Sandy Pons (B), Alice Defranoux.
BTS OPTION B Mickael Cardillo, Pierre Chapuis, Gabriel Collonge, Claudy De Melo, Dalhia Diabi, Jordan Dumilly, Romain Gaffet, Charlotte Gilfaut, Marcia Juan, Paul Elie Lervy, Alexandre Rault.

LYCÉE POLYVALENT DU VAL D'ARGENS

Le Muy (83)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION David Di Betta, Bastien Dubillot, Adeline Garcia, Fadila Ghamouri, Johnny Magdziarek, Anne Laure Maillot, Christopher Taxonera.

LYCÉE DES MÉTIERS DU GUÉ À TRESMES

Congis-sur-Thérouanne (77)

CAP SERVICES EN BRASSERIE CAFÉ Sofia Afonso-Clemente, Marine Fleury, Sharon Klein, Alexandre Mougenot, Camille Naud, Alexandra Romulus.
BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Juliana Ahoua, Elise Baron, Mike Burat, Baptiste Cagnet, Mathieu Comparet, Claire Delacroix, Anthony Didier, Ornella Dimino, Teddy Germin, Roméo Hansen, Jonathan Kaliciak, Mélissa Laval, Luc Lerouzi, Gaëtan Magniac, Wavier Manuel, Kévin Pereira, Thomas Pierre-Nicolas, Elodie Pruvost, Anaïs Rollet, Geoffrey Romeas, Erica Saadallah, Elvin Slimani, Rosalynda Thedore.
BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION
Cuisine Morgan Bobeda, Denis Corcy, Stéphanie Lacourte, Teddy Lourenco, Jérôme Olek, Mylène Poignant, Mickael Poyer, Marie-Noëlle Quiquine, Gwendoline Rohart, Romain Vignal.
Salle Jeffrey Cusset, Vincent Marguerite, Jérémy Maurin, Audrey Niamke, Florent Noel, Joan Pacquit, Sonia Pinto-Amorim.
BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Nathalie Bricout, Gaëtan Buisson, Pierre Arnaud Cugini, Sébastien Dekoker, Sarah Duplaix, Cassandra Faivre, Sylvain Loire, Claire Lombard, Mathieu Olivier, Dorian Salcedo, Aline Vapaille, Amandine Verdier, Thomas Vidalenc, Matthieu Wiong, Marie Zahn.
BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION
Mercatique et gestion hôtelière Thomas Gentilhomme, Aminata Mbaye, Etienne Parin, William Pelletier, Alice Pingard, Charles Prodhon, Emilie Turquet, Maxence Valentin, Floriane Zoldan.
Art culinaire, art de la table et du service Brice Holander, Nicolas Jougnaux, Diane Le Nouene, Baptiste Pons, Yann Zwysig.

LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELLERIE TOURISME

Toulon (83)

CAP
Cuisine Sébastien Boyer, Ugo Debast, Anaïs Delplanque, Charlène Golesi, Maxime Gonzalez, Julien Lanchon, Nicolas Maier, Jimmy Masson, Vincent Mayor, Jonathan Payet, Damien Poslenski.
Restaurant Isabelle Asso, Vincent Bonnet, Ebtissem Bousbih, Julien Capelli, Lola Castagnier, Fanny Castela, Romain Colletta, Yohan Ferri, David Senechal, Geoffrey Vidal.
Pâtisserie Pauline Allegre, Cyrielle Anello, Laura Bail, Bérangère Beaujardin, Axel Bohu, François Boyer, Benjamin Caldese, Joris Colombo, Morgan Costa, Lucas Derhore, Franck Devillers, Guillaume Goni, Philippine Jouffroy, Pierre-Alex Lagrange, Romain Condette, Laetitia Maresu, Urielle Mounin, Jessica Nicolas, Axelle Rossi, Allyson Scarfogliere, Jérémy Schneider, Yann Sicard, Alexis Theure.
BEP HÔTELLERIE Chris Audiffren, Myriam Baraket, Yasmina Belghali, Marvine Feret, Robin Forte, Arthur Fouasse, Jérémy Hyvernat, Jimmy Latournerie, Vincent Meunier, Mylène Morandin, Ludivine Muller, Melvin Oddo, Alexandre Paboletta, Cécile Perelle, Clément Perilhou, Marie Prompt, Teddy Raut, Thomas Renaudier, Christophe Russo, Lucas Torrens, Nadia Aggoune, Abdallah Ailali, Anthony Albert, Maxime Alvarez, Nans Canapa, Gregoire Castel, Antoine Chauliac, Marjorie Dacosta Moura, Enzo Fenoglio, Juliette Gay, Florian Geoffroy, Xenya Guilloux, Guillaume Lacaille, Lucie Lanery, Loïc Le Berre, Orianne Martinez, Kevin Mendes, Sébastien Pasquini, Thomas Pietrantoni, Lucas Saiani, Benjamin Schmidlin, Yann Schneider, Mélissa Vango, Sabri Zarouk, Dan Zenou.
BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Thomas Acosta, Julien Blanquart, Johanna Bonnus, Bastien Buy, Amandine d'Amato, Audrey Giessinger, Jordan Koson, Jérémy Le Blanche, Anthony Lesage, Antoine Marchand, Alicia Margaillan, Laurent Mazeau, Alexandra Missakian, Benoît Perret, Arnaud Pierronne, Eric Raynal, Nicolas Rebrond, Pauline Sallier, Mickaël Sanfulgencio, Laetitia Tisch.
BAC TECHNOLOGIQUE EUROPÉEN
Anglais Garance Allegre, Camille Aloujes, Manon Bertrand, Aurélien Bonnel, Sandra Bruno, Sandra Dufour, Alexia Faure, Guillaume Goiran, Nelly Guerguy, Linda Hammadi, Jennifer Jallageas, Magali Kleinpeter, Jordan Laranjeira, Clément Lavalley, Damien Lavedrine, Raphael Le Baron, Mathilde Lecuyer, Sarah Lore, Stanislas Lucien, Arnaud Marin, Thibaut Marin, Julie Massu, Patrick Mutzig, Johan Ouvrier, Marion Paris, Jennifer Philippo, Ryad Razanabahoaka, Maëva Schabo, Clément Thiellier, Laura Vernet, Antoine Zenou.
Italien Marion Adjuto, Karl Audebert, Steffie Betbeder, Bastien Biaggi, Lucas Brasy, Romain Cateigne, Elodie Cattane, Charlotte Chapron, Nicolas Cotin, Manon Crusem, Julien Desgranges, Florian Dezusinge, Maxime Durand, Sophie Grassiano, Michelle Grondin, Anaïs Kaibach, Kévin Lasso, Williams Le Prat, Nicolas Maffre, Laura Mairou, Nicolas Michel, Quentin Mirandi, Eymeric Naudin, Rémi Nemer, Guillaume Pouilly, Hélène Prod Homme, Alison Quay-Bizet, Damien Rebillard, Sophie Ruiz, Thibault Soler, Alexandra Zezzos.
BTS
Mercatique et gestion hôtelière Justine Beaumard, Arnaud Berry, Stéphane Besson, Alexandre Chidiac, Matthieu Durenne, Vincent Ferrier, Jenny Franco, Hélène Gautreau, Mylène Godard, Kim Lacarriere, Amaury Larguier, Tiffany Leduc, Elodie Morelle, Grégory Napoli, Loris Nicolaou, Mathieu Petit, Emilie Portalier, Robin Tschumy.
Technique culinaire Elsa Celle, Adrien Di Lorenzo, Florent Dutto, Maude Franchini, Jean Gavet, Galin Georgiev, Aline Germano, Fabien Giraud, Florence Gudimard, Nicolas Herbe, Mathis Lapointe, Loris Laroche, Loick Linot, Lucas Minisi, Bastien Negroto, Cindy Perda, Anaïs Rainaud, Jennifer Remery, Mélanie Ricci, Cédric Terville.
Animation et gestion touristiqueslocales Marion Adam, Sylvain Aubry, Marie Carlisi, Marina Chiu, Camille Coulais, Claire Duprey, Isabelle Filipucci, Jeoffrey François, Magali Freminet, Jessica Garcia, Marie Germain, Sandra Giessinger, Virginie Gorlier, Laura Herzet, Edwige Lavialle, Sandrine Legoux, Pauline Martin, Kapocoumeigne Mendy, Ondine Menuet, Laura Peyras, Céline Raynouard, Solenne Roussel, Noellie Tanasi, Jessica Tressens.
Ventes et productions touristiques Kadiata Ba, Alexis Bacquet, Adelina Betizeau, Océane Bornot, Charlotte Bouloudani, Amandine Dayre, Guillaume Descarpentries, Roxane Diago, Marianne Ferreira, Stéphanie Hamet, Tiare Harapoi, Agathe Hericher, Olivia Kerstens, Marion Lalire, Virginie Lamouly, Marianne Marmont, Alban Melinand, Elodie Monin, Arandia Ngeth, Laure Nouyrigat, Thomas Praliaud, Charlotte Prat, Olga Rojneva, Tiffany Schaeffer, Raiarii Teore, Mathilde Villecrose, Cynthia Zellag.
MENTION COMPLÉMENTAIRE
Cuisinier en desserts de restaurant Manon Ablondi, Idriss Bendoumia, Axel Bourjat, Geoffrey Camburet, Jean-Charles Correia, Christopher Decorbie, Julien Donat, Florian Fabri, Aurélie Gerard, Sonny Leroy, Roméo Meyer, Rudy Nicolas, Vincent Scotto Di Perrotolo, Charlotte Vanier.
Barman Raphaël Bard, Yoan Delconte, Adrien Delfino, Pierre Doucerin, Arthur Ohl, Michaël Peperou, Arnaud Petitjean, Christian Re, Bertrand Rouger, Jérôme Viazzi.
Pâtisserie Tarek Ahamada, Bruno Baumann, Mickaël Brossard, July Cartigny, Remi Da Silva Maia, Maxime Dauchart, Cyril Depuydt, Emilie Dore, Romain Druant, Sébastien Hoffmann, Magali Quattropani, Guillaume Wernette.
Traiteur Audrey Al Najjar, Steeven Albertini, Emeline Ancelin, Emmanuel Blanc, Jonathan Bloquet, Emilien Boeri, Loïc Brunel, Joël Brunetto, Cédric Chambeiron, Eva Derro, Julie Martin, Matthias Ney, Théo Righi, Jérémy Vonrufs.
Accueil réception Emma Boff, Noella Cappello, Baptiste Cleroux, Lillia Douida, Anne-Charlotte Hague, Pauline Iemmi, Cécilia Martinez, Kévin Mathevon, Marion Pelletreau, Marina Regiacorte, Scott Snider, Magali Toman, Julie Tort.

LYCÉE DES MÉTIERS PARC MONTALEAU

Sucy-en-Brie (94)

CAP
Cuisine Estelle Devail, Anthony Duval, Moussa Kaloga, Alexis Marchand, Quentin Pinjon.
Restaurant Messaoud Beldra, Pascal Cadet, Dimitri Cardoso, Julie Dahan, Yann Jogoo, Seyga Magassa, Arezki Seker, Sandra Tessier, Freddy Yvula-Tshimpe.
BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION
Production culinaire Steecy Achi, Marie Lucie Agbo, Pierre Jacques Aubry-Lecompte, Djiby Barry, Arnaud Blonde, Cécile Boymandjia, Jules Brier, Antoine Cassedanne, Mohammed Cheik, Bintou Cisse, Kevin Dijoux, Bryan Dulieu, Samuel Estevao, Romain Fayolle, Vincent Gabriel, Lorelei Gachet, Rémi Garcia, Thomas Grzesiak, Selim Issad, Benjamin Jacotot, Pauline Lacaille, Sylvain Lazar, Gaby le Priol, Frédéric Lucas, Vanessa Mamadou Domitien, Mathieu Manchon, Thomas Maury, Fiona Mazzochi, Jean Claude Ougier, Bastien Pichon, Olivier Roboam, Charlie Saby, Laurent Smets, Hadrien Sotto, Alexandre Tardy, Guy Tixier, Steve Zylbersztejn.
Production de services Rida Ahmiln, Christopher Augustine, Wendy Ayache, Alexandre Berot, Mathieu Bruneau, Romain Chapelain, Caroline Chappe, Nicolas Colliet, Laurène Constant, Sébastien de Pina, Lionel Dian, Thomas Fernandez, Johanna Frances, Nadjalika Karamoko, Young Lee, Dan Lellouche, Maxime Mallet, Yohann Mannello, Kevin Metoudi, Lucas Morel, Robin Nogarolle Truel, Eli Rabesaotra, Anthony Ragot, Narveen Rajendram, Morgane Ravelli, Damien Richoux, Camille Scifo, Zaïm Suffurally, Mariame Traore, Christopher Vincent.
BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Nassim Bendali, Alexandra Bleusez, Manon Borniche (AB), Dimitri Bosc, Maxime Bourre, Mylène Coelembier (B), Jean Duc, Grégory Fortems, Eric Goberville (AB), Valentin Langlois, Doriane Pinsel, Gaëtan Sampo, Mathilde Wyckaert.
MENTION COMPLÉMENTAIRE
Sommellerie Angélique Leme, Adrien Poul.
Barman Sandrine Bidel, Clément Carrey, François Couillard, Laura Francisco, Arthur Lacroix-Vimeux, Benoît Ramier, Vanessa Texeira.
Traiteur Julien Chretien, Tiphaine Dampierre, Bryan Pineau, Steeve Gomes, Caroline Guyot, Stanislas Magro, Abdel Moukhtari, Antonin Parrot, Ophélie Sangrado, Pengfei Zhu.

LYCÉE MÉTIERS HÔTELLERIE-RESTAURATION PAUL ARÈNE

Sisteron (04)

BEP HÔTELLERIE Timothée Abelard, Fabien Almela, Emeline Benso, Pierre Bouillot, Sarah Debono, Grégory Galletta, Jean-Patrice Lando, Théo Le Bechec, Marion Martin, Alexandra Morales, Samiya Oummad, Soufiane Oummad, Manon Pelacy, Laura Pimel, Anaïs Rome, Justine Sauve, Kévin Seiberras, Florian Soler.
TBTN Charlotte Bondil (AB), William Brivoal, Fabien Carron (AB), Léa Castor (B), Olivia Chaillan (AB), Barbara Chamant (AB), Geoffroy Dagnino (AB), Bélinda Davin, Bastien Debono, Sarah Farnaud, Geoffrey Gane-Hache, Julien Latil, Florian Lefebvre, Delphine Marty (AB), Nicolas Massonnat, Philippe Perrotin, Sarah Pili (AB), William Pleuveraux (AB), Sophie Ponce, Stéphanie Porte, Quentin Sauze (AB), Laëtitia Segond (AB), Thomas Thomas.
METION COMPLÉMENTAIRE Simon Aragona, Hugo Attelme, Numa Attelme, Valentin Beauchamp-Brunet, Thibaud Chassagne, Julien Combe, Vincent Di Rollo, Mathilde Jamet, Sébastien Laurens, Nicolas Margaillan, Samantha Quin, Florian Taillefert.

LYCÉE PRIVÉ PROFESSIONNEL SAINTE-THÉRÈSE

Saint-Gaudens (31)

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Manon Autier, Juliette Becart, Aurélien Charbonier, Fabrice Duffourg, Paul Fittante, Anastasia Illarine, Ana Iniguez Velasco, Cindy Kerguillec, Edwin Legaux, Rémi Papy, Caroline Pierre, Mathilde Privat Carde, Maxime Renvazé, Maxime Serres, Laurianne Viola, Vanessa Wilibona, Julien Zanetti.
BAC PROFESSIONNELLE RESTAURATION Audrey Balmoissiere, Julien Bares, Kévin Carpentier, Maeva Leclercq, Lucie Loubet, Joris Moras.

IFA DE LA RESTAURATION DE SAINT-GRATIEN

Saint-Gratien (95)

CAP
Cuisine Anthony Benot, Romain Chauvard, Adrien De Andrade, Marie Delannee, Sabrine Dogui, Lorina Duflo, Erman Eroksuz, Guillaume Guebhart, Sandrine Hebert, Laura-Lee Jean, Jordan Joly, Gisèle Kabore, Antoine Lacaille, Cyril Laval Patte, Goeffrey Le Baccon, Sébastien Lerotte, Marine Pouillard, Guillaume Sainten, Adrien Touze.
Restaurant Sabrina Braz, Matthieu De Magalhes, Fadwa Ezzaouak, Maeva Favray, Boris Frejaville, Jordan Gaudefroy, Sarah Khadraoui, Alexandre Le Fessant.
Services en brasserie café Alexandre Ambroise, Xavier Delannoy, Vincent Gougerot, Mathieu Moine, Roxane Sohier.

LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN MONNET

Libourne (33)

CAP
Cuisine Ana Dos Santos Benedito, Aurélien Dubois, Nora El Hasnaoui, Naoual El Louyen, Coralie Felard, Erwan Galley, Kévin Jauzou, Madison Menissier, Jean-Michel Moreau, Djoumouanti Youssouf.
Restaurant Lucie Amato, Coralie Amelio, Samantha Charpentier, Damien Chataigner, Emilie Da Costa, Amandine Soulard.
BEP
Production culinaire Steven Bellorge, Cristina Do Rego Barbosa, Baptiste Mano, Laura Mercier, Lola Michaud, Alice Moreau, Gwladys Saint Hélène, Amaryllis Siraud.
Production de services Amandine Autier, Nathan Ballesteros, Anouchka Blanchet, Justine Dufosset, Benjamin Dupuy, Sabrina Joachim, Quentin Manuel Saure, Stéphane Peyredieu, Johana Rojo Navarro, Luidgi Watson.

LYCÉE PROFESSIONNEL SIMON LAZARD

Sarreguemines (57)

BEP
Hôtellerie Sezen Alkan, Julie Bach, Sascha Beck, Alex Chevalier, Alexis Demange, Chloé Diebold, Jonathan Durand, Kevin Fath, Geoffrey Gille, Jérôme Glad, Jordan Grosse, Amandine Helleringer, Floriane Helmer, Joséphine Hermann, Océane Hoy, Jean-Philippe Hoy, David Johann, Florine Krys, Adeline Lambrech, Anthony Leitner, Aurore Lett, Kevin Megel, Marine Moreau, Dimitri Muller, Eléonore Raynaud, Megan Rodrigues, Matthieu Schaff, Océane Scherer, Mélanie Schille, Simon Schneider, Alexis Schranko, Patricia Starck, Thomas Stawski, Thomas Steiner, Maryline Taffner, Roxane Trojak, Vincent Vogel, Gwendoline Vogt, Jean-Christophe Weislinger, Sandy Zeis.
Alimentation Manon Barat, Anaïs Bergmann, Caroline Bernard, Laura Boesch, Tiffany Boldan, Maxime Bur, Camille Chatellier, Sarah End, Cindy Feisthauer, Lisa Fournier, Tiffany Greff, Alexandra Kempfer, Bastien Kinol, James Lehnard, Mathieu Lostetter, Pierre Matz, Salim Messafri, Nancy Obertin, Audrey Oswald, Alan Pax, Vincent Rauch, Jordan Roger, Coralie Rohr, Yassine Sahraoui, Florian Schild, Laetita Schwarz, Jérémy Wagner, Pierre Weber, Cédric Wolodkiewicz.
BAC PROFESSIONNEL
Restauration Elodie Arend, Jérémy Dauffer, Sarah Dauphin, Ludovic Debote, Désirée Falk, Jordan Gabenesch, Mathieu Gouasmia, Marine Gouribi, Isidore Hittinger, Cindy Hullar, Thibaut Knittel, Jean-François Oswald, Armando Pescrilli, Alexandre Phouthavong, Thomas Tousch.
Alimentation Quentin Antignac, Julie Araguas, Paul Bungert, Fabrice Caron, Arnaud Dobro, Pierrick Fath, Quentin Feisthauer, Jordan Frattaroli, Vincent Gueret, Jennifer Helmer, Nicolas Knipper, Célia Lacroix, Gabriel Lizzi, Melissa Mayer, Tristan Paraveman, Jonathan Petit-Jean, Charlène Pfister, Lydia Prim, Julien Robert, Mickaël Thery, Benjamin Vagner.

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

Courrier des lecteurs
& Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Plus de condition d'ancienneté pour bénéficier des congés pour événements familiaux

Sur mon exemplaire de la convention collective datant de 2003, il est mentionné qu'un salarié ayant moins de trois mois d'ancienneté ne bénéficie d'aucun jour de congé en cas de décès d'un frère. Merci de me confirmer si cela n'a pas changé au vu de tous les arrêtés parus depuis.

Fred

Effectivement, la convention collective des CHR du 30 avril 1997 dans son article 25-1 prévoyait que certains congés pour évènements familiaux étaient accordés sans condition d'ancienneté quand d'autres (décès du beau-père, de la belle-mère, d'un frère ou d'une sœur) nécessitaient un minimum d'ancienneté de trois mois pour en bénéficier.
L'ordonnance du 24 juin 2004 relative à la simplification du droit dans les domaines du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle a tenu compte de l'évolution des structures familiales et a élargi la liste des personnes dont le décès ouvre droit à un jour de congé pour assister aux obsèques.
Dans la mesure où l'article L.3142-1 du code du travail ne pose aucune condition d'ancienneté pour bénéficier de jours de congés pour évènements familiaux, l'article 25-1 ne pouvait donc en imposer non plus. En revanche, la convention collective prévoit un évènement supplémentaire par rapport à la loi, à savoir le décès d'un grand parent.
De même, les 3 jours pour présélection militaire n'ont plus lieu d'être depuis la suppression du service militaire obligatoire par une loi du 28 octobre 1997. Ces trois jours ont été remplacés par une journée défense et citoyenneté. L'article L.3142-73 prévoit que tout salarié âgé de 16 à 25 ans qui participe à l'appel de préparation à la défense bénéficie d'une autorisation d'absence exceptionnelle d'un jour. Cette journée n'entraîne pas de réduction de rémunération. Elle est assimilée à une période de travail effectif pour la détermination de la durée de congé annuel.
L'article 25-1 de la convention collective prévoit que tout salarié bénéficie, sans condition d'ancienneté, mais sur présentation d'un justificatif de :
- 4 jours de congé pour son mariage (y compris s'il s'agit d'un remariage), sans faire de distinction entre le mariage civil ou religieux (CA de Douai 14/09/1990) ;
- 3 jours pour chaque naissance survenue à son foyer ou pour l'arrivée d'un enfant placé en vue de son adoption ;
- 2 jours pour le décès d'un enfant ;
- 2 jours pour le décès du conjoint ou du partenaire lié par un pacte civil de solidarité (Pacs) ;
- 1 jour pour le mariage d'un enfant (mais ne concerne pas l'enfant du conjoint) ;
- 1 jour pour le décès du père ou de la mère ;
- 1 jour pour le décès d'un des grands-parents ;
- 1 jour pour le décès du beau-père (entendu comme le père de l'épouse), de la belle-mère, d'un frère ou d'une sœur.

En outre, l'article 25-1 précise un certain nombre de dispositions :
- Ces jours d'absence n'entraînent pas de réduction de la rémunération ;
- Le salarié fera connaître à son employeur la date prévue de son absence dès que possible ;
- Tous les congés doivent être pris au moment de l'événement ou dans les conditions prévues par la loi ;
- Si l'événement survient pendant la période de congé annuel, aucun congé compensateur ni indemnité ne seront dus de ce fait ;
- Lorsque le salarié doit se rendre dans un lieu situé à plus de 500 km aller-retour de son lieu de travail, il bénéficie d'un jour supplémentaire non rémunéré, pouvant être pris ou non sur les congés, en accord avec son responsable hiérarchique.

Sans oublier les dispositions de l'article L. 3142-2 du code du travail précisant que ces jours d'absence pour évènements familiaux sont assimilés à des jours de travail effectif pour la détermination de la durée du congé annuel. Lire la suite de la discussion avec le code 12922 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

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

Indice du coût de la construction au 2e trimestre 2010

L'indice du coût de la construction (ICC) du 2e trimestre 2010 a été publié par l'Insee le 8 octobre 2010. Il s'établit à **1 517** (contre 1 508 le trimestre précédent). En glissement annuel, l'ICC augmente de 1,27 %, après une légère hausse de 0,33 % au premier trimestre 2010.

Pour les baux commerciaux, la hausse de cet indice représente :
- **Sur 3 ans (révision triennale) :**
  (1 517 - 1 435) : 1 435 x 100 = **+ 5,71 %**
- **Sur 9 ans (renouvellement) :**
  (1 517 - 1 139) : 1 139 x 100 = + 33,19 %

La date de sortie de la publication Insee constitue la date de référence de parution de l'indice (Insee, *Informations rapides* n° 247 du 8 octobre 2010).
Précision : L'indice des loyers commerciaux (ILC) a été mis en place par la loi de modernisation de l'économie du 4 août 2008 afin de limiter le plafond d'augmentation des loyers commerciaux. Celui-ci se compose de 3 indices : l'indice des prix à la consommation (IPC pour 50 %), l'indice du coût de la construction (ICC pour 25 %) et de l'indice du chiffre d'affaires du commerce de détail en valeur (Icav pour 25 %). Ce qui entraîne une évolution moindre de cet indice par rapport à celui du coût de la construction. Mais la référence à ce nouvel indice n'est pas obligatoire, et son application repose sur la volonté des parties. Ce qui veut dire que son application repose sur la volonté du propriétaire de mettre en œuvre cet indice qui évoluera moins rapidement que l'indice du coût de la construction.

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

JURIDIQUE

CE QUI CHANGE POUR L'EMPLOYEUR ET LE SALARIÉ

LA MUTUELLE DE BRANCHE EST OBLIGATOIRE ET LES SALARIÉS

L'ensemble des partenaires sociaux a signé le 6 octobre 2010 un accord collectif instaurant une mutuelle obligatoire pour tous les salariés de la branche des hôtels, cafés, restaurants. Celle-ci doit être applicable en 2011. Passage en revue des répercussions que cet accord va avoir pour les entreprises ou salariés déjà titulaires d'une mutuelle d'entreprise ou individuelle.

L'accord collectif relatif à la mise en place d'un régime professionnel de frais de santé dans la branche des hôtels, cafés, restaurants, signé le 6 octobre 2010 par les partenaires sociaux, doit entrer en vigueur le 1er janvier 2011, ou au plus tard, le 1er jour du mois suivant la publication de son arrêté d'extension au *Journal officiel*. En effet, cet accord doit encore être soumis à une procédure administrative bien précise : l'extension, qui doit rendre son application obligatoire à toutes les entreprises du secteur et à leurs salariés.

Trois assureurs ont été retenus

La mutuelle de branche sera mise en œuvre dans le cadre d'une coassurance assurée par trois institutions de prévoyance :
- L'Urrpimmec (groupe Malakoff-Médéric) ;
- IGPM (groupe Mornay) ;
- Audiens-Prévoyance (groupe Audiens).

L'adhésion des entreprises au groupe Mornay ou au groupe Malakoff-Méédéric se fait sur la base des compétences géographiques retenues en matière de retraite complémentaire. Les entreprises devraient donc avoir, en principe, un seul interlocuteur en matière de retraite complémentaire, de prévoyance et de frais de santé.

Les entreprises constituées en groupe pourront faire adhérer la totalité de leurs entreprises à un seul des organismes désignés en fonction du lieu du siège de l'entreprise dominante.

Quant aux entreprises soumises à la convention collective des HCR et dont l'activité principale relève du spectacle, elles devront adhérer à Audiens-Prévoyance.

Un seul et unique gestionnaire a été retenu, GPS (Gestion prestation service), qui est d'ailleurs déjà en charge de la gestion du régime de prévoyance. Concrètement, les entreprises payent leurs cotisations à l'un des assureurs désignés, mais pour le calcul et le versement des prestations, elles doivent s'adresser à la société GPS.

Montant de la cotisation et de sa répartition

La cotisation à cette mutuelle de branche obligatoire est exprimée sous forme d'un forfait mensuel non proratisable pour chaque salarié. La cotisation est répartie à raison de 50 % à la charge de l'employeur et 50 % à la charge du salarié.

Le montant mensuel de la cotisation a été fixé à **32** E (soit 16 E pour l'employeur et 16 E pour le salarié) pour tous les salariés relevant du régime général de la Sécurité sociale.

Pour les salariés dépendant du régime local d'Alsace-Moselle, le montant de la cotisation est fixé à **22,90** E (11,45 E pour l'employeur et 11,45 E pour le salarié).

Ces montants sont fixés pour une durée de 3 ans à compter de l'entrée en vigueur de la mutuelle (à prélèvements obligatoires et législation inchangés).

Les entreprises soumises à la mutuelle

L'accord instaure un régime frais de santé collectif à adhésion obligatoire : on parle alors de mutuelle de branche obligatoire.

Les entreprises comprises dans le champ d'application de la convention collective des HCR du 30 avril 1997 sont obligées non seulement d'adhérer à ce régime de frais de santé mais aussi d'affilier la totalité de leurs salariés à compter de la date d'entrée en vigueur de l'accord. Les partenaires sociaux ont étendu le champ d'application aux discothèques.

Les entreprises proposant déjà une mutuelle à leurs salariés et qui souhaitent la conserver, et par conséquent ne pas rejoindre le régime de branche, le peuvent, mais dans certains cas bien précis.

• Les entreprises ayant mis en place une mutuelle avant le 1er juillet 2010

Ces entreprises pourront conserver leur propre mutuelle et ne pas adhérer au régime de branche. À la condition qu'elle ait bien pris effet avant le 1er juillet 2010 (donc mention de cotisations sur le bulletin de paie du mois de juin 2010). Il faut aussi que cette mutuelle assure des garanties couvrant les mêmes prestations à un niveau égal ou supérieur à celles prévues dans l'accord de branche. Elle ne doit pas non plus coûter plus cher pour le salarié, c'est-à-dire pas plus de 16 E par mois.

Il faut vérifier, poste par poste, la nature des garanties ainsi que les limites de remboursement de la mutuelle d'entreprise par rapport à celles prévues par la mutuelle de branche (à l'exception des actions de prévention). Peu importe que, pour certains postes, les prestations soient meilleures. Cela ne se compense pas. Dans ce cas, l'entreprise doit soit adapter les garanties dans un délai de 30 jours suivant la date d'entrée en vigueur de l'accord, soit rejoindre le régime conventionnel de branche.

En revanche, l'entreprise disposera d'un délai de 12 mois à compter de la date d'entrée en vigueur pour assurer la mutualisation de la portabilité des garanties. Les entreprises devront être vigilantes sur l'intégration de cette garantie par leur mutuelle. Elle permet en effet aux salariés quittant l'entreprise et indemnisés par l'assurance chômage de pouvoir continuer à bénéficier de la mutuelle pendant une période maximum de 9 mois, sans versement de cotisation pendant cette période ni pour le salarié ni pour l'employeur.

• Les entreprises ayant conclu une mutuelle après le 1er juillet 2010

Les entreprises qui auraient instauré une mutuelle après cette date, sont obligées de rejoindre le régime de branche et ne peuvent conserver leur mutuelle.

Les salariés bénéficiaires de la mutuelle

Sont concernés par la mutuelle de branche l'ensemble des salariés, quel que soit leur statut, cadre ou non cadre. À partir du moment où le salarié est titulaire d'un contrat de travail, CDI ou CDD, personnel administratif, salarié embauché sous contrat de formation en alternance (apprenti, contrat de professionnalisation), il bénéficie de cette mutuelle. Le salarié qui a au moins un mois civil entier d'emploi dans une même entreprise est obligatoirement affilié par son employeur au régime de branche.

Seuls les extras, emploi temporaire par nature, sont exclus dans la mesure où ils ne remplissent pas la condition d'ancienneté d'un mois civil entier d'emploi.

L'accord prévoit aussi deux cas de dispense d'affiliation :
- les salariés bénéficiaires de la couverture maladie universelle complémentaire (CMU-C) peuvent bénéficier d'une dispense temporaire d'affiliation au régime de branche, mais uniquement jusqu'à l'échéance de leurs droits ;
- Les salariés à temps partiel dont le montant de la cotisation serait au moins égal à 10 % de leur rémunération (c'est-à-dire un salaire inférieur ou égal à 160 E mensuel) peuvent demander à bénéficier d'une dispense d'affiliation à la mutuelle de branche. Attention ! Cette hypothèse ne concerne que les salariés à temps partiel effectuant un nombre d'heures de travail restreint dans le mois. Les salariés à temps partiel ayant un salaire supérieur ont l'obligation d'adhérer au régime branche.

Salariés bénéficiant à titre individuel d'une mutuelle

Les salariés ayant souscrit personnellement à une mutuelle avant l'entrée en vigueur de la mutuelle de branche ont l'obligation de rejoindre cette

Quelques exemples concrets de remboursement

Actes (dans le respect du parcours de soins)	Frais réels	Remboursement Sécurité sociale	Remboursement du régime HCR	Reste à charge pour l'assuré
Consultations				
Médecin traitant	22 €	15,40 €	6,60 €	0 €
En accès spécifique (gynécologue, ophtalmologue)	28 €	19,60 €	8,40 €	0 €
Dentaire				
Orthodontie acceptée par la SS (TO 90)	610 €	193,5 €	321,21 €	95,29 €
Un amalgame « plombage » (SC12)	28,92 €	20,24 €	8,68 €	0 €
Une couronne acceptée par la SS (SPR 50)	420 €	75,25 €	215 €	129,75 €
Optique				
Lentilles non remboursables par la SS (jetables ou non)	255 €	0 €	126 €	129 €
Lunettes adultes				
Monture	180 €	1,85 €	100 €	78,15 €

Taux horaire minimum conventionnel
8,92 €

Taux horaire Smic
8,86 €

Valeur du repas
3,31 €

Plafond Sécu.
2 885 €

Indice du coût de la construction
1 517
Révision : + 5,71 %
Renouvellement : + 33,19 %
(2e trimestre 2010)

Taux de chômage
9,7 %
(2e trimestre 2010)

POUR LES ENTREPRISES

dernière. Cependant, l'accord leur laisse un délai maximum de 12 mois à compter de son entrée en vigueur pour résilier leur contrat, sachant que l'entrée en vigueur de la mutuelle de branche est une cause de résiliation anticipée d'une mutuelle individuelle.
Dans ce cas, l'entreprise ne prélèvera donc pas de cotisation au titre de la mutuelle de branche. À condition que le salarié adresse à son employeur les justificatifs de son adhésion à une mutuelle individuelle. Ce document atteste en effet de la souscription du contrat individuel et de la date d'échéance du contrat, ce qui permet au salarié de ne pas être affilié immédiatement à la mutuelle obligatoire.

Salariés rattachés à la mutuelle de leur conjoint

Les salariés bénéficiaires de la mutuelle de leur conjoint devront rejoindre la mutuelle de branche dès son entrée en vigueur. Cependant, les salariés qui voudraient continuer à bénéficier de la mutuelle de leur conjoint peuvent le faire, mais ils doivent aussi cotiser à la mutuelle de branche. Ils pourront bénéficier des prestations des deux mutuelles dans la limite des frais restant à charge.

Pascale Carbillet

Les montants de la prise en charge de la mutuelle

BRSS : Base de remboursement de la Sécurité sociale
PMSS : Plafond mensuel de la Sécurité sociale

Nature des garanties	Limite de remboursement
Hospitalisation médicale ou chirurgicale	
Frais et honoraires chirurgicaux	110 % BRSS
Frais de séjour	110 % BRSS
Forfait hospitalier	100 % frais réel sous déduction des prestations SS
Chambre particulière	25 € par jour
Lit accompagnant	15 € par jour
Médecine courante	
Consultation ou visite	30 % BRSS
Acte de spécialité des médecins	30 % BRSS
Le montant remboursé ne peut être inférieur à 30 % de la base de remboursement SS, ramené à 10 % pour le régime d'Alsace-Moselle	
Analyses médicales	40 % BRSS
Radiologie	30 % BRSS
Auxiliaires médicaux	40 % BRSS
Prothèses autres que dentaires	65 % BRSS
Accessoires	100 % BRSS
Ostéopathie, chiropractie, étiopathie	20 € par consultation, dans la limite de 80 € par an
Pharmacie	
Frais pharmaceutiques	100 % du ticket modérateur de la SS
Frais dentaires	30 % BRSS
Soins dentaires	200 % BRSS
Inlays, onlays, remboursés ou non par la SS	166 % BRSS
Orthodontie refusée par la SS	100 % BRSS
Prothèses prises en charge par la SS	200 % BRSS
Prothèses non prises en charge par la SS (à l'exclusion des implants)	200 % BRSS
Frais d'optique	
Verres	3,5 % PMSS (par verre) + selon la grille (par verre) : **Unifocaux** • moins de 4 : + 1,75 % PMSS • de 4,25 à 6 : + 2,65 % PMSS • de 6,25 à 8 : + 3,5 % PMSS • au-delà de 8,25 : + 5,25 % PMSS **Multifocaux** • moins de 4 : + 4,40 % PMSS • de 4,25 à 6 : + 5,60 % PMSS • de 6,25 à 8 : + 5,95 % PMSS • au-delà de 8,25 : + 6,30 % PMSS
Monture	100 € tous les deux ans par bénéficiaire
Lentilles prises en charge par la Sécurité sociale (y compris jetables)	126 € par an par bénéficiaire
Lentilles non prises en charge par la Sécurité sociale (y compris jetables)	126 € par an par bénéficiaire
Cures thermales acceptées par la SS	
Y compris transport et hébergement	100 % du ticket modérateur
Maternité	
Participation au frais de maternité	8 % PMSS
Chambre particulière	1,5 % PMSS par jour, limité à 8 jours
Autres remboursements	
Transport accepté	35 % BRSS
Pilule et patch contraceptif non remboursés	1 % PMSS par an par bénéficiaire
Actes de prévention	
Actes de prévention répondant aux exigences des contrats responsables	La totalité des prestations de préventions listées à l'arrêté du 8 juin 2006, pris pour application de l'article L.871-1 du code de la Sécurité sociale, sont pris en charge au titre de postes dont ils relèvent et au minimum à 100 % du ticket modérateur.
Actions collectives de prévention tabac, alcool, drogues	Définies à l'article 17 de l'accord.

VIE PROFESSIONNELLE

EN BREF

La CCI de Rouen et le Fafih accompagnent les professionnels dans le recrutement et l'accueil des salariés

Rouen (76) La chambre de commerce et d'industrie de Rouen et les organisations patronales ont mis en place une charte de confiance, décernée à 11 professionnels normands. Onze restaurateurs et hôteliers viennent de recevoir le trophée charte de confiance décerné par la chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Rouen, Pôle emploi, la Dirreccte et les organismes patronaux. Ces professionnels sont désormais reconnus pour leur engagement à mieux recruter, mieux accueillir leur personnel et mieux fidéliser leurs salariés. Ces professionnels vont bénéficier *"d'un accompagnement personnalisé et gratuit et peuvent assister à des ateliers de sensibilisation et de formation en ressources humaines : document d'évaluation des risques professionnels, entretiens professionnels... En Normandie, la formation continue tourisme est gérée par le Clic, qui propose aussi aux professionnels et à leurs salariés des formations adaptées à leurs besoins. Les organisations touristiques sont également associées à cette démarche en proposant une sensibilisation aux événements touristiques"*, rappelle **Christine Brodier**, conseiller d'entreprises auprès de la CCI de Rouen. Une démarche à laquelle participe activement le Fafih et qui prend en compte l'amélioration des compétences et l'évolution des postes des salariés. Les objectifs de cette charte, dont l'origine revient, entre autres, à a CCI de Loire-Atlantique, sont axés sur la réduction du turnover du personnel. On y intègre des notions nouvelles comme le bien-être du dirigeant ou la prévention des risques de tensions patrons/salariés. Sy. S.

La chaîne de restaurants Rouge Tendance rejoint le SNRTC

Le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC) a accueilli parmi ses membres un nouvel adhérent, la chaîne de restaurants Rouge Tendance, spécialisée dans les cuisines du monde et le wok. Cette enseigne, créée en 2003, compte aujourd'hui 8 établissements qui représentent un chiffre d'affaires global de 11,2 millions d'euros. Pour son fondateur, **Emmanuel Auton**, rejoindre le SNRTC permettra à son groupe de s'inscrire définitivement comme une enseigne à part entière et de bénéficier, de l'expertise des responsables des entreprises de renom déjà adhérentes. **Philippe Labbé**, président du SNRTC, se félicite de cette nouvelle arrivée au sein du syndicat dont il rappelle que l'objectif est de réunir tous les acteurs de la restauration commerciale (réseaux, indépendants, traiteurs) désireux de travailler en commun sur les évolutions et l'image des métiers de la restauration.

Metro Cash & Carry soutient le 1er concours MOF classe barman

Les épreuves qualificatives du premier concours MOF classe barman se dérouleront le 10 novembre au lycée de Guyancourt dans les Yvelines. La finale est prévue en mai 2011 à Clermont-Ferrand (63). Organisée avec l'Association des barmen de France, cette nouvelle branche du concours est soutenue par Metro Cash & Carry France. L'enseigne, qui a beaucoup développé l'offre dédiée à ce secteur, souhaite valoriser un métier aux savoir-faire complexes et exigeants. *"La création de cette classe illustre pleinement notre mission : contribuer à réinventer la rue marchande. Ainsi, nous avons à cœur d'aider au développement de professions requérant la maîtrise d'un art exigeant, tel que celui des barmen. Nous souhaitons les accompagner en mettant notamment à leur disposition une matière première de qualité, exigence fondamentale de tout professionnel de haut niveau"*, souligne d'ailleurs **Pascal Gayrard**, directeur général de Metro Cash & Carry France.

DES QUESTIONS D'ACTUALITÉ AU CŒUR DES DÉBATS

La Fédération hôtelière de Haute-Savoie en assemblée générale

Évian-les-bains (74) Au Palais Lumière, s'est tenu, le 8 octobre dernier, l'assemblée générale de la Fédération hôtelière. Au menu des discussions : sécurité incendie, accessibilité, nouveau classement hôtelier, transmission à titre gratuit d'un établissement à ses enfants.

Pas moins d'une centaine d'adhérents se sont réunis pour participer à la première assemblée générale du nouveau président de la Fédération départementale des syndicats hôteliers, cafetiers et exploitants de discothèques de Haute Savoie, **Roger Rollier.** Une matinée consacrée à des ateliers reprenant les thèmes d'actualité comme la sécurité incendie et la date butoir du 4 août 2011 pour la mise en conformité des petits établissements de 5e catégorie. Sans oublier l'échéance du 1er janvier 2015 concernant l'accessibilité des établissements accueillant du public. Maître **Neuvecelle**, notaire à Évian, animait un autre atelier alertant les professionnels sur la succession familiale et la transmission à titre gratuit. Il a rappelé qu'une succession non préparée peut entraîner un coût fiscal important et mettre en péril l'entreprise, alors qu'il existe de nombreux dispositifs permettant d'atténuer la fiscalité, à condition d'avoir préparé la transmission en amont.

De g. à d. : **Julien Gruau**, juriste, et **Catherine de Debruyne**, déléguée générale de la Fagiht, aux côtés des membres de la Fédération hôtelière 74 : **Gérald Henrion**, vice-président ; **Michel Magnia**, secrétaire général ; **Roger Plassat**, président général adjoint ; **Jean-Pierre Beteille**, conseiller technique ; et **Roger Rollier**, président.

médiation

L'après-midi, Roger Rollier a présenté le compte rendu des différents ateliers et le bilan de l'action du syndicat pour l'année. Il a rappelé le rôle de médiation que joue la fédération entre les professionnels et les représentants des différentes administrations, chargées de contrôler les professionnels. 95 % des actions menées par le syndicat ont été couronnés de succès. Mais, rappelle le président, *"lorsqu'un fonctionnaire arrive en plein service pour vous contrôler, surtout ne l'envoyez pas promener, car cela constitue un acte d'outrage à fonctionnaire de l'état dans l'exercice de ses fonctions."* **Pascale Carbillet**

"FORMER MIEUX, C'EST NOTRE VOLONTÉ"

Un chèque de 60 000 E pour les apprentis de l'Orne

Alençon (61) Le Fafih a remis une dotation à deux centres de formation d'apprentis alençonnais, 3IFA et le CMFAO.

De g. à d., lors de la remise de la dotation : **Jean-Luc Ferchaud**, **Gérard Maudelonde**, président des cafetiers de l'Umih Orne, **Daniel Mariette**, secrétaire général, **Roger Bellier**, **Claude Giard**, président des restaurateurs de la Manche et **Patricia Valette**, présidente de l'hôtellerie familiale de l'Umih 61.

Former et former mieux, c'est notre volonté", a réaffirmé **Roger Bellier**, président de l'Umih Orne, lors de la remise de la dotation financière apportée par le Fafih, l'organisme paritaire collecteur agréé de l'hôtellerie, de la restauration et des activités connexes, aux centres de formation d'apprentis d'Alençon : 3IFA et le CMFAO. Un montant auquel s'ajoute, à hauteur d'un tiers, la dotation Pama (Promouvoir l'apprentissage dans les métiers de l'alimentation) du CGAD. Soit une somme totale de 60 000 E reçue par le directeur du 3IFA, **Jean-Luc Ferchaud**, très impliqué dans la réussite professionnelledes jeunes dans le département.

En termes d'apprentissage, *"chaque entreprise a des attentes différentes"*, a souligné ce dernier. Mais *"les jeunes qui nous arrivent ont de vraies difficultés. Ils ont des vies d'enfer, avec de gros problèmes familiaux. Je voudrais qu'on arrête ce discours à l'égard de nos jeunes. Ils sont bien. Nous n'avons que très peu de délinquants, en revanche ils ont besoin qu'on leur apprenne à avoir confiance en eux. Et nous y arrivons."*

Revenant sur les besoins des entreprises ornaises, Roger Bellier confirme la tendance nationale. *"85 % des emplois sont de niveau V, 12 % de niveau IV… Mais nous ne voulons pas de niveaux très bas. Nous voulons les aider à avancer."* Un vœu qui s'accompagne dans le département d'une dynamique soutenue par les confréries. *"Il y a de nombreux concours -boudin blanc, rillettes, terrines de lapin, andouillettes... - et ils contribuent à l'épanouissement des jeunes sur le terrain"*, confie un professionnel. Les apprentis alençonnais ont eu un des leurs, l'an dernier, en finale des Olympiades des métiers au Japon. **Sylvie Soubes**

APRÈS SA RECONNAISSANCE PAR LES POUVOIRS PUBLICS

Le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale obtient le statut de syndicat représentatif

La direction générale du travail du ministère du Travail, de la Solidarité et de la Fonction publique a reconnu la représentativité du SNRTC dans le dialogue social en cours autour de la modernisation du secteur.

"Cette décision officialise de fait le rôle que nous jouons depuis la création de notre syndicat, pour participer activement à la modernisation du secteur de la restauration, grâce à un dialogue social constructif et permanent", a déclaré **Philippe Labbé**, président du SNRTC, qui annonçait en décembre dernier sa volonté de regrouper la restauration française dans sa diversité. Plusieurs acteurs importants du parc français allaient d'ailleurs rejoindre dans la foulée le SNRTC. Parmi eux les Frères Blanc ou encore le groupe Olivier Bertrand. Le SNRTC revendique des adhérents possédant plusieurs établissements et employant des dizaines, voire des centaines de salariés. Il représente actuellement 1 470 établissements, 35 000 salariés, 350 000 clients servis par jour et un chiffre d'affaires de 2,5 milliards d'euros HT en 2009. Cette reconnaissance *"donne de nouvelles responsabilités au SNRTC et je suis convaincu que ses adhérents auront à cœur de jouer un rôle positif et constructif, aux côtés des autres organisations professionnelles de la restauration, pour faire avancer notre secteur"*, a précisé **Laurent Caraux**, président d'honneur et fondateur de la structure en 2005.

Cette annonce a suscité des réactions de la part de la CPIH, de la Fagiht et du Synhorcat, qui ont signé un communiqué commun. *"La représentativité reconnue du SNRTC ne fait que confirmer la volonté et la décision des chaînes financières de se regrouper de leur côté pour défendre leurs intérêts catégoriels. Cette décision souligne le clivage qui s'est manifesté lors de la baisse de la TVA entre l'intérêt et la stratégie des chaînes financières et celle des indépendants patrimoniaux"*, indique le texte. Interrogé sur ce dossier, **Gérard Guy**, président de la CPIH, estime que le SNRTC déploie avant tout une 'présence commerciale'. *"Nous ne sommes pas dans la représentativité telle que nous la défendons"*, a-t-il confié.

Sy. S.

OPPORTUNITÉ NUMÉRIQUE

Les hôteliers dijonnais réunis en e-communauté

Pour conforter leur positionnement dans un paysage économique difficile et concurrentiel, les professionnels de l'hôtellerie du Grand Dijon ont initié, le 11 octobre dernier, une toute nouvelle communauté. Dénommée Ecobiz, cette dernière mise sur internet pour renforcer l'efficience de ses actions.

En septembre 2009, conscients que l'union fait la force, les professionnels de l'hôtellerie du Grand Dijon se fédéraient au sein d'un club hôtelier pour s'offrir une réelle visibilité dans le paysage touristique bourguignon. Grâce à des partenariats avec plusieurs institutions - office de tourisme, Côte-d'Or tourisme, Bourgogne tourisme, CCI de Dijon, Congrexpo, - de nombreuses actions ont été menées pendant un an, parmi lesquelles le lancement d'un site internet grand public et d'un outil de gestion des disponibilités hôtelières en ligne.

"Renforcer la cohéson"

Au vu du succès de ces premières initiatives, le Club hôtelier Dijon Bourgogne a souhaité renforcer son unité, en impulsant une nouvelle action fédérative baptisée Ecobiz, pilotée par la CCI Côte-d'Or. Celle-ci vise plusieurs objectifs : *"renforcer la cohésion entre les membres du club"*, comme l'ont expliqué les membres du bureau du Club hôtelier lors de son lancement, le 11 octobre dernier à la CCI de Dijon, mais aussi contribuer au développement de l'activité économique du secteur par le biais des hôteliers. Réunis en e-communauté Ecobiz, sur le site www.chdb-ecobiz.fr - à la fois vitrine, outil et plateforme collaborative - ces derniers peuvent se former et s'informer (réunions, séminaires, ressources documentaires sur la réglementation, les innovations technologiques...).

Et, au-delà, cette initiative permet de *"collaborer, développer leur réseau professionnel et échanger leurs expériences comme leurs offres et demandes en matière de promotions commerciales ou de ressources humaines"*, note l'équipe de la CCI de Côte-d'Or.

Myriam Henry

Par le biais de la communauté Ecobiz, le Club hôtelier Dijon Bourgogne souhaite *"renforcer la cohésion entre ses membres"*.

EN BREF

Le groupe Costes rejoint la CPIH

Le parc syndical patronal continue ses mouvements. Ainsi, le groupe Costes, qui possède de très beaux restaurants et belles brasseries dans la capitale, va collaborer avec la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH) présidée par **Gérard Guy**.

Christian Navet salue le talent des grands chefs chinois

Le chef chinois **Tsoi Chiu Fai** aux côtés de **Christian Navet**, président de l'Upih.

Le dîner de gala de la semaine de la gastronomie chinoise organisée à Paris par l'Association mondiale de la cuisine chinoise (WACC) et l'Union des cafés, hôtels, restaurants asiatiques (Uchra) affiliée à l'Upih, s'est déroulé au Palace Elysées, mercredi 13 octobre. Plusieurs grands chefs, venus spécialement de Chine, ont donné à ce repas un relief aux saveurs dépaysantes et riches, largement plébiscité par les nombreux invités qui ont partagé ce voyage gourmand. Les cuisiniers vont déployer prochainement leur talent dans les salons de l'Unesco. *"À l'instar de la France, il existe une vraie tradition culinaire en Chine. Des échanges se créent et ils sont prometteurs de part et d'autres"*, a souligné à cette occasion **Christian Navet**, président de l'Union patronale d'Île-de-France (Upih).

Atelier technique à la CCI de Paris sur l'accessibilité

Afin d'anticiper les aménagements ou les adaptations nécessaires aux travaux à réaliser dans le cadre de la loi sur l'accueil des personnes handicapées, qui prendra effet en 2015, la CCI de Paris organise une rencontre questions/réponses avec des experts, le lundi 8 novembre, de 15 h 30 à 17 h 30.

Le programme :

15 h 15 : Accueil

15 h 30 : Rappel réglementaire

- Les règles pratiques d'accessibilité aux différents handicaps
- Les dérogations : pour qui ? Dans quelles conditions ?
- Les délais de réalisation des travaux
- Les déclarations à effectuer
- À qui incombent les travaux si vous êtes locataire ?
- Comment financer vos travaux ?
- Contrôles et sanctions…

Seront notamment présents : **Alain Barilleau**, CCIP, **Gérard Lacroix**, préfecture de police de Paris, **Jean-Marie Bourgouin**, architecte, **Thierry Domas**, avocat, **Jacques Giron**, Bred Banque Populaire.

Inscription obligatoire auprès de **Véronique Payet** :

Tél. : 01 55 65 46 39

e-mail : vpayet@ccip.fr

FORMATION

À L'INITIATIVE DU FAFIH

Le certificat de qualification professionnelle, une seconde chance pour ceux qui n'obtiennent pas leur CAP

Le Fafih veut développer les CQP auprès des jeunes ayant échoué de peu à un certificat d'aptitude professionnelle (CAP). L'objectif est d'offrir une seconde chance aux apprentis sans pour autant dévaloriser le CQP, son obtention étant soumise à conditions, souligne le Fafih.

À l'origine du projet, la loi n° 2009 - 1437 du 24 novembre 2009 permet à tout apprenti dont la formation n'a pas été sanctionnée par un diplôme ou un titre à finalité professionnelle de bénéficier, à sa demande, de la prise en compte de ses acquis en vue de l'obtention d'un CQP. L'accord national collectif professionnel du 15 avril 2010 du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités connexes instaure la mise en œuvre de cette mesure expérimentale. Pour envisager d'obtenir son CQP, le candidat doit avoir obtenu un avis favorable de l'équipe pédagogique du CFA et du tuteur ayant suivi l'apprenti pendant son apprentissage en entreprise. La note obtenue par l'apprenti à l'examen ne doit pas être inférieure à 18/40 (pratique professionnelle : 10 et enseignement général : 8).
Les critères pris en compte par le jury sont :
- l'assiduité de l'apprenti au CFA et dans l'entreprise ;
- l'acquisition des connaissances en enseignement général et professionnel ;
- la validation des compétences acquises liées au référentiel d'emploi du CQP-IH.

Un diplôme créé par des professionnels pour des professionnels

Le certificat de qualification professionnelle (CQP) est un diplôme de branche 'créé par des professionnels pour des professionnels' qui propose un calendrier de formations sur mesure. La durée et le programme de la formation sont adaptés au profil et à l'emploi de chaque candidat. Celui-ci bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement par un tuteur, acteur essentiel de la validation du CQP. Des évaluations régulières, tout au long de la préparation du CQP, permettent d'en optimiser l'obtention. Ayant une visée directement opérationnelle, les CQP s'inscrivent dans une logique de compétences et se présentent comme une alternative aux filières et diplômes préexistants. Depuis 2004, la CPNE-IH demande systématiquement l'enregistrement de ses CQP pour en obtenir la reconnaissance par l'État. Elle est déjà effective pour la plupart d'entre eux.

Équivalences CAP/CQP

Diplôme préparé en apprentissage	Équivalence CQP
CAP cuisine	commis de cuisine
CAP restaurant	serveur en restauration
CAP services hôteliers	employé(e) d'étages
MC accueil réception	réceptionniste
CAP agent polyvalent de restauration	agent de restauration

Les employées d'étage des hôtels Magellan et Franklin reçoivent leur certificat de qualification professionnelle

Les 7 employées d'étage (**Dragica**, **Alice**, **Najoua**, **Éliane**, **Bertine**, **Chantal** et **Ranji**) recoivent leur certificat, en présence d'**Alain Stoll**, **Anne-Marie Borgen**, **Claire Leroy**, formatrice de l'Infrep, et **Sandrine Marzin**.

Alain Stoll, propriétaire des hôtels Magellan et Franklin (Paris, XVIIe), **Anne-Marie Borgen**, directrice du Magellan et **Sandrine Marzin**, gouvernante générale, ont mis en place un CQP employé d'étage à destination de 7 de leurs employées. *"C'est un moyen pour elles de faire valoir leur capacité et, pour nous, de montrer notre reconnaissance"*, assure **Alain Stoll**. La formation, assurée par l'Infrep et intégralement prise en charge par le Fafih, a duré 88 heures et a abordé plusieurs domaines : techniques de nettoyage des étages, utilisation des produits et du matériel, hygiène et sécurité, gestion du linge, service des petits-déjeuners, accueil et communication. Pour Sandrine Marzin, *"l'objectif était de faire prendre conscience aux femmes de chambre de l'importance de leur rôle au sein de l'hôtel et de leur permettre d'obtenir la reconnaissance de leurs acquis professionnels (...) tout en contribuant à améliorer* [leur] *employabilité"*.

Hélène Binet

UNE PROMOTION EXTRÊMEMENT SÉLECTIVE DE 26 ÉLÈVES

Dominique Loiseau, marraine d'une licence pro à Jean Drouant/Dauphine

Paris (XVIIe) La présidente de Bernard Loiseau SA est la marraine de la 8e promotion de licence professionnelle management hôtellerie-restauration.

Dominique Loiseau, présidente de Bernard Loiseau SA, vice-présidente des Relais & Châteaux, professeur certifié de sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène des aliments au lycée hôtelier Jean Drouant (1978/1985), sera la marraine de la 8e promotion (2010-2011) de la licence pro management hôtellerie-restauration issue depuis 2002 du partenariat entre le lycée des métiers Jean Drouant de Paris (XVIIe) et l'université Paris Dauphine.
Pierre Berthet, conseiller de l'enseignement technologique (CET) hôtellerie-restauration, président de l'association des anciens élèves du lycée Jean Drouant (Promatel Paris-Île-de-France), souligne les cractéristiques de cette 8e promotion extrêmement sélective : 350 dossiers d'inscription reçus pour 26 étudiants retenus. Neuf élèves sont en option classique et 17 en option apprentissage. **Jacqueline de la Bruslerie**, maître de conférence, assure la responsabilité de la licence à l'université Paris-Dauphine, avec **Agnès Boutin**, maître de conférence. **Bernard Clauzel**, ancien professeur d'économie-gestion au lycée Jean Drouant, est depuis 2002 professeur de finances, en charge des conférences et du suivi de l'option apprentissage. Parmi les intervenants figurent **Marie-Noëlle Bontoux**, professeur d'économie-gestion, et **Gilles Blasco**, chef des travaux, ainsi que ses équipes de professeurs techniques du lycée Jean Drouant.

© PHILIPPE SCHAFF

Dominique Loiseau.

LYCEE DES MÉTIERS JEAN DROUANT : LYC-DROUANT.SCOLA.AC-PARIS.FR

EN VUE DE CRÉER OU REPRENDRE DES RESTAURANTS

De futurs entrepreneurs rencontrent des élèves de l'École Ferrandi

Paris (VIe) Depuis le début du mois d'octobre, l'École Grégoire Ferrandi a amorcé un partenariat avec l'école de management Advancia. Premier contact entre élèves et enseignants des deux établissements.

Céline Nasution, en cours avec ses élèves, futurs managers de restaurant, à l'École Grégoire Ferrandi à Paris.

Le 11 octobre dernier, l'École Grégoire Ferrandi, à Paris (VIe), a réuni 9 élèves de l'École supérieure de cuisine française (ESCF) en dernière année d'étude de management de restaurant, 23 étudiants du Bachelor entrepreneuriat d'Advencia - établissement parisien membre de la conférence des grandes écoles - et deux enseignantes de chacune des deux écoles. Les 9 élèves de Grégoire Ferrandi ont présenté chacun un projet de création ou de reprise de restaurant. Le but de la manœuvre ? *"Susciter la formation de trinômes, composés d'un élève de l'ESCF et de deux étudiants d'Advancia, en vue de rédiger un mémoire concernant un projet de création d'entreprise et sur lequel ils seront évalués"*, explique **Claudine Bouëc Goupy**, responsable de la filière entrepreneuriat du Bachelor d'Advancia.

Regard pointu sur la gestion et connaissance du terrain

Cette initiative est née de la rencontre entre **Anne Brunet-Mbappe**, professeur et chercheur en entrepreneuriat à Advancia, et **Céline Nasution**, formateur technique de restaurant à l'ESCF. *"Nous avons discuté lors d'une université d'été de professeurs en juin 2009 et nous nous sommes demandé ce que nous pourrions faire ensemble"*, raconte Céline Nasution. Un an plus tard, le projet de partenariat entre Advancia et Grégoire Ferrandi est sur les rails. Si les élèves en Bachelor d'entreprenariat sont plus pointus sur la création et la gestion d'entreprise, les élèves de l'ESCF disposent de leur côté d'une connaissance du terrain à faire pâlir certains professionnels. Tour à tour, chacun d'eux présente son projet. Attentifs, les étudiants d'Advancia posent des questions très précises : *"Quel est votre plan stratégique pour fidéliser la clientèle ? Allez-vous changer la déco ? Où comptez-vous installer votre local réfrigéré ? Côté addition, dans quelles tranches de prix vous situez-vous ?"…*

Un restaurant magique et un menu-dégustation de desserts

Le dialogue s'instaure. Pour la plus grande satisfaction des quatre professeurs présentes dans l'amphi. Et l'ambiance se fait plus complice encore lorsque **Adrien**, 22 ans, détaille son projet de 'restaurant magique', avec tours et cours de magie proposés à ses futurs clients. Quant à **Peter**, jeune new-yorkais inscrit à l'ESCF qui rêve de créer un restaurant de dégustation de desserts au cœur de Greenwich Village, il suscite tout l'intérêt d'un groupe d'étudiantes du Bachelor. Opération séduction réussie, donc, entre deux écoles sans point commun a priori. À l'issue de cette première rencontre, les 9 élèves de l'ESCF ont fait savoir qu'ils souhaitaient poursuivre l'expérience. Du côté d'Advancia, deux étudiants seulement ne comptent pas s'impliquer davantage. Les autres sont tous repartis avec la blouse blanche qui leur a été offerte lors de la visite des cuisines de Grégoire Ferrandi. Une pré-soutenance des projets est d'ores et déjà fixée au 10 décembre, avant que les jeunes d'Avancia ne défendent les dossiers les plus réalistes face à des banquiers et autres investisseurs, le 24 mars 2011.

Anne Eveillard

ÉCOLE GRÉGOIRE FERRANDI
28 RUE DE L'ABBÉ GRÉGOIRE · 75006 PARIS
TÉL. : 01 49 54 28 00
HTTP://WWW.EGF.CCIP.FR

PLUSIEURS ÉTUDIANTS FRANÇAIS ONT REÇU LES HONNEURS

Remise des diplômes à Glion Institut de hautes études

150 étudiants de plus de 55 nations différentes ont reçu leur diplôme, remis aux étudiants de licence (Bachelor Degree).

De nombreuses personnalités ont accepté de procéder à la remise des diplômes aux étudiants de la dernière promotion du Glion Institut de hautes études : **Nabil Masarweh**, ambassadeur de Jordanie à Bern, **Rafael Paredes**, ambassadeur d'Équateur à Bern, **Rathakit Manathat**, ambassadeur de Thaïlande à Liebefeld, **Magdy Sharawy**, ambassadeur d'Egypte à Bern, **Adolpho Baratollo**, consul général d'Italie à Berne, **Yves Grandjean**, vice-syndic de Bulle, **Pascal Friedemann**, délégué économique, culturel et tourisme de Montreux, et **Jean-Étienne Berset**, directeur général de la HES Fribourg.
Linda Kennou a reçu le Prix d'excellence et s'est ensuite envolée aux États-Unis pour entamer sa carrière avec la chaîne hôtelière Setai à Miami (Floride). Les autres étudiants français qui ont reçu les honneurs sont :

- **Solène de Lavison, Maximilien Provis, Alexandre Taurinya** : BA (Hons) Hospitality and Finance and Revenue Management ;
- **Sacha Abergel, Thibaud Boyer de Fonscolombe, Alexandre Jues, Romain Laquieze, Grégoire Saint-Martin** : BBA (Hons) Hospitality Management ;
- **Nicolas Filak** : BA (Hons) Hospitality and Tourism Management ; **Bastian Barnbeck** : BA (Hons) Hospitality and Marketing.

Ces étudiants vont maintenant commencer leur carrière internationale. Ils se dispersent sur tous les continents mais resteront unis grâce à l'AAG (Association des anciens de Glion).

Remise des diplômes à Glion Institut de Hautes Etudes

GLION INSTITUT DE HAUTES ÉTUDES
ROUTE DE GLION 111
1823 GLION-SUR-MONTREUX
SUISSE
TÉL. : +41 (21) 966 35 35
WWW.GLION.EDU

Retrouvez sur **www.lhotellerie-restauration.com** :
- d'autres conseils et reportages sur la **Suisse** : cliquez sur 'Conseils et reportages par pays' ;
- les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'

LICENCE IV

RUBRIQUE ANIMÉE PAR SYLVIE SOUBES

UN CONCOURS ORGANISÉ DANS LES SALONS DU LYCÉE JEAN DROUANT

Matthias Aso remporte le concours Pernod junior 2010

Destiné aux élèves suivant une formation au bar, ce concours s'appuie sur les marques phare du groupe et privilégie la technique autant que le savoir être.

Le Pernod Junior s'adresse aux élèves suivant une formation au bar. Il y a d'abord l'exécution d'un mojito dans les règles de l'art, puis la réalisation de 'son cocktail' : la création d'un long drink qui ne doit pas dépasser cinq ingrédients et s'appuie sur les marques phare de Pernod. Le jury technique, emmené par le président de l'Association des barmen de France, **Guy Musart**, scrute avec attention les candidats. Chaque geste derrière le bar à son importance et même si ces challengers sont au début de leur apprentissage, le niveau est déjà très élevé. "*Il y a environ dix-huit ans, quand le concours a démarré, nous n'étions pas aussi pointus dans la technique et dans la décoration*", reconnaît ce professionnel. Même constat aux yeux de **Henri Di Nola**, président de l'Association des professeurs de bar (Apeb), qui remet à l'occasion de ce concours un prix spécial technique. Lundi 18 octobre, dans les salons du lycée Jean Drouant, à Paris, la vingtaine de prétendants au titre ont confirmé à la fois la qualité de l'enseignement mais aussi du 'savoir être'. À la grande satisfaction de **Jean-Louis Apra**, maître de cérémonie des concours organisés par le groupe et responsable national prestige Pernod. Le prix de l'Apeb revient à **Sandrine Bidel** de Sucy-en-Brie (94). Sur le podium : troisièmes ex-æquo, **Marine Christ** d'Illkirch (67), et **Steve Guven** du Greta Belliard (Paris, XVIIIe). Sur la deuxième marche : **Thibault Peltiez**, de Marseille. Vainqueur de l'édition 2010 : **Matthias Aso**, de Biarritz (64).

Autour de **Jean-Louis Apra** (deuxième en partant de la droite), élèves, professionnels et professeurs lors de la remise de prix du concours.

Autour de Havana Club, le rhum cubain de Pernod, l'esprit créateur des jeunes s'exprime avec brio.

POUR SÉDUIRE LES JEUNES ACTIFS

'Au Fût et à mesure' se lance dans la franchise

Lille (59) Ce concept innovant de bar à bières où le client peut se servir lui-même au moyen d'une tireuse et d'une carte à puce fait des petits à Amiens puis, à terme, Paris et d'autres villes de province.

C'est à Lille qu'est né, en août 2008, le premier Au Fût et mesure, un nouveau genre de bar à bières, imaginé par **Guillaume** et **Benoît Pétiau** avec **Quentin Desreumaux**. Le concept ? "*À son arrivée, le client crée une carte à puce électronique, qu'il recharge immédiatement. Sur chaque table, une tireuse lui permet de se servir lui-même grâce à un système de pompes automatisées. Des écran fixés au mur décomptent la consommation au centilitre près, pour une gestion précise.*"

Les créateurs insistent sur l'aspect ludique et convivial du principe. Le tout dans un décor contemporain, fait de bois et de zinc. Plusieurs choix de bières sont déclinés. L'établissement de la rue Masséna a séduit une clientèle de jeunes actifs, dont la fourchette d'âge se situe entre 22 et 29 ans. "*Pour l'exercice août 2009-août 2010, le chiffre d'affaire avoisine les 330 000 euros. Le résultat d'exploitation est légèrement supérieur à 20 %*", précisent les dirigeants qui ont vu le chiffre d'affaires progresser de 20% entre la première et la deuxième année d'exploitation. Forts de ces résultats, les trois compères ont décidé de développer un réseau de succursales. Un deuxième établissement à l'enseigne doit voir le jour à Amiens début 2011. "*En 2012, l'enseigne devrait encore étoffer son réseau avec une ouverture dans la capitale.*" Trois autres signatures de franchises sont prévues d'ici à la fin de l'année, on parle de 5 en 2012 et 8 en 2013. "*L'objectif étant à moyen terme d'obtenir un parc de 35 à 40 établissement en France.*"

HTTP://AUFUTETAMESURE.COM
CONTACT@AUFUT.FR

POUR RETROUVER LES SAVEURS D'ANTAN

Fischer de Noël 2010, chaude et parfumée

Heineken vous propose de découvrir le brassin de Noël Fischer au travers d'une recette de bière chaude étonnante.

Au XVIIe siècle, la bière était servie à température ambiante ou réchauffée dans un bol pour développer, dit-on, ses vertus digestives. Au XIXe, dans les tavernes, on buvait la bière chauffée et agrémentée de clous de girofles et d'épices. Il existait même un appareil baptisé 'réchauffe bière' : c'était un tube en métal que l'on remplissait d'eau bouillante, puis que l'on refermait avant de le plonger dans la bière. Heineken propose de retrouver cette sensation gourmande avec la Fischer de Noël 2010. Le brassin offre une robe ambrée, une mousse crémeuse, des notes aromatiques de fruit et d'épice au nez, une bouche sucrée, avec une pointe d'acidité et d'amertume légère, riche en cannelle, agrumes et caramel. Une bière qui convient parfaitement à l'élaboration d'une bière chaude.

Recette de la bière chaude

Ingrédients pour 1 litre de bière chaude
(soit 4 verres de 25 cl)

- 15 cl d'eau
- 100 g de sucre
- 1/2 citron jaune en zestes râpés
- 1/2 orange en zestes râpés
- 1/2 citron vert en zestes râpés
- 1 citron vert en jus
- 18 g d'épices (cannelle, graines de cardamome, gingembre, vanille, clou de girofle).

Progression

- Laver les agrumes.
- Dans une casserole, disposer le sucre, l'eau, les épices, et les zestes des agrumes râpés.
- Faire bouillir 1 min, puis incorporer le jus du citron vert en dehors du feu.
- Laisser infuser 10 min, puis filtrer.
- Faire chauffer 25 cl de bière Fischer de Noël à température ambiante au micro-ondes à 900 W, 1 min, pour éviter qu'elle mousse.
- Verser 60 g de sirop ou 6 cl dans la bière et servir.

Une recette de bière chaude réconfortante à souhait.

À L'ARDOISE CE MOIS-CI

Mini-rôti de chevreuil aux airelles
Ecrasée de potiron

(avec coût matière et coût de production)

PAGE RÉALISÉE PAR TIPHAINE CAMPET, DIRECTRICE D'ART ET CUISINE ET AUTEUR DU BLOG DES EXPERTS "RECETTES ARTISTIQUES POUR PRÉSENTATIONS INSOLITES".

Son avis

Longtemps considérée comme une manière de s'alimenter, la chasse est aujourd'hui à la fois un passe-temps et une régulation du gibier de nos provinces. Participer à une journée de chasse est un moment exceptionnel de liberté qui permet ensuite de travailler des plats à l'ancienne comme le civet de lièvre Saint-Hubert, ou encore la gigue de chevreuil grand veneur, et de festoyer entre amis.

LA RECETTE DU CHEF

(**Marc Galais,** TransGourmet)

Préparation : 40 min

Cuisson : 30 min

Pour 8 personnes : 2 cuissots de chevreuil • 2 kg de potiron • 300 g de châtaignes (en décor) • 200 g d'airelles • 50 g de beurre • 20 cl de vin rouge • Sel, poivre, crème, fond de gibier

1. **Préchauffer** le four à 250° C.
2. **Désosser** les cuissots, tailler des mini-rôtis de 180 à 200 g et les ficeler.
3. **Découper** et cuire le potiron à l'anglaise avant de l'écraser à la fourchette en y ajoutant un peu de crème.
4. **Marquer** les rôtis à la sauteuse ou au four pendant 5 min, laisser reposer et enfourner à 90° C pendant 25 min.
5. **Faire sauter** les airelles avec un peu de beurre, déglacer au vin rouge, ajouter le fond et laisser mijoter.

Dresser et décorer avec les châtaignes.

Cette recette se décline en version poisson : Filets de rougets aux airelles, écrasé de potiron.

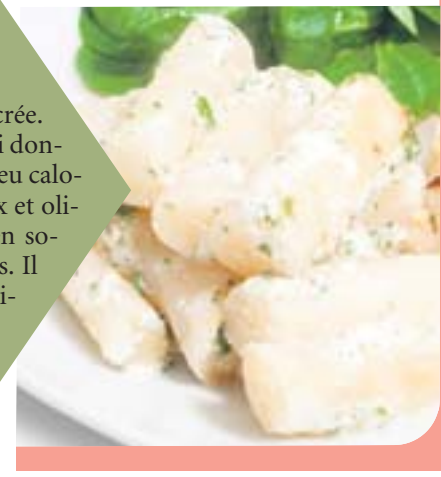
Coût matière 2,48 € *
Niveau de qualification pour réaliser le plat Moyen
Frais de personnel de production/portion 3,60 € *

Optimisez votre carte de restaurant au quotidien avec le blog des experts '5 étapes pour améliorer votre marge après coût de production' par Philippe Lalonde sur www.lhotellerie-restauration.fr

*** Se reporter au blog pour en savoir plus.**

L'avis de la nutritionniste (Marie-Line Perrin, Sprim Box)

Le salsifis est un légume-racine à la saveur douce et sucrée. Riche en fibres (4 g/100 g), notamment en pectine qui lui donne sa consistance moelleuse après cuisson, le salsifis est peu calorique, 30 kcal/100 g. Il renferme de nombreux minéraux et oligo-éléments. Sa richesse en potassium et sa pauvreté en sodium lui confèrent des vertus naturellement diurétiques. Il est également riche en vitamine E, aux propriétés anti-oxydantes.



Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur www.transgourmet.fr

TRANSGOURMET

C'est la saison

Idées plat du jour

Le chevreuil

- **Roulé de chevreuil** aux pommes reinette et muscade
- **Plancha de chevreuil** et pastèque rôtie

Le rouget

- **Rouget en tapenade**, infusion fruits de la passion
- **Croustillant de rougets** à la cardamome

Le fruit du mois Le coing

Le cognassier est un arbre cultivé en Europe et particulièrement en région méditerranéenne. Le coing est un fruit arrondi et piriforme de couleur jaune verdâtre, duveteux, à la chair dure et à la saveur astringente. Il n'est pas comestible cru. Comme la poire, le coing ne mûrit pas bien sur l'arbre. Il est récolté en octobre où on le cueille donc avant maturité, puis on le laisse mûrir à des températures oscillant entre 14° C et 19° C. Choisir des coings charnus, fermes et intacts, à la peau particulièrement jaune. On peut réfrigérer le coing mûr en l'enveloppant individuellement. Il se conservera alors quelques semaines. Le coing possède une chair très parfumée qui sert dans de nombreuses préparations pour les confitures, gelées ou pâtes de fruits, du fait de sa forte teneur en pectine, on peut également l'utiliser en accompagnement avec de la volaille ou une viande blanche, par exemple en poêlée de coings caramélisés. **(Extrait du Blog des Experts "Le dictionnaire des fruits et légumes" de Frédéric Jaunault, conseiller chez All Fresh Logistique)**

Desserts du jour

- **Sucette de coing** confit au chocolat noir
- **Compotée de coing** aux éclats de nougat
- **Crumble de coing**, pomme et noix

Le conseil TransGourmet

Pour donner plus de personnalité à votre gibier, vous pouvez le mettre à mariner dans un mélange de vin blanc et de gin pendant trois heures avec un bouquet garni.

Accord mets et vins

Quel vin proposer avec le chevreuil ? L'avis de Paul Brunet, auteur du blog des experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr :
Pour accompagner ce plat, je choisis sans hésiter dans la sélection TransGourmet le **châteauneuf-du-pape** Domaine de la côte de l'Ange. Sous la houlette de **Corinne** et **Yannick Gasparri**, ce domaine élabore des vins loués par les meilleurs spécialistes mondiaux. À base de cépage grenache complété par le syrah et un peu de mourvèdre, ce vin ample et souple accompagnera parfaitement le trio : chevreuil, potiron et airelles.

Focus Le salsifis

Culture : Le salsifis est une plante potagère originaire de la région méditerranéenne, cultivée pour sa longue racine charnue comestible à la saveur mucilagineuse et sucrée. De forme allongée, il est formé de plusieurs racines. Mesurant jusqu'à 30 cm de long sur 5 cm de diamètre. On consomme également ses longues feuilles mais surtout ses jeunes pousses tendres.

Caractéristiques : Ce légume-racine possède une légère saveur d'asperge voire d'artichaut avec un arrière-goût de noix de coco.

Cuisson/Conservation : Placé au réfrigérateur, non lavé, dans un sac plastique perforé, le salsifis se conserve plusieurs jours. À l'achat, le choisir ferme et de grosseur moyenne. Il est intéressant de découvrir sa saveur lorsqu'il est cru et râpé en salade ou cuit rapidement à la vapeur. Une fois pelé, il faut le plonger dans un bain d'eau citronnée ou vinaigrée pour éviter qu'il ne noircisse. Le salsifis et la scorsonère (variété espagnole) sont délicieux incorporés aux soupes et aux ragoûts ou gratinés après les avoir nappés de béchamel ou de sauce au fromage.

DERNIÈRE MINUTE

POUR LA 20E ÉDITION DU CONCOURS

Florian Delquie, du Bristol, remporte le Nérios jeunes

Néris-les-Bains (03) Entre le CFA Médéric à Paris et les cuisines de l'incontournable palace parisien, le chef a triomphé devant un parterre de professionnels émérites, pour une édition qui s'ouvrait cette année à l'Europe.

Le maire de Néris, **Jean-Claude De Pin**, le vainqueur **Florian Delquie** et **Jean-Pierre Bujard**, président des Nérios.

Florian Delquie a remporté le vingtième Nérios Jeunes. Il partage son temps entre le Centre de formation des apprentis Médéric à Paris et le Bristol (Paris, VIIIe). À la deuxième place, **Morgan Delbègue**, de l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand, et sur la troisième marche du podium **Yvann Monteiro**, du lycée hôtelier de Chamalières. Le jury, présidé par **Serge Vieira**, Bocuse d'or 2005, comptait des MOF et des étoilés comme **Eric Pras** (Lameloise à Chagny, en Saône-et-Loire) ; **Christophe Roure** (le 9e Art à Saint-Just-Saint-Rambert dans la Loire), **Pascal Chaupitre** (La Maison de Célestin à Vierzon, dans le Cher) et **Eugène Hobraiche**, de la maison Jacques Decoret à Vichy.
Parmi les produits imposés cette année, il y avait : poulet du bourbonnais, betterave rouge, lentilles vertes du Puy, paleron de charolais, vin de saint-pourçain… Car un des buts de la manifestation reste de mettre en avant les produits locaux. Autre innovation, l'ouverture sur l'Europe, avec l'organisation du premier concours jeunes européens. Venus de Pologne, de Grèce et de Hongrie, six jeunes de 18 à 25 ans se sont lancés.
Arrivés jeudi dernier dans l'Allier, ils ont découvert les produits à travailler et fait un galop d'essai avant la compétition du samedi. C'est le Hongrois **Csaba Pavliscek** qui a proposé les meilleurs plats selon le jury emmené par **Cyril Lenoir**, du Bristol à Paris, un habitué des Nérios - il a gagné le concours dans les deux catégories, jeunes et professionnels, et coaché Florian Delquie. Cette année, il n'y a pas eu de concours professionnel 2010 pour cause de proximité avec les épreuves du Meilleur ouvrier de France. **Pierre Boyer**

"LA VILLE QUI DONNE FAIM" À L'HONNEUR

'Lyon Restaurants' est de retour

Après avoir dirigé pendant trois ans le Guide *Michelin* France, Jean-François Mesplède revient avec le millésime 2011 d'un guide qu'il a créé en 1999.

À travers 150 établissements présentés avec des photos de **Marie-Eve Brouet** situant l'ambiance du lieu, des données pratiques, texte en français et en anglais et plats situant la cuisine, *Lyon Restaurants* dévoile le meilleur de la cité rhodanienne. S'il ne donne pas d'étoiles, l'auteur distribue des fourchettes, de 1 à 3 pour les *"grandes tables à fréquenter impérativement"*, les *"très bonnes tables"* et les *"tables gourmandes"*. Une seule exception : depuis le tout premier guide, **Paul Bocuse** est couronné *"hors classement"* car incomparable.
Cette nouvelle édition fournit aussi une cinquantaine d'adresses supplémentaires ciblant tous les types de cuisine classées dans les rubriques 'Et aussi', 'Sur le pouce', 'Bar à vins' et 'La fête à la grenouille' qui donnent une juste vision de Lyon, cette *"ville qui donne faim"*.
Comme à l'accoutumée, trois coups de cœur distinguent des chefs dont le restaurant a séduit par *"la cuisine, l'ambiance et (ou) le rapport qualité prix"*. Pour 2011, ils vont à **Olivier Paget** pour L'Âme Sœur, **Arai Tsuyoshi** pour Au 14 Février, tous deux à Lyon, et **Guy Lassausaie** pour son restaurant du même nom à Chasselay.

© MARIE-ÈVE BROUET

LYON RESTAURANTS 2011
ÉDITIONS PAGE D'ÉCRITURE
TÉL. : 04 78 83 99 34
208 PAGES - 6,50 E

Autour de **Jean-François Mesplède** les 'coups de cœur' de Lyon Restaurants 2011 : **Olivier Paget**, **Arai Tsuyoshi** et **Guy Lassausaie** trinquent à la santé de Lyon Restaurants.

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

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 : _____