

L'Hôtellerie

Restaurations

28 OCTOBRE 2010 N° 3209

RESTAURATION

PAGE 6

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 12

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

GUY MARTIN
SIGNE LA CARTE DE LA NOUVELLE
BRASSERIE DU LOUVRE



Guy Martin.

FACE À LA CONTESTATION DE LA RÉFORME DES RETRAITES

PAGE 4

UN BILAN CONTRASTÉ POUR LA PROFESSION

Alors que le mouvement de contestation de la réforme des retraites semble baisser d'intensité et que les blocages économiques et sociaux se lèvent peu à peu, la profession dresse le premier bilan d'une quinzaine tumultueuse.

Perte de chiffre d'affaires, taux d'occupation en recul, difficultés d'approvisionnement

et réservations annulées ont affecté les comptes d'octobre de nombreux établissements, notamment en province. Néanmoins, l'activité économique et les projets des entreprises n'ayant pas été fondamentalement remis en cause, les grandes villes ont moins souffert des perturbations de ces derniers jours,

hormis les restaurants et cafés de Marseille. Il reste à espérer que l'image de la France n'aura pas été durablement affectée par des manifestations largement médiatisées à l'étranger dans leurs séquences les plus spectaculaires ou violentes. C'est une lourde tâche qui attend les responsables du tourisme à la veille de la saison d'hiver.

SUITE AUX MANIFESTATIONS

PAGE 3

L'indemnisation des violences urbaines

AVEC L'OUVERTURE D'UN PALACE PARISIEN

PAGE 8

Mandarin Oriental confirme ses ambitions internationales

RÉUNIE À BRUXELLES

PAGE 32

L'Association nationale des professeurs de cuisine en congrès

JURIDIQUE

PAGE 11

1^{er} et 11 novembre : des jours fériés garantis ou ordinaires ?

CONCERT À 4 MAINS

PAGE 27

'1 CANARD, 2 DAGUIN'

André et Arnaud Daguin : deux personnalités partageant la même passion de la cuisine.



© ISABELLE ROZENBAUM

André Daguin et son fils Arnaud confrontent leur façon de traiter le canard dans un ouvrage original, plein d'humour et de tendresse. L'un propose des recettes 80 % animal, 20 % végétal... L'autre inverse les proportions. Joute gourmande autour d'un palmipède, ces deux conceptions complémentaires entraînent le lecteur à la rencontre d'une 'cuisine humaniste', qui fleure bon le mélange des générations.

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

EQUIP'HOTEL
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE
14-18 NOV. 2010

VOTRE BADGE D'ACCÈS
GRATUIT SUR :

www.equiphotel.com

code AL92

Partenaires officiels :



LesEchos



Nettoyer & Entretien

Réveillez
vos idées !



Accueillir & Relaxer



Concevoir & Décorer



Cuisiner & Servir



Gérer & Connecter

Turbulences

Alors que notre pays se livre de nouveau à une crise de nerfs dont il a le secret et dont le principal effet est de mettre à mal une économie en voie de convalescence, les affaires continuent sur la planète, ce qui est finalement rassurant.

Mais il n'est pas certain que grèves, blocages, pénuries et défilés - dont l'utilité reste à démontrer - contribuent à maintenir l'Hexagone dans la course d'une compétition devenue mondiale. Et la question vaut-aussi pour la profession, bien qu'elle se soit longtemps crue épargnée dans le doux cocon d'une France agrippée à son 'modèle social' (un parfait abus de langage sinon un déni de réalité).

Comme il ne sert à rien de pleurer sur le lait renversé et que les tristes constats (qui mériteraient d'ailleurs d'être affinés) de la ministre de l'Économie **Christine Lagarde** - qui évalue entre 200 et 400 millions d'euros le coût quotidien d'une situation de blocage de l'activité -, ne contribueront sans doute pas à un prompt retour tant espéré de la croissance, il appartient aux chefs d'entreprise de faire preuve de réalisme dans cette période qui s'annonce incertaine.

Inutile de sombrer dans un catastrophisme injustifié, l'économie française en a connu d'autres et des pires avant de se redresser, sa capacité à encaisser des comportements aussi aberrants que le blocage du port de Marseille ou les grèves à répétition des cheminots, pour un motif qui ne les concerne pas, suscitant toujours une stupéfaction empreinte de compassion de la part des observateurs étrangers.

Et précisément, il serait temps de jeter un regard au-delà des frontières, car la profession va souffrir d'un double problème dès les prochains jours. D'abord l'image fortement dégradée d'un pays décrit parfois caricaturalement par les médias étrangers, mais dont les voitures en flamme, les casseurs de vitrines et les gares congestionnées n'incitent guère à se précipiter vers une telle destination. Et plus inquiétant, mais moins médiatisée, la véritable 'guerre des changes' qui oppose tous les grands pays entre eux.

D'un côté, la France aura beaucoup à se faire pardonner auprès du téléspectateur américain habitué de Fox News (un 'network' pas vraiment francophile), comme auprès du voisin britannique dont le gouvernement vient de recommander d'éviter la destination en raison des 'risques d'attentats' terroristes, oubliant au passage que le Royaume-Uni est également concerné par le problème.

Sur le front des changes, sans évoquer les subtilités réservées aux spécialistes sur le 'cross rate' entre le dollar et l'euro, entre la livre sterling et le yuan, n'oubliez pas que tout est actuellement mis en œuvre par les États-Unis et la Chine pour que leur monnaie respective reste sous-évaluée, entravant ainsi la capacité d'exportation de la zone euro et l'attractivité touristique de ses membres pour les visiteurs détenteurs de dollars ou de yuans. Là encore, il va falloir faire preuve d'imagination et de détermination pour s'affirmer sur un marché du tourisme international de plus en plus concurrentiel.

L. H.

EN BREF

IHG a achevé 65 % de la rénovation des Holiday Inn et Holiday Inn Express en France

InterContinental Hotels Group a annoncé, début octobre, avoir rénové près de 65 % des hôtels Holiday Inn et Holiday Inn Express présents sur le territoire français. Démarré en octobre 2007, ce programme représente actuellement la plus vaste opération de rénovation du secteur hôtelier avec un investissement de 700 M€ répartis sur plus de 3 300 hôtels et 430 000 chambres à travers le monde. Avec 29 hôtels rénovés sur 45 au total, la marque se rapproche à grands pas de l'objectif prévu pour l'Hexagone. Les 17 autres devront être finalisés d'ici à la fin de l'année.

Les Grands Prix de la Villégiature récompensent 4 hôtels français

Le jury des Grands Prix de la Villégiature a récompensé quatre hôtels en France : le Monte Carlo Beach, classé meilleur hôtel de charme en Europe ; le Domaine de Murtoli à Sartène (20), meilleur resort ; le Meurice (Paris, 1^{er}), meilleure salle de bains d'hôtel en Europe et le Muse à Ramatuelle (83), qui remporte le prix de la meilleure communication interactive hôtelière en Europe.

Aux Pays-Bas, c'est le Sofitel d'Amsterdam The Grand, aménagé par **Sybille de Margerie**, qui a été consacré meilleure architecture intérieure d'hôtel en Europe. Le Luna Baglioni à Venise, en Italie, a été consacré meilleur hôtel en Europe.

Le Restaurant Ricordeau met les voiles



Didier Chapeau.

À l'occasion du départ de **François Angoulvant** pour la route du Rhum le 31 octobre prochain, le restaurant Ricordeau, à Loué (72), développe un nouveau concept de vente à emporter : le panier repas sera composé de produits élaborés dans les cuisines du Ricordeau, stérilisés avant le départ et faciles à réchauffer en pleine mer. Le chef a privilégié le côté terroir dans sa sélection afin que le Sarthois reste en lien avec les saveurs locales et qu'il garde le moral contre vents et marées.

Un forum des métiers de l'hôtellerie restauration à Orly (94)

Mercredi 24 novembre 2010 de 9 h 30 à 17 h 30, au 1 place François Mitterrand à Orly (94) se tiendra le Forum Intercommunal des métiers de l'hôtellerie-restauration, organisé par les villes de Choisy-le-Roi, Orly et Villeneuve-le-Roi avec le soutien de la Région Île-de-France, le Pôle emploi, la mission locale, l'Éducation nationale, les centres de formation. Pour bénéficier de la logistique et d'un stand gratuit et rencontrer de nombreux candidats en recherche d'emploi, les informations et les réservations se font auprès de la mairie d'Orly et d'**Éric Tremblay** au 01 48 90 24 79 ou par e-mail : eric.tremblay@mairie-orly.fr .

UN JURY PRÉSIDÉ PAR BERNARD VAUSSION

Edouard Mignot rempo

Paris (1^{er}) Concours culinaire national ayant vocation à mettre en avant les jeunes talents, Toqueshow a honoré Edouard Mignot, le second d'Eric Prat à Lameloise.

Forêts du succès remporté par la première édition du Toqueshow, Brake, spécialiste de la distribution de produits alimentaires, et les Toques blanches lyonnaises, présidées par **Christophe Marguin**, ont proposé une nouvelle fois aux jeunes chefs de faire étalage de leur passion et leur talent, dans les cuisines de l'école Grégoire Ferrandi à Paris (VI^e). Les 8 finalistes devaient sortir deux plats : le premier sur un thème imposé, un carré de cochon Duroc de Batallé et une presa de cochon Duroc de Batallé pour 8 personnes, dressés sur plat avec choix des garnitures. Le thème du second plat était libre d'exécution, à base de pince de crabe royal cuite décortiquée et de saku de thon albacore pour 8 personnes, dressée sur assiette.

LES CENTRES DE CONGRÈS ÉPARGNÉS

Sud-Ouest : malgré la mobilisation sociale, la situation reste sous contrôle

Malgré la pénurie d'essence et les conflits sociaux, le secteur MICE ('Meetings, Incentives, Conventions, Exhibition') s'en tire plutôt bien.



Seule ombre au tableau, l'hôtellerie arcachonnaise est en berne en octobre.

Du fait de la mobilisation sociale, on aurait pu craindre des annulations dans le Sud-Ouest. Mais à Biarritz comme à Bordeaux, les centres de congrès et salles de séminaire des hôtels ont maintenu leur activité sans enregistrer de défections notables des participants.

"Nous avons pu perdre quelques chambres, mais elles ont été relouées dans la foulée", indique la direction du Mercure Cité mondiale à Bordeaux. Même son de cloche à Biarritz. Au Radisson Blu Hotel, par exemple, on ne relève aucun désistement, "contrairement à notre homologue de Marseille". La proximité de l'Espagne, où faire le plein d'essence n'est pas un souci, demeure certainement un atout pour le pays Basque français.

Pourtant, une zone fait grise mine : Arcachon. **Patrick Pujol**, président du Club hôtelier du Bassin, relève que ce mois d'octobre est l'un des plus calmes qu'il ait connu. Et ce, "bien avant les conflits sociaux qui n'ont rien arrangé". Et de préciser : "Si le palais des congrès a maintenu son programme durant la première semaine des grèves, nous avons perdu environ 10 % de nuitées. C'est surtout la clientèle de tourisme qui fait défaut. Notre chiffre d'affaires est en retrait de 10 à 25 % par rapport à un mois d'octobre habituel." **Brigitte Ducasse**

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

Nadine Lemoine
E-mail : nlemoine@lhotellerie-restauration.fr

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/

VINS/ LICENCE IV/CAFÉS

Sylvie Soubes
E-mail : ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillat
E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

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

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

MAQUETTE

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



La 2^e édition de Toqueshow



Le vainqueur du 2^e Toqueshow : Édouard Mignot, second d'Éric Pras, 3 étoiles Michelin à Lameloise (Chagny, 71).

Après cinq heures d'épreuves, Édouard Mignot a remporté la première place du concours. Le second d'Éric Pras à Lameloise (3 étoiles Michelin) repart avec un chèque de 5 000 € et de nombreux lots. La deuxième place revient à Benoît Lorlut, chef du restaurant Le P'tit Polyte aux Deux-Alpes (38). Richard Guyomard, en poste au Cercle mixte de la garnison de

Strasbourg (67), complète le podium. Les élèves de l'école Grégoire Ferrandi ont donné le meilleur d'eux-mêmes, en qualité de commis. Le prix du Meilleur commis service en salle est revenu à Damien Follizou et celui du Meilleur commis de cuisine à Frédéric Anache.

Un triomphe sous le regard de Jérôme Jaeglé

"Le travail des candidats était d'un très bon niveau, avec des plats inventifs et créatifs. Ce concours mérite de continuer, car il met en valeur les jeunes chefs", a déclaré Bernard Vaussion, président du jury et chef des cuisines de la présidence de la République. Jérôme Jaeglé, vainqueur du premier Toqueshow et actuel candidat au Bocuse d'or Europe, était présent et ravi d'avoir pu assister au triomphe de son successeur : "Ce concours change notre façon de penser, de faire, et surtout, il permet de partager des choses avec d'autres cuisiniers." Joseph Viola, MOF, Restaurant Daniel et Denise à Lyon, a assuré la direction technique et l'organisation de l'événement : "Le but de Toqueshow est de trouver les jeunes talents culinaires de demain et de les mettre en avant." Objectif atteint.

Hélène Binet

AVEC + 9,8 % POUR L'HÔTELLERIE AU TROISIÈME TRIMESTRE

Accor en grande forme

Fin septembre, le chiffre d'affaires du groupe s'établit à 4,429 milliards d'euros, en augmentation de 7,4 % par rapport à 2009. L'objectif du résultat d'exploitation est aussi révisé à la hausse, entre 400 et 420 M€ contre les 370 à 390 M€ prévus.

Accor a le vent en poupe. L'hôtellerie haut de gamme enregistre, au 3^e trimestre 2010, les meilleurs résultats du groupe, avec + 11,6 % par rapport au 3^e trimestre 2009, suivie de l'hôtellerie économique, à + 8,2 %. En Europe, l'Allemagne enregistre une progression de chiffre d'affaires de + 21,5 %, notamment grâce à la baisse de la TVA, passée de 17 % à 7 %. Le Royaume-Uni augmente de 6,5 % avec un taux de TVA en hausse de 2 points (de 15 à 17 %) sur la partie hébergement. L'Amérique latine et l'Asie-Pacifique augmentent respectivement de 21,7 % et 17,9 % au 3^e trimestre. La France, pour sa part, connaît une croissance de 11 %. Aux États-Unis, Motel 6 semble également renouer avec la croissance, avec + 4,9 % de chiffre d'affaires par rapport au

3 ^e trimestre : Bilan positif pour Accor			
Chiffre d'affaires			
	3 ^e trimestre 2009	3 ^e trimestre 2010	Évolution
Global	4 124 millions	4 429 millions	+ 7,4 %
Allemagne			+ 21,5 % Grâce à la TVA, passée de 17 % à 7 %
Royaume-Uni			+ 6,5 % Avec une TVA passée de 15 % à 17 %
Hôtellerie			
	1 ^{er} trimestre 2010	2 ^e trimestre 2010	3 ^e trimestre 2010
Global	+ 1,6 %	+ 8,2 %	+ 9,8 % En données comparables
Haut de gamme			+ 11,6 % En données comparables
Économique			+ 8,2 % En données comparables
Perspectives			

Au 3^e trimestre 2010, le groupe Accor a ouvert **130 hôtels** pour **15 400 chambres**. Il en prévoit **200** en 2010.

Infographie : Stéphanie Goutte

3^e trimestre 2009. Parallèlement, le groupe poursuit son développement avec l'ouverture de 130 hôtels, pour 15 400 chambres, dont 80 % en contrats de management et en franchise. Enfin, la cession des murs de 48 hôtels injecte 282 M€ dans la trésorerie du groupe et réduit d'autant la dette nette retraitée. L'objectif reste de la réduire de 2 milliards d'euros d'ici à 2013.

Évelyne de Bast

DANS LES LOCAUX DU MÉRIDIEEN ÉTOILE

Demi-finale du concours du Meilleur ouvrier de France gouvernant(e)s

Paris (XVII^e) Les candidates ont pu mettre à profit toutes les connaissances qu'elles ont du métier. Le verdict pour aller à la grande finale à Vichy tombera d'ici deux semaines.

Seize candidates étaient réunies le 25 octobre pour participer à la demi-finale du concours du Meilleur ouvrier de France gouvernant(e)s des services hôteliers. Pour juger de leur travail, il fallait trouver un endroit qui puisse accueillir toutes ces épreuves : des chambres standards dans un hôtel d'une grande capacité. À la demande de Corinne Veyssière, gouvernante générale du Sheraton Roissy et présidente de l'AGGH Paris-Île-de-France, Flavio Bucciarelli, directeur général du Méridien Étoile et Area Manager de Starwood Hotels and Resorts Paris, a accepté que l'épreuve se déroule dans son établissement. "Il est important de promouvoir le métier de gouvernante. J'ai tout de suite accepté la proposition car nous avons l'espace suffisant [1 025 chambres, NDLR] et je souhaitais soutenir le travail des membres du bureau organisateur qui est conséquent." Nicole Spitz, présidente-fondatrice de ce MOF et directrice générale du Negresco renchérit : "Le métier de gouvernante est une denrée rare. Nous visons l'excellence ! Je souhaite remercier Marilynne Degage, gouvernante générale du Méridien Étoile pour son aide."

Quatre heures et demie d'épreuves

La matinée a débuté à 8 h 15 avec l'épreuve écrite culturelle et technologique de l'hôtellerie. Durant deux heures et demie, les candidates ont planché sur le thème du développement durable, ainsi que sur des questions concernant leur métier et de culture générale. Ensuite, venait une épreuve pratique de deux heures, qui comportait 3 ateliers : en chambre, un oral d'anglais et un entretien devant le jury où elles devaient présenter leur parcours et un projet professionnel. Les candidates doivent encore attendre deux semaines avant de savoir si elles pourront continuer l'aventure le 29 avril prochain, à l'Hôtel Aletti de Vichy (03).

H. B.

AU LENDEMAIN DES GRÈVES ET MANIFESTATIONS

Comment être indemnisé en cas de violences urbaines ?

Les récentes violences urbaines, suite aux manifestations, peuvent avoir atteint des personnes et des biens. Selon la nature du contrat d'assurance, ces dommages seront plus ou moins bien indemnisés. En dernier recours, il reste la possibilité de se retourner contre l'État.

Les grèves et manifestations entraînent souvent des dégradations et des dommages aux biens ou aux personnes. Si les assurances peuvent prendre en charge leur indemnisation, ce n'est pas toujours le cas, ou pas intégralement.

Les dommages corporels

Les victimes d'un préjudice corporel peuvent recevoir une indemnisation de leur assureur, si elles ont souscrit à une garantie contre les accidents de la vie, un contrat d'assurance individuelle accident ou un contrat d'assurance-vie

comportant une garantie complémentaire incapacité ou invalidité. Pour obtenir une indemnité complémentaire, ou en l'absence d'assurance, les victimes peuvent s'adresser au Fonds de garantie des victimes d'actes de terrorisme et d'autres infractions (FGTI). Il convient au préalable de s'adresser à la commission d'indemnisation des victimes d'infractions qui siège dans chaque tribunal de grande instance (www.fondsdegarantie.fr).

Les dommages aux biens

Les commerçants qui ont assuré leurs biens au titre de la garantie

incendie, bris de glaces... sont généralement couverts contre les dégâts consécutifs à une émeute ou à un mouvement populaire. En revanche, les vols commis par les manifestants sont rarement garantis. Les automobilistes sont également couverts dans le cadre des garanties dommages de leur contrat d'assurance automobile.

Demander une prise en charge à l'État

Si votre assurance ne vous rembourse pas - parce que votre contrat ne prévoit pas la prise en charge de ce dommage, ou qu'elle

vous indemnise mais laisse à votre charge une franchise -, vous pouvez aussi présenter votre réclamation à la préfecture dont vous dépendez. En effet, selon l'article L. 2216-3 du code général des collectivités territoriales "l'État est civilement responsable des dégâts et dommages résultant des crimes et délits commis, à force ouverte ou par violence, par des attroupements et rassemblements armés ou non armés, soit contre les personnes, soit contre les biens". Envoyez une demande d'indemnisation au préfet de police en rappelant les dates et faits de la manifestation, en y joignant la réponse de

votre compagnie d'assurance et les documents suivants :

- Le récépissé de déclaration délivré par l'un des points d'accueil de la police urbaine de proximité ou, à défaut, toute pièce justificative ;
- les devis ou factures de réparation ;
- la liste des objets ou marchandises volés ou détériorés ;
- le cas échéant, une évaluation des pertes d'exploitation ;
- si un véhicule a été endommagé : la photocopie de la carte grise ;
- s'il y a un dommage corporel : un certificat descriptif des blessures.

P. C.

GRÈVES, MANIFESTATIONS, BLOCAGES, PÉNURIES D'ESSENCE...

Les mouvements sociaux n'épargnent pas les professionnels

Le point sur la situation dans la capitale et les échos de nos correspondants en région.

A lors que la profession retrouvait des couleurs en septembre, octobre, qui est souvent parmi les plus gros mois de l'année pour l'hôtellerie parisienne, a été en dents de scie. **Christian Navet**, président de l'Union patronale d'Île-de-France résume ainsi la situation : "D'un côté, vous avez les étrangers qui suspendent leur voyage parce qu'ils ont l'impression qu'on est en guerre civile, et de l'autre, une clientèle qui annule ses sorties du soir, afin de limiter ses dépenses d'essence." Quant au service du midi, le voici "tronqué". Parce que les "transports ont été compliqués, même s'il y avait des métros et des bus. Les gens ont réduit leur temps de déjeuner pour partir plus tôt le soir." Baisse du ticket moyen, report de la consommation vers les sandwicheries et les repas à emporter... Dans les quartiers traditionnellement touristiques, le manque de visibilité s'est fait sentir. **Thierry Campion**, propriétaire de la Mascotte, rue des Abbesses, témoigne : "Il y a eu les vendanges de Montmartre, qui attirent les Parisiens, et puis quelques salons. Ça a permis de sauver les meubles. Avant, on pouvait avoir une idée du service qu'on allait faire. En ce moment, on est dans le flou. Pire, la morosité ambiante se répercute sur la fréquentation, les gens n'ont plus envie de s'amuser. Moi, ce qui me fait peur aujourd'hui, c'est aussi les attentats." À l'instar de ce patron, d'autres restaurateurs et cafetiers partagent cette crainte qui vient s'ajouter aux effets de repli de la crise sociale. "Depuis que la télé a remis ça, nos consommateurs sont pessimistes", lance un bistrotier proche de la gare Montparnasse. Au coin du zinc, la tendance automnale était d'ailleurs surtout aux jeux de gratage et de tirage, dans lesquels nos concitoyens ont trouvé, semble-t-il, un sursaut d'espoir. **Sylvie Soubes**

Geneviève Lamy, propriétaire-gérante du restaurant-grill-crêperie Le Petit Rolin à Autun (71) "Notre salle est remplie au quart"



Ces derniers jours ont été catastrophiques : notre salle est remplie au quart seulement. La baisse de fréquentation est surtout observable au niveau de la clientèle étrangère. En temps normal, les Suisses et les Hollandais sont très présents dans la région jusqu'à la fin novembre.

Là, ils sont absents, soit par manque de carburant, soit parce qu'ils ont pris peur face à la situation actuelle. Ce qui nous effraie, c'est que d'autres journées de mobilisation sont annoncées, fin octobre et début novembre, qui compromettent notre week-end de la Toussaint. **M. H.**

Olivier Paget, chef-propriétaire de l'Âme sœur à Lyon (III^e) "Les gens se méfient, ils restent chez eux"

Nous n'avons pas vraiment connu de baisse d'activité, mais plutôt un tassement, alors que, selon leur emplacement, les confrères en presque ille connaissent une baisse notable d'activité. Les gens se méfient, ne veulent pas venir en voiture en centre-ville, théâtre des émeutes de la semaine dernière, alors ils restent chez eux. Pour nous, au lieu des 50 couverts par jour, nous n'en avons que 30. Mais ça ne bouge pas trop, par ici. Nous n'avons pas eu de problèmes d'approvisionnement. Les livraisons arrivaient un peu plus tard dans la journée. **S. D.**



Jacques Poyade, directeur du 3 étoiles Novotel Grenoble Centre (38) "150 annulations en quinze jours"

En quinze jours, 150 annulations ont été enregistrées. Notre clientèle est à 90 % d'affaires et les perturbations ferroviaires et aériennes ont eu davantage d'impact que la pénurie de carburant, qui ne s'est pas trop fait sentir à Grenoble. Mais nous avons la

chance de faire partie d'un grand groupe et nous n'avons pas facturé les annulations de dernière minute. Côté restaurant, nous avons une forte clientèle d'hommes d'affaires et d'avocats qui vient déjeuner. Et elle continue à venir. **N. R.**



Micro-trottoir "Constatez-vous une baisse d'activité liée à la situation sociale (grèves, manifestations, blocage des dépôts de carburant...)? Vos réactions."

Damien Demazure, propriétaire du restaurant L'Atelier de Damien à Avignon (84) "J'ai eu beaucoup plus de monde les jours de grève"

Le fait d'être installé en plein centre-ville et à côté d'administrations m'a permis de faire le plein de clients. Beaucoup de manifestants, de tous les âges, sont venus profiter de ma formule du midi. J'ai eu beaucoup plus de monde les jours de grève. En revanche, les pénuries d'essence commencent à pénaliser la profession. Les restaurateurs qui travaillent essentiellement des produits frais prennent le minimum. La baisse d'activité est réelle. Il ne faudrait pas que la situation dure trop longtemps. **H. D.**



René Maury, patron de l'Auberge du Cheval blanc à Saint-Yrieix-la-Perche (87) "Presque anecdotique"

Les ouvriers ou les commerciaux mangeant chez nous le midi ne faisaient pas grève et les fonctionnaires sont peu nombreux dans notre ville. Côté hôtel, le constat est identique : les convives du soir sont des locaux et ne nous ont pas fait défaut. La petite baisse de chiffre d'affaires vient plutôt des touristes de passage, qui circulent moins. Mais c'est tout à fait supportable pour une crise qui finalement nous aura épargnés. **J.-P. G.**



Philippe Bardau, restaurant Le Lift à Orléans (45) "La dégradation du climat social n'est jamais bonne pour le commerce"



Je suis installé en plein centre-ville d'Orléans où passent les manifestations et les défilés. Nous sommes donc victimes des blocages et des grèves. Cela se ressent particulièrement le midi, avec une perte globale d'environ 10 % du chiffre d'affaires. C'est aussi net le samedi avec des clients qui annulent par peur de manquer d'essence. La dégradation du climat social n'est jamais bonne pour le commerce local. J'étais à Paris lors des grandes grèves de 1995 : mon restaurant avait alors perdu 40 % de son activité. **J.-J. T.**

Jean-Pierre Vidal, président des Toques d'Auvergne, restaurateur à Saint-Julien-Chapteuil (43) "Les chutes de neige entraînent beaucoup plus d'annulations"



Il y a une baisse d'activité, depuis une semaine, de l'ordre de 20 %. Cela concerne surtout les repas d'affaires. C'est lié aux problèmes de déplacements, grèves et manque de carburant. Mais ici, ce sont les seuls signes des mouvements sociaux : pas de grève, pas de manifestations, pas de pénurie d'essence. Les annonces de chutes de neige et les appels à la prudence qui les accompagnent, entraînent beaucoup plus d'annulations que le mouvement actuel. **P. B.**



Nicolas Prince, directeur de l'hôtel 5 étoiles Parc Beaumont à Pau (64) "Nous avons perdu 50 clients d'affaires"

C'est très dur. Dès le premier jour de grève, nous avons perdu 50 clients d'affaires. On devait recevoir un séminaire la semaine prochaine, mais en raison de la grève, il sera certainement annulé. Ceci a des incidences en termes de nuitées, de restauration, mais aussi sur le centre de bien-être, car les clients d'affaires en résidence prévoient souvent des massages et des soins. En revanche, malgré les problèmes d'essence, les Palois sont toujours aussi nombreux à venir au restaurant. **B. Du.**

Pierre Marin, chef étoilé du restaurant Lamartine au Bourget du lac (73) "Nous avons perdu 2 ou 3 tables par service"



Nous avons la chance de ne pas être situé en plein centre-ville. Cependant, nous constatons des annulations de dernière minute, surtout le week-end. Heureusement, en cette saison, nous refusons du monde, nous pouvons remplacer les tables annulées. Mais pendant la semaine, je pense avoir perdu deux ou trois tables par service. Les clients ne viennent pas par crainte des bouchons ou du manque de carburant. Quant à l'approvisionnement en matières premières, pour le moment, je suis livré normalement. **F. T.**

Laurent Carratu, président de Terre de Commerces, restaurant Toinou Coquillages à Marseille (13) "Non au blocage de la vie économique !"



Nous avons perdu 40 % de chiffre d'affaires. Le blocage du grand port maritime, la grève des cantines et celle des éboueurs, conjugués à la pénurie de carburant, ont fait fuir les touristes et les croisiéristes. Nous n'avons plus que la clientèle locale. C'est catastrophique, d'autant plus qu'octobre est généralement un très bon mois. C'est un énorme manque à gagner que l'on ne rattrapera pas. L'image de Marseille en prend un grand coup, juste au moment où elle devenait une destination touristique. Des milliers de tonnes d'ordures ne sont pas ramassées ! Je dis oui au droit de grève, mais non au blocage qui bafoue les lois de la République. **D. F.-N.**

Jean-François Trenaux, responsable hébergement de l'Hôtel de la Paix à Lille (59) "Les clients ont peur des grèves"

Nous avons enregistré 6 à 10 annulations depuis le 18 octobre. Des clients ont annulé des chambres cette semaine. Quelques réservations ont pu être récupérées. Certains clients repoussent leurs rendez-vous, par peur des grèves de train, des pénuries d'essence. Ils préfèrent rester chez eux. **L. L.**



Problème sanitaire

PROTÉGEZ VOTRE ACTIVITÉ.

Cafés Hôtels
Groupama
100%
avec les
PROS
Restaurants



Cafés, Hôtels, Restaurants

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

Pour en savoir plus, renseignez-vous auprès de votre conseiller Groupama pro sur www.groupama-pro.fr



Toujours là pour moi.

UN LIEU IDÉALEMENT SITUÉ

LA BRASSERIE DU LOUVRE, UNE 'NÉO BRASSERIE' AU GOÛT DE GUY MARTIN

Paris (1^{er}) Une nouvelle déco, une carte imaginée par Guy Martin et assumée par le jeune chef Denis Bellon : la Brasserie du Louvre rouvre ses portes, entre classique et contemporain.



Guy Martin signe la carte de la Brasserie du Louvre.

Véfour (groupe Concorde), à deux pas. *Aujourd'hui, le groupe Concorde m'a demandé quelle serait ma vision de la brasserie d'aujourd'hui pour les 25-45 ans. J'ai gardé les grands classiques de la brasserie parisienne comme se l'imaginent les touristes et comme l'attendent les clients, et j'ai apporté ma touche personnelle avec des plats contemporains. J'utilise, par exemple, des épices, du tofu, beaucoup de légumes. Les clients font attention à leur santé. C'est aussi une de mes préoccupations comme de privilégier les ressources locales. Il faut de vrais cuisiniers pour faire de la bonne cuisine dans les brasseries. C'est difficile avec les cuisines centrales. À la Brasserie du Louvre, je travaille avec Denis Bellon.* Ce jeune chef qui vient d'arriver, diplômé du lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage, a de belles maisons à son actif (Drouant, Ladurée, Relais de Sèvres...) dont l'hôtel Millénium Opéra, son poste précédent.

Touche contemporaine

Côté tarifs, les entrées sont à partir de 12 E (Macédoine de légumes et pamplemousse rose, assaisonnée au soja), les plats à partir de 22 E (Suprême de poulet fermier aux giroles, tomates confites et oignons gelés) et les desserts à partir de 9,50 E (crème brûlée vanille). Trois menus à 32, 38 et 75 E

sont proposés. Ce dernier, proposé le soir, comprend une demi-bouteille de champagne. La salle du restaurant, ouverte sur la place du Palais Royal et la Comédie-Française, a été confiée au designer **Marc Hertrich**, spécialiste des projets hôteliers. L'agencement des 94 places n'a pas bougé, avec ses banquettes, ses chromes et son bois typiques de la brasserie parisienne. Alessandro Cresta a souhaité lui donner une touche contemporaine. Après quinze jours de fermeture, les murs aujourd'hui gris-bleu ont vu les tableaux disparaître au profit de miroirs biseautés qui donnent du mouvement. Au plafond, des dessins, clins d'œil aux chefs-d'œuvre du Louvre. Sur les tables, nappes, verrerie, assiettes et support de carte parachèvent le nouveau look.

Dernier projet, la terrasse qui devrait ouvrir d'ici deux mois. Située sur une place classée monument historique, elle fait l'objet d'un long processus d'autorisations à obtenir, d'autant qu'elle sera agrandie et également relookée pour compter 44 places très prisées et chauffées.

Nadine Lemoine

BRASSERIE DU LOUVRE

1 PLACE ANDRÉ MALRAUX · 75001 PARIS
TÉL. : 01 42 96 27 98

Il y a un an, **Alessandro Cresta**, en poste à l'Hôtel Martinez de Cannes après une carrière très riche à l'étranger, se voit proposer la direction générale de l'Hôtel du Louvre (groupe Concorde). La mission comprend un projet phare : la revitalisation de la Brasserie du Louvre, idéalement située entre le Louvre et la Comédie-Française. C'est fait. Le montant de l'investissement n'a pas été dévoilé, mais le directeur général admet qu'*"il n'aurait pas été possible sans l'hôtel derrière"*.

Tout a été revu, à commencer par la cuisine, pour laquelle on fait appel à **Guy Martin**. *"C'est une longue histoire avec la Brasserie du Louvre. Il y a quinze ans, j'étais déjà consultant pour la restauration à la demande de Jean Taittinger, mais on n'en parlait pas, déclare le chef étoilé, installé au Grand*



À gauche : Denis Bellon, le chef qui met la carte en œuvre.



Chrome, bois et banquette perpétuent le style de la brasserie classique.

AVEC UNE BRIGADE DE 10 PERSONNES

La Villa Mazarin d'Aigues-Mortes veut une table de référence

Aigues-Mortes (30) Stéphane Rouville a pour mission d'imposer le nouveau restaurant de l'Hôtel Villa Mazarin comme l'une des grandes tables de la région. L'exigence et l'éclectisme du chef sont deux atouts pour cet établissement de luxe.

Stéphane Rouville avait ouvert une parenthèse dans sa carrière de chef pour devenir consultant. C'est à ce titre qu'il a participé au développement de l'enseigne Villa Mazarin, appartenant à **Damien Brochet** et **Noël Harverson**, et qui comprend deux hôtels implantés à Paris et Aigues-Mortes. Pour se plonger dans cette nouvelle expérience, le chef n'a pas hésité à s'écarter d'un parcours professionnel qui l'a conduit jusqu'au club des chefs étoilés, avec l'Auberge de la Galupe, à Urt (64). Aujourd'hui, Stéphane Rouville remet son tablier pour inaugurer le nouveau restaurant de la Villa Mazarin d'Aigues-Mortes. Entouré d'une

équipe de 10 personnes, dont son épouse en salle, le chef relève le défi de concevoir une table modèle, qui sera dupliquée à la Villa Mazarin de Paris, mais également à Barcelone, où le groupe cherche un partenaire hôtelier.

"Sans prétention mais pas sans ambition"

Il ne s'agit donc rien moins que de la création d'une mini-chaîne de restauration, même si le terme convient assez mal aux standards de la Villa Mazarin. *"Nous voulons proposer ici une cuisine sans prétention, mais pas sans ambition"*, commente Stéphane Rouville, qui souhaite une carte s'accordant avec la beauté sau-



À 45 ans, Stéphane Rouville entame une nouvelle étape dans sa riche carrière.

langer qui lui permet de faire le pain maison à la Villa Mazarin), le chef puise dans la richesse du terroir local pour nourrir sa fantaisie. Comme en témoigne une étonnante variation de la traditionnelle 'gardiane', servie en raviolis avec une sauce aux olives, et accompagnée d'un produit très rare : la viande de taureau séchée. Les deux menus (à 29 et 44 E) proposés par le nouveau restaurant de la Villa Mazarin évoluent au gré du marché.

Francis Matéo

vage et naturelle des plages de la Petite Camargue, près des remparts d'Aigues-Mortes, où se niche l'hôtel. Autodidacte et touche-à-tout (avec notamment une expérience de bou-

VILLA MAZARIN

35 BOULEVARD GAMBETTA
30220 AIGUES MORTES
TÉL. : 04 66 73 90 48

WWW.VILLAMAZARIN.COM



LA BOURSE

B. Loiseau
+ 4,37 % ↗

Groupe Flo
+ 4,96 % ↗

Sodexo
- 0,98 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 18-10 ET
LE 25-10-10

AU SALON DE LA VENTE À EMPORTER

Le secteur confirme son dynamisme

La Défense (92) Le salon VAE Expo s'est déroulé du 14 au 15 octobre au CNIT de Paris. L'occasion de faire le point sur les nouvelles attentes des consommateurs, toujours plus nombreux dans ce secteur, ainsi que sur les dernières innovations des fournisseurs.

Soutenu et parrainé par le Syndicat national de la restauration rapide, la 4^e édition du salon VAE a encore une fois attiré de nombreux visiteurs et exposants venus échanger sur les tendances du snacking. **Alexandra Frantz**, organisatrice de l'événement, a mis en place huit villages thématiques (snacking chic, bio, fresh food, exotique, européen, automatic food, expert et architek), trois concours innovations, un théâtre et de nombreuses conférences avec des experts. Ces journées ont pour vocation d'inspirer indépendants et chaînes, bien au-delà du banal fast-food. De nombreux acteurs de la restauration relèvent désormais le défi de faire rapide et sain, intégrant cette nouvelle donne : la pause déjeuner moyenne ne dépasse plus les trente-et-une minutes.

Les résultats de l'enquête auprès des restaurateurs en VAE, réalisée en collaboration avec CHD Expert sont parus : "Le secteur comptabilise en France plus de 24 000 points de vente de restauration rapide, plus de 26 000 boulangeries ont une offre à emporter et près de 5 500 établissements sous enseignes. Au premier trimestre 2010, près d'un établissement de VAE sur deux reconnaît avoir un chiffre d'affaires en progression par rapport au premier trimestre 2009", d'après **Nicolas Nouchi**, directeur général du CHD Expert.

Le marché américain

Une conférence était animée par **Paul Hagège**, président-fondateur, de CHD Expert. Il présentait les résultats d'une étude de Gira Foodservice aux États-Unis, en partenariat avec Technomic. En termes de chiffre d'affaires, la restauration rapide reste stable tandis que la restauration à table est en perte de vitesse de 4 % en 2010. Au top 20 des chaînes de Limited Service Restaurants : McDonald's US (30,9 M\$), Subway US (10 M\$) et Burger King US (8,9 M\$ en 2009).

Certains concepts innovants sont en croissance en 2009 (Chipotle, Panera Bread), malgré la crise économique, car les consommateurs cherchent à diminuer leur budget repas.

'Fast Casual'

Le 'Quick Casual' (ou 'Fast Casual'), c'est-à-dire la restauration rapide de qualité supérieure remporte un vif succès outre-Atlantique. Le service à table n'est pas proposé ou très réduit. Au top 25 de 2009, Panera Bread US (2,7 M\$ de CA), Chipotle Mexican Grill US (1,5 M\$ en 2009) et Panda Express US (1,2 M\$ en 2009). Paul Hagège s'est attardé sur deux enseignes dynamiques. Chipotle (mexicain), 32^e chaîne de restaurants aux États-Unis, avec 980 unités et un CA en progression de 13,9 % par rapport à 2008. Les ingrédients (type Subway) sont préparés à la commande. L'autre concept en vogue est le Bakery café -



France Kebab a reçu une mention spéciale pour sa KebaBox.



Les visiteurs testaient les produits tendances du marché snacking.

Panera Bread, avec 1 350 restaurants aux États-Unis, et un CA annuel en 2009 en hausse de 7,1 %. Il allie boulangerie, sandwiches, pâtisseries et café.

Les prix de l'innovation VAE 2010

Comme chaque année, un concours prime les produits et les nouveautés du salon. Des jurys de professionnels se sont penchés sur les innovations de deux pôles, selon une logique qui répond aux problématiques des exploitants de la vente à emporter désireux d'élargir leur offre.

- Pour la catégorie Matériel et concept, le lauréat 2010 est Codigel pour sa machine à glace Ugolini. Compacte et pratique pour les petits espaces.
- Dans la catégorie Produits et solutions de restauration, deux lauréats se sont partagés le premier prix. Codipal pour ses Billes de mozza di bufala et Tiki tourtes pour ses tourtes salées.
- Une mention spéciale a été décernée à France Kebab pour la KebaBox. Cette innovation à base de Kebab méditerranéen cuisiné se réchauffe en trois minutes au four micro-ondes.

Hélène Binet

Le burger en couleurs, selon Gontran Cherrier

Le jeune chef **Gontran Cherrier** a repris les clefs de l'ancien Foodcourt pour le transformer en Foodshow, un théâtre de démonstrations culinaires.

Grâce à sa formation de boulanger, il réinterprète le burger, en couleurs, avec trois recettes : le jaune (curry madras), le rouge (paprika) et le vert (roquette mixée). "La couleur attire l'œil et donne envie de manger, mais encore faut-il qu'il y ait du goût". Le chef explique aux visiteurs que le hamburger est d'origine allemande. Né au XIX^e siècle sur les bateaux qui reliaient Hambourg à New York. Le steak haché était un produit facile à transporter. À l'époque, la viande était salée, mélangée avec des oignons frits et de la chapelure, et parfois fumée pour la conservation. Gontran Cherrier a créé le 'Green Burger' (petit pain farci guacamole, fines tranches de courgettes au citron, steak de tofu) pour le restaurant Chez Colette (Paris 1^{er}).



Les burgers de Gontran Cherrier.



MERCI QUI ?

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

www.transgourmet.fr

N°Azur 0 811 65 65 88

PRIX APPEL LOCAL

TRANS-GOURMET
Engagé à vos côtés

EQUIP'HÔTEL
PARIS
PORTE DE VERSAILLES, FRANCE
14-18 NOV. 2010
Votre badge gratuit sur
www.equipohotel.fr-codetgm1

AVANT L'OUVERTURE DU "PLUS PARISIEN DES PALACES ASIATIQUES"

MANDARIN ORIENTAL SOUHAITE DOUBLER SA CAPACITÉ EN TROIS ANS

Le groupe affirme son ambition internationale, en accentuant son développement en Europe, mais aussi aux États-Unis et dans le monde. Avec l'ouverture prochaine de son palace parisien, Mandarin Oriental se positionne dans la capitale comme un produit de luxe au charme oriental.

Depuis la création de la chaîne en 1963 et l'ouverture de son premier hôtel, le groupe de Hong-Kong (dont les activités couvrent également les secteurs de l'immobilier et de la distribution, entre autres), s'est adapté progressivement au monde de l'hôtellerie. Quelques dates phare jalonnent cette évolution : 1974 et la création d'une société de gestion hôtelière, Mandarin Oriental International Hotels Limited ; en 1985, Mandarin Hotel Group devient la marque unique pour tous les hôtels avant qu'en 1987, la société ne soit cotée à la Bourse de Hong-Kong.

Des ouvertures successives

Pour **Christophe Marès**, directeur des opérations de Mandarin Oriental pour la zone Europe, Afrique et Moyen-Orient, la chaîne se distingue en adaptant "le luxe du XXI^e siècle au charme oriental". Aujourd'hui, la chaîne ouvre des hôtels principalement en contrats de gestion : c'est le cas pour 23 de ses 42 établissements actuellement ouverts dans 27 pays. En 2009, la chaîne s'est développée en Europe en ouvrant le Mandarin Oriental de Barcelone, mais elle a aussi agrandi son réseau aux États-Unis notamment avec l'hôtel de Las Vegas, dont la gestion du restaurant le Twist a été confiée à **Pierre Gagnaire**. En 2011, enfin, le groupe ouvrira successivement 4 hôtels en Asie, 4 en Amérique du Nord et du Sud, et 5 dans la zone Europe / Méditerranée. L'hôtel de Marrakech, un resort de 161 chambres avec un spa de 3 000 m², sera le premier à ouvrir, quelques mois avant celui de Paris, un hôtel de 138 chambres avec 39 suites dont la plus petite fait 39 m². L'ambition de Mandarin Oriental est très claire : "dans

les trois années qui viennent, nous voulons doubler notre capacité, précise le groupe. Nous avons déjà en portefeuille des projets à Milan, Moscou, Guangzhou, Taipei, Shanghai sans compter la toute récente signature de deux contrats au Moyen-Orient, à Abu Dhabi et à Doha avec ouvertures en 2013."

Haute Qualité environnementale

L'hôtel de Paris devrait être "le plus parisien des nouveaux palaces asiatiques", déclare **Philippe Lebœuf**, directeur général du Mandarin Oriental Paris. En effet, l'établissement a été confié à trois grands noms de l'architecture pour donner à l'ensemble cette touche "haute couture très parisienne". **Jean-Michel Wilmotte** a été choisi pour le corps du bâtiment, **Sybille de Margerie** pour les chambres, le spa et le lobby, et **Patrick Jouin**, pour les deux restaurants et le bar. "L'ensemble du bâtiment sera réalisé en Haute Qualité environnementale", ajoute Philippe Lebœuf, soit un surcoût de 10 % mais un véritable engagement environnemental. Le montant total de l'engagement financier de Mandarin Oriental pour l'ouverture (travaux, mobilier et frais de pré-ouverture) s'élève à



"L'établissement de la capitale sera le plus parisien des nouveaux palaces asiatiques", annonce **Philippe Lebœuf**, directeur général Mandarin Oriental Paris.

40 M€, le fonds de commerce étant en leasing et les murs appartenant à la Foncière lyonnaise. Enfin, l'hôtel, au style chic et moderne, comprendra un espace pour réunions et réceptions composé d'une salle de 70 m², de trois salles de 44 m² et enfin d'une vaste terrasse de 150 m².

Évelyne de Bast

UN SUCCÈS POUR CET ÉTABLISSEMENT CRÉÉ EN 1998

Le Manoir Les Minimes confirme son statut de 4 étoiles

Amboise (37) Ce petit établissement de 15 chambres est le premier hôtel 4 étoiles à bénéficier de la nouvelle classification en Touraine.

À Amboise, en Touraine, Le Manoir Les Minimes avait été le premier hôtel 4 étoiles de la région à obtenir la certification Hôteltcert. L'établissement, créé en 1998 par **Patrice Longet** et **Eric Déforges**, est de nouveau en pointe puisqu'il vient d'obtenir la première plaque 4 étoiles de la nouvelle classification. Pour cette démarche, Les Minimes se sont en fait associés à un autre hôtel situé à Chenonceaux, Le Bon Laboureur. "C'était plus simple, explique Eric Déforges, de lancer la démarche à deux. Cela a permis d'accélérer le mouvement et de favoriser une certaine émulation entre nous."

Le pari de rester indépendant

Si Hôteltcert a permis de 'défricher' le terrain, Les Minimes n'ont pas renouvelé leur certification : "il y avait trop peu d'établissements certifiés, cela ne servait pas à grand-chose." Avec la nouvelle classification, la démarche est différente, d'autant plus que l'établissement fonctionne presque exclusivement avec des touristes étrangers, sans adhésion à une chaîne volontaire. "C'était un pari de rester indépendant, poursuit Eric Déforges, mais nous l'avons gagné. Le bouche à oreille et notre site internet, traduit notamment en anglais ou en portugais, ont fait le reste."

Le TO approche ainsi les 85 % sur l'année et même 98 % en été. La nouvelle plaque remise début octobre devrait encore permettre de consolider ces performances. "La démarche validée par près de 500 points de contrôle et par la visite d'un client



Eric Déforges et Patrice Longet devant leur nouvelle plaque.

mystère n'a mis en évidence que quelques remarques et défauts faciles à corriger", ajoute le responsable.

Jean-Jacques Talpin

LE MANOIR LES MINIMES
34 QUAI CHARLES GUINOT
37400 AMBOISE
TÉL. : 02 47 30 40 40
WWW.MANOIRLESMINIMES.COM

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

QUALI CONSO

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

Avec des moyens simples et efficaces :

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

Un bilan personnalisé vous est offert.

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

UN SUCCÈS QUI POUSSE À S'AGRANDIR

Côté Pyla, La Co(o)rniche révèle toute la magie du Bassin d'Arcachon

Pyla-sur-mer (33) Revisitée par le designer Philippe Stark, La Co(o)rniche a rouvert en mai dernier au Pyla et ne désemplit pas depuis. Débordé par le succès de son joyau perché sur la dune, William Téchoueyres songe à de nouveaux aménagements.

J'ai bénéficié de deux coups de chance extraordinaires", se réjouit le maître des lieux, **William Téchoueyres**. Et de raconter. "J'étais en discussion pour vendre le restaurant Chez Pierre à Arcachon quand **Louis Gaume**, propriétaire de La Co(o)rniche, m'a appris que **Francine** prenait sa retraite et cédait l'établissement. Puis, il y a eu **Philippe Stark**. Lui qui ne jure que par le Cap-Ferret a accepté de traverser le Bassin d'Arcachon. En arrivant il m'a dit : 'Ce n'est pas le plus bel endroit du Bassin, c'est le plus beau du monde !'"

Ancré sur la plus haute dune d'Europe, l'établissement offre un panorama saisissant sur le Bassin d'Arcachon avec au premier plan, le banc d'Arguin et, au loin, la pointe du Cap Ferret. Hormis la façade néobasque de la maison, créée en 1930 par la famille Gaume, il ne reste plus grand-chose de La Corniche - avec un seul 'o' à l'époque - dont a hérité William Téchoueyres fin 2009. La cuisine est désormais ouverte sur la salle de 200 couverts. La terrasse a triplé de volume pour accueillir un bar-salon de thé de 300 couverts. Une piscine a été installée en miroir du Bassin. L'hôtel de 12 chambres a pré-



La Coorniche offre un point de vue unique sur le Bassin d'Arcachon et le banc d'Arguin.

servé son lobby d'origine avec ses fresques murales et ses panneaux de chêne... Pour le reste, Philippe Stark a retranscrit la magie du Bassin entre les murs.

"Le Bassin appartient à tous"

Huitième établissement de l'ex-international du XV de France, La Co(o)rniche est le seul avec lequel il ait eu une histoire aussi forte. "Le Bassin appartient à tous, l'établissement fait partie du patrimoine du Pyla. Je me devais d'en faire un lieu ouvert à tous, bien que certains me soufflaient d'en faire un Relais & Châteaux." Avec un bar où prendre un café et un restaurant qui décline produits locaux et produits frais, (à partir de 15 € le plat), le défi est relevé. Et le succès, immédiat, a parfois été difficile à gérer, malgré une équipe aguerrie, pilotée en cuisine par **Philippe Falières**, l'homme de toutes les aventures Téchoueyres, et **Éric Prowalski**, un ancien du Taillevent à Paris.

En chiffres

Année de création de la Corniche : 1930

Ouverture de la Co(o)rniche : juin 2010

Capacité : 500 couverts dont 200 à l'intérieur

Chambres : 12, de 130 à 350 € en basse saison, et de 250 à 550 € en haute saison

Effectif en HS : 75 salariés dont 28 en cuisine et plus de 30 en salle.

Investissement : "Inférieur au prix de vente de Chez Pierre", assure **William Téchoueyres**

L'architecte **Philippe Ducos** est déjà au travail pour agrandir la terrasse et ajouter une douzaine de chambres supplémentaires, programmées pour 2012.

Brigitte Ducasse

LA CO(O)RNICHE

46 BOULEVARD LOUIS GAUME

33115 PYLA-SUR-MER

TÉL. : 05 56 22 72 11

WWW.LACOORNICHE-PYLA.COM



William Téchoueyres et son architecte Philippe Ducos.



Partenariat L'Oréal et sa marque Keraskin Esthetics

En partenariat avec L'Oréal, le Hyatt Regency Madeleine lance une offre spa sous la marque Keraskin Esthetics. Convenant à une clientèle mixte, les soins pourront être prodigués au spa, mais aussi en chambre, tous les jours de 8 heures à 22 heures.

Brunchs littéraires

Daniel Picouly reçoit les dimanches au Hyatt Regency Paris Madeleine à l'occasion d'un brunch littéraire. L'occasion d'associer nourritures terrestres, avec le chef **Frédéric Charrier**, et spirituelles avec les écrivains, sélectionnés par Daniel Picouly. Un site internet www.lebrunchlitteraire.com présente le planning des rendez-vous.

B&B Hotels relance ses 'crazy week-ends'

L'opération Crazy week-ends, démarrée le 1^{er} octobre durera jusqu'au 2 janvier 2011. Pendant ce temps, B&B Hotels offre des chambres le week-end (vendredis, samedis et dimanches soirs) pour 1 ou 2 personnes, à 37 € dans ses 183 hôtels, partout en France. www.hotel-bb.com

Virgin sur le marché de l'hôtellerie ?

Après avoir développé son projet de tourisme spatial, le groupe du milliardaire britannique **Richard Branson** se lance maintenant dans l'hôtellerie de luxe. Selon une newsletter québécoise, le groupe "qui a créé une entreprise de promotion immobilière en partenariat avec l'entrepreneur **Alberto Beeck** et l'investisseur hôtelier **Diego Lowenstein**, compte acheter des hôtels pour 500 M\$ sur les trois prochaines années." Virgin veut se concentrer d'abord sur les plus grandes villes américaines avec des établissements de luxe mais de taille moyenne.

É. de B.



N°1

SPÉCIALISTE DE LA RÉSERVATION DE RESTAURANTS POUR L'ENTREPRISE

Commercialisez vos tables auprès des entreprises

www.businessstable.fr

BusinessTable
Conviez le Business à votre Table

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

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

developpement@businessstable.fr

0 826 02 40 40

Prix d'un appel national

400 PROJETS ONT ÉTÉ RÉALISÉS DANS 30 PAYS

Accor oriente Hotel Equipment Services vers l'ingénierie

Avec sa filiale Hôtel Equipment Services, Accor offre une gamme de prestations de services allant du choix des équipements à la remise des clés. Mixant construction et rénovation, elle prévoit l'ouverture prochaine de 200 hôtels, selon son directeur Damien Perrot. L'objectif d'HES reste d'atteindre une plus large clientèle de franchisés.

Hôtel Equipment Services, filiale d'Accor, n'est pas une nouvelle venue dans le groupe. Sous le nom de Devimco, la société a été créée il y a quarante ans pour répondre aux besoins de développement de l'immobilier et du commerce. Il y a deux ans, sous la conduite de **Damien Perrot**, son directeur International, la société s'est transformée afin de devenir prestataire de services pour les différents clients du groupe : investisseurs, hôteliers, voire directions opérationnelles du groupe pour les filiales. "Nous avons voulu changer radicalement de position. Alors que la fonction équipementier de l'hôtellerie se crée en général dans le but d'acheter du matériel et fonctionne comme un fournisseur de matériel avec rémunération sur le chiffre d'affaires acheté, nous avons conçu une société dans laquelle nous fournissons tous types de prestations à la carte et qui fonctionne comme les bureaux d'ingénierie, en format honoraires", explique Damien Perrot.



Des outils informatiques pour un suivi des processus

Pour aboutir à ce changement, HES s'est doté d'outils informatiques très perfectionnés. "Nous avons une grille informatisée qui reprend tous les 'business models' de chaque marque, détaille le directeur d'HES. Par ailleurs, nous mettons à disposition tous les fournisseurs agréés par la centrale d'achat du groupe ainsi qu'une liste d'experts qui peut

intervenir sur n'importe quel chantier, dans n'importe quel domaine. Cette mutualisation des moyens et cette informatisation des procédés nous permettent de réaliser des économies substantielles. À titre d'exemple, sur le Sofitel en cours de réalisation à l'île Maurice, nous avons réalisé plus de 500 000 E d'économies." Pour Damien Perrot, les nouvelles missions de HES sont aussi des arguments de vente pour le développeur qui dispose vis-à-vis de son interlocuteur (hôtelier, investisseur ou promoteur) d'un

ensemble de propositions s'inscrivant dans l'offre commerciale sous trois formes : l'assistance conseil, qui liste les éléments à prendre en compte, estime leur coût et établit le planning pour réaliser les missions ; la formation de toute l'équipe pour monter le projet ; et enfin, une gamme de services que le client peut prendre en totalité ou en partie. On y retrouve : la liste des équipements pour chaque hôtel et leur chiffrage, la gestion des commandes (un Sofitel, par exemple, peut avoir 200 fournisseurs, ce qui implique d'en interroger 400 pour gérer plus de 300 commandes), l'organisation logistique et la gestion administrative et financière du projet.

Une offre qui aimerait atteindre davantage de franchisés

Les nouvelles missions d'HES ont déjà fait mouche. En 2009, plus de 400 projets ont été réalisés dans 30 pays pour un chiffre



Damien Perrot, directeur de la filiale HES d'Accor : "Nous fournissons tous types de prestations à la carte et nous fonctionnons comme les bureaux d'ingénierie en format honoraires."

d'affaires de plus de 100 ME. Mais Damien Perrot pense qu'il peut encore mieux faire : "Nous avons réalisé 60 % en rénovation et 40 % en construction neuve, mais la répartition n'est pas encore bien équilibrée. Notre panel de clients est composé à 79,6 % de filiales, 7 % de franchisés et 10 % de managés. Nous espérons en 2015 atteindre le chiffre de

50 % de filiales, 25 % de franchisés et 25 % de managés." En interne, les 60 employés des 13 équipes HES dans le monde (Brésil, Chine, Inde, France, Angleterre...) approuvent la réorientation de HES. "Nous n'avons pas de structure verticale, il n'y a qu'un seul directeur opérationnel dans chaque département HES épaulé par des chefs de projet et chargés d'études totalement responsables." Une démarche qualité permet également à HES de s'assurer du bon niveau des prestations : "Nous avons mis en place tous les étapes d'une démarche qualité avec une analyse de l'économie financière réalisée, une évaluation de la satisfaction client et, dans tous les cas, une visite un an après l'ouverture pour vérifier que tout fonctionne bien."

"Nous avons totalement transformé le métier, se plaît à dire Damien Perrot, et nous intervenons même pour des clients extérieurs comme le CHU de Caen, dans le cadre de son offre hébergement, ou encore pour l'Institut national des sports et de l'éducation physique à Vincennes." Si pour le moment, il s'agit surtout de se faire connaître auprès du public des hôtels, franchisés et managés, actuels et futurs, "car nous sommes encore trop souvent employés uniquement par le groupe et ses hôtels filiales", le service pourrait, à l'en croire, s'étendre aux indépendants "à condition toutefois d'avoir des disponibilités", précise le directeur. Des perspectives de développement qu'il juge réalistes comparées aux ambitions du groupe, déjà très affirmées.

Évelyne de Bast

SOUTENUE PAR LA DIRECTION NATIONALE

La délégation Paca-Corse des Relais & Châteaux crée le Club des commerciaux

Les 37 Relais & Châteaux de la région réunissent leurs attachés commerciaux pour mieux se promouvoir collectivement.

Toutes les maisons au sein des Relais & Châteaux appartiennent à des indépendants. Faire travailler des indépendants ensemble, c'est notre volonté. La commercialisation se fait via l'association (site internet, guide...) ou directement par les collaborateurs de l'établissement. L'idée est de réunir les attachés commerciaux de notre délégation afin de mettre en œuvre des projets qui vont nous permettre d'être plus performants ensemble", explique **Anthony Torkington**, président de la délégation Paca-Corse de Relais & Châteaux et du Club des commerciaux. Cette action au niveau régional a débuté par une première réunion en mars dernier. "Les idées ont fusé. Les échanges sont très fructueux. Il a fallu privilégier des projets réalistes pour commencer", précise le président du Club, qui travaille avec une coordinatrice, **Lucie Léglise**, attachée commerciale des Maisons de Bau-



De gauche à droite : **Jean-Pierre Pinelli**, La Villa à Calvi ; **Anthony Torkington**, Mas Candille à Mougins ; **Laurent Gardinier**, Les Crayères à Reims ; **Jean-Baptiste Ceccaldi**, La Signoria à Calvi.

Quatre réunions annuelles

Quatre groupes de travail, chapeautés par un propriétaire et un attaché commercial, ont été mis en place. À chacun son domaine : e-marketing, communication, promotion de la destination et prospection. Une ou deux heures par semaine doivent être consacrées à faire avancer le projet. Sur l'année, 4 réunions sont programmées, chaque fois dans un

établissement différent, afin de mieux se connaître. Trois projets par groupe de travail ont été validés pour 2011 par les membres et par le président des Relais & Châteaux, **Jaume Tàpies**. Des membres du siège doivent aussi participer à ces réunions pour un véritable échange d'informations. Quelques exemples des actions : rédiger du

contenu sur la région et ses membres pour la newsletter et le site Relais & Châteaux, rendre visibles les actions menées par les membres pendant la Semaine du goût, avoir un stand commun pendant le salon Bedouk, organiser des voyages de presse pour partager les frais... Quant au financement des initiatives, chaque maison paye sa quote-part de l'opération à laquelle elle a choisi de participer. Une opération pilote soutenue par Jaume Tàpies : "Le fait que toutes les maisons d'une délégation se mettent d'accord pour une action commune, c'est remarquable ! Relais & Châteaux va mettre tout en place pour aider ces projets."

Anthony Torkington renchérit : "Il existe une multitude d'outils mis à notre disposition par le siège. Or, on s'en servait peu au niveau de la délégation. Nous allons optimiser l'utilisation des services grâce au travail de nos collaborateurs au sein du Club des commerciaux. Des plans d'action commune peuvent aussi être envisagés dans le cadre d'un Club des gouvernantes, des maîtres d'hôtel ou des chefs de réception..." Pour les commerciaux, c'est déjà en route.

Nadine Lemoine

DEPUIS LE 1^{ER} MARS 2010, LA RÈGLE DU JEU A CHANGÉ

Le 1^{er} et le 11 novembre : jours fériés garantis ou ordinaires ?

Avec l'entrée en vigueur de l'avenant n° 6 du 19 décembre 2009, les salariés du secteur des hôtels, cafés et restaurants ont droit à 6 jours fériés garantis et 4 ordinaires comme la majorité des salariés, à la condition d'avoir un an d'ancienneté dans l'entreprise. Ce qui n'est pas sans répercussions sur le 1^{er} et le 11 novembre.

Pour connaître la réglementation applicable aux jours fériés dans le secteur des CHR, il faut désormais se référer à l'article 6 de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 entrée en vigueur le 1^{er} mars 2010. Cet article fait bénéficier aux salariés du secteur ayant un an d'ancienneté des 10 jours fériés dont 6 sont garantis en plus du 1^{er} mai. Ce qui permet aux salariés du secteur d'accéder au droit commun des jours fériés comme la majorité des autres salariés.

En effet, le code du travail prévoit 10 fêtes légales, en plus du 1^{er} mai qui obéit à un régime particulier. Ce sont : le 1^{er} janvier (Nouvel An), le lundi de Pâques, le 8 mai (Armistice de 1945), le jeudi de l'Ascension, le lundi de la Pentecôte, le 14 juillet (Fête nationale), le 15 août (Assomption), le 1^{er} novembre (Toussaint), le 11 novembre (Armistice de 1918) et le 25 décembre (Noël). Contrairement au 1^{er} mai qui est réglementé par le code du travail, l'octroi de ces 10 jours fériés ordinaires est déterminé par la convention collective.

L'avenant n° 6 instaure le droit à 6 jours fériés garantis et à 4 jours fériés ordinaires pour tous les salariés du secteur à la condition qu'ils aient un an d'ancienneté dans l'entreprise. En cas d'année incomplète, il y a proratisation des jours fériés garantis, et notamment pour cette année 2010, où les salariés n'auront droit qu'à 5 jours fériés garantis dans la mesure où l'accord n'est applicable qu'à compter du 1^{er} mars 2010.

Exemple : un salarié aura un an d'ancienneté dans l'entreprise à la date du 1^{er} juillet, il aura donc droit pour cette année à 3 jours fériés garantis.

Le régime applicable au lundi 1^{er} novembre et jeudi 11 novembre va dépendre de la question de savoir s'il s'agit d'un jour férié garanti ou d'un jour férié ordinaire.

La notion de jours fériés garantis

En raison des spécificités du travail dans la profession, avec notamment les deux jours de repos hebdomadaires qui sont souvent accordés par roulement, et la possibilité de travailler le week-end, les partenaires sociaux ont introduit cette notion de jours fériés garantis. Elle permet aux salariés d'avoir droit à ce jour férié, même en cas de fermeture de l'établissement, de repos

hebdomadaire ou de congés payés. Cela ne veut pas dire que le salarié doit forcément être en repos le jour férié garanti. Mais il doit y avoir une compensation, soit sous forme de repos soit en étant payé.

En outre, l'article 6 de l'avenant n° 6 modifie l'article 11-1 du titre III 'jours fériés' de l'avenant n° 2 du 5 février 2007, en rajoutant un jour férié garanti supplémentaire (6 contre 5 précédemment) mais surtout en clarifiant et en simplifiant les règles relatives aux jours fériés garantis.

Le droit à ces 6 jours fériés garantis s'apprécie par année civile

Désormais, l'accord prévoit que les jours fériés garantis s'apprécient par année civile. Dans l'article 6.2 relatif aux modalités complémentaires des jours fériés garantis, il est précisé que "les salariés bénéficient de 6 jours fériés garantis par an. Au terme de l'année civile, l'entreprise devra vérifier si le salarié a bénéficié des jours fériés garantis. À défaut, elle informe par écrit le salarié de ses droits restants dus à ce titre".

Donc une seule période de référence est retenue pour apprécier si le salarié a bénéficié de la totalité de ses jours fériés garantis, il s'agit de l'année civile. Auparavant, l'accord de 2007 laissait la possibilité à l'employeur de choisir une autre période de référence. Il n'est donc plus obligatoire de définir au préalable quels seront les jours fériés garantis dans l'entreprise (même si cela est conseillé pour un meilleur climat social dans l'entreprise). L'employeur doit vérifier en fin d'année civile que les salariés ont eu tous leurs jours fériés garantis. Si ce n'est pas le cas, ou s'il en manque, le salarié dispose alors d'un délai de 6 mois, soit jusqu'au 30 juin pour prendre les jours restants dus, isolément, en continu ou encore en demandant à être payé en compensation. Tout en sachant que le salarié exprime son choix, au final c'est l'employeur qui décide de les lui compenser ou de les lui payer.

Si, à la fin de cette période de 6 mois, soit le 30 juin de l'année suivante, il reste encore des jours fériés non compensés, ils doivent alors obligatoirement être payés.

1^{er} et 11 novembre ne sont pas forcément dus au salarié

L'article 6-1 de l'avenant n° 6 précise que les salariés ont aussi droit à 4 jours fériés ordinaires en plus des 6 garantis, selon certaines modalités proches du droit commun. Selon les hasards du calendrier, les salariés pourront perdre ce jour férié, comme dans le droit commun. Par exemple, cette année le 15 août est tombé un dimanche, ce qui fait que la grande majorité des salariés, qui sont en repos le samedi et le dimanche, n'ont pas eu droit à ce jour férié qui coïncidait avec leur jour de repos dominical.

Si le 1^{er} ou le 11 novembre sont considérés comme jours fériés ordinaires, ils doivent être accordés selon les modalités suivantes :

- le 1^{er} ou le 11 novembre est chômé, c'est-à-dire non travaillé, dans ce cas le chômage de ce jour férié ne doit entraîner aucune réduction du salaire ;
- le 1^{er} ou le 11 novembre est travaillé, le salarié va bénéficier d'une journée en compensation.

Mais si l'un ou l'autre de ces deux jours correspond au jour de repos du salarié ou de fermeture habituel de l'établissement, le salarié ne bénéficie ni de compensation ni d'indemnisation.

Les apprentis mineurs qui travaillent un jour férié sont payés doubles. Les apprentis majeurs sont soumis aux mêmes règles que les autres salariés, en matière de durée du travail, de congés et de jours fériés. En revanche, le code du travail pose l'interdiction du travail les jours fériés pour les apprentis mineurs. Comme tout principe, il souffre d'exceptions et notamment dans certains secteurs d'activités et notamment : l'hôtellerie, la restauration, les traiteurs et organisateurs de réception, cafés, tabacs et débits de boissons.

L'article 6-2 de l'avenant n° 6 du 19 décembre précise que l'article 11-3 de l'accord du 5 février 2007 demeure applicable. Cet article rappelle qu'il est possible de faire travailler les apprentis mineurs du secteur de l'hôtellerie restauration un jour férié, conformément à ce que prévoit l'article L.3164-8 du code du travail. Mais en contrepartie, l'apprenti mineur qui travaille un jour férié doit bénéficier d'une majoration de salaire qui est égale au double du salaire de base journalier. Ce qui veut dire que l'apprenti verra son taux horaire doubler, mais pas ses avantages en nature qui ne sont dus qu'une fois et ne sont pas doublés.

Pascale Carbillat

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 %

(2^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(2^e trimestre 2010)

lhotellerie-restauration.fr

In Extenso

experts-comptables

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

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

Deloitte.

www.inextenso.fr



ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON - CFA HÔTELLERIE RESTAURATION

Avignon (84)

CAP Cuisine Mansour Achahbar, Gaël Andries, Sébastien Bergese, Jérémy Berthereau, Fabrice Bonnafoux, Apollonie Bonnefoy, Clément Boscarì, Simon Boyer, Kévin Bringer, Loïs Canonge, Michaël Counago, William Custodio, Thomas De Castro, Christopher Delpoux, Fabien Desanti, Vanessa Desaunois, Romain Ducry, Dimitri Dupuis, Marie Louise Edzoa, Marilyne Gagliardi, Jérémy Gleize, Gérémy Granier, Coralie Gravier, Tony-Tuan Le, Maïco Lemoine, Mickaël Marquez, Mickael Misik, Sophie Mogikla, Julien Nury, Aldric Prevot, Thomas Reisz, Edouardo Rodriguez, Jimmy Seng, Amélia Thomas, Matthieu Vercellin, Jordan Virgilio.

Restaurant Marianne Banda, Soukayna Benmouis, Julie Bornet, Philomène Chatain, Alexandre de Filippo, Tiffanie Duclos, Angeline Fontaine, Mallaurie Humpler, Marina Martin.

Services hôteliers Lovia Abbey, Céline Ancelin, Vincent Courtin, Aouatif Khallouki, Myriam Rebbaj, Asmae Skikem.

Services en brasserie café Robin Gilbert, Tara Grenier, Sarah Manzanera, Jérémy Replumaz, Emily Savoldelli, André Servolle, Ibtissam Taggae, Benjamin Valayan.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Production culinaire Kévin Arsac, Numa Asbaï, Alexia Baskakoff, Florian Bathelier, Gwendoline Bosquet, Thomas Boudon, Fanny Bouquillon, Mickael Brawanski, Marine Brouchier, Julien Chamontin, Joaquin Cruz Garcia, Thomas Delville, Hugo Duret, Antoine Fasquelle, Jonatahn Fedrizzi, Ludivine Fourment, Barbara Gaulier, Aurélie Hag, Laurene Heppi, Olivier Hudaverdian, Floriane Isaac, Alex Jouve, Maxens le Dentu, Hugo Mancel, Bastien Massot, Jordy Moulin, Christophe Navarro, Théophile Nougrigat, Julien Othomene, Sébastien Roulet, David Santiago, Donovan Scipion, Samuel Solignac, Hugo Streinger, Ludovic Sube, Clément Travert, Elsa Velland, Maxime Vinel.

Production de services Guillaume Aviotte, Laurie Bonantera, Florian Bayle, Karine Bernard, Sylvain Bevilacqua, Camille Bocquet, Elsa Carlier, Camille Chiara, Thomas Constantin, Angélique Cornelis, Adeline Dair, Mélyane Dufournaud, Maxime Gauthier, Laura Goussant, Honorine Haut, Sophie Jorillo, Léa Kleiner, Anaïs Longin, Kelsey Manas, Julien Massip, Cyndel Morandat, Manon Pages, Tony Pouzo, Virginie Ramit.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Production culinaire Sébastien Ayme, Benjamin Galy, Nicolas Levi, Thomas Marie-Calixte, Maëva Protin, Sylvain Reynaud.

Service et commercialisation Eve Baptiste, Thibaut Doyari Weller, Laurent Gauci, Andréa Peres, Jérôme Sassi, Romain Teboul, Alexandre Vidal.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Henri Auboyet, Julien Bres, Clément Bataille, Alice Beaumadier, Jean-Rémy Bergougnoux, Florent Boyer, Romain Cabaret, Pierre Caillet, Manon Chartrel, Vincent de Ferrieres, Marine Desormeaux, Alexandre Duce, Johan Dutot, Marius Fontana, Vincent Fourcade, Manon Genre Jazelet, Céline Ghezal Mazoyer, Ludivine Girona, Boris Harispe, Aurélien Herbeth, Raphaël Hoffmann, Justine Imbert, Maxime Jaquinot, Renaud Laucher, Céline Legier, Faustine Lenzini, Pauline Longatte, Anaïs Lucchesi, Virginie Manciet, Sarah Mandrou, Adrien Morello, Coralie Mostosi, Manon Muller, Aurélie Nguyen Van Meo, Amélie Nogier, Mathieu Penias, Jessica Pierrello, Camille Prieur, Camille Souteyrand, Marion Tournaiyre, Lorraine Trift, Cécile Veyrat, Bastien Vitart.

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION

Option A Faustine Blanc, Amandine Carlier, Lucie Charcosset, Solenne Clement, Guillaume Favaro, Anne-Lise Gerent, Héléoise Giraud, Maxime Guerin, Nanna Jorgensen, Lisa-Marie Marechal, Anne Martinéz, Alexandre Moineau, Emilie Panzani, Lucie Perrin, Jessica Pouzo, Alexandra Rotureau, Quentin Sanieil, Victoria Teuma, Julia Thevenet, Nicolas Vrac.

Option B Charles Antoinet, Laura Arnaud, Pauline Camus, Laura Capron, Laetitia Chevalier, Robin Foucart, Robin Gilbert, Ganaël Giraudeau, Tara Grenier, Romain Guerer, Julien Leroy, Yanka Lovrovic, Olivia Mantel, Sylvain Maslard, Tamara Mazzei, Emma Pontal, Cédric Preud'homme, Lucien Rondeaux, Séverine Scholz.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Vivien Bringuier Rodier, Amélie Morello, Paul Begnis, Jérôme Couaon, Mélanie Douchet, Monique Gomis, Jean-Dodier Houareau, Marine Nouveau, Tom Steinbach, Tarek Terneliil, Romain Vandaele.

LYCÉE PROFESSIONNEL RÉGIONAL MARYSE BASTIÉ

Hayange (57)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Nadia Bensfia, Jonathan Chaton, Fabrice Guillot, Gwendolyn Klein, Anaïs Levis, Aygul Ozdemir, Léna Pilutti, Ali Sureau.

BEP

Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Laure Bourgeois, Léa Depau, Loïc Erasmay, Anthony Fanelli, Guillaume Faul, Loïc Holvec, Elodie Kemen, Julien Koch, Jonathan Koch, Dean Lauter, Elodie Legay, Laetitia Maestri, Yann Maisek, Amandine Melnycienko, Eric Nathanson, Laura Pizzoferrato, Paul Roth Nasso, Lolita Villi, Justine Wyts, Laura Stein, Romain Ansaldo, Arnaud Beck.

Alimentation Noémie Arbos, Franck Bailly, Héléne Bouard, Romain Boury, Nadia Boussaid, Cassandra Demaison, Quentin Gellenoncourt, Emilie Goulard, Céline Kuhl, Loriane Majin, Jérémy Margot, Jérémy Parasecoli, Olivier Reinert, Florian Saadoud, Camille Simonet, Fanny Valentin, Florent Zignin.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Damien Carricondo, Mathieu Ferro, Thibaud Ginther, Virginie Grieneisen, Mélissa Lorrain, Rébecca Meier, Sébastien Premersdorfer, Justine Rettel, Thomas Rinie.

LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-ANDRÉ

Ottange (57)

BEP

Production culinaire Frédéric Bajetti, Brice Bertin, Adrien Caillot, Sophie Delalain, Baptiste Laboucarie, Maxime Licata, Arnaud Peroz, Amandine Picha, Jason Roustan, Benjamin Sibler, James Vieh, Mickaël Zatti.

Production de services Justine Benedetti, Jérôme Cassin, Mandy Franck, Krystal Grabel, Jérémy Juanas, Vincent Melle, Benjamin Schweitzer, Fanny Tagliaferrri, Anaïs Venturini, Mickaël Vinckel.

BEP PÂTISSIER GLACIER CHOCOLATIER Maxime Bonnard, Elsa Brimont, Matthieu De Ribeiro, Maxime Debart, Marc Jempf, Ludovic Klein, Aldric Lecoanet, Kévin Malgouverne, Jean-Baptiste Michel, Laurent Muller, Yann Ouraghi, Sébastien Thiebaut.

BAC PROFESSIONNEL Restauration Sébastien Betz, Mathieu Dausch, Souraya Diafat, Kévin Dominguez, Laëtitia Frenchia, Maëva Marques, Florian Rosley, Rémi Verslype, Charline Vinciguerra.

Métiers de l'alimentation Johann Brys, Anthony Canestrari, Julien Cura, Alessandro Lambiasi, Jérémy Maire, Emilie Rohr, Quentin Tardy, Thomas Thille, Arnaud Zanetti.

FCIL

Chef gérant en restauration collective Arnaud Rimlinger.

Service et commercialisation des boissons Florian Niedercorn, Nadège Roller, Céline Roulling.

Dessert de restaurant à l'assiette Jérôme Arguerolles, Lucas Mandit, Luc Maujard, Yann Klein.

Barman Audrey Cubizolles, Fanny Monchieri.

CFA DE LA VILLE DE LORIENT

Lorient (56)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Kévin Baldet, Anthony Ben Mohammed Ben Salah, Michel Burel, Cindy Coudon, Camille Cuenot, Anaëlle Duriez, Claire Foinel, Floriane Ganzini, Cynthia Gautier, Sébastien Guiton, Sarah Le Baro, Célia Le Bouedec, Audrey Le Guen, Julie Le Rousseau, Sandrine Maho, Alan Moizan, Angélique Noel, Joffrey Ripault, Coralie Rivallain.

LYCÉE POLYVALENT VAUBAN

Aire-sur-la-Lys (62)

CAP

Cuisine Karim Alioua, Steeven Bianga, Laury Blondel, Aureo Bringuet, Emilie Campagne, Michaël Cohez, Dimitri Delannoy, Cyril Delohou, Rémi Desert, Alain Filbien, Kévin Girault, Mélanie Herlen, Fanny Legend, Aureo Mahieu, Yann Senechal, Olivia Vasseur.

Restaurant Vanessa Berrier, Christelle Bonnez, Noëlle Costeux, Aurélie Descamps, Jessy Lemaitre, Christophe Mathiot, Kévin Verslype.

Service en brasserie café Laëtizia Chassaing, Ludivine Durie, Lucile Grzelczyk, Kévin Pecqueux, Damien Petit, Lolita Saint Maxin, Ruddy Schrevelle, Monique Thelie, Erwan Verroust.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Cuisine Théo Cousin, Cynthia Créteur, Loïc Cuvillier, Steffy Debomy Lecat, Flavien Deletang, Charles Dumaz, Rudy Duvivier, Christopher François, Giovanni Godart, Loïc Grenier, Andrew Mascarte, Loïc Meser, Emilie Meteyer, Christopher Noël, Valentin Pattou, Charlène Poirette, Marion Rasseneur, Geoffrey Rebergue, Corentin Rodrigues, Clémence Santune, David Serrurier.

Services Olivia Alexandre, Amandine Barrois, Sullivan Bournonville, Héléoise Briche, Alexandra Calendrier, Mélinda Debreil, Camille Dicque, Florian Garnier, Frédéric Lagersie, Geoffrey Lefebvre, Elodie Lefebvre, Alicia Martinet, Estelle Picq, Sabrina Soyez, Mandy Wimez.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Emilie Barbanchon, Jérémy Dannel, Alexandre Darras, Tiffany Debroucke, Anthony Denis, Gabin Dissaux, François Ducroo, Delphine Duriez, Florent Lebas, Cyril Melchior, Ophélie Palfart, Marjorie Trenet.

CIFA DE L'YONNE

Auxerre (89)

CAP

Cuisine Loïc Bausseron, Nabila Boussouf, Héléne Chamoreau, Alexis Dargent, Léonide Diafouka, Majoric Dufour, Catherine Houalet, Lolana Jean Marie, Mohamed Ouailit, Yohann Barbie, Emmanuel Boursin, Jonathan Charpentier, Katerline Cimon, Charlotte Delcroix, Jérémy Desrimais, Raphaël Diz, Priscilla Duplessy, Christophe Ferreira, Laura Feuillet, Kévin Flamey, Rémy Francois, Christian Frot, Gwenaëlle Gamot Roaziere, Lidsey Gasselín, Amélie Hamon, Kévin Jouanne, Thomas Khattache, Romain Lacour, Mathieu Lausberg, Anaïs Lechat, Kevin Levasseur, Lucas Leveque, Megae Leveque, Kevin Mace, Jérémy Martin, Aurélie Mondion, Vincent Pichouon, Thomas Rata, Fabrice Taisant, Jenifer Talacchia, Adrien Therese, Guillaume Vadot.

Restaurant Cécilia Boileau, Maiyen Bouraba, Julia Cachier, Etienne Cyprien, Roxane De Oliveira, Ambre Defranoux, Benjamin Despons, Anne-Fleur Fauconnet, Benoît Fluckiger, Stéphanie Geurts, Mélissa Gouppé, Julie Hancke, Julien Lacour, Adeline Maillet Théo Muin Bourgeois, Marie-José Paulin, Laura Pierson, Sandra Pompon, Cyndel Roy, Anthony Tapin, Victoria Vermeulen, Emeline Vigie, Olivia Vuillemin, Sabrina Dufour, Cécile Nestasio, Diana Pinta.

Pâtissier Gwendoline Brun, Paul Chaillan, Franck Chirol, Julien Cœur, Michel Collet, Mathieu Davaux, Pierre David, Rudy Despret, Jonathan Diot, Vincent Dumond, Océane Jurman, Henry Laury, Julie Leclercq, Céline Marques, Benoît Martin, Mathieu Maryam, Marie Mongeot, Kévin Mouquet, Jessica Paget, Jérémy Pivin, Carole Rousseau, Loïc Annedouche, Chloé Goussoit.

Boulangier Alexandre Bailliet, Cyril Boisseau, Marie Bregeot, Steven Buland, David Calex, Alexandre Deketelaere, Dorian Devlin, Rodolphe Dochon, Kévin

Dumont, Cathy Fillatre, Sébastien Glandiere, Rémy Gobyn, Anthony Hours, Gaël Jacquot, Nolan Larcher, David Lucas, Fabien Pataux, Jérémie Susset, Gaëtan Yvon, Alexandre Garand, Maxime Suchet.

Charcutier traiteur Adrien Boutaut, Mickael Choretie, Yannic Durville, Giovanni Grisorio, Rémy Regeasse, Jérémy Renault, Florian Retif, Mathieu Riotte, Jérôme Michecoppin.

Boucher Tristan Croise, Kévin Ferreira, Thomas Filaine, Pierre-Henry Jodon, Mélissa Portebois.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Cuisine Pierre Boucourt, Nicolas Bourbon, Jonathan Deschamps, Gérald Gourdon, Romain Herlin, Julien Mea, Coralie Menard, Thomas Michaut, Elodie Monnot, Clément Petit.

Restaurant Hugo Andouard, Coralie Ballet, Audrey Bocher, Julien Cislaghi, Thibault Crucifix, Bérénice Denain, Valentin Disson, Céline Gout, Marion Michaut, David Petiot, Elodie Taby, Ingrid Tixier.

Pâtissier Nicolas Brette, Florian Chaussade, Julie Declercq, Emmanuelle Havard, Mélodie Honore, Tommy Meulot, Mollens Anaïs.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant Alexandra Bourgeois, Elodie Dagnaud, Pierre Gilson, Alexandre Lefebvre, Alex Marchand, Nicolas Marchant, Babette Matthey, Pauline Moreau, Gaëtan Quillin, Céline Rebeyol, Yohann Rolland.

Traiteur Adrien DeLoeuw, Charlène Dube, Anthony Lami, Romain Pigeault, Madison Rigaud, Teddy Gasset.

Boulangerie pains spéciaux Jérémy Alberti, Arnaud Barrault, Sophie Blondin, Steven Broin, Anthony Corouge, Jérémy Degoix, David Morin, Benjamin Nicard, Sébastien Poulet, Mathieu Sureau.

CENTRE DE FORMATION HÔTELIÈRE DE VICHY

Vichy (03)

TITRE PROFESSIONNEL - NIVEAU V CUISINIER

Patrick Benmelah, Nelson Eliazord, Jonathan Gabou, Gina Guerin, Alexy Lainé, Béatrice Levasseur, Samuel Tixier.

Garçon ou serveuse de restaurant Charline Aubrun, Alexia Chosson, Harmonie Gauthier, Moustapha Mallem, Pauline Reveret.

TITRE PROFESSIONNEL DE RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE - NIVEAU IV Anaïs Allegre, Fabrice Kazubek, François Lande, Pablo Lamath Badani, Maribell Pautard Cuadros, Chahinaize Seghir, Franck Valin Tourdot, Elodie Vincent.

LYCÉE PROFESSIONNEL PIERRE MENDES-FRANCE

Contrexéville (88)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Christine Batal, Nadia Benabderrahmane, Florent Coupas, Elsa Frechin, Bruno Goncalves, Aurélie Houdin, Sonia Jaafra, Anaïs Lefranc, Anthony Valerien, Tiffany Vandenberghé, Camille Visentini, Karen Delahoche.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Anaïs Andre, Vincent Auxepaules, Jonathan Charpentier, Lisa Colin, Gaëlle Collin, Alison Dallemagne, Thomas Davillier, Jillian Flourentin, Pierre Fresse, Charlélie Guerin, Mélissa Laxenaire, Marie Mballa, Quentin Pilon, Mustapha Rismi Alaoui, Thibaut Vincent, Mehmet Akdogan, Julie Idez, Steven Le Ouez, Sylvie Martin, Adeline Morau, Marc Perrin, Florian Roux, Camille Royer, Yann Smodis, Gaëtan Triffaut, Anthony Zerla.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Pauline Bell, Jacky Bresson, Corentin Celka, Romaric Contal, Jordane Contet (B), Romain Dessoliers, Tiffany Hubrecht (AB), Pierre Juliac, Romain Kniest, Victoria Landini (AB), Paul Lorrain (AB), Salomé Mballa, Antoine Muller, Clémentine Prunnot, Jérémie Saint Pol, Aurélien Thibault, Stéphane Toussaint, Jérémy Vairelles.

CFA DE LA CCI DES ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

Digne-les-Bains (04)

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION John Aquilina, Mélissa Baridón, Caroline Bouc, Julie Chaix, Lucie Curnier, Nicolas Espieu, Rémi Lambert, Johan Marchal, Charlotte Rotrou, Aurélien Visconti.

LYCÉE PRIVE DU SACRÉ CŒUR Paray-le-Monial (71)

CAP CUISINE Benjamin Cernin, Sébastien Doin, Florian Durj, Jérôme Morawski, Sabina Pigal.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Nathan Afonso, Maxime Berthiaud, Prune Bouche, Jimmy Cler, Pauline Dias, Laurie Fleurat, Maëva Guidet, Céline Laurendeau, Cyrielle Marchand, Dorian Masse, Carole Coelho, Mélanie Cognard, Amal Ibrahim, Grâce Jourdié, Pierrick Lapray, Kévin Thomas, Céline Thevenet, Anthony Ziarric.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Marie Agnès Azevedo, Thomas Bresson, Ludivine Chapelle, Mathieu Ciron, Valentin Coiffard, Ornella Di Giorgio, Benjamin Dos Santos Penida, Charlotte Feneon, Florian Foucrier, Vincent Gaillard, Jonathan Gelin, Sébastien Lapandry, Stéphane Levif, Audrey Mathieu, Aurélien Michel, Loïc Picard, Héléne Plouvier, Jérémy Poyet, Constance Thomas Lemaire, Lolita Tillier, Nicolas Tremouillaux.

CFA DE LA CMA DES CÔTES-D'ARMOR

Ploufragan (22)

CAP Pâtissier Vincent Bonnaud, Margot Braun, Amaury Coatrieux, Romain Fauqueur, Mario Folia, Aurélia Jegou, Fabien Le Bellour, Corentin Le Notre, Anthony Marsouin, Séverine Meillard, Saadi Meliani, Yves-Marie Nerzic, Shaheen Noor'din, Pierre-Alain Potin, Elodie Roer, Cédric Tregoa, Cédric Urvoas, Willy Urvoy, David Vereecken.

Pâtissier concexe Jérémy Boulin, Franck Hermange,

Fabien Khammassi, Erwan Le Roy, Angélique Morin, Micky Pierre, Marc Prud'hom.

Boulangier Damien Bornais, Thibaut Corlouer, James Domalain, Benoît Eyheramono, Dylan Guillaume, Ludovic Laclef, Nicolas Le Bouffo, Briag Le Louarn, Nicolas Maleuvre, Quentin Mell, Maxime Morin, Stéphane Nicolas, Fabrice Rousseau, Kévin Simon.

Boulangier connexe Jérémy Basset, Benjamin Feral, Romain Goumaux, Maxime Guillouet, Romuald Hamet, Quentin Langlois, Jacques Le Gall, Maxime Martin, Martial Turban.

Chocolatier confiseur Mathieu Ansquer, Jonathan Hermelin, Rémy Husson, Antoine Le Damany, Adrien Le Guillou, Sacha Lefebvre, Bastien Manrique, Oriane Mignon, Julien Oysel, Yoann Raso, Kévin Roualen, Lucie Thebault.

Charcutier traiteur Chadia Ali Soilihi, Simon Allain, Cédric Boulic, Nicolas Even, Tristan Hadjidi, Tony Le Roux, Frédéric Prigent, Aureo Vacherand, Laure Vallon.

Boucher Gontran Allain, Jean Bouju, Anthony Crambert, Jeremy Defever, David Flouriot, Joic Gouret, Didier Kermin, Anthony Le Roy, Pierre Perret, Quentin Prigent, Joël Urvoix.

Employé de vente spécialisé Option A Alimentaire Claire Allard, Cindy Bazot, Mélissa Bougeard, Jennifer Coadou, Laëtizia Cottin, Audrey Dandiel, Lucie Duval, Milène Gergaud, Tifaine Guerlesquin, Elodie Gueune, Léa Jarreau, Séverine Le Floch, Audrey Le Frieu, Gwendoline Le Pennec, Fany Le Yondre, Emilie Leffondre, Loraine Lemaitre, Doriane Ricordel.

BEP ALIMENTATION PÂTISSIER

Jérémy Bondeaux, Florian Cipièree, Alexis Creignou, Emeline Fouche, Kévin Gaignard, Thomas le Faucheur, Antoine le Notre, Alban Le Page, Adeline Le Verger, Romain le Vey, Camille Micheau, Eric Montis.

Boulangier Maxime Cousinard, Nicolas Desfaucheu, Florian Gaborel, Maxime le Foll, Cyrille le Mehaute, Kévin Mousesan, Alexandre Youncourt.

Charcutier Elodie Kerrero, Amanda Raymond, Florian Trouve.

Boucher Joachim Carvennek, Gaëtan Cozelin, Kévin Dijoux, Florian Frovin, Alexandre Gautier, Stéphane Le Saux, Steven Rabret, Christopher Rannou.

BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

Marc Alanic, Clément Braouezec, Kévin Donnart.

BTM CHOCOLATIER Tristan Coignard, Patrice Mitaillé, Charlène Moreau, Christophe Morel, Rémi Poisson, Florian Rouzeval, Line Thebault.

MENTION COMPLÉMENTAIRE Pâtissier glacier chocolatier Steven Begue, Pierre-Louis Cheritel, Camille Colin, Vianney Daniel, Jérôme Dupont, Maxime Fougeray, Maxime Honore, Chirstophe Huet, Nicolas Lambert, William Le Bihan, Thomas Le Borgne, Yoann Le Brouster, Chloé Le Coz, Thibaud Lozac'h, Marine Moulinet, Fabrice Peuziat, Florian Philippe, Stephen Quelen, Fanny Rosec, Nicolas Sevin, Teddy Van Melecom.

Employé traiteur Mélanie Blanc, Jean-Marie Durand, Nicolas Gaillard, Emmanuel Lopez, Quentin Mauxion, Anthony Miot, Jordan Trehorel.

SEP DU LYCÉE EMMANUEL CHABRIER YSSINGEAUX (43)

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Cuisine Nathan Bourriez, Matthieu Debayle, Emmanuelle Dolmazon, Lionel Ferriol, Fleur Fournel, Manon Gonzalez, Pierrick Issartel, Marion Lopez, Jonathan Mars, Arnaud Peyragrosse, Quentin Raoux, Arnaud Sarret, Lucien Verot.

Service Sandra Boulanger, Sandrine Charrat, Cindy Cussac, Emilie Eyrard, Bertrand Monchand, Vincent Perrillon, Dylan Royer, Léa Seigne, Cindy Seytre, Laure Souchon, Franck Tessier, Alexandre Valantin.

LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELLERIE-RESTAURATION

La Rochelle (17)

CAP

Cuisine Jonathan Bellaiche, Jérémy Boissinot, Delphine Brenner, Cyril Demonchy, Aurélie Douala, Victor Lataste, Vincent Lerat, Tom Nouraud, Elodie Rembert.

Restaurant Clément Benyoub, Nicolas Colardelle, Aureo Fert, Damien Laurant, Kévin Magniez, Alexandre Malineau, Clément Nivet, Anaïs Richard, Cédric Roumeau, Fabien Schmitt.

BEP

Cuisine Baptiste Berton, Pierre Berton, Justine Chailloux, Tiffaine Cottet, Maxime de Bouet du Portal, Aureo Drapeau, Jérémie Duprey, Xavier Fenioux, Marion Gaudin, Thomas Gelot, Quentin Grollier, Lucas Grzegorzek, Quentin Laidet, Antoine Lardant, Mickael Lassalle, Marcelline Mabillot, Vincent Mahe, Pierre-Antoine Malichier, Jérémie Marteau, Ethel Meslin, Arthur Mouillard, Florian Nadeau, Tiffani Pais, Antoine Paquereau, Louise Proux, Jessica Rouget, Mathieu Sapparrart, Johann Simon, Maxime Tanguide, Harry Thornydicke.

Service Vivien Abellard, Thomas Beurive, Marion Bru, Justine Chassaing, Thiebaut Cherigny, Thibault Coussaud, Ophélie Drapeau, Maureen Durand, Marielle Gerray, Audrey Gueret, Louis Guinfolleau, Lucie Herbert-Coussy, Mickaël Huguet, Clémence Joly, Laëtizia Joubert, Marie Lambertont, Théo Le Menn, Mélissa Lucas, Aurélie Martin, Romain Nauleau, Thristan Pigeon, Mélanie Rethore, Thomas Roux, Camille Schall Bosquet, Bostvinnon, Tiffanie Serourat, Juliana Tachet, Orane Verdier, Tommy Verger, Marine Vidal.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Anne Laure Barreau, Marine Beauchamp, Hugo Berthomier, Matthieu Bobin, Marjorie Chabot, Helena Daudon, Marjorie Demortreux, Laëtizia Dorleac, François Dubois, Guillaume Duverger, Brice Favreau, Jeanne Fougeret, Thomas Gaborit, Fanny Goulard, Eloïse Guindet, Gaëtan Mercier, Clothilde Moreau, Amandine Parthenay, Charly Pimenoiff, Eva Puppi, Fanny Vincendeau.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Sylvain Arnaud, Thomas Auge, Martin Bardol, Julien Baudoin, Clément Baudry, Camille Bauer, Romain Bonnel, Samantha Botrel, Lucas Boulard, Romain Bourdeau, Alexandre

Brasseur, Océane Brizard, Lucie Buffet, Simon Canellas, Valentin Catrou, Quentin Chaillot, Florian Coudrin, Maurane De Sousa Savariz, Charlotte Dell'Oglio, Laura Demarconnay, Marine Deschepper, Florian Dez, Pierre Dussain, Benjamin Elgrishi, Margaux Elie, Benoit Etourneau, Vincent Ferchaud, Anthony Fernandes da Costa, Audrey Ferrand, Fabienne Fouldoux, Marie-Adeline Fuest, Mathilde Fulneau, Anne-Ségolène Germond, Vincent Girard, Alexiane Godard, Mathieu Guerin, Charline Haye, Ludovic Jaud, Damien Lair, Franck Le Guernevé Bergot, Evann Le Pestipon, Marie Leclerc, Mélanie Lombard, Clarisse Mahé, Sophie Mallet, Margot Marbach, Vianey Martin, Florian Martin, Rémi Merceron, Mathilde Merlande, Thomas Miton, Nicolas Mongrand, Yohan Morel, Lara Murray, Héléne Musial, Sophie Nowicki, Alexandre Nunes-Santos, Jérémy Palandri, Clarisse Pallueau, Clément Porterres, Baptiste Pouvreau, Jérémy Priouzeau, Louise Prouteau, Marie Rambaud, Olivier Renaud, Allan Richard, Julien Rigagneau, Julie Riou, Louise Ruelle, Quentin Sansault, Marine Schepers, Lucille Sionneau, Jérémy Thomezau, Agathe Verret, Thomas Vignaud.

BTS

Option A David Adeline, Charlotte Battaglia, Alexandre Bienvenu, Maria Ciganda Forni, Mathieu Dagneaux, Emilien Dumond, Coralie Durindel, Camille Fleuriot, Larelle Foucaud, Eloïse Harinck, Coralie Herve, Quentin Hervouet, Julie Kergiquet, Clémence Logeais, Elodie Mac'Wing, Louiseanne Meens, Floriane Michelot, Sophie Moreau, Marine Nicolas, Féliane Pasquieut, Elodie Paven, Elsa Perdriau, Rémi Recher-Delfaud, Matthias Saintecatherine, Elodie Sanchez, Agathe Seguin, Inès Senghor Hacala, Lucie Soler, Cédric Valey.

Option B Mélanie Amia, Bruno Augin, Pamela Bisutti, Oliver Bonneval, François Bourdy, Stéphane Briand, Clémentine Brissonnet, Floriane Chagneau, Annabelle Chague, Laëtizia Chenereau, Dora Coasert, Fabien Cregut, Marine Delmas, Edwige Dufeil, Audrey Faucher, Julien Forte, Julie Gandreuil, Geoffrey Garinet, Michael Gerard, Mélanie Godeaux, Teddy Guilbaud, Rémi Lagarrue, Aurélien Lanneau, Agnès Lapeyronnie, Frank Lassale, Gaëlle Le Sceller, Tiphanie Lecroart, Teddy Marchais, Laure Megessier, Gautier Michaud, Nicolas Mont, Sylvain Naour, Mathieu Pochard, Thony Poha, Virginie Poizat, Sophie Prieuré, Théodat Rateau, Elsa Reu, Laetitia Remazeilles, Paul Reymond, Julien Rousseau, Elodie Stricher, La-Retha Ventier.

Responsable hébergement Maxime Bacon, Marie Beugnon, Gaëlle Boennec, Marie-Caroline Brisset, Romain Clement, Julie Gilbert, Marie Laurenceau, Marjorie Lecuyer, Aurélie Mahe, Clémence Roux, Emilie Taraud.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Joffrey Berland, Thomas Bernard, Anthony Cochelin, Ludovic Douin, Nathalie Jabierre, Siméon Morisset, Guillaume Piquereau, Nicolas Quétiér, Théo Sarezza.

Sommellerie Benjamin Beranger, Simon Boniface, Vincent Borne, Thibaut Broussier, Maxime Delorier, Mylène Demeyere, Jean Malieux, Quentin Mattiazzo, Youen Nicolon, Guillaume Regreny, Tom Thivault.

Barman Thomas Beninca, Denis Boursin, Benoît Boutet, Mickaël Chesse, Franck-Adrien Combet, Marion Gadaud, Florent Granjon, Roxanne Lassalle, Laura Marcombe, Jérémy Pasquier, Morgan Porcher, Sébastien Sobrie.

CFA - CCIV MAISON DE LA FORMATION POITIERS (86)

CAP Cuisine Simon Abraham, Stevens Albert, Adeline Antigny, Grigor Assatrian, Yohann Baudouin, Emilie Belin, Stéphanie Beurier, Stéphane Brisson, Giovanni Bruyere, Sonia Champigny, Tony David, Natacha Desheraud, Anaëlle Dos Santos, Brice Gouband, Samy Khaneboubi, Fabian Labarre, Renaud Lebon, Valentin Mouton, Allan Peltier, Emilie, Poirier, Julien Quillard, Vincent Rassat, Thomas Renaud, Nicolas Rousseau, Jonathan Savatier, Thomas Schnapper, Charles Vaucelles, Jimmy Zambenedetti.

Restaurant San Ya Abdou-Ahamada, Marlène Antigny, Valérie Boudaoud, Grégory Chartier, Stéphanie Duval, Mélanie Gabard, Alice Gelin, Mathias Genet, Emilie Meriot, Sébastien Orioux, Emilie Rabeau, Jennifer Rozat.

Services en brasserie café Valentin Aldebert, Jordan Audiguié, Alexandre Cantonnet, Aureo, Chantard, Vincent Deckert, Daisy Deplechin, Kévin Durant, Rémi Garotte, Hannah Harrison, Maxime Orard, Pedro Pinto Coelho, Mélanie Quenieux, Pascal Rocher, Aureo Souil.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Production culinaire Benoît Ayrault-Gauthier, Kévin Bernelle, Noémie Brion, Nicolas Chartreau, Adrien Desvergnes, Amandine Duchateau, Kévin Guimard, Quentin Jude, Gaëtan Lancereau, Marie-Thérèse Matip, Jordy Michelet, James Morisset, Mathilde Refauvelet, Christophe Rousse

SUPPORTS CARTES : RESTAURANT - BAR - ROOM SERVICE
CRÉEZ VOS MENUS VOUS-MÊME...
...MENUS MODULABLES



EQUIP'HOTEL 14-18 NOV. 2010 - HALL 7-2 - STAND B69
FEG, Menu à la carte 10, av. du Fort - 92120 MONTROUGE
Tél. : 01 46 54 45 00 - Fax : 01 47 35 56 70
E.mail : contact@feg.fr - www.feg.fr

LEO2
www.leo2.fr



EQUIP'HOTEL
14-18 NOV. 2010
Hall 2
Stand : C50
www.leo2.fr

AMADEUS
PMS

LA DIVISION HOTEL PMS D'AMADEUS
DEVIENT INFOR-SOFTBRANDS—
LE DEUXIÈME FOURNISSEUR MONDIAL DE SOLUTIONS
INFORMATIQUES HÔTELIÈRES.

- Garantie de continuité et support des solutions Amadeus Hospitality existantes.
- De nouvelles solutions dédiées aux hôteliers.
- Une philosophie définitivement orientée client pour un partenariat renforcé.

Construisons un meilleur futur avec Infor-SoftBrands.

RETROUVEZ-NOUS SUR EQUIP'HOTEL - HALL 2 STAND 036 OU SUR
WWW.INFOR.COM/HOSPITALITY

Automatismes
Accessoires
Sanitaires Inox



SUPRATECH. Tél. 02 47 92 23 31. Fax 02 47 92 84 71. info@autosanit.com

availpro.
La référence logicielle

OFFRE
Spécial salon
Equip'hotel

Moteur de réservation - Smart Channel Manager - Connectivités PMS

Rencontrons nous sur Equip'hotel
pour optimiser vos ventes sur internet

Hall 2
Stand D12

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

Le permis d'exploitation est-il obligatoire pour tous les exploitants ?

Pouvez-vous m'expliquer les points suivants : le permis d'exploitation est-il obligatoire ? Un établissement peut-il être contraint de fermer s'il ne l'a pas ?

Carole

L'obligation de suivre une formation de 3 jours, qui donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation pour toute personne souhaitant ouvrir ou reprendre un débit de boissons, a été instituée par l'article 23 de la loi du 31 mars 2006 sur l'égalité des chances. L'article prévoyait aussi que ces nouvelles dispositions seraient applicables dans un délai d'un an pour les débits de boissons de 2^e, 3^e et 4^e catégorie et de trois ans pour les licences restaurant à compter de la promulgation de la loi. La loi ayant été publiée au Journal officiel du 2 avril 2006, les débits de boissons, devaient remplir cette obligation à partir du 2 avril 2007 (même si en raison d'un retard pris dans la publication du décret d'application, un délai jusqu'au 17 janvier 2008 a été accordé pour se mettre en conformité). Pour les restaurants, la formation est obligatoire depuis le 2 avril 2009.

L'article L 3332-1-1 du code de la santé publique prévoit que : "Toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de deuxième, troisième et quatrième catégorie ou toute personne déclarant un établissement pourvu de la 'petite licence restaurant' ou de la 'licence restaurant' doit suivre une formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la 'petite licence restaurant' ou de la 'licence restaurant'." Mais cela ne veut pas dire que tous les établissements doivent être titulaires de ce permis d'exploitation. En effet, c'est uniquement lors de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert d'un débit de boissons que le nouvel exploitant doit effectuer, conformément aux articles L.3332-3 et L.3332-4 du code de la santé publique, quinze jours avant, une déclaration administrative

auprès de la préfecture de police à Paris ou à la mairie pour les autres communes. La déclaration doit désormais comporter le permis d'exploitation ainsi que (selon l'article 3332-3) :

- nom, prénom, lieu de naissance, profession et domicile de la personne déclarante ;
- situation du débit ;
- à quel titre la personne déclarante gère le débit et les nom, prénom, profession et domicile du propriétaire s'il y a lieu ;
- la catégorie du débit qu'elle se propose d'ouvrir ;
- le permis d'exploitation.

Une fois cette déclaration effectuée, le maire - si vous n'êtes pas à Paris - doit vous remettre un récépissé de déclaration, qui vous permettra de commencer à exploiter votre débit de boissons et que vous devrez produire aux autorités publiques en cas de contrôle dans votre établissement.

Cependant, si vous exploitez votre restaurant ou débit de boissons avant l'entrée en vigueur de cette loi, et qu'il n'y a eu aucun changement dans l'exploitation, ni dans le titulaire de la licence, vous n'avez pas besoin de faire une déclaration, donc vous n'avez pas besoin non plus (pour l'instant) de ce permis d'exploitation.

Quant aux sanctions applicables au défaut de permis d'exploitation, elles sont prévues indirectement par les articles L.3352-3 et L.3352-4 du même code qui prévoient une amende de 3750 € pour les personnes qui n'ont pas fait de déclaration. Lire la suite de la discussion avec le code 12727 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

Combien d'apprentis un maître d'apprentissage peut-il avoir ?

Pouvez-vous me dire combien d'apprentis un maître d'apprentissage peut prendre car la chambre de commerce ne me répond pas.

Margeri

L'article R.6223-6 du code du travail prévoit qu'une entreprise ou un établissement peut accueillir simultanément au maximum deux apprentis (ou élèves de classes préparatoires à l'apprentissage) pour chaque maître d'apprentissage. Un maître d'apprentissage peut accueillir, en plus, un apprenti redoublant à la suite de l'échec à son examen. Chaque maître d'apprentissage de votre entreprise (vous pouvez en avoir plusieurs) peut donc avoir deux apprentis, plus éventuellement un redoublant. Par exemple, si vous êtes un établissement de restauration, vous pouvez avoir deux apprentis en cuisine et deux apprentis en salle. Pour être considéré comme maître d'apprentissage, il faut être majeur et, surtout, avoir un minimum de compétences professionnelles. Le maître d'apprentissage doit être titulaire d'un diplôme ou d'un titre relevant du domaine professionnel correspondant au diplôme préparé par l'apprenti et justifier de trois ans d'activité professionnelle. En l'absence de titre ou de diplôme, le maître devra justifier de 5 ans d'activité professionnelle en relation avec la qualification préparée par l'apprenti (article R. R6223-24). Les compétences professionnelles exigées pour les maîtres d'apprentissage sont vérifiées au moment du dépôt



du dossier. Lire la suite de la discussion avec le code 13119 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

DANS LA CONTINUITÉ DU RAPPORT MARCON

Le Synhorcat se dote d'un 'monsieur apprentissage'

Ancien inspecteur de l'Éducation nationale, Richard Alexandre a désormais pour mission, au sein du syndicat, d'accompagner le dossier sur l'apprentissage.

Richard Alexandre a été chargé de l'apprentissage auprès de trois académies : Créteil, Reims et Paris, et toujours dans la filière hôtellerie ou alimentation. Cet ancien professeur, devenu inspecteur de l'Éducation nationale, aujourd'hui retraité de l'institution, vient d'intégrer le Synhorcat, à l'initiative de son président, **Didier Chenet**. Dans l'escarcelle du syndicat, deux centres de formation d'apprentis à Paris : Médéric et l'EPMTTH, soit 1 700 élèves. La mission confiée est née, bien sûr, du rapport **Marcon** qui "va dans le sens de l'amélioration de la qualité tout en progressant en nombre", rappelle le nouveau responsable de l'apprentissage du syndicat de la rue de Gramont. 'Grand militant' en faveur de l'alternance dans le passé, Richard Alexandre pointe du doigt la base de la pédagogie : "être capable de former à deux à un diplôme". Une application sensible, parfaite et qui demande, selon lui, des outils modernes.

"Mettre chaque acteur face à ses responsabilités"

Son rôle, dans un premier temps, va porter sur la création d'un carnet de liaison, par le biais d'internet, novateur par son contenu. "Nous allons mettre en ligne toutes les activités de la formation du jeune. Les enseignants vont inscrire leur plan de cours, les entreprises vont remplir un suivi et l'élève aura, lui aussi, un espace dédié qu'il complètera au fur et à mesure." L'outil doit pouvoir "servir d'alerte pour les jeunes", sachant qu'il va "mettre chaque acteur face à ses responsabilités, tout en fixant les compétences. On ne peut pas faire le même cours à tous les jeunes sans tenir compte des entreprises dans lesquelles ils sont. L'outil doit nous amener à faire évoluer la formation en fonction des constats et dans un délai rapide. Il va refléter l'ensemble des savoir-faire et des connaissances", de manière évolutive. Autre objectif, la mise en cohérence des visions



Richard Alexandre, ancien inspecteur de l'Éducation nationale, devient Monsieur Apprentissage au sein du Synhorcat.

générale et individuelle... Un projet que le Synhorcat souhaite ensuite développer à l'échelon national. Mais la mission de Richard Alexandre ne va pas s'arrêter là. Il va participer aux actions sur le référentiel, animer la commission apprentissage du Synhorcat (instituée au sein de la commission emploi-formation), travailler sur le recrutement des jeunes au niveau des collèges ou encore être le relais entre les entreprises et les recommandations de la mission Marcon.

Sylvie Soubes

À DÉCOUVRIR

'1 canard, 2 Daguin', des recettes et un dialogue autour du palmipède à consommer sans modération

André Daguin et son fils Arnaud confrontent leur façon de traiter le canard dans un ouvrage original, alliant humanisme et humour. L'un propose des recettes 80 % animal, 20 % végétal... L'autre inverse les proportions. Joute gourmande.

La dispute commence là", s'amuse **André Daguin** en pointant, au début de l'ouvrage, ce commentaire, écrit de sa plume : "Voilà que maintenant ces jeunes se mettent en tête d'inverser la proportion chair-végétal de nos recettes. En Gascogne, nous nous sommes longtemps bien portés de 80 % de viande et de 20 % de légumes. Ici, on boit sec, on mange gras et copieux et on vit plus vieux qu'ailleurs. Il n'est pas inhabituel que des nonagénaires essuient des coups de fusil des maris jaloux." Faconde prometteuse.

Page suivante, la réplique s'annonce à la hauteur de la joute. "Aujourd'hui, la valeur vénale de l'assiette posée deux fois par jour devant l'homo occidentalis liberalis, autrement dit, nous, est consacrée à 80 % à l'animal. Outre que cette conduite alimentaire nous tue à plus ou moins petit feu (obésité, maladies cardio-vasculaires, diabète et autres joyusetés), elle détruit aussi notre environnement. (...) Une façon de sortir par le haut de cette situation serait de revaloriser les produits d'élevage de telle manière qu'ils deviennent la cerise sur le gâteau, ledit gâteau étant fait en grande partie, 80 % donc, de produits d'origine végétale, biologique et choisis en fonction de nos connaissances actuelles sur la nutrition

intelligente", dégage **Arnaud Daguin**, le fils. Et toc !

Deux chefs convaincus convaincants

La suite ? Une succession de photos, où l'humour se distille avec gourmandise. Les deux hommes sont aux affaires. On les voit aux fourneaux, on les surprend dégustant et s'interrogeant, on les guette dans leurs tours de main. Recette contre recette, canard en tout morceau, pantomimes de deux chefs et cuisiniers dans l'âme, tour à tour convaincus et convaincants. Deux conceptions complémentaires qui entraînent le lecteur à la rencontre d'une 'cuisine humaniste', qui fleure bon le mélange des générations, d'astuce en savoir-faire, Daguin après Daguin.

Sy. S.

'1 canard, 2 Daguin'

André Daguin, Arnaud Daguin et Isabelle Rozenbaum
Éditions Sud-Ouest
Prix : 24,90€



André et Arnaud. Deux Daguin, deux personnalités partageant la même passion de la cuisine.

La nouvelle solution de Gestion Traiteur
Simplicité et Performance

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

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

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

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

FTBE V8 Traiteur Premium
Solution traiteur complète de gestion commerciale et gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerciale
Rac. Technologique de l'Agia II - Voie D
118, Avenue de la Quira
66 370 Mourins Sarbaz

MdB Multimédia - Siège Social
Espace Cléchy - 38 rue Mozart
92587 Cléchy Coudes

Comment nous contacter ?
Email : mdb@mdb-multimedia.fr
Téléphone : 04.92.28.26.60
Fax : 04.92.28.26.66

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

18^E SEMAINE DU GOÛT : Les enfants aux fourneaux avec de grands chefs

Entre le 11 et le 17 octobre, des chefs étoilés et des apprentis de toute la France ont initié le palais de jeunes enfants à la gastronomie. Des ateliers pratiques ont révélé aux cuisiniers en herbe certains secrets de grands chefs.

Dessine-moi une langue

Saint-Rémy-de-Provence (13) Doué pour la pédagogie, le chef étoilé Marc de Passorio poursuit ses leçons approfondies aux écoliers à l'Hostellerie du Vallon de Valrugues, en leur détaillant le rôle de la langue et des papilles.

Les enfants, c'est mon public préféré : ce chef, plusieurs fois papa, n'a pas son pareil pour captiver son assistance. Après avoir enseigné les années précédentes le matériel de cuisine, les produits rares et le vocabulaire usité en cuisine, il utilise sa salle de séminaire pour apprendre aux écoliers le rôle de la

langue et des papilles, dessin à l'appui. Ensuite, direction le bistrot, le restaurant gastronomique et le bar. Le clou de la visite étant la cuisine. La matinée s'est conclue avec la réalisation d'un Sablé breton à la provençale. Les enfants sont repartis avec une invitation pour un menu dégustation. Ceux qui sont venus les années précédentes s'en souviennent

avec délectation. "Moi, j'ai adoré la truffe !" "Et moi la noix de Saint-Jacques !" "Moi, plutôt le foie gras...". Rassurant, non ?

Hélène Dorey

Un peu de théorie afin de découvrir les secrets de nos papilles.



Les saveurs de Paris à Tokyo

Frédéric Simonin à Paris, Anne-Sophie Pic et le chef nippon Kiyomi Mikuni à Tokyo : à chacun sa leçon de goût.

Après sa leçon devant les ministres Bruno Le Maire (Alimentation, Agriculture et Pêche) et Luc Chatel (Éducation nationale), le chef du restaurant éponyme Frédéric Simonin (Paris, XVII^e) a remis le couvert, trois jours plus tard. Moins médiatisé, le cours auprès de 31 élèves de CM2 a néanmoins remporté un vif succès.

Quatre mini-verrines exploraient quatre goûts : l'amertume - "ça sent un peu la terre" pouvait-on entendre -, l'acide, le salé et le sucré. Des bottes d'herbes fraîches circulent ensuite. Verveine, menthe



Frédéric Simonin, à Paris, avec les CM2 et leur maîtresse pour la leçon de goût.

et aneth sont reconnus sans l'ombre d'un doute. Une autre leçon, dispensée à quatre mains par Anne-Sophie Pic (Maison Pic, Valence) et Kiyomi Mikuni (Mikuni, Tokyo), s'est exportée à Tokyo le 18 octobre devant une classe de CM1. "Une découverte du goût à la française" avec "une variation autour de la guimauve, un jeu de textures, de saveurs et de couleurs" pour Anne-Sophie Pic. Pour le chef étoilé nippon, "il était indispensable de leur faire découvrir les cinq goûts", dont le "umami", caractéristique du bouillon et de la cuisine asiatique.

Caroline Mignot

La Côte d'Azur forme de la maternelle au campus

Chasse au trésor pour les petits, conférences pour les plus grands : les chefs méditerranéens se sont mobilisés pour cette 18^e édition de la Semaine du goût.

C'est devenu une tradition à Cannes. Le lancement de la Semaine du goût se fait depuis l'un des palaces de la Croisette. Pour cette 18^e édition, le Majestic avait préparé un copieux petit déjeuner aux 20 élèves de CM2 de l'école primaire Frédéric Mistral de Cannes-la-Bocca qui ont ensuite participé à un atelier culinaire sous la direction du chef Bertrand Schmitt. Au centre de formation Prom'hôte de Saint-Raphaël, dirigé par Stephan Miso, 42 enfants de la maternelle de



Dans les cuisines du Majestic avec Bertrand Schmitt pour les CM2.



Jacques Chibois sur le campus de la Skema Business School de Sophia-Antipolis.

Boulouris ont joué à une chasse au trésor sur le thème du chocolat et des fruits et légumes avant de rejoindre les ateliers de sculpture en pâte d'amande et de confection de pâtisseries organisés par les stagiaires du centre. Sur l'invitation de l'association estudiantine Lead Guide, les chefs étoilés Jacques Chibois et Nicolas Sale ont expliqué aux étudiants comment manger bon et sain sans se ruiner, sur le campus de la Skema Business School de Sophia-Antipolis.

Anne Sallé

Première fois pour Tecomah

Jouy-en-Josas (78) Les apprentis ont pris leur rôle de formateurs à cœur.

Pour la première fois cette année, l'École de l'Environnement et du Cadre de Vie Tecomah organisait un atelier du goût : une animation pédagogique qui initiait les plus jeunes à différentes saveurs. Les apprentis cuisiniers ont accueilli des élèves de CE2 de l'école du Parc de Diane de Jouy-en-Josas. Ils ont élaboré avec eux une poule au pot. Un moment privilégié pour les apprentis heureux de transmettre leur passion et savoir-faire.

Hélène Binet

De jeunes toqués découvrent les légumes oubliés

Plouider (29) Les élèves de CM1 et CM2 de l'école Notre-dame-de-la sagesse ont découvert de nombreux légumes oubliés grâce à Nicolas Conraux, chef de l'hôtel-restaurant La Butte.

Des petits chefs en herbe avaient revêtu toque et tablier pour la circonstance. Ils ont découvert avec beaucoup d'intérêt différents légumes dont ils ignoraient jusqu'à l'existence. Nicolas Conraux, visiblement heureux de leur transmettre son savoir-faire, leur a fait goûter, crus ou cuisinés, la courge butternut, le potimarron, le topinambour, la vitelotte, le rutabaga, le panais, la bette à carde ou poirée... Il est, leur a-t-il dit, "essentiel de cuisiner et de manger des produits de saison, cultivés dans la région qui plus est". L'occasion de parler de biodiversité. Le chef de La Butte envisage de faire revenir les jeunes 'toqués' par petits groupes pour préparer avec eux d'autres plats... et susciter des vocations ?

Jean-Yves Tournellec

LA FRANCE, VAINQUEUR EN 2009, NE POURRA PAS PARTICIPER

Coupe du monde de la pâtisserie 2011, les 23 et 24 janvier prochains

Lyon (69) Dans le cadre du Sirha, 20 sélections nationales se disputeront le trophée.

Dans le cadre du Sirha, qui se déroulera du 22 au 26 janvier 2011 à Eurexpo Lyon, 20 équipes, composées d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier concourront à la Coupe du monde de la pâtisserie pendant deux jours. Le challenge : réaliser trois entremets chocolat, trois entremets glacés aux fruits, trois sculptures (sur glace, en chocolat, en sucre filé) et un dessert à l'assiette, le tout en dix heures. Placée sous

la présidence de son fondateur, **Gabriel Paillason**, la Coupe du monde de la pâtisserie accueille deux présidents d'honneur, **Usuke Takahashi** et **Kazuaki Takai**, présidents des deux plus importantes associations professionnelles japonaises et figures emblématiques de l'ouverture du concours à l'art pâtissier du monde entier. La France, lauréate de l'édition 2009, ne pourra pas participer au concours en 2011.

Les pays participants

Issus du Top 7*

- Belgique
- Corée du sud
- États-Unis
- Italie
- Japon
- Pays-Bas

Open de France de dessert (Paris - Mars 2010)

- Espagne

Russie

- Royaume-Uni
- Tunisie
- Maroc (Wild Card)

Asian Pastry Cup (Singapour - Avril 2010)

- Singapour
- Taïwan
- Malaisie
- Chine

Copa Maya (Mexico - Septembre 2010)

- Mexique
- Brésil
- Argentine
- Colombie
- Uruguay (Wild Card)

* Les 7 pays les mieux classés des deux dernières éditions. La France figure dans ce Top 7 mais ne peut pas participer en 2011.

EN BREF

Le Fafih obtient des fonds pour les salariés des entreprises touchées par la crise

Le 15 mars 2010, une convention-cadre portant sur un financement supplémentaire des formations dans un contexte spécifique de crise a été signée entre le Fonds paritaire de sécurisation des parcours professionnels (FPSPP) et l'État. L'OPCA Fafih vient d'annoncer qu'elle avait reçu l'accord du Fonds pour mettre en œuvre le dispositif dans la filière.

"Grâce à lui, les entreprises, prioritairement celles de moins de 50 salariés, particulièrement affectées par la crise, pourront voir leurs salariés davantage se qualifier, anticiper les risques de rupture d'emploi et sécuriser leurs parcours professionnels", indique le Fafih. Seront développées les périodes de professionnalisation validées par un CQP de l'industrie hôtelière ou CQP casinos. La démarche pourrait permettre de qualifier 200 salariés de niveau VI et V. Les périodes de professionnalisation recevant le soutien du FPSPP sont des actions de formation validées par un CQP-IH ou CQP casinos dont la durée de formation est comprise entre 80 et 120 heures, et qui sont engagées entre le 1^{er} juin et le 31 décembre 2010. Elles bénéficient de la prise en charge de deux forfaits horaires : 14 € pour les coûts pédagogiques et 9,15 € pour la rémunération.

Sy. S.

www.fafih.fr

SUR LE THÈME 'ÉCOLOGIE, NATURE, NOTRE PLANÈTE'

Des apprentis pâtissiers audacieux au salon Siahm

Pour la première fois, la sélection régionale du Meilleur apprenti pâtissier se déroulait au salon Siahm. Quatre apprentis des CFA Nord-Pas-de-Calais concouraient.

Élève au Cefral de Dunkerque, **Delphine Joonneckin** a franchi la phase de sélection régionale. À 19 ans, la jeune fille, apprentie au Parrain généreux de Rosendaël, s'est démarquée, avec trois créations en chocolat. **Claude-Arnaud Cailliet**, premier dauphin, n'a pas démerité avec deux sculptures imposantes. "La difficulté tient plus au regard des autres, lorsque nous sommes seuls dans le boxe", affirme le jeune homme devant son maître d'apprentissage, **Jean-Pierre Morichon** de l'Acquar'aile de Calais.

Les quatre candidats ont exprimé leur créativité pendant huit heures sous l'œil des 9 membres du jury. La confection de deux entremets, 2 paris-brest et 24 carolines, devait s'accorder au thème 'écologie, nature, notre planète'.

Laurène Leuridant

Delphine Joonneckin, lauréate, élève de M. Boddaert au Cefral de Dunkerque.



DEVANT LE RECU DU NOMBRE DE CANDIDATS

Le Trophée Campbell 2011 sans l'AICR Côte d'Azur

La prochaine édition du Trophée, dont l'objectif est la promotion du métier de réceptionniste, se déroulera en janvier prochain en Nouvelle-Zélande.

Concours ou pas concours ? La question était restée en suspens jusqu'à la soirée de rentrée entre membres et amis au Carlton de Cannes. "L'AICR Côte d'Azur reporte à l'an prochain l'organisation du concours du meilleur jeune réceptionniste, a déclaré son président, **Jean-Jacques Poulet**. Elle n'enverra pas de candidat, ni de représentant du bureau au congrès international de Christchurch [en Nouvelle-Zélande, NDLR] en janvier."

Plusieurs raisons sont invoquées : d'abord, un net recul du nombre de candidats déclarés par rapport aux années précédentes. Les frais à engager pour se rendre en Nouvelle-Zélande, très lourds pour les modestes ressources de l'association, ont fait pencher la balance. L'association garde cependant sa motivation intacte pour l'an prochain.

Anne Sallé

ILS ONT PLANCHÉ PENDANT QUATRE HEURES

Sélections régionales du Challenge de l'alternance Accor à Bordeaux

Talence (33) Le lycée hôtelier de Gascogne a reçu la finale régionale du Challenge. Vingt-deux candidats y participaient.

Venus du grand Sud-Ouest, de Biarritz aux Sables-d'Olonne, de Tours à Toulouse en passant par Bordeaux, vingt-deux candidats se sont retrouvés au lycée hôtelier de Gascogne, le 20 octobre dernier. Répartis par catégorie, les apprentis, certains accompagnés de leur maître d'apprentissage, ont planché quatre heures durant. À l'issue des épreuves, le jury - 2 professionnels et 2 professeurs - ont désigné les gagnants par catégories :

- Salle : **Sacha Langers**, en BTS, Pullman Toulouse Centre ;
- Bar : **Erwan Bernard**, en MC barman, Pullman Toulouse aéroport ;
- Étage : **Angelina Lara**, en CAP, Mercure Toulouse Wilson ;
- Cuisine : **Laetitia Ruaud**, en CAP, Mercure Bordeaux aéroport ;

• Réception : **Benoît Noell**, en BTS, Ibis Tours Centre. Les vainqueurs se retrouveront le 24 novembre à Évry (91), au siège de l'académie Accor pour la finale nationale. Cinq candidats - un par métier - disputeront la finale internationale les 14 et 15 décembre à Paris.

Brigitte Ducasse

Les 22 candidats du lycée hôtelier de Gascogne.



VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE
Une technique exclusive !



Boîte fouet dotée d'une construction interne entièrement métallique

Couteau et pied démontables, une exclusivité robot-coupe



Equip'hôtel 2010
Hall 7.3
Stand J37

robot coupe

Contactez-nous
E-mail : marketing@robot-coupe.fr
Tél.: 03 85 69 50 00
www.robot-coupe.fr

Une cuisine à son Zénith

Par Jean Gabriel Du Jaifin, directeur de JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Dominique Sempé, responsable marketing de Bourgeois, a présenté le four Zénith Millénum dans les locaux de l'école internationale Le Cordon bleu (www.cordonbleu.edu) à Paris (XV^e).



Le pupitre de commande peut être placé à gauche ou à droite de l'enceinte de cuisson, ou même fixé sur un mur.



Le four mis en place est un 16 niveaux en 2 modules, avec échelle GN 1/1 ou Euronorme interchangeable rapidement suivant l'utilisateur. Un seul tableau de commande pour l'unité supérieure de 6 niveaux et celle inférieure de 10 niveaux. Le 6 niveaux est à micro-injection directe et celui du dessous, à chaudière ou injection suivant les cuissons désirées. À noter que cet ensemble est surélevé et donc facilement accessible. Pour l'installateur comme pour la maintenance, il n'existe qu'un seul réseau d'alimentation et d'évacuation.

Les touches sensibles et tactiles du tableau de commande sont vraiment intuitives et permettent, même si la recette est programmée, d'effectuer des modifications très facilement. Le pupitre de commande peut être placé indifféremment à gauche ou à droite de l'enceinte de cuisson et même fixé sur un mur à côté de l'appareil. Il dispose d'une prise USB (Bluetooth en option) qui permet de stocker sur PC toutes les données enregistrées par l'appareil en cours de cuisson, et bien sûr de transférer recettes, résultats HACCP ou comptes rendus de maintenance par internet. Au final, un bel outil issu de la démarche d'éco-conception développée par Bourgeois qui se veut une entreprise responsable. Aussi a-t-elle prévu la mesure, grâce à son système d'Energie Control Board™, des consommations d'eau, d'électricité et de produit nettoyant 100 % biodégradable. Ce qui lui a permis, après avoir reçu le prix Apria en 2008, de devenir la première entreprise française à obtenir le 19 mai 2010, l'attestation CETIM-Environnement pour la démarche d'éco-conception mise en œuvre dans le four Zénith. Le four émet peu de bruit et fournit une excellente visibilité sur les produits enfournés. Plusieurs cuissons peuvent être réalisées en même temps, un signal sonore indique quand chacune d'entre elles est terminée.

Un four aux multiples qualités

Les touches sensibles et tactiles du tableau de commande sont vraiment intuitives et permettent, même si la recette est programmée, d'effectuer des modifications très facilement. Le pupitre de commande peut être placé indifféremment à gauche ou à droite de l'enceinte de cuisson et même fixé sur un mur à côté de l'appareil. Il dispose d'une prise USB (Bluetooth en option) qui permet de stocker sur PC toutes les données enregistrées par l'appareil en cours de cuisson, et bien sûr de transférer recettes, résultats HACCP ou comptes rendus de maintenance par internet. Au final, un bel outil issu de la démarche d'éco-conception développée par Bourgeois qui se veut une entreprise responsable. Aussi a-t-elle prévu la mesure, grâce à son système d'Energie Control Board™, des consommations d'eau, d'électricité et de produit nettoyant 100 % biodégradable. Ce qui lui a permis, après avoir reçu le prix Apria en 2008, de devenir la première entreprise française à obtenir le 19 mai 2010, l'attestation CETIM-Environnement pour la démarche d'éco-conception mise en œuvre dans le four Zénith. Le four émet peu de bruit et fournit une excellente visibilité sur les produits enfournés. Plusieurs cuissons peuvent être réalisées en même temps, un signal sonore indique quand chacune d'entre elles est terminée.

TÉL.: 04 50 32 58 58
WWW.BOURGEOIS.COOP

Édition 2010-2011 du concours Kikkoman



Pour la première fois cette année, le concours Kikkoman s'adresse simultanément aux élèves de 1^{re} et 2^e année de bac professionnel restauration ainsi qu'aux élèves préparant un BEP restauration 2^e année. Cette 17^e édition du concours Kikkoman sera à nouveau présidée par **Thierry Marx**, qui vient d'être nommé chef du restaurant de l'hôtel Mandarin Oriental à Paris (ouverture prévue mi-2011).

Dialoguer avec Thierry Marx via Facebook

Les élèves doivent élaborer une recette originale à partir d'un panier de produits préalablement défini et des différentes sauces Kikkoman : sauce soja naturellement fermentée, à teneur réduite en sel ou non, sauce soja sucrée, marinade teriyaki, sauce wok sukiyaki et

sauce yakitori. Durant la finale, le lundi 14 mars 2011 à l'école Grégoire Ferrandi (Paris VI^e), les dix finalistes s'affronteront pour remporter le premier prix : un voyage au Japon de dix jours incluant un stage à l'école culinaire Heisei. Pour aider les candidats dans l'élaboration de leurs recettes, un groupe Facebook '17^e concours Kikkoman' sera mis en place et permettra aux élèves de dialoguer avec Thierry Marx. Ce rendez-vous sera annoncé lors de la confirmation d'inscription aux candidats du concours et à leurs professeurs.

WWW.KIKKOMAN.FR

Calendrier du concours

- Fiche d'inscription à renvoyer avant le 19 novembre
- Fiche technique avec la recette à renvoyer avant le 31 décembre
- Demi-finale sur dossier à la mi-janvier 2011
- Finale le 14 mars 2011

Davigel présente sa nouvelle collection Jours de fête 2010

Par Tiphaine Campet, directrice d'Art et Cuisine et auteur du Blog des Experts 'Recettes artistiques pour présentations insolites' sur www.lhotellerie-restauration.fr

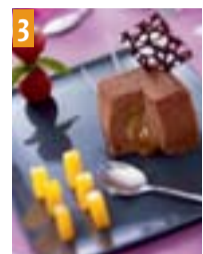
À l'approche des festivités de fin d'année, Davigel propose une sélection de 9 recettes inédites conçues par une quinzaine de chefs sous l'égide de Création Brigade.

Davigel expose cette année encore une kyrielle de nouveautés testées et approuvées par un panel de chefs professionnels indépendants. Cette gamme de recettes ne se cantonne pas à la période des fêtes, puisque la plupart peuvent être proposées tout au long de l'année afin que chaque chef puisse s'approprier ces produits de mise en place ou produits finis. Davigel lance notamment une variété de cinq **Pouss Pouss Cocktails**, un bâtonnet permettant de faire coulisser une composition à base de légumes (guacamole et duo de poivrons assaisonnés, carotte et ciboulette, crumble de chèvre et courgette pesto, poivron rouge et mozzarella, artichaut et bacon) alliant crémeux et croustillant et qui se déguste en une seule bouchée. Les **Paniers cocktails** en trois versions (Parmentier de canard et son crumble nature ; Aioli de légumes grillés et olives noires ; Compotée de légumes et crémeux de chèvre) sont une forme hybride d'amuse-bouches et de mini-entrées chaudes servies en petit moule en bois traditionnel.

Côté entrées chaudes, Création Brigade révolutionne le feuilleté chaud, avec un **Saumon à la crème d'épinard en brioché**. Si, de prime abord, ce chausson semble plus dense qu'un feuilleté, sa pâte croustillante s'avère fine en bouche avec une saveur légèrement sucrée qui s'équilibre parfaitement avec la garniture de saumon.

Aspect festif

Côté plats, Davigel propose un Suprême de volaille farci au foie gras en croûte d'éclats de pistaches et d'amandes, et des Joutes de porc fondantes en sauce vigneronne. Pour les accompagnements, une Étuvée de légumes d'antan assaisonnés de leur jus



1. Pouss Pouss Cocktail.
2. Saumon à la crème d'épinard en brioché.
3. Le Baroque.

de cuisson reprend la technique d'enrobage par surgélation propre à Davigel. Enfin, une Tatin d'oignons confits sur une fine pâte feuilletée pourra alors s'intégrer en version plus campagnarde aux côtés d'un boudin noir grillé ou en guise d'entrée façon pissaladière. Les desserts apportent leur valeur ajoutée à l'aspect festif de cette sélection Création Brigade avec deux tendances. La première est Ivoire mangue passion, un biscuit dacquoise noisette surmonté d'un coulis de mangue passion garni de morceaux de mangue, rehaussé d'une mousse de fromage blanc mascarpone en finition matelassée velours ivoire. Avantage de cette préparation Davigel : la plaque ponctuée de coussinets se découpe à volonté. La seconde est **Le Baroque**, un dessert pour gourmands par excellence. Après la Sphère macaronade de la collection 2009, cette version cubique spécial Noël présente une mousse de chocolat crémeuse en finition poudrée au cœur de caramel fondant reposant sur un socle croustillant.

Du nouveau sur le web

Davigel a également amélioré sa qualité en matière d'information, en dotant son site internet de nombreuses vidéos et en facilitant sa navigation suivant un accès rapide et clair.

WWW.DAVIGEL.FR

Le mini-petit pain bio croustillant d'Edna au sel de Guérande



Le succès d'EDNA Surgelés et de sa marque exclusive Le Monde croustillant fut l'occasion de créer une ligne de produits bio qui démarre avec le mini-petit pain bio croustillant. Tous les ingrédients utilisés pour ce produit sont issus de cultures biologiques contrôlées. De plus, il est fabriqué selon les exigences de qualité extrêmes du Monde croustillant d'EDNA. La marque propose des produits boulangers de première qualité qui sont fabriqués de façon traditionnelle avec un long pétrissage et le repos de la pâte. Ce qui donne un goût exceptionnel, un croustillant particulier, une mie alvéolée, ainsi qu'un aspect artisanal et rustique, grâce à la cuisson séparée dans le four. Chaque produit boulanger devient donc un produit unique qui peut facilement être comparé à ceux issus d'une tradition artisanale.

TÉL. : 03 88 18 15 08

FRANCE@EDNA.FR

WWW.EDNA.FR

“LES FRANÇAIS SONT PRÊTS À DÉPENSER PLUS POUR AVOIR UNE BIÈRE PLUS GOÛTEUSE”

Des opportunités à saisir pour Brasseries Kronenbourg

Refusant la fatalité d'un marché difficile, Thomas Amstutz, le président de Brasseries Kronenbourg, estime que le lancement de brassins saisonniers a permis de dynamiser les ventes du groupe, leader du marché.

Le marché de la bière a perdu en volume 20 % en vingt ans. Cette année, le repli devrait être d'environ 1 %. Kronenbourg souligne des disparités régionales importantes et un report de la consommation hors domicile vers la maison, un phénomène dû en partie à l'interdiction de fumer dans les lieux publics et la loi Bachelot.

“Le pouvoir de renaître”

“Contrairement à ce que pourrait laisser présager un contexte de crise, les Français sont prêts à dépenser plus pour avoir une bière plus goûteuse”, constate le président des Brasseries Kronenbourg, **Thomas Amstutz**. Ce dernier refuse la fatalité du marché, estimant qu'il faut “saisir toutes les opportunités qu'offre chacune des tendances”. Sur le terrain, en CHR, cette volonté s'est traduite par le lancement des brassins saisonniers Kronenbourg-Sélection des brasseurs “qui animent de façon inédite les établissements sur l'année en proposant à chaque saison une nouvelle bière éphémère portant la signature d'un maître brasseur. Ce qui permet de dynamiser certaines périodes, comme l'automne, généralement délaissées par les brasseurs.”



Cet été, 1664 a décliné en terrasse le ‘goût à la française’, une invitation à l'art de vivre sur fond de patrimoine historique, qui a été bien accueillie des consommateurs. Tous les 16 de chaque mois, 50 points de vente, en région et à Paris, ont bénéficié de l'opération. “Grimbergen rouge a également proposé une nouvelle découverte gustative” aux clients des bistros. La marque “prépare également la remise au goût du jour de son emblème, le phœnix, et sa nouvelle signature : le pouvoir de renaître”. Celle-ci sera présentée officiellement fin novembre à Paris. Des actions soutenues par un fort engagement publicitaire.

Marche en avant confirmée pour Brasseries Kronenbourg présidé par **Thomas Amstutz**.

“En tant que leader, Brasseries Kronenbourg sera aussi le premier animateur de cette fin d'année avec le lancement d'un brassin d'hiver Kronenbourg-Sélection des brasseurs ‘Savoureuse & onctueuse’, à partir du 1^{er} décembre dans 500 points de vente” ajoute le dirigeant du groupe. Quant à Grimbergen, brassin de Noël, la marque promet aussi une recette chaleureuse aux douces épices.

UN TAUX DE CROISSANCE DE 20 % PAR AN

Nespresso accentue sa présence en restauration

Le groupe multiplie les initiatives à destination des professionnels : un programme pour les passionnés d'expresso, une méthodologie de dégustation, un Club des chefs.

Créée en 1996, la division professionnelle de Nespresso affiche des résultats impressionnants avec un taux de croissance moyen de 20 % par an. Un succès qui repose, rappellent ses dirigeants, sur trois piliers : d'abord, une collection de 8 grands crus, “parfaitement dosés et conditionnés en capsules scellées hermétiquement, et garantissant une fraîcheur incomparable”, associés à la gamme de matériel professionnel Nespresso ; ensuite, des machines “conçues pour s'adapter à la configuration de tous les espaces concernés” et qui revendiquent design et ingéniosité. Enfin, “des services uniques à la mesure des attentes des clients professionnels” : évaluation des besoins, solutions au cas par cas...



Jean-Luc Valleix, directeur de la division ‘B to B’ de Nespresso aux côtés du chef **Laurent André**, qui a réalisé un repas autour de la gamme Nespresso.

Jessica Preuss. Nespresso a également lancé l'an dernier

le Coffee Codex, une méthodologie exhaustive de dégustation du café, axée autour de la gamme Nespresso. Il “s'adresse en premier lieu aux sommeliers et aux grands chefs qui souhaitent approfondir leurs connaissances sur le café et ainsi offrir à leurs clients des expériences gustatives uniques”.

En France, avec son Club des chefs “conçu comme une plateforme d'expertise dans l'univers du café mais aussi comme un espace d'échanges et de partage d'expériences”, Nespresso s'adresse à de jeunes professionnels au talent reconnu, mais toujours en quête d'excellence. Nespresso, qui soutient le Bocuse d'or, sponsorise également Cook it Raw (13 chefs de renom ont réalisé un repas autour des produits de la mer et du développement durable). Le groupe a été très remarqué pour ses associations gourmandes lors du Madrid Fusion 2010...

Former sommeliers et chefs

Nespresso multiplie les actions à l'égard des professionnels. Parmi celles-ci, le programme Nespresso Coffee Sommelier qui réunit des passionnés d'expresso. En France, huit sommeliers sont accrédités par cette formation spécifique : **Sylvain Desheulles**, **Caroline Furtoos**, **Charles Loembe**, **Bruno Loenzon**, **Manuel Joncheray**, **Gilbert Mestrallet**, **Karine Poncet** et

Restez zen avec Frigoflex !

Préservez la qualité de vos produits en toute liberté grâce aux caissons réfrigérés 12V-24V-230V amovibles

Eberspächer SAS
Tél. 01 30 68 54 76
www.eberspacher.fr
www.frigoflex.com

Park & Suites Groupe

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

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

Nous étudions toutes vos propositions.
Contact : developpement@parkandsuites.com
04 67 99 24 48

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR

2 imahl

MOBILIER HÔTELS, RESTAURANTS, COLLECTIVITÉS & ARTS DE LA TABLE

www.2imahl.fr

ABIOTEC Technologie UV

NOUVEAU Applications : Hôtellerie et Restauration

REDOUTABLE!

Piège à insectes volants nouvelle génération

- De 30 à 400 m² par appareil
- Sans bruit
- Sans odeur
- Sans produit chimique
- Sans risque d'incendie, ni de contamination
- SAV assuré!

WWW.DESINSECTISEURS-CONSOUMMABLES.COM ☎ 01 46 45 19 19

ON NE CHANGE PAS UNE ÉQUIPE QUI GAGNE

L'Association nationale des professeurs de cuisine réunie à Bruxelles

80 membres de l'Association nationale des professeurs de cuisine et restaurant des centres de formation professionnelle se sont retrouvés dans la capitale belge pour débattre et renouveler les mandats de l'équipe de direction.

Lors de 24^e assemblée générale de l'ANPCR, la confiance envers l'équipe de **Bruno Treffel** a été reconduite. Elle est en outre renforcée par l'arrivée de **Frédéric Perron** au poste de vice-président chargé de la communication et de **Patrick Armand**, nouveau secrétaire adjoint. "L'élection s'est faite naturellement, et à l'unanimité", constate Bruno Treffel, réinvesti à la présidence de l'association. Malgré les difficultés pour rejoindre Bruxelles, rien n'a entaché le programme dense de ces deux jours : visites pédagogiques dans la brasserie Cantillon, démonstrations de cuisine autour du chocolat et de cocktails...



L'ANPCR a tenu sa 24^e assemblée générale à Bruxelles.

Échanges sur les méthodes d'apprentissage

L'événement a favorisé de nombreux échanges entre le CFA organisateur et les CFA invités. Un CFA wallon a présenté un système de classe verticale qui rassemble dans un même cursus élèves de différents niveaux. "En Belgique, les cours généraux sont moins poussés mais nos apprentis ont une formation plus développée au niveau des langues, avec des cours de néerlandais et d'anglais", reconnaît **Yvon Rénier**, délégué régional de la Belgique, à

qui va succéder **Xavier Provoost**. Cette présentation "donne des idées de chaque côté. Nous avons des systèmes très proches avec des différences marquées", explique Bruno Treffel. La refonte du bac pro en trois ans a été l'occasion d'un débat animé : "Beaucoup de CFA restent attachés au brevet professionnel. L'idée de faire disparaître le BEP amène des inquiétudes, voire des mécontentements. Seule une minorité de CFA est favorable au bac professionnel en trois ans", constate le président. Le prochain rendez-vous de l'ANPCR est lancé à l'île de la Réunion, pour le Trophée de l'association, avec la présence de grands noms de la restauration. L'association sera présente au Sirah en janvier et pour le concours Cuisine en joute, en avril.

Laurène Leuridant



Bruno Treffel : "Une mise à plat est nécessaire dans l'apprentissage"

Rencontre avec le professeur du CFA de Wattignies (59), réélu dimanche 24 octobre à la tête de l'ANPCR.

Propos recueillis par Laurène Leuridant

L'Hôtellerie Restauration : Dans quel état d'esprit abordez-vous ce second mandat ?

Bruno Treffel : Je suis enthousiaste. Nous avons plein de nouvelles idées à mettre en route, dont la création d'un forum dédié à la mission de Régis Marcon.

Dimitri Descy, le vice-président, relatera les propositions. Avec une équipe renforcée, nous voulons voir l'aboutissement de nos concertations.

Quel constat dressez-vous sur les formations dans les CFA ?

Une mise à plat est nécessaire dans l'apprentissage. Beaucoup de choses restent à faire en termes de communication. Nous encaissons un gros déficit au niveau des métiers de service, réduits à l'image de porteur d'assiette. La formation au niveau des serveurs est beaucoup trop technique. Nous ne leur apprenons pas assez à commercialiser un produit. Il faut aussi former les maîtres d'apprentissage pour éviter le décrochage.

Pouvez-vous nous citer de nouvelles mesures entreprises par l'ANPCR ?

L'ergonomie du site internet a été revue. Chaque membre pourra mettre en ligne un billet. L'association favorise les échanges entre professeurs et apprentis et s'efforce de résoudre les problèmes, par exemple, de ceux qui sont en quête d'un CFA. Il y a eu un gros développement depuis dix ans.

Comment expliquez-vous la pérennité de l'association ?

Nous ne nous sommes jamais compliqué la vie. En apprentissage, nous sommes tous des professeurs en cuisine ou en salle. Ceux qui s'y retrouvent ont choisi leur formation, ce qui crée un esprit de groupe. Dans l'apprentissage, ce qui est préservé, c'est la passion du métier.



Retrouvez l'intégralité de l'interview de **Bruno Treffel** en tapant le mot-clé **RTR611233** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie

Restauration

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


> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : **01 45 48 51 31**

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

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

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° _____

Date de validité : ____ / ____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Déco assiettes : par quoi remplacer le paprika qui tache les serviettes et autres ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé **122618** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr