

L'Hotellerie

Restaurations

18 NOVEMBRE 2010 N° 3212

RÉUNIS AU CAP (AFRIQUE DU SUD)
PAGE 7

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



Jaume Tàpies,
président
des Relais
& Châteaux.

LES RELAIS & CHÂTEAUX
PARIENT SUR LA REPRISE

COCORICO !

PAGE 36

LE REPAS GASTRONOMIQUE FRANÇAIS AU PATRIMOINE IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ



Guy Savoy, Michel Guérard, Charles Aznavour, Marc Veyrat, Joël Robuchon et Christian Millau, réunis, en octobre 2008, au Sénat, pour un déjeuner de soutien à la candidature de la gastronomie française au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Le 5^e Comité intergouvernemental des États parties à la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, réuni à Nairobi au Kenya, n'a pas inscrit la gastronomie mais le repas gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. C'est-à-dire l'organisation d'un repas séquencé (entrée, plat, fromage, dessert), servi à table, avec une adéquation entre mets et vins d'une très grande diversité et un attachement à la présentation (arts de la table). C'est une "pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes", qui vient d'être reconnue par l'Unesco. Une belle victoire pour la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires dirigée par Pierre Sanner, Jean-Robert Pitte et la sénatrice Catherine Dumas qui a suivi cette candidature, mais aussi pour tous les chefs qui, depuis deux ans, l'ont défendue comme Guy Savoy, Michel Guérard, Marc Veyrat ou Joël Robuchon.

DU 23 AU 25 NOVEMBRE

PAGES 4-5

Biarritz accueille le congrès de l'Umih

JURIDIQUE

PAGE 32

L'employeur n'est pas obligé d'accepter une rupture conventionnelle de contrat de travail

REMANIEMENT MINISTÉRIEL

PAGE 3

Frédéric Lefebvre succède à Hervé Novelli au secrétariat d'État au Tourisme

VIE PROFESSIONNELLE

PAGE 34

"N'ayez pas peur de l'administration"

www.
cdbpromo
.com

comptoir
de
bretagne

SPECIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT & FOURNITURES
Hôtellerie • restaurants • collectivités • métiers de bouche

Vente en ligne

Pour votre 1^{ère} commande
frais de port OFFERTS !*

* France métropole hors Corse.

NOTRE FORCE,
vous offrir
les meilleurs PRIX!

Tél. 02 99 85 21 00 - Fax 02 99 85 21 13 - commande@cdbpromo.com

SPECIAL Equip'Hotel / Sirha
OFFERT POUR 500€ HT
d'achat sur le site internet, ce Mini PC



cuisine hôtel
verrerie
bar
couverts
laverie
pâtisserie
chaussures
stockage
inox
collectivités
cuisson

+ de 10 000
références
à portée
de clic!

UNE SEULE CHOSE, NOUS CONSULTER,
VOUS VERREZ
LA DIFFÉRENCE!

Indispensable continuité

Dans son discours d'ouverture des Rencontres nationales du tourisme, le mois dernier, **Hervé Novelli**, encore secrétaire d'État au Tourisme à l'époque, avait rappelé que l'ensemble de son action depuis mars 2008 était fondée sur la "requalification de l'offre touristique française".

Vaste programme, loin d'être achevé, à l'heure où le tourisme change de responsable ministériel avec la nomination de Frédéric Lefebvre, détenteur d'un secrétariat d'État aux attributions élargies. Il faut espérer que cette nouvelle équipe gouvernementale, nécessairement resserrée en raison des impératifs économiques, ne vienne pas briser l'élan donné à la politique du tourisme par Hervé Novelli, dont le bilan reste l'un des plus aboutis de tous les gouvernants qui eurent la charge du secteur depuis plusieurs décennies.

Depuis mars 2008, la profession a bénéficié de mesures aussi variées et essentielles que la réforme des normes de classement, qui permet notamment à l'hôtellerie française de se positionner sur le marché international du tourisme, la concrétisation du statut de Maître restaurateur, aujourd'hui reconnu comme un label de qualité auprès des clients, l'extension des chèques-vacances aux salariés des PME, qui en étaient jusque-là privés, la création et la promotion du Conseil supérieur de l'œnotourisme, sans oublier la toute dernière mise en œuvre de l'appellation 'palace' qui redonne son lustre à la grande hôtellerie parisienne et balnéaire.

Mais ce fut bien évidemment, sous l'égide de Christine Lagarde, ministre de l'Économie et des Finances, la baisse de la TVA en restauration qui fut la décision la plus emblématique pour la profession. Le passage de la TVA à 5,5 % apporta, à un moment difficile, une indispensable bouffée d'oxygène à un secteur essentiel de l'économie nationale.

Et la signature avec les organisations professionnelles du contrat d'avenir concrétisa à la fois l'engagement de la baisse des prix, la définition d'une politique active de l'emploi et des rémunérations, l'amélioration de la protection sociale des salariés et, plus longue à démarrer, une reprise de l'investissement de modernisation. Dans la foulée, l'activisme d'Hervé Novelli permit la sensibilisation des professionnels et de l'opinion à la valorisation de l'apprentissage et de l'alternance - ce fut la responsabilité de la mission **Marcon** -, facteurs du développement d'une formation de qualité.

Cette multiplication des réformes n'alla évidemment pas sans les critiques de ceux qui n'ont jamais rien à proposer, et qui n'entravèrent en rien la volonté du secrétaire d'État au Tourisme. Il faut souhaiter à son successeur de faire preuve du même dynamisme et de la même volonté politique. Aux organisations professionnelles de faire valoir leurs attentes, qu'il s'agisse de la réhabilitation de l'immobilier touristique, du développement encore timide du partenariat financier avec la Caisse des dépôts, et la création, vitale au cours des prochaines années, de la plateforme numérique des hébergements et des séjours en France, annoncée récemment par l'ancien ministre.

L. H.

EN BREF

Indice des prix : la grande sagesse de la profession

Est-ce pour saluer l'œuvre accomplie depuis 2008 par **Hervé Novelli** au moment de son départ du secrétariat d'État au Tourisme ? L'évolution des prix pour le mois d'octobre souligne la grande modération de la profession, tant par rapport à l'indice général de l'Insee que par rapport à d'autres secteurs d'activité. Alors que les prix des transports ont augmenté de 0,2 % le mois dernier, ceux de la santé de 0,2 %, le logement de 0,6 %, les prix 'hôtellerie, restauration, cafés' baissent de 0,3 % au cours de la même période, les hôtels enregistrant à eux seuls une baisse de - 1,7 %. Et sur douze 'mois glissants', l'inflation générale s'élève à + 1,6 %, alors que la profession s'établit à + 1,3 %.

Guide 'Michelin' : un nouveau 3 étoiles en Suisse

Le guide *Michelin* 2011 suisse sera en librairie ce 18 novembre et le restaurant Schauenstein à Fürstenua (canton des Grisons), dirigé par **Andreas Caminada**, obtient la distinction suprême. C'est le premier établissement de Suisse alémanique à décrocher les 3 étoiles. Le guide 2011 s'enrichit de 3 maisons à 2 étoiles : Ecco, le restaurant de l'hôtel Giardino à Ascona (Tessin), Homann's Restaurant à Samnaun-Ravaisch (Grisons) et The Restaurant, hôtel The Dolder Grand à Zurich. L'Auberge de Floris à Anières (Genève) est espoir pour 2 étoiles. Et 14 nouvelles adresses obtiennent leur première étoile. Quant aux Bib Gourmands, on en recense 79 dont 18 nouveaux.

Deux restaurants 3 étoiles consacrés par le guide 'Michelin' Chicago

La toute première édition du guide *Michelin* Chicago décerne 3 étoiles à Lzo François **Laurent Gras** (il a quitté le restaurant début novembre) et à Alinea de **Grant Achatz**. Trois restaurants reçoivent 2 étoiles et 18 restaurants 1 étoile, dont Everest de **Jean Joho** et Sepia d'**Emmanuel Nony**.

Forum des traditions culinaires à Chablis le 22 novembre

Le tour de France des traditions culinaires artisanales accueille professionnels des métiers de bouche et grand public lors de ces journées dédiées à la valorisation des savoir-faire gastronomiques et des produits du terroir. Lundi 22 novembre, ces rencontres se tiendront au cellier du Petit Pontivy à Chablis (89). Parmi les thématiques prévues : 'pourquoi s'engager dans une démarche qualité ?' ; présentation de la certification de service Cuisinerie gourmande ; le titre de Maître restaurateur et la marque Qualité tourisme ; les engagements des professionnels des Cuisineries gourmandes, sans oublier des débats autour des nouvelles attentes de la clientèle en matière d'œnotourisme et de gastrotourisme. Un marché ouvert à tous permet de rencontrer des producteurs locaux venus présenter leurs spécialités. À cette occasion aura lieu le 28^e congrès des Cuisineries gourmandes des provinces françaises, animé par son président fondateur, **Claude Izard**.

AVEC 2 900 EMPLOIS CRÉÉS EN QUINZE MOIS

RESTAURATION THÉ

Plus d'un an après l'entrée en vigueur du taux réduit de la TVA pour le secteur, le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC) présente un bilan complet et positif du contrat d'avenir. Souscrit par l'ensemble de la profession, il a été particulièrement respecté par ses adhérents.

Après l'obtention du taux à 5,5 %, toutes les organisations professionnelles de la restauration se sont engagées auprès des pouvoirs publics, par un contrat d'avenir, à répercuter une partie du différentiel de TVA sur leurs prix pour en faire bénéficier les consommateurs, sur le recrutement et les conditions de travail, et sur leur établissement en termes d'équipement. Selon différentes études, les membres du SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale) auraient effectivement appliqué voire devancé les termes de ce contrat.

La baisse des prix se maintient

Il y a dix-huit mois, le SNRTC avait mandaté la société Labor'Action (cabinet de conseil indépendant) pour qu'elle

Baisse de TVA : 77 % de restaurateurs satisfaits mais inquiets

Plus d'un an après sa mise en place, une grande majorité de restaurateurs se prononcent positivement face à cette mesure qui les a aidés à affronter la crise. Ils craignent désormais une réévaluation du taux à la hausse.

D'après une enquête réalisée en octobre 2010 par CHD Expert, 77 % des établissements déclarent être satisfaits de la baisse du taux de TVA dans le secteur, contre seulement 6 % d'insatisfaits. La mesure, intervenue au moment crucial de la

crise économique, a permis à certains établissements de subsister, estimant 81 % des restaurateurs à table. Certains regrettent cependant sa forte médiatisation, qui selon eux, a souligné les excès d'un petit nombre et engendré une mauvaise image de la profession. La baisse du taux de TVA à 5,5 % a en effet entraîné une diminution des prix pour 64 % des établissements. Mais le pourcentage tombe à 46 % si l'on comptabilise exclusivement ceux qui ont respecté les directives gouvernementales de prix à la lettre. On note également une hausse des investissements qui visent à améliorer l'établissement et ses équipements. Parmi les effets auxiliaires, certains restaurateurs comptent une augmentation de leur marge, du recrutement ou encore une amélioration de la qualité de leurs produits. D'après **Nicolas Nouchi**, directeur général de CHD Expert France : "La baisse de la TVA a représenté pour les points de vente de la restauration à table une vraie bouffée d'oxygène dans un contexte de crise économique sévère sur ce marché. Puisque l'on constate une reprise faible, mais réelle, on peut concevoir que le maintien de cette mesure devrait permettre aux exploitants de recruter davantage ou d'investir dans l'aménagement de leur point de vente."

Mais d'après le baromètre trimestriel de la restauration à table de CHD expert, 30 % des restaurateurs pensent que le gouvernement pourrait rehausser la TVA à 12 %. 85 % d'entre eux trouveraient cette mesure très préjudiciable à leur activité. Les établissements envisagent, dans ce cas, d'augmenter leurs tarifs, alors que 7 consommateurs sur 10 considèrent qu'une telle augmentation des prix serait choquante ou anormale...

P. C.



"La baisse de la TVA a représenté pour les points de vente de la restauration à table une vraie bouffée d'oxygène", relève **Nicolas Nouchi**, directeur de CHD Expert.

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

MAQUETTE
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Atelier Manifesto

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



Presse PRO

MATRIQUE : UN CONTRAT D'AVENIR GAGNANT/GAGNANT



Le SNRTC, que préside **Philippe Labbé** (ici en photo), a mandaté un cabinet d'experts pour suivre de façon exhaustive les prix pratiqués par les restaurants de chaîne. Les résultats de leur enquête menée sur la période estivale 2010 confirment une baisse des tarifs

relève de façon exhaustive les prix pratiqués par les restaurants de chaîne, afin de suivre leur évolution. Chaque trimestre, les prix de 8 500 plats et menus sont relevés au sein de 16 enseignes, représentant plus de 1 100 restaurants sur toute la France. L'enquête portant sur la période d'été 2010 (juin, juillet, août) montre que les enseignes ont effectivement baissé leurs prix et qu'ils maintiennent cette baisse par rapport à avril-mai 2009.

Le prix médian des plats principaux reste stable, à moins de 13,50 €. Les prix médians des entrées et des desserts baissent respectivement de 5 et de 4 %, les menus express ou menus du jour de 10 % et les menus enfant de 12 %. Avec - 11 % pour une bouteille d'eau minérale de 50 cl et - 14 % pour le prix moyen d'un café, le prix des boissons (eau, jus de fruits, thé et café) continue de diminuer par rapport à avril-mai 2009.

Plus de 2 900 emplois créés par les adhérents du SNRTC

Après consolidation des données, les entreprises adhérentes du SNRTC se félicitent d'avoir respecté le volet social relatif à l'emploi avec la création de plus de 2 900 postes depuis le 1^{er} juillet 2009, soit par le renforcement des effectifs, soit par l'ouverture de nouveaux établissements. Cela correspond à une croissance de 8 à 9 %. Ces chiffres sont confirmés par ceux relevés par les ser-

vices de la Dares qui font état de 29 700 nouveaux emplois en 12 mois pour le secteur des hôtels-café-restaurants.

Le SNRTC précurseur sur les avancées sociales

Le SNRTC se réjouit une nouvelle fois d'avoir obtenu le statut de syndicat représentatif qui va lui permettre de participer de façon active aux négociations sociales de sa branche.

Il tient cependant à rappeler que la grande majorité de ses adhérents ont anticipé les engagements du contrat d'avenir, en appliquant des hausses de rémunération dès le 1^{er} juillet 2009. Ils ont également été nombreux à mettre en place une mutuelle pour tous leurs salariés alors que cette mesure emblématique du contrat d'avenir ne sera effective dans toute la profession qu'à partir du 1^{er} janvier 2011.

L'application de cette mesure est notable si l'on considère que, tous secteurs d'activité confondus, seulement 43 % des entreprises françaises proposent une complémentaire santé

à leurs salariés, selon une étude de l'Institut de recherche et documentation en économie de la santé (IRDES).

La majorité des membres du SNRTC exploite plusieurs établissements et emploie plusieurs dizaines - voire centaines - de salariés. Cette caractéristique, rare dans un secteur où les effectifs sont souvent de moins de cinq salariés, lui permet d'être pionnière en matière de modernisation sociale. L'organisation réaffirme d'ailleurs sa volonté de mettre à disposition de la profession son expertise et son dynamisme.

100 millions d'euros d'investissements

Le total des investissements des adhérents du SNRTC pour l'année 2010, liés à l'ouverture de nouveaux restaurants et aux travaux de rénovation, représente plus de 100 millions d'euros répartis sur tout le territoire. Les investissements programmés pour 2011 et les années suivantes résultent également d'une amélioration des capacités d'autofinancement.

Pascale Carbillat

Baisse de TVA : engagements respectés pour Buffalo Grill

Quinze mois après l'entrée en vigueur du taux de TVA à 5,5 %, l'enseigne de 328 restaurants et 7 880 salariés, qui sert 33 millions de repas par an, semble avoir largement respecté ses engagements en termes de prix, d'emploi et d'investissement.

La baisse des prix

Quinze produits bénéficient toujours d'un rabais de 11,80 % par rapport à juin 2009. Au 30 septembre 2010, le ticket moyen est inférieur de 4,19 % à celui de juin 2009. L'engagement sur la modération des prix est totalement respecté avec 1 % d'inflation sur les autres produits depuis 24 mois, soit 0,5 % en moyenne par an.

Création d'emplois et amélioration de la situation des salariés

L'enseigne a créé 446 emplois nets et



L'enseigne annonce avoir pu réaliser 14 ouvertures grâce à la baisse de la TVA.

124 contrats en alternance. Les rémunérations ont été revalorisées de 6 à 15 % suivant les niveaux, auxquelles s'ajoute une prime de transport de 200 euros nets par an. Aucun salaire à temps partiel n'est inférieur à 1 725 euros bruts mensuels. L'intégralité des 5 380 salariés des succursales 'badge' désormais ses horaires de travail effectif. Le déploiement des badgeuses se

poursuivra en 2011 sur le réseau des franchisés. Une 6^e semaine de congés payés a été mise en place en substitution des jours de repos isolés. Enfin, depuis le 1^{er} juillet 2010, la mutuelle est accessible à tous les salariés avec une participation employeur de 20 € par mois.

Investissements pour améliorer l'accueil

Près de 30 millions d'euros par an sont consacrés à la rénovation des établissements et à la création de nouvelles unités. Le programme prévoit une dépense de plus de 60 millions d'euros supplémentaires sur plusieurs années. 14 ouvertures ont pu être réalisées depuis la baisse de TVA, 10 autres sont programmées en 2011 (ouverture et rachat de franchise).

P. C.

UN PROCHE DE NICOLAS SARKOZY AUX COMMANDES

Frédéric Lefebvre nommé secrétaire d'État au Tourisme

Il succède à Hervé Novelli, avec un portefeuille ministériel aux larges attributions.

Il est évident que, dans le cadre du remaniement ministériel de ce dimanche, le tourisme n'a pas véritablement été au cœur des préoccupations de l'exécutif. Pour succéder à **Hervé Novelli**, dont le bilan plus que positif aurait plaidé pour le maintien aux affaires, c'est **Frédéric Lefebvre**, ancien député des Hauts-de-Seine (où il était suppléant d'**André Santini**), porte-parole de l'UMP et proche de **Nicolas Sarkozy**, qui a été désigné.

Rattaché au ministère de l'Économie et des Finances, donc sous l'autorité de **Christine Lagarde**, qui obtint, rappelons-le, la baisse de la TVA sur la restauration au terme d'un 'marathon' européen épuisant en mars 2009, Frédéric Lefebvre reçoit un portefeuille ministériel aux larges attributions avec, outre le Tourisme, le Commerce, l'Artisanat, les Petites et Moyennes Entreprises, les Services, les Professions libérales et la Consommation.

Il faudra beaucoup de présence aux organisations professionnelles de l'hôtellerie et de la restauration pour faire valoir leurs arguments auprès d'un responsable ministériel aux attributions aussi larges.



Frédéric Lefebvre.

AVEC UN SITE MODERNISÉ

Tables & Auberges de France veut défendre les oubliés de la restauration

L'association a décidé de sélectionner 300 établissements participant à l'animation et à la défense de la ruralité.

Sous le label "*simplicité et authenticité au cœur de nos terroirs*", 300 établissements sont regroupés dans une brochure Auberges de village, indépendante du guide national qui comprend un millier d'adhérents. "*Nous avons décidé de mettre en exergue les oubliés de la restauration, c'est-à-dire les aubergistes*", affirme **Jean Lanau**, président et fondateur de Tables & Auberges de France. *Le guide défend leur authenticité, leur savoir-faire à l'ancienne.*

Bientôt l'iPhone

Pour y figurer, les établissements doivent participer à l'animation, à la défense économique et sociale de la ruralité. Ils doivent également offrir des prestations d'accueil et de service incluant une cuisine familiale ou traditionnelle, proposer un bon rapport qualité/prix avec une formule du déjeuner à 20 € maximum.



"Le guide défend leur authenticité, leur savoir-faire à l'ancienne", souligne **Jean Lanau**, président de Tables & Auberges de France.

Si l'établissement bénéficie d'une prestation hôtelière, celle-ci ne peut excéder 19 chambres et l'aubergiste doit mettre à disposition des informations touristiques locales.

À l'occasion de son 15^e anniversaire, Tables & Auberges de France a en outre modernisé son site. Les internautes peuvent y laisser des commentaires, noter les établissements, réserver en ligne, ajouter des recettes. Tables & Auberges de France est également présent sur Facebook et Twitter et procède au lancement de Tablôberges pour iPhone. **Bernard Degioanni**

TABLES & AUBERGES DE FRANCE

2 RUE LANTERNIÈRES
BP 81225 - 31012 TOULOUSE CEDEX 06
TÉL. : 05 61 99 47 79

WWW.TABLES-AUBERGES.COM

LA VILLE ACCUEILLE LE CONGRÈS DE L'UMIH DU 23 AU 25 NOVEMBRE

BIARRITZ, UN CHANGEMENT DE CAP RÉUSSI

C'est au cœur du Pays basque, dans le fief de Roland Héguay, président confédéral, que le congrès national de l'Umih ouvrira ses portes le mardi 23 novembre. Depuis des années profession et municipalité travaillent à l'évolution de la ville biarrote. Regards croisés et portraits de quatre professionnels de la région.

Plus de 600 participants sont attendus pour le 58^e congrès de l'Umih qui va se dérouler du 23 au 25 novembre à Biarritz. Parmi eux, certains se souviendront sans doute de la 49^e édition du congrès national du syndicat, alors FNIH : la station balnéaire avait rouvert ses portes durant trois jours pour accueillir la profession dans sa migration automnale, puis les avaient sagement refermées avant de se pelotner jusqu'au printemps suivant. En 2010, nouvelle donne. La cité s'est ouverte et s'exprime à l'année. Un changement de cap né d'une volonté politique et d'un travail mené conjointement avec la profession. Lors de son élection, en 1991, l'actuel sénateur-maire de Biarritz, **Didier Borotra**, bataille pour la réhabilitation du casino municipal. Une fois aux affaires, le premier magistrat perçoit la nécessité de mettre en place une dynamique nouvelle.

Dialogue permanent

En 1996, une structure baptisée Biarritz Tourisme est créée avec, pour mission de booster "l'économie locale au travers de l'activité touristique", résume **Olivier Lépine**, directeur de l'office de tourisme biarrot. "Tout était fermé, ou presque, d'octobre à avril. Le premier travail a été d'expliquer à tous les professionnels, à tous les acteurs concernés qu'il fallait ouvrir pour changer l'image." Pas simple. "Ceux qui étaient prêts à le faire nous rétorquaient qu'il fallait ramener du business. Nous avons alors mis sur les congrès et les séminaires. En 1997 et 1998, 20 % à 30 % du parc hôtelier était désormais ouvert à l'année, ce qui nous a permis de multiplier les événements. Tout s'est alors enclenché. Derrière ces ouvertures, les autres commerces se sont adaptés." Le

parc hôtelier est équilibré - à peu près 1/3 pour chacune des trois principales catégories -, entièrement rénové depuis le début des années 2000 et en augmentation de 30 %. Il est de 2 500 chambres.

"Autour de cela, nous avons provoqué une activité culturelle avec plus de 100 spectacles à l'année, ce qui était important pour la vie de la ville, poursuit-il. La clientèle vient de 80 à 100 kilomètres alentour, dîne sur place et reste aussi pour le week-end, sans compter les troupes qui se produisent... Tout cela génère de l'activité." Quant au surf, au golf et à la thalassothérapie, ce sont "des produits commerciaux thématiques qui ont permis de sécuriser les marchés. Le surf et le rugby ont aussi servi à rénover l'image de Biarritz qui est passée du statut de ville de retraités à celui de ville jeune et sportive." Quand le Biarritz Olympique (BO) se retrouve en quart ou en demi-finale de la coupe d'Europe contre l'Irlande, ce sont aussi 5 000 à 6 000 Irlandais qui débarquent en territoire basque pendant deux ou trois jours. Et puis, souligne encore **Olivier Lépine**, une équipe de rugby qui gagne donne à sa

ville "une image de conquérant". Biarritz a été également, dès 1999, parmi les premières destinations françaises, à parier sur les vols 'low cost'. L'aéroport est passé de 400 000 à 1 million de passagers en dix ans. "Les gens craignaient ce type de clientèle mais le principe s'est révélé positif. Quelqu'un qui a un budget de 400 E et qui ne va dépenser que 40 E dans l'avion va dépenser dans l'hébergement, le loisir... Tout le monde en profite, du camping à l'hôtel 5 étoiles."

La clientèle low cost reste en moyenne 4,7 nuits. "L'hôtellerie est passée d'un taux d'occupation de 53 à 55 % sur cinq mois à 60 % à l'année, avec des prix moyens qui n'ont cessé de progresser, ajoute **Olivier Lépine** en insistant sur cette notion essentielle à ses yeux : "sans cette étroite collaboration et cette discussion permanente entre les institutionnels et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, nous n'aurions pas pu réussir cette mutation."

Nouvelles clientèles et mises aux normes

Christophe Lévy, propriétaire de l'hôtel Oxo, un deux

Biarritz, ville ouverte

Le 58^e congrès de l'Umih va se dérouler à l'Espace Bellevue, du 23 au 25 novembre. Thème retenu : 'le client, notre avenir'. Un 'client' que les habitants de la station balnéaire ont choisi de séduire du 1^{er} janvier au 31 décembre. Une bataille démarrée il y a une quinzaine d'années et menée en

étroite collaboration entre la municipalité et l'Umih du Pays basque, présidée par **Roland Héguay**, devenu président confédéral de la rue d'Anjou. Aujourd'hui, la capitale européenne du surf a non seulement gagné la bataille de l'hiver mais elle s'est forgée une image jeune et sportive. Un changement

de cap réussi, grâce au dialogue et à l'esprit d'équipe du président confédéral de la rue d'Anjou. Aujourd'hui, la capitale européenne du surf a non seulement gagné la bataille de l'hiver mais elle s'est forgée une image jeune et sportive. Un changement de cap réussi, grâce au dialogue et à l'esprit d'équipe.

DE RETOUR DANS LE BASTION FAMILIAL

Philippe Arrambide : le charme discret du cuisinier

Saint-Jean-Pied-de-Port (64) Le chef a succédé à son père et a retrouvé la 2^e étoile *Michelin* perdue en 2000.

J'ai le même état d'esprit que mon père, souligne **Philippe Arrambide**, même si j'ai une autre approche. J'ai modernisé sa cuisine traditionnelle mais le produit reste pour moi, comme pour lui, le maître de l'assiette. J'ai du mal à mélanger trop de choses, je n'aime pas les juxtapositions." Discret, le chef de 38 ans a mis du temps à se faire un prénom. Il a rejoint en 2000 son père à l'hôtel Les Pyrénées. "Je me suis fondu dans le moule, j'ai observé un peu à l'écart, c'était aussi l'année où la maison venait de perdre sa 2^e étoile *Michelin*. J'ai fait preuve d'humilité, procédé par petites touches, modifié progressivement un plat, une sauce."

La passation de pouvoirs a eu lieu en 2005, et la 2^e étoile est revenue trois ans plus tard. Avant de retourner à l'hôtel Les Pyrénées, bastion familial depuis quatre générations, **Philippe Arrambide** a travaillé avec **Dominique Toulousy**, **Alain Dutournier** au Carré des feuillants, **Pierre Hermé** chez Fauchon et au Jardin des sens. "J'ai eu envie de rejoindre **Jacques** et **Laurent Pourcel** parce que l'équipe était jeune, dynamique. Cela me permettait aussi de retrouver le Sud."



Philippe Arrambide.

Bernard Degioanni

HÔTEL LES PYRÉNÉES

19 PLACE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
64220 SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
TÉL. : 05 59 37 01 01

WWW.HOTEL-LES-PYRENEES.COM

OUVERT DEPUIS JANVIER DERNIER

L'Éphémère, bien parti pour durer

Ciboure (64) Une belle table dans un milieu marin : à 33 ans, **Sylvain Mauran** a créé le restaurant de ses rêves.

C'est à 13 ans à Lézignan-Corbières et Carcassonne (11) que **Sylvain Mauran** a débuté son apprentissage. Mais le "vrai déclic" s'est produit au Centenaire avec **Roland Mazère**, où il est resté six ans. "L'ambiance y était excellente, on pouvait émettre des idées de plats. Roland Mazère était à l'écoute. Le travail était soigné mais pas guindé. Ensuite, j'ai évité les grandes maisons, persuadé que je ne trouverais pas mieux", affirme **Sylvain Mauran**.

Donner envie

L'envie de s'installer le taraude mais il veut "au préalable apprendre à gérer", ce qui le conduit à occuper pendant trois ans le poste de chef au Kaïkou, le plus ancien restaurant de Saint-Jean-de-Luz (64).

L'Éphémère a ouvert en janvier. "Les pre-



Sylvain Mauran : "Un plat, ça commence à la lecture de la carte."

miers jours, nous ne faisons que huit couverts par crainte de mal faire." Les deux cuisiniers qui travaillent avec lui sont dans la profession depuis peu. "Nicolas était informaticien et Jean-Baptiste peintre en bâtiment. Je préfère des gens motivés qui ont envie d'apprendre que quelqu'un au C.V. imposant et aux mauvaises habitudes." Sur la carte, les libellés des plats sont longs. "Un plat, ça commence à la lecture, il doit donner envie. Inscrive un maximum d'ingrédients permet aussi d'éviter les mauvaises surprises."

B. De.

L'ÉPHÉMÈRE

15 QUAI MAURICE RAVEL
64500 CIBOURE
TÉL. : 05 59 47 29 16

WWW.LEPHEMERE-CIBOURE.FR



La station balnéaire a quitté son statut saisonnier au profit d'une activité permanente.

étoiles qu'il a repris et rénové il y a un peu plus de trois ans, n'est pas issu du sérail. Il plébiscite cependant la dynamique instaurée, en citant par exemple la Halle Iraty inaugurée en 2009, qui permet désormais l'accueil de congrès allant jusqu'à 1 500 participants. "Nous avons une montée en puissance de salons sur des thèmes aussi différents que le chocolat ou l'immobilier. Au printemps 2011, nous aurons aussi l'inauguration de la cité de l'océan et du surf, qui vient compléter l'agrandissement du musée de la mer. La ville est dans la tendance, elle est proche de tout ce qui touche à l'océan et au respect de la nature. Il y a un taux de remplissage directement lié à cette offre." L'hôtelier, qui est au bureau de l'Umih 64, revient à son tour sur la qualité de l'infrastructure hôtelière : "Nous avons la chance d'avoir une hôtellerie très en avance sur les normes. Un quart de l'hôtellerie est totalement aux normes, y compris les gros porteurs" se félicite-t-il, en rappelant que la profession biarrote a enregistré chaque année un point de taux

d'occupation supplémentaire entre 2002 et 2008.

"Nous avons subi un léger recul en 2009, et 2010 reste stable, avec un frémissement depuis mai. L'ouverture il y a dix-huit mois de liaisons 'low cost' avec les Pays-Bas et la Scandinavie nous a permis de toucher une clientèle qui souffre un peu moins de la crise." L'Oxo possède vingt chambres et affiche un taux d'occupation moyen de 75 %. "Ce qui est difficile, à l'heure actuelle, c'est d'abord la gestion des réservations de dernière minute, pour ne pas dire de toute dernière seconde, avec des clients qui se décident souvent en fonction de la météo ; ensuite, c'est de trouver

du personnel motivé, notamment dans l'accueil. Mais cela, ce n'est pas spécifique à Biarritz."

"La bulle TVA a fait du bien"

Dans les Pyrénées-Atlantiques, **Bruno Dottax**, à la tête d'un hôtel-restaurant situé à 25 kilomètres de Biarritz, également membre du bureau de l'Umih 64, décrit une hôtellerie familiale entre réussites et difficultés. "J'ai l'exemple de deux établissements près de Saint-Jean-Pied-de-Port qui ont choisi de se transformer en chambres d'hôte, n'ayant pas les moyens financiers de se mettre aux nouvelles normes incendies et accessibilité. Et à côté, il y a de nouveaux propriétaires qui arrivent et investissent. Biarritz est moteur. Ce que nous devons faire, au niveau du syndicat, c'est trouver des solutions pour aider ceux qui sont le plus en difficulté. Des solutions, il y en a, mais c'est compliqué d'arrondir les angles avec l'administration", déplore-t-il. "Le conseil général apporte depuis plusieurs années une aide à la rénovation hôtelière pour les établissements situés à l'intérieur des terres, précise-t-il. Mais ceux-ci doivent

être viables. Cette subvention arrive un peu comme la cerise sur le gâteau, c'est elle qui va leur permettre de choisir un matériau plus moderne, de meilleure qualité."

La restauration semble toutefois tirer son épingle du jeu. Globalement, "les restaurants se maintiennent, même lorsqu'ils ne sont pas dans des villages touristiques. À Larressore, la municipalité a commencé par rouvrir une épicerie et l'a mise en gérance, elle a fait la même chose avec un resto qui était fermé de longue date et qui vient d'être transformé en café-restaurant. Le mixte public/privé redonne un peu de vitalité mais c'est une solution qui a ses limites." Selon lui, "la bulle TVA a fait du bien, elle a permis d'augmenter les salaires, de recruter, d'investir". Dans son établissement, un trois étoiles près d'Espelette, Bruno Dottax, troisième du nom, a augmenté ses salariés et mis en place un plan d'épargne salarial. L'urgence à ses yeux ? Le logement des saisonniers. "Nous sommes dans la débrouille et cela doit cesser, mais il manque pour cela une volonté publique. La profession ne peut pas, seule, résoudre ce problème." Bien vrai.

Comme le rappelle Olivier Lépine, la thalassothérapie fait aussi partie des leviers sur lesquels Biarritz Tourisme s'est appuyée. **Jacques Courtillé** est directeur du centre de thalassothérapie Helianthal de Saint-Jean-de-Luz et président de l'association des thalassothérapies en côte basque, qui représente un chiffre d'affaires hors taxe de 50 M€ et 700 emplois saisonniers autour de cinq complexes. Le souci du secteur repose sur la 'cohérence' des équipes de médecins, soignants ou esthéticiens... "Nous avons depuis trois ans des médecins salariés à l'année. C'est le seul moyen d'obtenir la cohérence recherchée", sachant que la branche évolue vers du court séjour, surfant sur les spas et autres soins détente. "Nous nous adressons aujourd'hui à la clientèle de séminaires ou d'affaires. Cette offre 'bien-être' se développe et demande les bonnes équipes. Nous formons énormément dans ce sens", conclut Jacques Courtillé. Une autre corde à l'arc basque.

Sylvie Soubes

AVEC 150 000 € D'INVESTISSEMENTS

Iratze Ostataua : une reconversion réussie

Saint-Jean-Pied-de-Port (64) Gérard Leclercq a attendu d'avoir 56 ans pour assouvir sa passion, la cuisine.

Auparavant, j'étais directeur de magasins spécialisés dans la conception et la vente de livres et de disques", se souvient **Gérard Leclercq**. Lui et son épouse se sont retrouvés du jour au lendemain sans emploi. Aussi, ils ont décidé de s'installer au Pays basque. "Nous vivions à Paris mais nous étions toujours là, car j'ai des racines basques par ma mère", précise Gérard Leclercq. Après quelques stages chez des amis cuisiniers, il se lance en 2005 dans le métier qui l'a "toujours fait rêver". Le couple investit 150 000 € dans une crêperie située dans une rue touristique de Saint-Jean-Pied-de-Port. "Ma cuisine est basque. Je m'appuie sur des recettes traditionnelles d'une grande simplicité, d'une grande rusticité. J'ai 300 livres sur le sujet. On apporte souvent le plat à table pour la notion de partage", affirme-t-il. Jusqu'en 2008, il a travaillé avec



Pour **Gérard Leclercq**, cuisiner a toujours été un rêve.

des cuisiniers professionnels. Désormais, il est seul en cuisine. Aurait-il aimé commencer plus tôt ? "Cela me titillait depuis dix ans et j'ai toujours cuisiné. Mais, il y a trente ans, j'aurais été commis, je n'aurais pas eu de responsabilités et je n'aurais pas fait la même cuisine qu'aujourd'hui." **B. De.**

IRATZE OSTATAUA
11 RUE DE LA CITADELLE
64220 SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
TÉL. : 05 59 49 17 09
[HTTP://IRATZE.ZEBLOG.COM](http://iratze.zeblog.com)

À 56 ANS

Didier Oudill, de retour au pays

Bidart (64) Le chef est revenu dans le Sud-Ouest après une parenthèse d'une dizaine d'années à Paris.

Didier Oudill a repris depuis dix mois Villa Ilbarritz à Bidart. "J'ai 56 ans, mais je suis chaque jour en cuisine. Je ne conçois pas une maison sans y donner l'impulsion", déclare-t-il. Les produits locaux sont sur sa carte, mais au-delà des recettes traditionnelles. "Ma cuisine, c'est celle du lieu où je me trouve, avec les idées de la France et du monde entier. C'est une cuisine d'assaisonnement", précise-t-il.

Le Sud-Ouest pour Didier Oudill, c'est sa présence chez **Michel Guérard** comme apprenti de 1970 à 1973 et de 1977 à 1986. Il a ensuite rendu célèbre Pain, Adour et Fantaisie à Grenade-sur-l'Adour de 1986 à 1993, avant de peaufiner sa notoriété au Café de Paris à Biarritz. La parenthèse parisienne a commencé en 1999 et pris fin en 2008.

"J'ai quitté Biarritz parce que la construction d'un parking à côté du restaurant a duré quatre ans. Le Dauphin a été une opportunité. Paris ne m'effrayait pas, j'y suis né."

Une autre page

Didier Oudill attribue au hasard son retour au Pays Basque. "Avec **Corinne**, mon épouse, on voulait revenir dans le Sud-Ouest, on pensait à Bordeaux quand



Une salle contemporaine qui peut accueillir plus de 100 personnes.

on a appris que Villa Ilbarritz était à vendre." Une nouvelle page de sa carrière s'ouvre. "Ce qui me rend joyeux, ce sont les progrès techniques. J'ai vécu le four à charbon et nous en sommes à l'induction, à la cuisson sous-vide."

Corinne et Didier Oudill sont fiers de voir leurs enfants suivre la même voie. "**Sébastien** est avec moi en cuisine, **Clément** est au Carré des feuillants, **Julia** est sommelière à La Maison de l'Aubrac tandis qu'**Alicia** travaille à New York avec son mari." **B. De.**

VILLA ILBARRITZ
AVENUE DE BIARRITZ
64210 BIDART
TÉL. : 05 59 23 82 07
[WWW.VILLA-ILBARRITZ.FR](http://www.villa-ilbarritz.fr)

CLÔTURE DES CANDIDATURES LE 31 DÉCEMBRE 2010

Les palaces ont enfin leur distinction

En créant la distinction 'palace' par arrêté du 8 novembre 2010, l'ancien secrétaire d'État en charge du Tourisme, Hervé Novelli, consacre officiellement les établissements d'exception. Une vingtaine d'hôtels 5 étoiles pourraient en bénéficier au premier trimestre 2011.

Le rapport co-rédigé par **Jean-Pierre Ferchaud** et **François Delahaye** du Plaza Athénée vient de clore la réflexion engagée à propos des établissements de luxe, aboutissant à la création d'une distinction 'palace'. Cet arrêté du 8 novembre 2010 vient combler l'absence de reconnaissance officielle des hôtels d'exception. La loi du 22 juillet dernier visant la modernisation de l'hôtellerie est ainsi parachevée.



Hervé Novelli présente la plaque qui distinguera les établissements 5 étoiles 'Palace'.

Leur rapport a été rédigé par le directeur de cinéma, **Gonzague Saint Bris**, écrivain et journaliste et **Jean-Michel Wilmotte**, architecte et designer. Parmi les critères qui orienteront leur jugement : le caractère exceptionnel du site, l'architecture et l'intérêt historique du bâtiment, la taille et le nombre de suites, l'esthétique, les services proposés, l'excellence de la restauration, l'implication des équipes et, enfin, le caractère sociétal et environnemental de la démarche. In fine, c'est le ministre chargé du Tourisme qui distinguera l'établissement par arrêté. Cette distinction sera attribuée pour une durée de cinq ans après une phase d'instruction réalisée par l'Agence de développement Atout France sur la base d'un document reprenant les critères 5 étoiles. La démarche est gratuite et volontaire. Enfin un visuel déposé à l'INPI pourra être placé sur la façade de l'hôtel. Les premiers dossiers, une vingtaine d'après le ministre, seront examinés au cours du 1^{er} trimestre 2011, les candidatures devront être déposées avant le 31 décembre 2010.

Évelyne de Bast

Le point de vue de...

Didier Le Calvez, directeur général de l'hôtel Bristol
"Je reste étonné que la première 'short list' dont on nous a parlé comprenne une vingtaine de noms d'hôtels. Je pense que si la distinction palace doit être réservée à des hôtels d'exception, il faut véritablement que l'attribution soit faite non sur un nom mais sur une réalité. Le choix d'une dizaine d'hôtels seulement pouvait se justifier."

Hubert Joly, président du groupe Carlson, membre du jury d'évaluation
"Je suis fier de pouvoir servir mon pays en devenant membre de ce jury. J'essaierai de lui apporter ma connaissance du secteur sur le plan international grâce à mon association avec le secteur du luxe", explique l'ancien collaborateur du Comité Colbert et administrateur de Ralph

Lauren. Il ajoute que "le travail mené par le ministre pour établir la nouvelle classification des hôtels en France est d'un grand professionnalisme, absent dans de nombreux pays". L'évaluation subjective lui paraît judicieuse. "Le jury appréciera surtout ce 'je-ne-sais-quoi' qui fait les établissements d'exception."

Jean-Paul Lafay, président du Club des dirigeants des grands hôtels de Paris

"Le dossier a été rondement mené puisque l'arrêté a été pris par le ministre deux mois après la remise du rapport de Messieurs Delahaye et Ferchaud. Nous avons veillé à ce que l'aspect technique du dossier soit réaliste et accessible pour tous. Nous avons donc supprimé la taille pour les établissements, élément trop réducteur. Nous avons aussi demandé à ce que la surface des

chambres ait une tolérance de 10 %, notamment pour les anciens palaces qui ont des chambres dites 'courrier' réservées au personnel. Les prix moyens ne rentreront pas dans les prérequis, mais seront soumis à l'appréciation du jury, de même que le ratio personnel par chambre, qui devra être modulé et différent entre Paris et la province. Enfin, et nous en sommes fiers, nous avons demandé à ce que soient intégrés dans les prérequis tous les avantages sociaux proposés par l'hôtel: intéressement, formation, etc."

Pour aider les candidats à obtenir la distinction palace, le Club des dirigeants des grands hôtels de Paris, qui regroupe 220 personnes sur 80 établissements en région parisienne, s'appuie à rédiger un document qui servira à la mise en forme du dossier.

Pour tout renseignement complémentaire : Jean-Paul Lafay au 06 07 27 33 62

QUATRE ANS DE RÉNOVATION

Shangri-La Hotel Paris : Empire et luxe

À deux pas du Trocadéro, le Shangri-La a procédé à une impressionnante rénovation de ce qui fut le palais de Roland Bonaparte. Ouverture prévue le 17 décembre.

L'œuvre du décorateur **Pierre-Yves Rochon**, la rénovation intérieure du Shangri-La Hotel Paris marie les styles Directoire et Empire, avec la mise en valeur d'emblèmes impériaux comme l'abeille ou l'aigle, reproduits en marbre, en pierre ou sur les lourdes portes en bois d'acajou. Une touche asiatique vient rappeler que l'établissement appartient à un groupe chinois : meubles laqués, papiers peints dessinés à la main, reproductions d'impressions sur soie, vases magistraux placés à l'entrée et choisis avec soin par une consultante en art originaire de Hong-Kong... Le travail de reconstruction a demandé quatre ans.

Richard Martinet, architecte en chef des monuments historiques a affronté des contraintes énormes. "Nous étions dans un bâtiment de taille réduite, avec de petits volumes", confie-t-il. L'hôtel contenait des éléments qui étaient passés inaperçus, comme ce planisphère en stuc, au pied de l'escalier central qui rappelle que Roland Bonaparte était avant tout un grand aventurier. "Il a fallu reconstituer les fresques historiques sur les murs", raconte **Claire Mambon**, du cabinet de Pierre-Yves Rochon.

Une suite impériale de 375m²

Dans la partie publique, les tentures sont un panaché de tissus Lelièvre, Pierre Frey et Canovas. Le résultat est édifiant. Plus qu'un hôtel, c'est un palais reconstitué qui accueillera les visiteurs. Les volumes sont immenses, les coloris jouent sur le bleu nattier, le vert céladon, sans oublier l'or, omniprésent. Passé l'entrée magistrale, avec carrelage d'époque et



La suite panoramique, avec vue sur la tour Eiffel.



La Bauhinia, restaurant et verrière.

lustres Empire à tête de cygne, le restaurant La Bauhinia, du nom de la fleur ornant le drapeau de Hong-Kong, constitue la principale attraction du rez-de chaussée. Sa carte a été confiée à **Philippe Labbé** et ses 80 places sont aménagées en balcon, sous une verrière de type Eiffel, découverte pendant les travaux, reconstituée et habillée de taffetas. Au mur, les papiers ont été peints à la main, reprenant des motifs anciens chinois brodés sur la soie.

L'hôtel compte 81 chambres et 27 suites. Yves Rochon a fait une recherche iconographique pour reconstituer les espaces à l'identique, de la suite impériale de 375 m² avec ses taffetas qui s'enroulent comme des dais royaux à la suite panoramique du 7^e étage, qui présente une vue sur la tour Eiffel depuis chacune de ses pièces.

É. de B.

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

GRÂCE À DES SIGNES ENCOURAGEANTS CÔTÉ RÉSERVATIONS

Les Relais & Châteaux parient sur la reprise

Le Cap (Afrique du Sud) Réunis en congrès annuel, les membres des Relais & Châteaux ont accueilli 36 nouveaux membres sur fond d'optimisme.

Nous avons senti une nette reprise cette année, notamment au niveau de la centrale de réservation. En moyenne, le chiffre d'affaires des membres a augmenté de 8 % en 2010 avec + 2 % en Espagne, + 16 % aux États-Unis, + 7 % en France. Le nombre de nuitées a enregistré une croissance de 5 % et celui des couverts de 3 %", indique **Jaume Tàpies**, président des Relais & Châteaux lors de sa première conférence de presse en direct sur internet. "De plus, 70% de nos membres récemment interrogés parient sur une bonne croissance pour l'année à venir," ajoute-t-il. C'est au Cap, en Afrique du Sud, que les



Jaume Tàpies : "Nous voulons développer notre présence en ville."



Le Guide 2011 : près de 500 adresses dans 60 pays.

Les 15 nouveaux Grands Chefs Relais & Châteaux

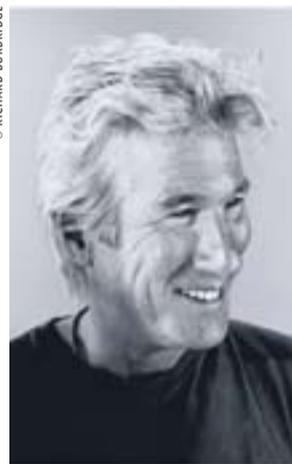
Le guide 2011 promeut 8 cuisiniers au rang de Grands Chefs Relais & Châteaux : **Philippe Mille** (Les Crayères), **Jean-Luc Rocha** (Château Cordeillan-Bages), **Cyril Leclerc** (Château d'Adoménil), **Pierre Basso Moro** (Château de Germigny), **Yannick Franques** (Château Saint-Martin & Spa), **Martin Herrmann** (Hotel Dollenberg), **Martin Burge** (Whatley Manor) et **Christopher Kostow** (Meadowood Napa Valley). Ils sont rejoints par sept personnalités de la gastronomie qui font partie des nouveaux membres : **Philippe Gauvreau** (Le Pavillon de la Rotonde & Spa), **Edouard Loubet** (Bastide de Capelongue), **Nino Di Costanzo** (Terme Manzi Hotel), **Ivan Li** (Family Li Imperial Cuisine), **Hiroshi Yamaguchi** (Kobe Kitano Hotel), **Hirohisa Koyama** (Kokin Aoyagi) et **William Bradley** (Addison).

Les 'Trophies' Relais & Châteaux

- **Rising Chef Trophy** : le Français **Daniel Galmiche**, chef exécutif de The Vineyard at Stockcross (Royaume-Uni) ;
- **Le Welcome Trophy** : Gorah Elephant Camp (Afrique du Sud) ;
- **Art de la Table Trophy** : Gästehaus Klaus Erford (Allemagne) ;
- **Spa Trophy** : Gardena Grödnerhof (Italie) ;
- **Woman of the year** : **Birgit Reitbauer**, Steirereck im Stadtpark (Autriche) ;
- **Passion Trophy** : **Harry Chancey** et **David Oxford**, Kingsbrae Arms (Canada) ;
- **Savoir-faire Trophy** : **Marie-Noëlle** et **Pierre-Alain Bonnigal**, Domaine des Hauts de Loire (France) ;
- **Le Lounge Trophy** : Japamala Resort (Malaisie) ;
- **Environnement Trophy 2011** : **Michel** et **Sébastien Bras** (France) ;
- **Garden Trophy** : Prieuré d'Orsan (France) ;
- **Innovation Trophy** : **Raymond Blanc**, Le Manoir aux Quat' Saisons (Royaume-Uni) ;
- **Art de vivre Trophy** : **Jean-André Charial**, Oustau de Baumannière (France).

membres des Relais & Châteaux ont fait le point annuel sur leurs activités. L'occasion aussi d'accueillir les nouveaux membres. Sur 250 candidatures, une centaine d'établissements ont été visités, et 36 ont finalement reçu le feu vert des membres du conseil d'administration. On compte également 12 départs, volontaires ou non. Parmi les nouveaux entrants, trois Français : Le Pavillon de la Rotonde & Spa de **Philippe Gauvreau**, à Charbonnières-les-Bains (69), La Bastide de Capelongue à Bonniex (84) d'**Edouard Loubet** et Le Pan Dei Palais à Saint-Tropez (83).

Ils intègrent le guide 2011, tiré à 780 000 exemplaires et édité en six langues (français, anglais, allemand, espagnol, italien et, pour la première fois, mandarin). Six nouveaux pays font leur entrée : Estonie, Pérou, Chili, Vanuatu, Sri Lanka et Laos. "Nous souhaitons développer notre présence en



ville. C'est une demande de nos clients qui veulent qu'on leur conseille des adresses dans les points d'entrée des pays. Mais nous ne choisissons que de petits établissements de charme", précise Jaume Tàpies en annonçant les 6 nouvelles villes du guide 2011 : Rio de Janeiro, Shangai, Kobe, Washington, San Diego et Casablanca.

Le congrès 2011 a aussi permis de présenter le nouvel ambassadeur de l'association. Après l'écrivain **Douglas Kennedy** et l'actrice **Carole Bouquet**, c'est l'Américain **Richard Gere** qui endosse le rôle à double titre, puisque le comédien est également hôtelier. Propriétaire de l'hôtel Bedford Post à Bedford Village, à une heure de New York, il était reçu au Cap en tant que nouveau membre des Relais & Châteaux.

Nadine Lemoine

Richard Gere, ambassadeur des Relais & Châteaux 2011 et membre de l'association en tant qu'hôtelier.

POUR SA 3^E ÉDITION

Émotion au Prix Lucien Vanel

Toulouse (31) Cinq mois après la disparition de Lucien Vanel, le premier chef à avoir obtenu 2 étoiles *Michelin* à Toulouse, le trophée portant son nom a été l'occasion de lui rendre un vibrant hommage.

Guy Pressenda, le président de l'Umih 31, cofondateur du prix Lucien Vanel, a retracé, avec émotion, le parcours du chef : "Personnage au franc-parler, symbole de l'énergie derrière une silhouette d'apparence fragile, **Lucien Vanel** a accepté que le prix porte son nom uniquement parce qu'il valorise le métier de cuisinier et de restaurateur."

Huit prix ont été décernés, dont quatre attribués par le public. Au total, 125 000 personnes ont pris part au vote, le plus souvent en déposant leur bulletin dans les restaurants de Toulouse et de sa périphérie.

- **Prix Lucien Vanel** : **Mo Bachir**, Manoir du Petit Prince à Portet-sur-Garonne ;
- **Prix du meilleur Espoir** : **Gilles Méhats**, Le Virgil à Fenouillet ;
- **Prix de la créativité** : **Frank Groseil**, La Villa des chimères à Castelnest ;
- **Prix de la Convivialité** : **André Audoy**, Chez Moustache à Toulouse ;
- Les prix attribués par le public :
 - **Formule du midi à moins de 20 €** : **Claude Segura**, L'Argentine à Escalquens ;



L'ensemble des lauréats du Prix Lucien Vanel 2010.

- **Formule du midi à plus de 20 €** : **Claudie** et **Thierry Merville**, La Table des Mervilles à Castanet ;
 - **Le coup de cœur** : **Stéphane Gonzales**, Les 4 Petits Cochons à Toulouse ;
 - **Le cassoulet préféré** : **Marc Galinier**, La Chaumière à Ramonville-Saint-Agne.
- Avant la remise des prix, **André Daguin** a raconté des anecdotes autour d'une "amitié sonore et tranchante" le liant à Lucien Vanel, mêlant cuisine, rugby et littérature.

Bernard Degioanni

UN DÉJEUNER ORGANISÉ LE 15 NOVEMBRE

Les Sensationnelles au restaurant Maison blanche

Paris (VIII^e) Sous l'impulsion de Béatrice Cointreau, L'Arrière-Cuisine, agence de communication culinaire, organise chaque année 'Les Sensationnelles de la gastronomie et du vin'.

Le déjeuner festif, 'Les Sensationnelles de la gastronomie et du vin', rassemble dans un grand restaurant des femmes chefs de cuisine, restauratrices et viticultrices venues de la France entière pour se rencontrer ou se retrouver entre amies et consoeurs. Soutenu par la Milk Factory, collective des produits laitiers, l'événement a mis à l'honneur les professionnelles du lait (fromagères, affineuses, productrices de lait, crémères...). Designers, éditrices, auteurs, photographes participaient aussi à cette rencontre inédite, riche en échanges et partages d'expériences.

Au total, près de 90 femmes étaient réunies, ravies de se rencontrer, d'évoquer leurs métiers et de croiser leurs regards sur les différents univers gustatifs dans lesquels elles évoluent. Parmi elles, **Reine Sammut** (Auberge de



Masayo Hashimoto (Momoka), **Béatrice Cointreau**, **Fatima Hjjj** (Les Parisiennes), **Dina Nikolaou** (Evi Evane), **Arlette Cadot** (Il Campionissimo), **Géraldine Rumeau** (Restaurant 1728), **Nathalie Beauvais** (Jardin gourmand), **Roughia Dia** (Petrossian) et **Thiou** (Restaurant Thiou).

la Fenière), **Alice Tourbier** (Les Sources de Caudalie), **Roughi Dia** (Petrossian)... et la marraine, **Nathalie Beauvais** (Le Jardin Gourmand). N. L.

À L'OCCASION DE SON DIXIÈME ANNIVERSAIRE

Le fooding pour une "approche libertaire" de la gastronomie

Le mouvement culinaire né à Paris en 2000, fête aujourd'hui son dixième anniversaire. L'occasion de revenir sur sa riche actualité avec son fondateur, Alexandre Cammas.

Propos recueillis par Julie Gerbet



"Nous ne retenons dans notre sélection que les adresses qui nous ont donné envie d'y revenir", explique Alexandre Cammas, fondateur du Fooding.

nous visitons.

2. Nous ne retenons dans notre sélection que les adresses qui nous ont donné envie d'y revenir. Quelle qu'en soit la raison. D'où un classement par raison ou envie, et non un classement hiérarchique. Car il est impossible de comparer l'incomparable. Et de dresser un top unilatéral à partir des mêmes critères.

Vos plus belles découvertes de l'année ? Et de la décennie ?

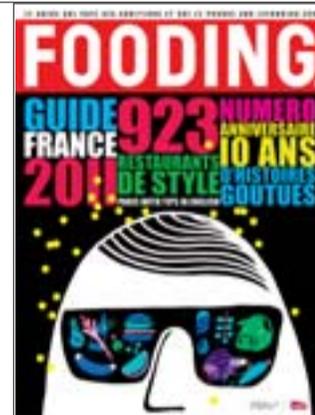
La plus médiatique est sans doute Inaki Aizpitarte, actuel chef au Chateaubriand à Paris. Primé Fooding en 2003 alors qu'il n'était que chef d'un petit bistrot, La Famille. Puis reprimé Fooding en 2006 quand il a ouvert le Chateaubriand avec son associé Frédéric Peneau. Sinon, j'ai un petit faible pour les palmarès 2003 (L'Ami Jean, Café Constant, Le Pré Verre...), 2009 (Yam'Tcha, Caffè dei Cioppi, Frenchie, William Ledeuil...) et naturellement 2010 [voir encadré].

Quand vous avez débuté, à quoi ressemblait le paysage gastronomique français ? Qu'est ce qui a changé pendant ces dix dernières années ?

Des gastros, des bistrotis, des restaurants chinois, des pizzerias et des restos branchés où l'on mangeait super mal. Dix ans plus tard, plus personne ne peut vraiment dire ce qu'est un gastro moderne, un bistrot de notre temps, et les restaurants exotiques ou branchés sont moins clichés, moins folkloriques... Un établissement branché ou de cuisine étrangère peut être un bon restaurant. Les chefs s'écoutent davantage qu'avant. Ils sont les vrais leaders du goût de l'époque. L'arrivée des blogs, la crise économique, une génération de clients plus éveillés, et sans doute aussi, une approche plus libertaire de la gastronomie par quelques plumes et notamment par le Fooding, leur garantissent une certaine liberté d'expression.

Vos projets pour l'année prochaine ?

On continuera, avec Veuve Clicquot et San Pelle-



Le Guide Fooding 2011, en kiosque dès le 18 novembre.

grino de parcourir le monde. Notre festival Foodstock, avec Jameson, devrait grandir. De belles choses aussi sont en discussion avec Ricard. Action contre la faim demeurera étroitement associée à tous ces projets. Une idée de livre aussi...

Comment voyez-vous le Fooding dans dix ans ?

En pleine forme ! La moyenne d'âge des collaborateurs du bureau du Fooding est de 27 ans ! L'ennui ne menace pas. Et les envies ne manquent pas...

www.lefooding.com

Sortie du Guide Fooding 2011 jeudi 18 novembre, 9,50 €
Application iPhone déjà disponible et gratuite jusqu'à Noël.

L'Hôtellerie Restauration : Un nouveau site, une application iPhone, la sortie du Guide 2011, une soirée des 10 ans avec des guest-stars comme Bénabar et Joey Starr... Qu'est ce qui fait courir le Fooding ?

Alexandre Cammas : D'abord, ce qui a fait courir le Fooding, c'était l'envie d'en découvrer avec une certaine idée du 'bon goût unique'. D'ouvrir une voie plus libertaire dans l'univers de la gastronomie à la française. Après dix ans d'efforts, on peut dire que la voie est ouverte, même assez dégagée, et qu'il va falloir maintenant continuer à travailler dur pour qu'elle ne devienne pas à son tour une autoroute confortable, avec ses péages, ses règles... Les chefs, les restaurateurs, doivent y circuler librement, sans se prendre la toque. Le Fooding est un espace de liberté d'expression, il faut le défendre, l'énergiser...

Vous publiez ces jours-ci le Guide 2011, qui compte 923 adresses contre 864 en 2009. Mange-t-on mieux en 2011 qu'en 2010 ?

Nous avons juste ajouté des pages pour ne pas être contraints de supprimer autant d'adresses que l'an dernier. Les coupes de dernière minute sont toujours injustes...

Comment opérez-vous votre sélection ? Est-elle plus drastique par rapport à d'autres guides qui comptent plusieurs milliers d'adresses ?

1. Nous payons les additions de tous les restos que

Le palmarès complet

- **Fooding 2010 du Meilleur petit luxe**
Aux deux amis, Paris (XI^e)
- **Fooding 2010 du Meilleur bistrot d'auteur**
Rino, Paris (XI^e)
- **Fooding d'honneur 2010**
Bertrand Larcher, Breizh café, Paris (III^e)
La Table Breizh café, Cancale (35)
- **Fooding 2010 de la Meilleure auberge**
L'Auberge, Audierne (29)
- **Fooding 2010 du Meilleur décor**
Rem Koolhaas et Clément Blanchet
Le Dauphin, Paris (X^e)
- **Fooding 2010 de la Meilleure table d'hôte**
La Tête dans les olives, Paris (X^e)
- **Fooding 2010 de la Meilleure cave à manger**
Les Papilles insolites, Pau (64)
- **Fooding 2010 du Meilleur Agit'Popote**
Spring, Paris (I^{er}).

EN PARTENARIAT AVEC TOTAL

El Rancho crée de la convivialité sur les aires d'autoroutes

L'enseigne de restaurants tex-mex continue de se développer avec une formule qui met l'accent sur les plats à partager. Elle compte s'implanter sur les aires d'autoroutes, à partir de 2012.

Avec 27 restaurants d'ici à la fin de l'année, l'enseigne française de cuisine tex-mex El Rancho, envisage de clôturer 2010 avec un chiffre d'affaires sous enseigne de près de 35 ME, soit une progression de plus de 20 %. D'excellents résultats qui démontrent la perspicacité de son offre dans un contexte économique difficile. L'enseigne a su maintenir le taux de fréquentation de ses restaurants : + 4,38 % en septembre 2010 et poursuit son développement avec l'ouverture de sept restaurants en 2009-2010 et l'imminence d'une nouvelle à Flins (78), début 2011. Séduite par la dimension loisirs de l'offre El Rancho, la clientèle est jeune, composée à 53 % de moins de 35



Laurent Caraux, président d'El Rancho.

ans et de 60 % de femmes (source : Labor Action). Sa carte s'adapte au tempérament de la clientèle. "Les clients ne sont plus dans la structure repas, chacun avec son assiette. Ils cherchent la convivialité, à se détendre et par-

tager des plats à table", commente Laurent Caraux, président d'El Rancho. La carte d'hiver mettra donc l'accent sur les 'plats à partager' : paella, enchiladas, tapas, sangria au pichet, etc. "Nous avons voulu ajouter à cela, la rapidité de service. Des paniers Rapido, où tout est sur le plateau, permettent de gagner du temps. Nous répondons à une demande très particulière. Le client peut choisir selon son humeur du jour." Et à un tarif concurrentiel avec une formule à 11,90 €.

Implantation dans les stations-service

"Nous sommes une marque assez bien ancrée pour penser aux projets", ajoute Laurent Caraux. À l'occasion du renouvellement de nombreuses

concessions d'aires d'autoroute d'ici à 2012, l'enseigne espère s'y implanter. "Total nous a proposé d'être l'enseigne de restauration des aires les plus importantes qui lui seront concédées." Cette formule de restauration assise sera complétée, dans la nouvelle génération de stations-service élaborée par Total, par la présence d'un espace La Croissanterie et de restaurants de pâtes Mezzo di Pasta. Les premières ouvertures ne sont pas attendues avant deux ans. Laurent Caraux ne chiffre pas le nombre d'implantations qui seront réalisées dans le cadre de ce partenariat. "Cela peut aller d'une à plusieurs dizaines. Il faut valider toutes les étapes et voir si la clientèle accroche bien", estime-t-il. **Hélène Binet**

B. Loiseau
- 4,25 % ↘
Groupe Flo
+ 3,47 % ↗
Sodexo
+ 0,04 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 09-11 ET
LE 15-11-10

UN CAHIER DES CHARGES TRÈS PRÉCIS A ÉTÉ MIS EN PLACE

Eurest lance Millesence avec Yannick Alléno

La filiale de Compass Group France met en avant son offre haut de gamme en créant cette nouvelle marque avec le chef 3 étoiles du Meurice.

Yannick Alléno travaille depuis quatre ans avec Eurest à l'élaboration de la nouvelle marque Millesence qui doit être perçue comme 'une offre de restauration d'excellence sur mesure'. Le concept : un déjeuner gastronomique haut de gamme au bureau, synonyme de gain de temps, d'économie voire de confidentialité.

La filiale de Compass Group France compte 1 100 restaurants en France dont 80 restaurants de direction (restaurant-club ou salle à manger privative). Parmi ces derniers, 40, tous situés en Île-de-France, sont aujourd'hui labellisés Millesence après un travail progressif de montée en gamme validé par Yannick Alléno. Le chef du Meurice s'est penché sur les choix des produits et des fournisseurs, la sélection des vins (150), mais aussi sur toutes les procédures en cuisine, l'équipement nécessaire... Un cahier des charges a été établi avec des standards à respecter pour mériter le nouveau label.

Une semaine de formation par an

Les chefs des 40 restaurants passent une semaine par an en formation dans les cuisines du palace parisien. En salle aussi, des formations sont dispensées, cette fois par la société Luxury Attitude Consulting. "Tout le processus de service a été mis sur pied, testé, étudié, de la réservation aux gestes à incorporer, en passant par les mots à dire ou à ne pas dire", précise **Richard Pelois**, responsable du projet Millesence. Côté arts de la table, différentes vaisselles, nappages aux cou-



Yannick Alléno, Arnaud Muller, directeur stratégie et marketing, et Aymar Hénin, président de Compass Group France.

leurs et formes diverses et compositions florales ont été soigneusement choisis pour varier les ambiances, toujours dans un esprit haut de gamme.

"Les chefs Millesence ont tous une expérience en restauration commerciale. Ce sont des professionnels chez qui on retrouve un esprit d'indépendance. Comme nous croyons au réseau de chefs, on les réunit. On crée des ponts entre eux avec des échanges autour de fournisseurs autour d'un livre, comme celui qui sera publié en fin d'année, composé de leurs recettes", dit Yannick Alléno. Des professionnels qui réalisent au total une moyenne de 2 000 couverts/jour. Le prix moyen du repas en restaurant-club est de 35 €. En parallèle de ces restaurants haut de gamme, cantines luxueuses des patrons du Cac 40, Eurest assure généralement la restauration des employés de la même société.

Nadine Lemoine

ONZE RESTAURATEURS S'ENGAGENT

Les Toques d'Opale pactisent avec Mr Goodfish

Calais (62) L'engagement des professionnels s'est concrétisé avec la signature de la charte au restaurant Aquar'Aile.

Beaucoup de restaurateurs font du Mr Goodfish sans le savoir", reconnaît **Stéphane Hénart**, responsable de l'aquariologie à Nausicaa. L'opération Mr Goodfish, lancée en mars dernier, continue de fédérer restaurateurs, poissonniers et responsables d'établissement. C'est au tour de onze nouveaux restaurateurs, membres du club Toques d'Opale, d'adhérer à cette campagne.

La condition est la suivante : chaque restaurateur propose sur sa carte deux espèces de poissons conseillées par Nausicaa. "Il n'y a ni liste rouge, ni liste orange : on ne fait pas de cas de conscience", rassure Stéphane Hénart, coordinateur du projet.

La campagne, sous l'égide du Réseau océan mondial, se développe avec le lancement prochain d'un clip animé traduit dans différentes langues et d'une application iPhone. "Nous voulons bien asseoir la démarche, et l'étendre, en 2011 à la Belgique, à la Grande-Bretagne", affirme **Chantal Freté**, directrice commerciale et marketing de Nausicaa. L'opération de dimension européenne s'ancre dans le local. Dans 'Goûtez moi ça', l'émission de **Patrick Villechaize** sur France 3, un chef cuisinera une fois par mois un poisson de la liste Mr Goodfish. Une ligne de conduite adoptée jusque dans la métropole lilloise, avec l'adhésion



récente de l'Hermitage Gantois à Mr Goodfish.

Laurène Leuridant

Fernand Leroy président des Toques d'Opales et **Stéphane Hénart**, responsable de l'aquariologie à Nausicaa, réunis dans un projet sous l'égide du Réseau océan mondial.

Goûtez la tendance!

22-26 janvier 2011, Lyon, France

Vos clients changent. Leurs attentes aussi.

Au Sirha, laissez-vous guider au cœur de la tendance et découvrez les nouvelles recettes gagnantes, dans tous les métiers de la restauration.

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

Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Pâtisserie, les plus prestigieux shows gastronomiques du monde se déroulent au Sirha et nulle part ailleurs !

Le Sirha accueille pour la première fois la Coupe Louis Lesaffre (Sélection Internationale Europe, pré-sélection à la Coupe du Monde de la Boulangerie).

Nouveau ! European Catering Cup.

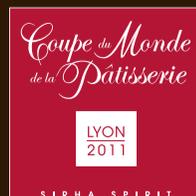
Nouveau ! Place des Vins, le salon des appellations d'origine.

LES CLÉS DE VOTRE SUCCÈS SONT AU SIRHA !

PUBLICIS ACTIVITY LYON - RCS 380 554 076 - Foto : Philippe Jouy



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



Rendez-vous mondial restauration & hôtellerie

CHEF DU RESTAURANT DE L'HÔTEL THOUMIEUX

Jean-François Piège reçoit le prix du chef 2010 aux Gastronomades

Paris (VI^e) En avant-première de la 15^e édition des Gastronomades qui se tiendra du 26 au 28 novembre à Angoulême, des prix ont été décernés au palais du Luxembourg le 9 novembre. Un avant-goût prometteur.

Grande première pour le prix du chef 2010 : cette année, le vainqueur a été désigné par les lauréats des 14 éditions précédentes des Gastronomades. En recevant le titre 2010 des mains de Yves Camdeborde, lauréat 2009, ce 9 novembre, Jean-François Piège, chef-patron de l'hôtel Thoumieux à Paris (VII^e), a rejoint une académie de chefs composée de Yannick Alléno, Frédéric Anton, Pascal Barbot, Yves Camdeborde, Frédéric Coursol, Jean Ducloux, Alain Dutournier, Eric Fréchon, William Ledeuil, Anne-Sophie Pic, Reine Sammut, Olivier Roellinger et Alain Senderens. D'autres récompenses ont été décernées ce

jour-là : le prix Gastronomades de la personnalité 2010, qui revient au professeur de médecine Jean-Philippe Derenne, auteur de *Cuisiner en tous temps et en tous lieux* (Fayard). Celui de la Révélation culinaire 2010 consacre le jeune Akrame Benallal, du Konfidentiel à Paris, qui exerçait précédemment à Tours à l'Atelier d'Akrame. Le prix de l'initiative gastronomique 2010 a été décerné au premier livre œnologique, *Sur la route des vins de Champagne*, co-écrit par Jérôme Maubert et Julien Migaud-Muller (Hachette). Le chef 3 étoiles du Meurice, Yannick Alléno, décroche quant à lui le prix du Meilleur ouvrage culinaire avec *Terroir parisien* (aux



Jean-François Piège, élu par les lauréats précédents, dont Yves Camdeborde qui lui a remis le prix 2010.

éditions Laymon). Le spot humoristique des pâtes Lustucru, avec le retour de Germaine et les martiens, réalisé par l'agence TBWA – OMD a remporté le prix Stratégie de la campagne publicitaire. Cette avant-première dédiée aux récompenses a eu lieu en présence de chefs d'Angoulême et de la région, dont l'implication est déterminante pour la réussite populaire des Gastronomades. Présidées par Louis Gillet, elles sont toujours composées de cours de cuisine, de joutes culinaires, d'expositions, de marchés de producteurs... Vous pouvez consulter le programme détaillé de l'édition 2010 sur le site www.gastronomades.fr.

Nadine Lemoine

LE TROISIÈME ÉTABLISSEMENT EST UN RESTAURANT

Une brasserie signée Scholler

Montpellier (33) Le jeune propriétaire de la pâtisserie-chocolaterie bien connue des Montpelliérains a inauguré le 1^{er} octobre dernier une brasserie du même nom. Il entend bien s'appuyer sur la réputation de l'enseigne.

À Montpellier, le nom de Scholler est associé à la pâtisserie de qualité. C'est la raison qui a poussé David Vallé à reprendre l'établissement il y a huit ans, avec l'appui financier de son père, Lionel Vallé. Le pâtissier-chocolatier de 33 ans a su maintenir cette réputation dans les deux points de vente montpelliérains qui restent de véritables références. Et le fils a pu de nouveau bénéficier de l'appui de son père pour ouvrir, le 1^{er} octobre 2010, une brasserie à l'enseigne Scholler. Le pâtissier devient donc restaurateur, épaulé en cuisine par le chef Arnaud Durand.

Décoration années 1930

Le nouveau restaurant a été aménagé dans le quartier Odysseum, une zone commerciale et ludique en plein développement, où se sont implantées de grandes enseignes nationales. La Brasserie Scholler mise sur une architecture



David Vallé et son chef Arnaud Durand.

et une décoration qui rappellent les années 1930 pour attirer une clientèle déjà séduite par la réputation de la maison : "Les deux établissements sont évidemment intimement liés, confirme Lionel Vallé, puisque nous mettons en avant le nom de la pâtisserie comme gage de qualité pour inciter la clientèle à découvrir notre brasserie." 600 000 E ont été investis pour donner à l'établissement de

140 couverts une allure parisienne. Le personnel a également été formé au meilleur accueil. La carte a été bâtie autour de produits de qualité (comme le foie gras au chutney de poire) avec un ticket moyen aux alentours de 17 E (hors boissons). "Notre volonté, c'est de donner une âme à ce restaurant, ajoute Lionel Vallé. La brasserie a été aménagée comme un espace de bien-être."

Une longue réflexion a été menée avec l'architecte Gérard Llop, spécialiste des restaurants. Mais l'un des meilleurs atouts de la brasserie reste la carte des desserts, élaborés dans l'une des pâtisseries Scholler. C'est grâce à cette 'signature' que David Vallé espère fidéliser sa clientèle.

Francis Matéo

BRASSERIE SCHOLLER

PLACE DE FRANCE • 34000 MONTPELLIER
TÉL. : 04 67 73 24 88



FINALISATION PRÉVUE EN 2012

Le Royal Atlas, première pierre d'un complexe oriental

Lyon (69) Avant le spa et l'hôtel qui lui seront rattachés, le restaurant marocain semi-gastronomique vient d'ouvrir ses portes dans les anciens locaux du restaurant de Christian Têtedoie, associé à l'ambitieux projet de Mina Joundi.

En attendant le spa, prévu pour le printemps 2011 et le Ryad Hôtel de luxe, en 2012, le restaurant du futur ensemble Royal Atlas a ouvert ses portes le 11 octobre à la place de l'ancien établissement de Christian Têtedoie. À l'origine de ce projet unique, Mina Joundi, ancienne propriétaire du restaurant marocain le Ouarzazate à Lyon, s'est associée avec Christian Têtedoie, désormais à la tête d'un petit royaume gastronomique.

Le restaurant de Christian Têtedoie ayant déménagé cette année sur le site de l'Antiquaille, on peut désormais y déguster une cuisine marocaine traditionnelle mêlée de modernité occidentale. Mina Joundi possède 50 % des parts dans le nouveau complexe restaurant-hôtel-spa, Christian Têtedoie, qui y tient davantage le rôle de conseiller culinaire, 30 %. Des traditions culinaires marocaines, bien connues de Mina Joundi par le biais d'une transmission familiale et de ses deux cuisiniers marrakchis, le restaurant semi-gastronomique ne garde que les plus fins aspects. Il se situe plutôt parmi les restaurants haut de gam-



Mina Joundi, Christian Têtedoie (à droite) et les cuisiniers venus de Marrakech forment l'équipe du Royal Atlas.

me au regard de ses tarifs, avec un premier menu à 35 E et le plus élevé (comprenant une pastilla et un tajine aux coings et au miel) à 48 E. À ne pas manquer, les nems au fromage, la viande façon marocaine ou la pastilla et la souris d'agneau aux pruneaux, amandes et abricots.

Le Royal Atlas mise sur une décoration minimaliste occidentale mêlée à un style artisanal marocain raffiné, dont, entre autres objets phare, une jarre anthracite en tadelakt qui trône au centre de la salle et un bouclier en maillechort (alliage de cuivre, nickel et zinc d'aspect argenté) en guise d'applique. Les teintes sont sobres et sans folklore outrancier. L'hôtel, quant à lui, disposera d'un patio et d'une suite royale de 55m² à 295 E la nuit. "Le futur hôtel a été conçu selon des critères de 4 étoiles", précise Mina Joundi.

Sonia Delzongle

ROYAL ATLAS

54, QUAI PIERRE SCIZE
69005 LYON
TÉL. : 04 72 80 91 14



Retrouvez une recette du Royal Atlas sur le site www.lhotellerie-restauration.fr

RUBRIQUE RÉALISÉE
PAR HÉLÈNE BINET

SALONS

**SALON DES VINS
ET DE LA GASTRONOMIE
DE NANTES (44)**
DU 20 AU
22 NOVEMBRE 2010
PARC DES
EXPOSITIONS DE
LA BEAUJOIRE
ROUTE DE
SAINT-JOSEPH
44300 NANTES
WWW.EXPONANTES.COM

**VINITECH SALON
PROFESSIONNEL
INTERNATIONAL
DES TECHNIQUES
VITIVINICOLES À
BORDEAUX (33)**
DU 30 NOVEMBRE AU
2 DÉCEMBRE 2010
PARC DES
EXPOSITIONS DE
BORDEAUX-LAC
33030 BORDEAUX-
LAC CEDEX
[WWW.BORDEAUX-
EXPO.COM](http://WWW.BORDEAUX-
EXPO.COM)

PORTRAIT

Sandrine Audegond laisse parler le vin

Cette passionnée, dont rien ne laissait présager qu'elle intégrerait un jour l'univers du vin, est pourtant devenue caviste. Aujourd'hui à la tête de deux entreprises, l'une pour les particuliers, l'autre à destination des professionnels, elle est également l'auteur d'ouvrages remarquables sur les accords mets-vins.

Rien a priori ne semblait prédestiner Sandrine Audegond à devenir sommelière. Ses études à Sciences-Po l'orientaient vers une carrière dans l'administration publique ou la recherche.

Mais la jeune femme a attrapé le virus du vin. Ses études achevées, elle file à Londres faire une formation œnologique au sein du Wine and Spirit Education Trust. "Personne de ma famille n'est en relation avec le vin, mais cela toujours été une passion. Je suis partie en Angleterre pour en faire mon métier, durant trois ans. Le but du jeu consistait à expliquer ce qu'il y a dans le verre. On apprenait parallèlement la viticulture et l'œnologie", se souvient-elle. Après ses études, elle intègre le réseau international des Masters of Wine. De là, on lui propose un poste au sein de la maison Fauchon à Paris (VIII^e), en tant qu'acheteur de vins et spiritueux. "Cela a été une expérience formidable, et j'y ai énormément appris. Il régnait une large ouverture d'esprit et cela offrait la possibilité de goûter des vins différents. J'ai rencontré beaucoup de monde dans le milieu et pu ainsi créer mon carnet d'adresses." En 2008, un groupe de distributeur privé vient proposer à la jeune femme, d'ouvrir sa propre entreprise. Après quatre années passées place de la Madeleine, elle accepte la proposition.

En 2008, un groupe de distributeur privé vient proposer à la jeune femme, d'ouvrir sa propre entreprise. Après quatre années passées place de la Madeleine, elle accepte la proposition.

Une entreprise à gérer

Caviste-conseil, Sandrine Audegond dirige La Halle aux Vins - à destination des particuliers - ainsi qu'Oh! Vino, pour les professionnels, à Paris (XVII^e),

sa propre entreprise de vente de vins et de formation à la dégustation. "Nous voulions un nom pour chaque type de clientèle, d'autant plus que la gamme n'est pas la même", explique-t-elle. Spécialiste reconnue de l'harmonie mets et vins,

elle sait apposer le mot juste à l'évocation d'un saveur ou d'un vin et s'attache à rendre l'œnologie accessible à tous.

Sandrine Audegond s'est entourée de trois collègues, une pour la partie logistique et deux autres pour le versant commercial. Au total, ce sont 200 références qui sont proposées - comprenant des vins français, d'Europe mais aussi du nouveau monde. Les acheteurs sont à 80 % des restaurateurs parisiens, et pour le reste, des établissements de province et de l'étranger (Angleterre, Belgique et Suisse principalement).

Pour se faire connaître, l'entreprise se déplace dans les salons, propose des dégustations professionnelles. Pour les amateurs éclairés, l'équipe d'Oh! Vino organise des dégustations selon une thématique au choix (vins de Bordeaux, Champagne ou du monde). Soucieuse de transmettre ses connaissances aux autres, Sandrine Audegond a deux livres sur le vin à son actif *Le Vin se met à table* et *La Méthode simple pour accorder les vins et les mets* aux éditions Albin Michel.

“**Personne de ma famille n'est en relation avec le vin, mais cela a toujours été ma passion**”

”
Sandrine Audegond.

OH! VINO
19 RUE FORTUNY
75017 PARIS
TÉL. : 06 24 81 60 76
WWW.OHVINO.FR

Trois questions à Sandrine Audegond

Sur quels critères vous basez-vous pour choisir vos vins ?

Je construis en premier lieu une relation de long terme avec le viticulteur, afin d'avoir une qualité constante au niveau du vin et d'être sûre qu'il puisse me fournir quand j'en ai besoin. On doit proposer quelque chose de cohérent au client et savoir de quoi on parle. Il faut que le vin tienne la route.

Les vins changent-ils régulièrement ?

Il faut savoir introduire de nouvelles choses, mais je pense que plus la gamme grossit, moins cela devient gérable. En ayant une liste plus réduite, nous pouvons parler précisément de chaque vin et nous sommes sûrs de la qualité.

Quels sont les tarifs proposés ?

Ils varient selon les quantités, les volumes ou les allocations annuelles, ce qui rend la réponse assez difficile. Notre offre va de 3 à plus de 100 €. Nous avons aussi des grands crus de Bordeaux en primeur. Les livraisons coûtent en moyenne 12 € pour les particuliers. La plupart de nos clients professionnels travaillent avec notre tarif franco.



LE COUP DE CŒUR DE SANDRINE Le beaujolais nouveau du domaine Château de Châtelard

Le domaine : Sylvain Rosier et son épouse Isabelle ont décidé en 2000 de revenir au cœur du vignoble, après des études d'œnologie et de viticulture. "En vinification, nous ne recherchons que l'expression naturelle des raisins et des différents sols par des cuvaisons longues semi-carboniques où chaque terroir est vinifié séparément. Une place particulièrement importante est laissée, lors des vendanges, à la perception sensorielle pour comprendre et révéler le potentiel de chaque millésime", précise le couple de viticulteurs.

Notes de dégustation

- **Cépage :** gamay.
- **Robe :** la couleur est profonde avec une robe myrtille.
- **Nez :** les arômes sont plutôt sauvages, sur les fruits rouges et noirs, avec en dominante des arômes de fraises des bois, de mûres sauvages, de groseilles et de cerises.
- **Bouche :** le vin est très gras et long, avec un excellent potentiel. La région du beaujolais a été certainement l'une des plus favorisées pour ce millésime par les conditions météorologiques.
- **Prix :** 4,90 €, la bouteille (disponible chez Oh! Vino).

Conclusion : "Comme chaque année, le vin dégage une certaine fraîcheur. Il est bien structuré, fidèle à ce qu'il doit être. Au nez, on perçoit les fruits rouges, en bouche, le vin est très parfumé, légèrement poivré", relève Sandrine Audegond.

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez le point de vue d'Isabelle et Sylvain Rosier, les viticulteurs du Château de Châtelard en tapant le mot-clé **RTR011425** sur le moteur de recherches

www.lhotellerie-restauration.fr

ON EN PARLE

Le beaujolais nouveau arrive le 18 novembre



Ce vin de primeur (AOC) est produit dans la région du Beaujolais à partir du cépage gamay. Sa commercialisation est autorisée immédiatement à la fin de la vinification. Il est mis en vente le troisième jeudi de novembre. "Le beaujolais nouveau est le premier vin de l'année, produit en accéléré. C'est un vin très fruité : on fait sortir au maximum le jus du fruit pour avoir de l'équilibre", commente Sandrine Audegond. Le cépage gamay produit un vin léger, peu apte au vieillissement, avec une prédilection pour les sols granitiques, aux arômes de fruits rouges (framboise, cerise) et de banane...

Le gamay se trouve en région Beaujolais, Val de Loire et Savoie. La vinification beaujolaise traditionnelle est une macération semi-carbonique par macération de vendange entière, puis pressurage et fin de fermentation à température maîtrisée. Ce mode opératoire est exigé en primeur. La récolte doit être manuelle, elle exclut la vendange mécanique. Les degrés naturels minimaux sont de 10° et lorsque l'autorisation de sucrage est accordée, les vins ne doivent pas dépasser 12,5°. Les sucres résiduels sont limités à 3 g/l.

VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

Une technique exclusive !

Boîte fouet dotée d'une construction interne entièrement métallique

Couteau et pied démontables, une exclusivité robot-coupe

robot coupe

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

LYCÉE POLYVALENT MARIE GALANTE

Grand-Bourg (97)

PRODUCTION CULINAIRE Axel Bordin, Johan Manijean, Virginie Onesta, Josué Toto.
SERVICE ET COMMERCIALISATION Maëly Castanet, Angéla Dixit, Manévy Falla, Thierry Glorieux, Andora Maes, Natacha Marie, Yolande Raboteur.

LYCÉE HÔTELIER PRIVÉ JEANNE D'ARC

Aulnoye-Aymeries (59)

CAP

Cuisine Loïc Bodelet, Michael Fregans, Axel Menet.
Salle Cathy Akkouch, Samuel Dubuc, Christine Jacob.
Pâtisserie Gwendoline Barrios, Jonathan Fievez, Justine Buchin, Guillaume Druart, Jordan Lallier, Maxime Motte.

Agent polyvalent de restauration Sabrina Berkal.
BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Jérémy Brassens, Doriane Carlier, Quentin Decauchy, Flavien Derouet, Kévin Douliez, Gaëtan Lefevre, Benjamin Naudin, Valentin Ponekeldow, Léa Senechal, Anthony Thomas, Alexis Van Den Bosch, Sébastien Van-Geyt.

BAC HÔTELIER Florentin Bois, Sabrina Boulanger, Loïc Delepine, Damien Demarquet, Samuel Deniaud, Florian Dochez, Benjamin Dogimont, Thomas Floridan, Aniela Kemblowski, Lounes Madou, Erwan May, Anaïs Mouchart, Perrine Saint Jean, Justin Soumare, Maxime Testu.

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION

Option A Thomas Bisiaux, Betty Brailly, Julien Davain, Lauriane Deblock, Pauline Dheilly, Maud Matton, Fatima Salvado.

Option B Anthony Cardullo, Bérangère Delestrez, Rachid El Kansoli, Gwendoline Floridan, Théo Histé, Michael Hoyois, Adrien Seignoux.

Par apprentissage Christophe Cochez, Valentin Djafer, Lucie Rubie.

CFA DE BEAUVAIS

Beauvais (60)

CAP

Pâtissier Mélodie Beaudoin, Sonny Berger, Margaux Bertrand, Odile Bisse, Théo Bonus, Mustapha Brahmî, Anthony Carlier, Sébastien Cauchemez, Karine Claux, Baptiste Course, Valentin Cresson, Patrick Dalsky, Renaud Defrocourt, Jordan Delambre, Manon Delaviere, Charly Deneux, Timothée Douniaud, Cédric Gautier, Kévin Gautier, Elodie Glowacki, Geoffrey Guyonnet, Cyril Binet, Nicolas Carlier, Frédéric Coltery, Sébastien Isaac, Bernard Jacques, Patrick Bunel, Philippe Laleczynski, Yvon Berthelot, Eric Desfriches, Marc Chavanne, Eric Blot, Nicolas Covelli, Mourad Safraou, Pascal Noppe, Ludovic Bosvy, Jean Paul Vaillant, Joël Eury, Roger Petit, Jean Michel Neveu, Michael Hebert, Eméric Jacobs, Désiré Kellens, Antoine Kliber, Damien Laurent, Alexis Lecomte, Valentin Lefevre, Vincent Leroux, Christopher Levitre, Thibault Malingre, Laurent Mestdagh Matran, Medrick Padieu, Julien Petit, Alexis Piazza, Rodolphe Portier, Magali Renault, Benjamin Tessier, Dorian Testu, Maryam Treguier, Elodie Vermeersch, Mélanie Vigogne, Laurent Becquet, Jacky Hermans, Jérôme Lerusste, Albert Lancry, Philippe Martin, Frédéric Coltery, Xavier Cage, Jean Philippe Buso, Laurent Corbiere, Loïc Capliez, Eric Maillard, Dominique Menager, Vincent Lefebvre, Christophe Petre, Laurent Travers, Christian Bouleau, Jean Pierre Lepicier, Christian Moncourtois.

Boulangier Quentin Agius, Christophe Aubry, Jonathan Avonde, Fabrice Barbier, Aurélien Bengana, David Boitieux, Guillaume Bonsergent, Morgan Boulet, Mickaël Carlyu, Benjamin Carpentier, Thibault Cattiaux, Maxime Cavicchi, Adrien Cayet, Alexandre Cornette, Bastien Crepin, Timothé Dadeville, Pierrot Dauvergne, Bastien Debaillieux, Yoann Despothuis, Kévin Drivet, Vincent Dubois-Fehr, Bouziane Haji, Henryk Wiktor, Elie Minart, Jérôme Machu, Xavier Travers, Sébastien Vanker, Sébastien Isaac, Laurent Dete, Virginie Mallard, Yves Pechon, Laurent Becquet, Jean Luc Crepin, Jean Michel Pinatton, Laurent Paille, Juan Castillejo, Jean Luc Poulighet, Guillaume Carlier, Julien Lemazurier, Franck Lambillotte, Patrick Besnier, Thierry Cardet, Pierre Dufay, Anthony Dujardin, Benjamin Gallieres, Axel François, Pierre Gaudefroy, Arnaud Giroud, Alexandre Gordien, Jason Holt, Gregoire Huet, Sébastien Jaubertie, Fabien Joly, Aurélien Jupin, Kenny Larobe, Christophe Lefranc, Adrien Lemoine, Florian Lente, Thomas Leroy, Jean-François Lesage, Alexandre Levret, Amadou Ly, François Oualid, Guillaume Deconinck, Eric Maillard, Bernard Carlier, François Bigot, Philippe Fanfant, Cédric Liege, Franck Neveux, Stéphane Bouvet, David Baclet, Cyril Binet, Marie Pierre Canny, Nicolas Covelli, David Lefebvre, Stéphane Caron, Benoît Savary, Cyr Leveque, Joël Caron, Jérémie Ouzen, Gabriel Pelletier, Baptiste Pinchon, Emmanuel Pino Fernandez, Benjamin Prouillet, Ludovic Robieu, Thomas Roudier, Benjamin Sangnier, Eric Sergent, Ouajdi Tahar, Steven Thiebaut, Jérémy Veindergerheinst, Stéphane Rosay, Frédéric Spor, Cyril Foucher, Alexandre Caron, Miquelina Marques, Anthony Ducrocq, Jacky Regnier, Laurent Fiche, Sid Ahmed Benhabib, Laurent Vuycq, Michael Pigeon.

Charcutier traiteur Tatiana Baguet, Allan Bornigal, Miguel Da Silva, David De Mil, Jimmy Faïdy, Nicolas Frasier, Jonathan Freundt, Sandrine Guedes, Damien Gueheneuc, Jennifer Heno, Christophe Marec, Geoffrey Sevel, Jonathan Vasseur, Ludovic Folastra, Maurice Bigot, Pascal Objoit, Thierry Herent, Michel Vilmont, Gérard Guillemin, Didier Binet, Pascale Maquet, Christophe Pichot, David Lechevin, Vincent Hurltel, Jean Louis Senneur.
Boucher Jimmy Adriaenssens, Jordan Birchler, Kévin Bouffard, Stéphane Bouton, Vincent Breant, Philippe Claude, Daniel de Alegria, Kévin Devos, Jonathan Donner, Christopher Dubreuil, Youssef El Machichi, Gaëtan Erlich, Kévin Hainaut, Yacine Hassani, Jérémy Laglenne, Jimmy Langelez, Baptiste Ledent, Kévin Lombard, Alexis Margot, Maxime Pinteaux, Anthony Renault, Charly Duchossois, Bertrand Valour, Gérard

Guibe, Laurent Hecquet, Arnaud Pitot, Gérard Meyrand, Olivier Morin, Philippe Ancelin, Jean Pierre Lenglet, Michel Durandeaum, Saadia El Machichi, Jean François Petit, Badr Essalam, Didier Binet, Philippe Main, Aurélien Reyjal, Julien Rohart, Frédéric Roselle, Thomas Roussel, Alexandre Soisson, Damien Tripier, Michel Vilmont, Alain Lefevre, Claude Kowalkowski, Thierry Mary, Michel Bizot.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Employé traiteur Thibault Bostoën, Benjamin Gabaldo, Amélie Gravelat, Johanna Lonfier, Sébastien Migotti, Maxime Puchaux, Daniel Tourte, Pascal Ruillet, Frédéric Bertrand, Patrick Pelissou, Denis Tamion, Herve Halle.

Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie Rémi Carbonnaux, Julien Coquemport, Sébastien Delabie, Gwendoline Falempin, Richard Lahourcade, Fabien Lobry, Mathieu Pezard, Pascal Siraut, Eric Versluys, Christophe Petre, Stéphane Caron, David Lefebvre, Frédéric Deguehegny, Yves Giustiniani.

Boulangerie spécialisée Thomas Bailleul, Kévin Benoît, Kévin Ferandelle, Rémi Legrand, Alan Prevost, Guillaume Prevost, Johann Robac, Vincent Sauty, Julien Vandenberghé, Annie Plommet, Laurent Vuycq, Jean Pierre Fieve, Laurent Fiche, Didier Charpentier, Eric Blot, Philippe Herlin, Nicolas Covelli, Sébastien Lepicier.

ÉCOLE TECHNIQUE PRIVÉE D'HÔTELLERIE DOSNON

Couvrelles (02)

CAP SERVICES HÔTELIERS Bénédicte Enjalbert, Servane Palluel, Leslie Lefevre.

BEP

Production culinaire Souknipha Vongs.
Production de services Lisa Boullot, Estelle Piastra, Marie Fourdrignier, Elodie Thomas, Emilie Truchot.

LYCÉE HÔTELIER JACQUES DE ROMAS

Nérac (47)

CAP

Cuisine Jérémy Baccaro, Mathieu Carmeille, Eugénie Cherruau, Sandra Colombini, Pascal Hamcherif, Dounia Jdira, Michael Maho, Sofia Mannouche, Jennifer Prieto, Soufiane Said, Alyssa Sanchez.
Restaurant Imane Alkoun, Hind Berjel, Cindy Cavillon, Romain Chervier, Treacy Marasse, Jennifer Simon.

BEP

Production culinaire Gabriel Bartherotte, Anthony Caldas, Théodore Carpe, Jordan Catalano, Jim Couture, Kerim De Ruijter, Yohann Depeyrot, Dylan Gardavoire, Héléne Garry, Dominique Godeas, Florian Huberdeau, Adam Lescos, Léo Marsal, Jean-Paul Mattivi, Vincent Merle, Clément PAGES, Merga Robert, Florian Romero, Thomas Soulie, Bruno Turassa De Mendonca, Rémi Zueras.

Production de services Marine Balerdi, Mégane Boudou, Thibaud Chabrier, Héléne Dorilas, Jean-Baptiste Durruty, Hanane El Hadaoui, Anaïs Elie, Paco Gimenez, Alexandre Gisclard, Loïc Grumelo, Lucas Jeanjean, Olivier Lecomte, Nicolas Marchand, Anaïs Meillier, Camille Molveaux, Adrien Parsat, Damien Rastier, Kévin Ross, Alexis Tascon, Damien Testa, Sofiane Tifoura.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Pauline Andre, Audrey Artamonoff, Martin Cuny, Loïc Durosier, Jack Hatcher, Mélanie Jorge, Fanny Labesque (AB), Marie Lacoue, Maeva Lapaix, Aurélien Pascal, Jessica Ponsolle, Marie Caillon, Tommy Gimenes, Christopher Herrier, Angée Michau, Xavier Peron.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Sommellerie Vincent Domiczak, Maxime Dublanche, Julien Escarrier, Jonathan Guipouy, Sylvain Pasquis, Florian Sbrugnera.

Pâtisserie Maxime Beraud, Basile De Paoli, Julien Delord, Anaïs Faure, Marine Gutkowski, Toioussie Inssa, Amine Kaddour, Audrey Lescre, Andrea Rouquet, Aline Vieillefond.

LYCÉE DES MÉTIERS LOUIS MARTIN BRET

Manosque (04)

CAP

Cuisine Thibault Antrope, Alicia Badino, Jordan Beauvois, Thomas Bossy, Alexis Constantin, Karima El Aouni, Eddy Gabet, Claudine Lacroix, Khaïbat Magomedova, Thomas Valero.

Agent polyvalent de restauration Sihem Abed, Ketty Baillon, Souad Ghoudane, Mélissa Henin, Yoann Huescar, Nicolas Lemay, Dany Soria, Marion Torres, Anthony Vendrell.

BEP

Hôtellerie 1 Jordan Benoit, Benjamin Cabrita Dos Santos, Mélissa Cazes, Mathieu Dalcette, Fabien Djennaoui, Alexis Gonzalez, Mickaël Hernandez, Indah Hollifa, Héléne Le Doan, Valentin Peltier, Maxence Pin, Océane Reverte, Jérémy Soler, Suzanne Thibault, Mickaël Toledano, Mickaël Verrode.

Hôtellerie 2 Samantha Aoust, Michel Bardinal, Antoine Bassine, Tyna Benharria, Cyril Bounenach, Angélique Cargnino, Cassandra Chanut, Maureen Comino, Joris Diaz, Jeffrey Dubray, Marion Febbraro, Cynthia Galliano Clement, Florian Higueraux, Anaïs Lescaut, Aboubaker Tehhani.

BAC PROFESSIONNEL HÔTELLERIE Alexandre Aberlenc, Mickaël Brun, Alexandre Caste, Maëva Desmazieres, Elodie Roux, Julien Salmon

LYCÉE ET CFA FRANÇOIS RABELAIS

Dardilly (69)

CAP

Cuisine Kévin Atek, Laura Cochet, Jordan Dessainjean, Julie Gros, Karl Kissingner, Sébastien Martinez, Toilibou Massoundi Nahouda, Jordy Mauge, Ludovic Sizaboure, Pierre-Luc Soulier, Laura Almenteros, Adèle Arfi, Grégory Arnaud, Kévin Avallaneda, Linda Ben Mbarek, Arnold Bonnet,

Elodie Bouchacourt, Brice Bouteldja, Badis Boutti, Betty Bouzاهر, Quentin Brissard, Thibaud Bronryan Brunet, Jordan Buche, Maeva Burfin, Rémi Buriand, Charlotte Capmartin, Cécile Carron, Guillaume Cartet, Louis-Philippe Cazorla, Jérémie Chaul, Florent Cheminade, Rayane Chermitti, Lisa Choffel, Anthony Ciriéz, Alexis Coquard, Alexandre Cordy, Alexis Darbon, Yoan Delphin, Alexandre Dos Santos Ferreiro, Jérôme Ducreux, Aline Duroussin, Derine El Anes, Adelyne Elger, Erika Esparel, Thomas Filin, Thomas Fontanel, Rémy Galon, Audrey Genoud, Marlène Gueguen, Julien Heritier, Remi Humblot, Romain Ingrassia, Loïc Kardes, Eddy Lafond, Clémentine Lagnier, Nelly Laverda, Frédéric Lefevre, Isabelle Liebale, Delphine Loudot, Haykel Lourimi, Khedidija Lourdiki, Sébastien Martin, Nicolas Fromentin, Axel Marty, Céline Morret, Stella Ometa, Antoine Orecchioni, Romain Paumier, Céline Perissier, Sabrina Piegay, Gaëtan Pluriel, Yvain Pulcini, Wassila Rebaa, Alexis Regnat, Daniel Reymann, Claire Robin, Guillaume Rossi, Florian Sabadel, Karim Saci, Julie Salagnac, Gwendolynne Salm, Alexandre Santa Cruz, Fanny Saujot, Zakaria Sebai, Cindy Soro, Olivier Techer, Maxime Teychenne, Corentin Teyssier; Abla Toumi, Hugo Tremeaux, Axel Valendru, Fabien Vieu, Emilie Vincent, Melissa Zair.

Restaurant Humberto Aguirre, Natacha Bakache, Lotita Barroso, Coralie Bochu, Lucile Bourdaud'hui, Marie-Charlotte Cabezas, Jordane Celma, Barbara Charron, Guillaume Cordaro, Anthony Demoment, Déborah Fretier, Grégory Guibeau, Marion Hejl, Lucie Jarrier, Jean-Christophe Jasawant Ghiraoumoras, Laure Kondrat, Tiphaine Leveque, Marilyn Lievre, Mélanie Maillet, Jason Minguy, Anthony Moua, Jessica Pascale Mouselard, Lysiane Raffier, Jessica Ricard, Marina Romero, Edwige Saygnavong; Cindy Veyran, Mégane Viniere.

Services en brasserie café Jules Bellaud, Kévin Burlet, Jean Philippe Carlin, Adeline Da Luz Mauricio, David De La Fontaine, Damien Jean, Kévin Orsat, Romain Pinaud.

BEP

Production culinaire Maxime Alliguié, Julie Ambrosio, Louis Baranger, Cynthia Bernard, Anne-Laure Bissay, Rémi Bonnot, Etienne Borde, Cyryl Cardiet, Alexis Carlin, Audrey Chave, Guillaume Chevallier, Alexandre Cognasse, Kévin Descotes, Vanessa Dupessey, Martin Enault, Morgane Fourreau, Mélanie Gaillard, Alexis Galand, Tangy Gasse, Stéphane Gauthier, Guillaume Labrousse, Steve Lacour, Bryan Lenglet, Kilian Marcot, Alexandre Merme, Sylvain Nicolas, Nicolas Notin, Florian Odin, Tristan Raclet, Fanny Renaud, Maxime Sausse, Anaïs Sauvage, Hugo Serret, Alexandra Stefani, Jordan Tachon, Maxime Virone, John Williams.

Production de services Roxane Abadie, Pia Alauzet, Marie Berger, Tony Bernard, Lydia Bouzidi, Pauline Bovais, Angela Brkovic, Sébastien David, Pauline Gaulin, Benjamin Gauthier, Bruno Gonfalone, Matthias Grasset, Christina Hoang, Florian Jacolin, Victor Jossierand, Nacim Kheniche, Marjolaine La Spina, Thibault Masson, Nadège Meunier, Clément Royer, Andre Satge, Laure Thillardon, Jordan Tranchant, Audrey Vaquero Garcia, Corentin Veyre, Fanny Zira.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisinier Vincent Auroux, Maxime Badinand, Germain Bailly, Sébastien Besson, Florian Borgat Wohlbgal, Elsa Bulot, Romain Caron, Anaïs Chapuis, Mario Coutinho, Cindy Cretin, Clémence Dartevelle, Maxence De Carvalho, Guillaume Deslandes, Kévin Dillenseger, Claudine Ducard, Dmitry Durand, Aurélien Fabre, Grégory Fernandes, Baptiste Fernandez, Clément Foubert, Axelle Gallot, Kévin Gandrey, Morgane Garcia, Julien Garnier, Jérémy Gay, Christophe Gomez, Julien Grange, Héléne Guerin, Alexis Jambon-Deshayes, Cédric Juge, Radouane Kemmer, Annick Laine, Théophile Lehmann, Auriane Lignonet, Olivier Locca, Romain Martelin, Bertrand Mazenod, Alexis Monnet, Elodie Mussard, Cindy Nadreau, Florence Ngssam Zekam, Damien Parisi, Fanny Paulet, Christophe Peillet, Lauris Perdices, Jordan Pertet, Nicolas Point, Julien Prieur, Frédéric Prudhon, Eméric Puget, Romain Quinto Y Becher, Maxime Raboutot, Stéphane Rampon, Benoît Relave, Anthony Rousset, Ludvine Sain, Jessy Schae, Jordan Sebellin, Mathilde Soulage, Maxime Thomas, Thibault Troncy, Maxime Vassoille, Chloé Verdalle.

Restaurant Anastasia Bach, Fanny Bochu, Mickael Chabrier, Patrick Chardon, Sylvain Combette, Johan Devaux, Mathieu Dubessay, Clément Dubois, Sonia Faoro, Jérémy Font, Marie Fournier, Priscilla Frachon, Cosette Hirth, Anaïs Janin, Laura Jeannin, Aurélie Juraszek, Monique Kudawoo, Maela Lagoutte, Laurie Lansiaux, Samuel Leu, Victoria Loersch, Emilie Luminet, Anaïs Morel, Emilie Paret, Guillaume Pizzetta, Sabrina Rahib, Jérôme Raibaud, Thomas Sanchez Fortun, Anne Sarzier, Sarah Seytre, Jodie Soler, Emilie Tardy-Perrez, Agathe Valla, Julie Yang.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Nadjib Benyahia, Marine Carrot, Clémence Caterin, Nensy Chabroud, Sonny Condello, Coraline Despax, Romain Gery, Sylvain Gigout, Jean-François Girodon, Kathylie Jeangrand, Axelle Kokkassa, Solène Perret, Nicolas Ruat, Sylvain Gigout.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Aurélien Akakop, Audrey Besson (AB), Quentin Bisiaux (AB), Mathilde Blandy (AB), Clara Boissard (AB), Jordane Bonomo, Céline Brosselin, Chloé Bruyas (AB), Camille Burellier (AB), Kévin Carre, Florian Chabanon (TB), Maxime Chanteur, Maxence Chassy, Benjamin Chesne, Dorian Curmi, Antoine D'Adeler (AB), Sarah Dancer, Eric Darras, Cyrille Degrange, Lucie Dehan (AB), Joana Deleuze-Dordon, Sandrine Demule (AB), Claire Desboudard (AB), Lucie Dessolain (B), Patricia Devay, Camille Di Sabatino, Alexie Ducrozet, Marjorie Dugot, Marie Dulbecco (AB), Elodie Faraudello (AB), Coraline Forest, Derek Furby-Lachaume, Camille Gatelier, Coralie Gauthray, Melibee Gil, Amanda Glaizal, Margaux Godart, Antoine Holland, Morgane Infantes, Melissa Internicola, Audrey Jacquier, Maeva Kassi, Alexandre Labruyere (AB), Maïté Lam, Marie Le Roux, Nicolas Lecuelle, Vivien Malffroy Cramine (AB), Tony Mandon, Thomas Martins-Matrat (AB), Anaïs Martegia (AB), Anne-Charlotte Maurice (AB), Julia Merle, Guillaume Mooenne Loccoz, Rémi Pauget, Héléoise

Chenot, Alice Defranoux, Manon Diaz, Rémy Fratta, Lisa Heredia, Lily Mateo, Anaïs Mermet Bouvier, Claire Szanto, Thomas Tondolo, Jules Pepey, Johanne Perraud (AB), Phonpasith Phavong (AB), Loïc Pietre (AB), Léo Pionin (AB), Clément Piquier, Kim Prigent, Stéphanie Rousset, Anouk Seidenbinder (B), Laurine Thomas (AB), Cécile Tikour, Albane Voisin.

BTS HÔTELLERIE

Option A Coralie Adam, Adeline Bonnet, Maëlle Charnay, Clément Chevallier, Lucie Dominguez, Clothilde Dumas, Mehdi Migaou, Yohan Ponchon, Marion Rignanesse, Vanessa Vaffier, Stéphane Dumont, Julie Lebas, Tom Schicht.

Option B Maud Aucagne, Marie Bolliet, Alexandra Brevet, Sonny Brasseur, Adriane Doux, Maud Ducrot, Jonathan Guichard, Marina Joly, Benjamin Menis, Stéphanie Perroud, Jennifer Raieri, Marie Reynaud, Olivier Schirvel, Arnaud Tchouambe Djiewez, Azibi Yanis, Mélanie Cayrac, Virginie Fayolle, Marie Hotier, Alexandrine Lambert, Charlene Poisson, Maeva Rumpus, Marilyne Sella-Gaudin.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant Rémi Fanget, Romain Farnier, Noémie Gagnion, Damien Godart, Sarah Journet, Amalric Razat, Hicham Sellayé, Jules Tachdjian, Justine Velluire.

Sommellerie William Borel, Maxime Chevereau, Camille Claise, Camille Gariglio, Laura-Line Labrosse, Vincent Vallin.

Organisateur de réceptions Marion Champavier, Axelle Helali, Marjorie Kaïse.

Accueil réception Elisa Blanc, Lydie Capel, Cyrielle Capel, Clémence Gagnaire, Charline Huet, Guillaume Jourdain, Noémie Othman, Manon Renaux, Camila Reynaud Becerra, Déborah Striet, Maxime Thevenet.

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE LOUIS GUILLOUX

Rennes (35)

CAP

Cuisine Sindamannoy Alava, Justine Clolus, Juliana Frechin, Loïc Harnois, Vincent Laignel, Isabel Loisel, Clément Morin, Catherine Olives, Aurélien Peneaud, Christine Sarrasin, Claire Tcha.
Services hôteliers Cindy Blin, Laura Delaunay, Olivier Denoual, Justine Gault, Marc Lefilleul, Jessica Lion, Marlène Odion, Jennifer Reinaldo.
Agent polyvalent de restauration Cindy Bouillet, Christa Dalmat, Asna Dermont, Marie-Pierre Gardrel, Tiphaine Guillard, Tym Gaberthur, Marina Houry, Paméla Monnier, Jimmy Beranger, Nolwenn Bertin, Mariama Ibrahim, Olivia Kpeglo, Charlotte Malonga, Pauline Mislin, Tanguy Pellan, Aurélie Pembele, Antoine Simon, Audrey Tapon.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Cuisine William Akilitoa, Rudy Angely, Nicolas Brault, Barthélémy Caplier, Corentin Doumailn, Morgane Ferron, Marwan Ghermani, Tatum Huard, Cindy Touchais, Laura Guernalec, Edouard Marchand, Yvon Pequin, Maxence Portanguen, François Simon, Savinien Thebault, Tomy Tortorici, Justine Velayandom.
Restaurant Logan Bossard, Maria-Milagros Cuevas, Joanna Cutler, Rebecca Fraigneux, Florian Garel, Alexis Guedon-Boucher, Héléna Hurtebise, Aurore Launay-Bizet, Lorène Alix, Agnès Blondeau, Dylan Levasseur, Amélie Parc, Marine Poulain.

Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur Quentin Besnard, Kerwan Cardet, Adeline Chesnais, Julie Claveurl, Lisa Demay, Jérôme Durand, Antoine Flattet, Emma Fortat, Charlotte Foulon, Théo Guihard, Damien le Corneç, Justine le Guen, Mathieu le Squere, William Orhant, Simon Pinault, Thomas Poulailler, Jérémy Pouteau, Elodie Reminiaç, Pierre Renoul, Anaïs Rose, Jérémy Sorin, Laura Turmel, Axel Yris.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Cuisine Cyril Bancel (AB), Anthony Beraud (AB), Aurélien Bidois (AB), Rémy Bigot (AB), Jérémy Eon, Jérôme Joubin, Cindy Mercier (AB), Marie-Laure Perou, Erwan Pincemin (AB), Valérie Quevreur.

Restaurant Vaitiaraé Cantois, Fabien Hochet (AB), Géraldine Hourdin (AB), Tefanig le Bayon, Thomas le Gac, Angélique Lebon, Sandra Piquet (AB), Benoît Quirin-Huger (B), Jérémy Tarrit (AB).

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant Catherine Dorval, Yoan Fevrier, Jimmy Madore, Nolwenn Marchand, Pierre Metayer, Déjolie Oreyomi Tiemen, Marion Roby, Anne-Claire Saladin, Anaëlle Sicard, Gwennaïg Sorin, Matthew Thaeron.
Pâtisserie boulangère en apprentissage Clément Alain, Aurélien Brissier, Simon Cazolatl, Gaëtan Collin, Arnaud Guichard, Fabien Lagreou, Jérémy Saulnier.

CFA DE LA VILLE DE TOURS

Tours (37)

CAP

Cuisine Paul Balvay, Kévin Chalou, Anaëlle Chevessier, Paulo Correia Da Cunha, Maxime Dondel, William Dubreuil, Jonathan Fourre, Jérôme Jimenez, Quentin Nouveau, Jimmy Pierog, Florian Poupault, Jonathan Seme, Rémi Seveau, Maxime Thienon, Aymeric Tranois, Thomas Vandezande, Matthieu Vermersch.

Restaurant Kévin Berthet, Blandine Bessonnier, Virginie Brault, Valentin Bricot, Céline Camille, Clémence Cavier, Cassandra Delattre, Anaïs Dieulle, Alexis Giraudon, Gwenaëlle Lelias, Mounoury Magassa, Karine Mignon, Luc Ohanessian, Thomas Pastor, Gwendoline Patrouillault, Delphine Pinon, Domnatien Renie, Charly Solnais, Lydie Toquart.

Services en brasserie café Emilie Arthur, Gaëlle Bienne, Robin Clemens Bolte, Aurélie Cordon, Julie Diaz, Simon Doreau, Frédéric Gallan, Nicolas Gilbert, Laura Guillier, Julien Leclerc, Corentin Lhomond, Manon Meunier, Teddy Page, Alexandre Pillu, Marion Pralas, Steve Robin, Tamara Tirsin.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Chloé Andre, Néi Andriamasiarisoa, Julie Aubert, Fabien Berthault, Charline Bois, Julie Bonnard, Tristan Bontzolakis, Annah Bougre, Matthilde

Buisson, Justine Cadiou, Valentin Chevreau, Julie Conte, Elisa Couty, Jessica Defrene, Gaëlle Digeon, Vincent Dubernet, Linda Errahmane, Thomas Fasseau, Cathy Gobin, Anthony Gomez, Paule-Lyne Gueffier, Mégane Hilliers, Aurélie Huguet, Anaïs Jacques, Laetitia Josse, Tomas Joubert, Christelle Larbat, Sandy Loiseau, Jimmy Monnot, Anne Sophie Oger, Guillaume Olivier, Justine Orgeur, Mélodie Maget, Charles Petreault, Lola Poirier, Cora Pontlevey, Florian Renard, Steven Sodez, Thomas Tessereau, Claude Tessier, Marine Tessier, Maëligue Touchard, Hector Vallee, Marie-Pinky Van Der Hulst, Greg Varady, Morgan Viault.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Marine Auge, Paul Daniel, Pauline de Pretto, Kossiga Fiary, Amanda Gerlen, Elodie Goussard, Laura Mazeau, Thierry Pataou, Jean-Christophe Perette, Kévin Riviere, Dyla Sarazin, Stephen Simon, Matthieu Thirion.

BTS

Mercatique et gestion hôtelière Angélique Thouvenin.

Art culinaire, art de la table et du service Marjorie Bery, Rémi Brouard, Jérôme Bureau, Matthieu Maume.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant Julie Bougaret, Vincent Dessienne, Marion Chloé Germain, Laetitia Lambert, Emilie Moreau, Yohann Rivault, Modestie Vandersmissens, Romain Veludo.

Sommellerie Thomas Barre, Betsy Lebert.

Employé barman David Barigault, Amélie Branthome, Fiona Brault, Matthieu Chapeau, Steven Chevy, Jordan Dard, Estelle Decemme, Marie Dupuy, Marti Hayotte, Adèle Jahan, Mathieu Journault, Clément Leroy, Arnaud Mascré, Ludvigne Béatrice Terrailon, Christophe Toussaint, Benoît Vincent.

Accueil réception Laura Langillier, Quentin Le Touze, Harmonie Levillain, Aurélie Martinet, Belinda Priou, Barbara Serdot, Sarah Valier Brasier.

LYCÉE CLIMATIQUE HONORÉ ROMANE

Embrun (05)

BTS

Animation et gestion touristique locale Marielle Blanc-Sylvestre, Ferry Campillo, Coralie Colombian, Manon Coutandin, Laëtizia Derminassian, Clément Diamante, Elsa Ferry, Catherine Frances, Guillaume Henquinez, Alison Lezagat, Joaquim Lopes Martins, Delphin Meynard, Mélissande Perraud, Giovanna Pethigou, Sarah Poubage, Quentin Primpier, Marie Rottland, Laetitia Rombourg-Guernier, Lindsay Sinien, Sylvia Telmon, Anaïs Triveri, Roxane Urman.
Ventes et productions touristiques Julien Agreda, Camille Brenckmann, Rémy Ducez, Amira El Sherif, Mirella Euphemie, Emilie Faure, Mélanie Garnier, Georges Kyrztzikis, Sophie Mereu, Julie Prete, Ninon Rochatte, Lucile Rossi, Lolita Wiwane, Mehdi Zitouni.

LYCÉE JEANNE D'ARC SAINT-IVY

Pontivy (56)

BEP Emilie Anne, Antoine Bairiot, Erwan Bouguennec, Pauline Capitaïne, Mariane Cario, Thibaut Coetmeur, Joa Coutiez, Coralie Daviou, Stevan Delisle, Elodie Enaux, Marine Enaux, Céline Gouget, Mélanie Grefaieux, Laurent Gragnic, Guillaume L'Hotelier, Ludvigne Le Belzic, Charlene Le Goguc, Justine Le Gal, Laura Le Gal, Laura Le Garrec, Axel Le Gurun, Morgane Le Jossec, Thomas Le Penneç, Caroline Le Port, Thomas Lesage, Nicolas Louis, Noémie Mercier, Adélaïde Morice, Antoine Morvan, Solen Nestour, Maxime Orjeb, Raphaël Penard, Katia Robert, Jérémy Roger, Gaëtane Samson, Julien Vaudel, Romain Visintin, Graziella Yver.

BAC PROFESSIONNEL Cécile Beigneux, Yann Boquet, Gaëlle Cherel, Guénolé Choquet, Nicolas Danet, Hortense Aurore, Dimitri Ferraroli, Geoffroy Hamon, Julie Jegorel, Etienne Hehano, Anthony Le Bouillec, Anne Laure Le Divenac'h, Alexis Le Dortz, Camille Le Flecher, Laetitia Le Labourier, Mélanie Le Moignic, Marine Le Rouzic, Julie Le Touzic, Audrey Le Veux, Florian Lorcy, Guillaume Lory, Orianne Mahieux, Maëlle Morice, Sandra Nabec, Natacha Poulain, Jennifer Riss, Thomas Rivalan.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Bar Léa Lambert, Julie Le Roy, Sandy Simard.
ACA Steeven Bernard, Charles Boixel

"UN BEL OUTIL DE 22 CHAMBRES"

L'Hôtel de la Loge prend un coup de jeune

Perpignan (66) Hervé et Mireille Barraud ont repris cet hôtel plus que centenaire il y a un an. Depuis, par petites touches, ils y apportent des améliorations.

Au cœur des rues piétonnes du centre de Perpignan, nombre d'hôtels indépendants ont disparu. L'Hôtel de la Loge, en revanche, est toujours là. Il a accueilli ses premiers clients en 1895 et c'est parti pour durer encore longtemps. **Hervé et Mireille Barraud**, qui ont repris il y a un an cet hôtel 2 étoiles, sont décidés à développer leur activité. "Pour nous, c'est une reconversion professionnelle dans un secteur d'activité qui nous correspondait, explique le couple. Mais comme créer un établissement nous semblait compliqué, nous avons privilégié l'idée d'une reprise." Ils ont visité plus d'une dizaine d'hôtels et trouvé dans la capitale catalane le bien auquel ils pouvaient apporter une valeur ajoutée.

Monuments historiques

"C'est un bel outil de 22 chambres un peu en sommeil avec un taux d'occupation qui dépassait tout juste les 40 %. Il y avait besoin de travaux, d'efforts en matière de décoration et sans doute de lui redonner une âme." Le patio autour duquel sont distri-



Hervé et Mireille Barraud et leur fils Julien dans la montée d'escaliers de cet établissement plus que centenaire.

buées les chambres sur deux niveaux est classé monument historique et témoigne d'une parenté architecturale avec l'Espagne. "La rampe en fer forgé de la montée d'escaliers est aussi classée monument historique, elle daterait du milieu du XIII^e siècle. Pour la mettre en valeur, nous avons tra-

vaillé sur les couleurs des peintures."

La qualité du travail réalisé sur le site internet permet d'améliorer la commercialisation. Les 500 000 E investis dans l'achat du fonds et cette première vague de travaux ont déjà porté leurs fruits avec un TO qui atteindra 65 % en 2010 grâce à la clientèle touristique mais aussi celle, professionnelle, qui apprécie l'attrait du centre-ville. "Les clients doivent se sentir chez eux, l'accueil et le service sont essentiels. C'est l'esprit d'une chambre d'hôte appliqué à un hôtel", conclut le couple dont **Julien**, l'un des enfants, a également intégré l'entreprise. La fin du chantier est consacrée à la façade, qui avait besoin aussi d'un bon ravalement.

Jean Bernard

HÔTEL DE LA LOGE

1 RUE FABRIQUES D'EN NABOT
66000 PERPIGNAN
TÉL. : 04 68 34 41 02
WWW.HOTELDELALOGUE.FR

CLASSÉ AUX MONUMENTS HISTORIQUES

Hôtel Perier du Bignon, un bijou à Laval

Bâtiment et décoration superbes et cuisine raffinée pour cet établissement ouvert en début d'année.

Ouvert en février 2010, l'hôtel Perier du Bignon est installé dans un bâtiment du XVIII^e siècle classé monument historique. La bâtisse, située dans le vieux Laval (53), avait subi de nombreux aménagements au fil du temps, pour se transformer en école puis maison de retraite. Il a fallu cinq années de travaux pour lui rendre son lustre d'antan.

Les nouveaux propriétaires, **Laurent et Sophie Granier**, ne travaillaient pourtant pas dans l'hôtellerie avant de reprendre cet établissement qu'ils qualifient de "beau hasard". Sophie Granier tient par ailleurs un magasin de fleurs et décoration à Mayenne (53), et a aménagé avec soin les 3 suites et les 25 chambres de l'hôtel.

L'établissement comporte une salle de réception de 200 personnes et 3 salles de restaurants. Une petite chapelle peut accueillir des séminaires de 50 personnes, mais aussi des cérémonies reli-



La suite Soft chic.

gieuses puisqu'elle est toujours consacrée. Une piscine a été construite près du jardin à la française, non loin du vaste spa.

La cuisine est tenue par **Thierry Touiller**, qui a déménagé son restaurant Le Capucin gourmand dans le nouvel hôtel en début d'année. Les menus vont de 22,50 à 48 E, avec une formule à 12 E en semaine le midi.

Julie Durand



La suite Rose poudrée.

HÔTEL PERIER DU BIGNON

7 RUE DU MARCHIS
53000 LAVAL
TÉL. : 02 43 66 02 02
CONTACT@HOTEL-PERIER-DU-BIGNON.COM
[HTTP://CAPUCINGOURMAND.FREE.FR/HOTEL](http://CAPUCINGOURMAND.FREE.FR/HOTEL)

200 000 € INVESTIS

Un deuxième souffle pour le Kyriad de Limoges

Dans son nouveau restaurant de type buffet (qui sert 90 couverts par jour), l'établissement met l'accent sur la fabrication maison et les verrines.

Implanté sur la commune de Feytiat (87), dans la banlieue de Limoges, l'hôtel Kyriad a bénéficié en avril dernier d'importants investissements (200 000 E de travaux) afin de se doter d'un restaurant. L'opération était portée par **Dominique Mounier**, reprenneur de l'affaire en franchise en octobre 2009, aussi patron depuis 1992 du Campanile voisin.

Il a mis en place une équipe en phase avec ses ambitions : aux fourneaux, le chef **Mickaël Trollio**, venu de la très renommée Table des Vanteaux à Limoges (chef **Chris Aubisse**) ; et à la réception,

Audrey Lacoste, qui dirige 9 personnes chargées des 46 chambres de l'hôtel et de la restauration (90 couverts/jour).

"Nous offrons à nos clients un buffet où nous mettons l'accent sur la fabrication maison, les produits en verrine, et des plats chauds de viandes et de poissons, explique Dominique Mounier. Nous visons la qualité sur une carte qui évolue de 9,90 à 19,90 E, avec en prime une terrasse estivale et quelques avantages clients."

Parmi ces derniers, la mise à disposition des quotidiens locaux, ainsi qu'une boisson et un ca-

fé offerts pour le déjeuner. Il y a surtout le service du Kyriad, la force du groupe du Louvre détenteur de l'enseigne, ainsi qu'une synergie avec le Campanile (50 chambres, 70 % de taux d'occupation). Le tout représente désormais dans la zone Feytiat-Limoges un ensemble dynamique et attractif.

Jean-Pierre Gourvest

HOTEL KYRIAD LIMOGES

P.A. DU PONTEIX
87220 FEYTIAT
TÉL. : 05 55 06 07 07



LA BOURSE

Accor
+ 1,06 % ↗

SBM
+ 1,04 % ↗

Hôtels de Paris
- 3,04 % ↘

Club Med
+ 1,04 % ↗

Groupe Partouche
- 4,81 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 9 ET LE 15-11-10

UN RABAIS DE 30 À 40% EN MOYENNE POUR LES LICENCIÉS

Les chaînes d'hôtels se mettent au sport

Le groupe Louvre Hôtels a créé une offre promotionnelle destinée aux licenciés de clubs sportifs en septembre dernier : Welcome Sport. Son succès laisse augurer d'un développement de la prestation à l'étranger.

Afin de combler les périodes creuses du week-end, les chaînes hôtelières cherchent depuis longtemps à séduire les clubs sportifs en déplacement. Déjà partenaire des fédérations de judo et de natation, le groupe Louvre Hôtels tente d'approfondir ses liens avec la clientèle sportive en créant Welcome Sport, une offre tout-compris entièrement dédiée à ces groupes d'invités, disponible sur l'ensemble des réseaux Kyriad, Kyriad Prestige et Campanile, c'est-à-dire dans près de 600 hôtels. Ces établissements accorderont un tarif préférentiel aux licenciés de club, tous sports confondus. "Cet effort sur les prix est variable selon les hôtels, précise Nathalie Duneau, directrice marketing de groupe, mais il correspond à un rabais de 35 à 40 % en moyenne sur le prix affiché." Des repas élaborés sur des bases nutritionnelles et une amplitude horaire plus grande (notamment pour les repas et les départs tardifs) ont été mis en place pour répondre aux besoins des équipes sportives.

En plus de l'offre réservée aux licenciés, le groupe Louvre Hôtels cherche à atteindre directement leurs clubs. "Nous avons voulu aller jusqu'au bout de la démarche, explique Nathalie Duneau, en proposant aux licenciés de cotiser pour leur club. Sur l'offre promotionnelle qui leur est accordée, un quota est prélevé et reversé au club en fin d'année. Cette offre correspond à 7 % du chiffre d'affaires réalisé par les hôtels sur l'offre hébergement" : une ressource inespérée pour les clubs, souvent en mal de financement.

Depuis son lancement début septembre, la formule connaît un vif succès. Selon Louvre Hôtels, "chaque hôtel devrait augmenter son taux d'occupation de 15 à 25 %, avec des pics pouvant aller jusqu'à 90 %. Tous les hôtels ayant participé à l'opération sont satisfaits." La cohérence du réseau semble acquise "à l'exception peut-être des établissements sans restauration, qui ne peuvent offrir l'ensemble de la prestation", remarque Nathalie Duneau. L'opération Welcome Sport est également très bien accueillie par les collectivités locales, qui deviennent volontiers les premières ambassadrices d'un projet propre à dynamiser leur territoire. Si les résultats au bout d'une année sont toujours positifs, Louvre Hôtels pourrait exporter l'opération à l'étran-



ger dès 2011 : "C'est une éventualité que nous envisageons. Nous avons déjà lancé des accords avec des fédérations internationales", conclut Nathalie Duneau

Évelyne de Bast

WWW.WELCOMESPORT.COM

Les options 'sportives' proposées par d'autres groupes

Sheraton : la chaîne business Starwood Hotels and Resorts, en partenariat avec la société Cor Performance développée par Athlete's Performance, propose des programmes personnalisés d'entraînement et de nutrition dans ses hôtels. Actuellement en période de test auprès de 60 établissements, l'offre devrait être élargie à 70 autres d'ici à la fin de l'année 2010 et à tous les Sheraton fin 2011.

IHG : le groupe a décidé d'être partenaire de grandes manifestations sportives. Le 23 octobre dernier et pour la 2^e année consécutive, il a participé au marathon organisé par le Grand Toulouse. La veille de la compétition, l'athlète Leslie Djhone a prodigué ses conseils aux coureurs au Crowne Plaza de la ville. Des massages y furent aussi réalisés après la course. Parallèlement, l'Holiday Inn Toulouse Blagnac a mis ses installations à disposition des sportifs.

DANS 9 SUITES ET UNE QUINZAINE DE CHAMBRES

Le Negresco premier palace français à intégrer la domotique

Nice (06) Le cinquième étage de l'hôtel est désormais équipé de cette technologie principalement destinée à enregistrer les préférences des clients. Tout l'hôtel devrait bientôt en bénéficier.



Un contrôle digital permet au client de gérer la lumière et la température de sa chambre, entre autres.

nalisable qui garde en mémoire les préférences du client.

"On peut commander l'éclairage, l'ouverture et la fermeture des volets, la température de la pièce, la climatisation, l'heure et la température du bain, la mise en marche de la télévision. Les scénarios sont infinis", explique Giovanni Gulino, chargé du marketing. "À l'heure actuelle, nous n'exploitons que 30 % du système. Le palace s'est donné un temps d'adaptation

Le Negresco a fait appel à VDA pour doter son 5^e étage de la technologie domotique. À terme, tout l'hôtel devrait en être équipé. En 1912 déjà, l'établissement était le seul palace de France à être équipé d'interrupteurs, d'une chaudière à vapeur et d'une poste pneumatique qui délivrait le courrier dans les chambres. Un siècle plus tard, la direction est toujours à la pointe. Elle a profité des travaux de rénovation pour équiper et privatiser tout le 5^e étage, soit 9 suites et 6 chambres, ainsi qu'une dizaine d'autres chambres de l'hôtel. Pour bénéficier des services rendus par la domotique, il faut posséder un précieux sésame : la carte person-

pour le client et pour le personnel. Des scénarios types ont été préenregistrés pour faciliter l'approche." Le système sert aussi au check-in, permet de savoir si la chambre est occupée et d'identifier les personnes y ayant eu accès. La dimension durable, chère à Mmes Augier et Spitz et à M. Charpentier, le trio de direction, est préservée grâce à la gestion informatique. Pour Giovanni Gulino, "La domotique est un atout. Elle nous permet de répondre à l'attente des clients habitués à ce confort chez eux. Ils seront au Negresco comme à la maison." L'établissement n'y perd pas son âme. Le mariage du style Empire avec la domotique est plutôt apprécié.

Anne Sallé

LORS DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Grogne parmi les Logis du Puy-de-Dôme

Les hôteliers du département s'interrogent sur quatre cas de déclassement qui leur paraissent injustifiés. La contradiction entre un audit indépendant et les décisions de la commission serait en cause.

Dans le Puy-de-Dôme, les Logis sont en colère : quatre cas de déclassement dans le département ont soulevé de nombreuses questions lors de leur dernière assemblée générale. "Pourquoi avoir mis en place des audits indépendants si une commission remet tout en question sans explication", se demande le président des Logis 63, Christophe Pillière. En effet, un adhérent qui bénéficiait de 2 à 3 cheminées après l'audit ne s'en est vu finalement proposer qu'une seule. "On me dit que c'est à cause des photos de mon site internet qui seraient médiocres, alors qu'elles ne sont pas prises en compte par les grilles de classement. Avec l'audit je passe 'qualité tourisme' sans aucun problème", explique Philippe Chabert, propriétaire du Val Doré, à La Bourboule. "De toute façon, je ne peux pas rester aux Logis si je n'ai qu'une cheminée, je devrais donc trouver une autre chaîne." Un autre logement, après 700 000 E d'investissement, un classement en trois étoiles préfecture et trois cheminées Logis est passé à une seule cheminée. Pour les hôteliers, c'est l'incompréhension et le début de l'exaspération. Christophe Pillière souhaite qu'une solution soit rapidement trouvée au niveau national.

Avec trois adhérents en moins, l'association cherche malgré tout à s'agrandir. Il est question d'intégrer dans le réseau les 25 Auberges de Pays d'Auvergne, dont onze se situent dans le département du Puy-de-Dôme. En zone rurale, avec de 3 à 10 chambres, elles sont en effet

dans le même créneau que les Logis. Enfin, l'association a renouvelé son site internet.

Pierre Boyer

WWW.LOGIS-63.COM

Christophe Pillière, président des Logis 63, et Bénédicte Barre, trésorière.



EN MISANT SUR DES PROGRAMMES D'INTÉGRATION ADAPTÉS

Dominique Giraudier : "Nous devons segmenter et clarifier"

Le directeur général et administrateur du Groupe Flo revient sur les enjeux stratégiques des ressources humaines dans un contexte de réorganisation interne.

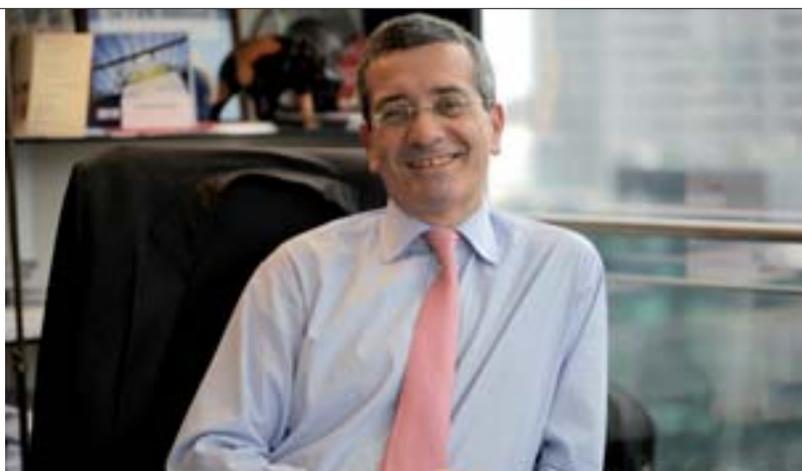
Propos recueillis par Valérie Meursault

L'Hôtellerie Restauration : Après deux ans de crise économique sans précédent, quels sont les projets de développement du groupe Flo ?

Dominique Giraudier : La crise a été violente. Nous avons enregistré une baisse d'environ 15 % en volume entre 2008 et 2009. Il a fallu s'adapter très vite aux changements de comportement des consommateurs. Dès mars 2008, face à l'augmentation du prix du pétrole et à la baisse de leur pouvoir d'achat, ils ont revu à la baisse de 4 à 5 points le ticket moyen de leur repas et ont concentré leur fréquentation des restaurants durant les week-ends. Certains de nos restaurants ont affronté des chutes de 30 à 40 % les soirs de semaine. Autre tendance, plus structurelle, accélérée par la crise : la réduction du temps passé à table. Des études montrent qu'en moins de dix ans, ce moment est passé de 90 à 30 minutes à Paris. La baisse de la TVA nous a sauvés, mais a dû s'accompagner d'une réorganisation des équipes, d'une stratégie de réduction des coûts et d'une réflexion sur nos offres. De profonds changements sont en cours. Ainsi, pour la première fois, nous avons largement fait appel au temps partiel afin de répondre à l'afflux de clients le week-end. Notre proportion de temps partiel est passé de 2 % à 20 %. Un temps considéré comme peu compatible avec l'investissement et l'engagement propres à nos métiers. C'est une petite révolution. Elle implique le recrutement d'une population d'étudiants de formation bac + 5 intéressés par le temps partiel. L'intégration de ce nouveau profil d'employés a été stimulante pour les équipes.

En ce qui concerne la gestion des coûts, nous avons misé sur la massification de nos achats, en calant la sélection de nos fournisseurs au plus haut niveau de qualité : sur les exigences des Hippopotamus pour la viande, sur celles de nos brasseries pour les poissons. Enfin, en termes d'offre, la crise confirme une évolution structurelle. Les clients deviennent très sensibles au rapport qualité/prix et n'ont pas les mêmes besoins à midi que le soir. Nous devons coller à la demande, segmenter et clarifier. Là où nous proposons 150 plats, nous en proposons une centaine aujourd'hui et nos cartes du midi sont limitées. Dans nos Hippopotamus, deux produits ont explosé : les hamburgers de Charolais et la viande de race. Dans ce souci de s'adapter à une demande ciblée et exigeante, les brasseries quittent la bannière Flo pour retrouver leur nom et renforcer leur spécificité.

Et c'est dans ce sens qu'il faut continuer à travailler. Le groupe Flo devrait afficher à nouveau une croissance à deux chiffres en 2010, mais il faut rester prudent. Dans les cinq prochaines années, notre développement reposera en grande partie sur la franchise afin d'assurer à nos marques toujours plus de diffusion. Nos franchisés devraient passer d'une centaine aujourd'hui à plus de 300 d'ici à



"C'est au niveau du recrutement que se jouent les principales problématiques RH dans nos professions", explique Dominique Giraudier, directeur général, administrateur du groupe Flo.

2015-2016. Les ouvertures en propre se poursuivront toutefois dans nos zones géographiques stratégiques (Paris, Île-de-France, Paca, Nord, Ouest et axe Lyon-Grenoble-Genève). Enfin la marque Bistro Romain est progressivement abandonnée au profit des Hippopotamus ou Tablapizza.

Quels sont les enjeux de ces choix stratégiques en termes de ressources humaines ?

Nous avons un gros travail à faire pour nous donner les moyens humains de nos ambitions. Notre politique RH repose sur la fidélisation, l'organisation de la mobilité interne et le recrutement de nouvelles compétences. Cette stratégie s'adosse sur le management de proximité. Dans nos métiers, il est essentiel de laisser aux directeurs de restaurants 'la main' sur le recrutement et la gestion de leur équipe. Nous avons créé une organisation et un comité RH au niveau du groupe, capables de les accompagner sur le terrain. Ainsi en 2008, nous nous sommes structurés en trois grands pôles adaptés à nos modèles d'activité : la restauration à thème, qui regroupe nos enseignes sur un mode proche de celui des réseaux de la distribution ; les brasseries, dont l'activité doit rester artisanale et, enfin, la franchise, appelée à se développer.

Restent la direction des achats et des finances, et la gestion administrative du personnel. Le comité RH, composé des directeurs des trois pôles et de leurs responsables RH, est la clé de voûte de notre stratégie en matière de relations humaines. Cette équipe conçoit les formations que nous proposons à nos salariés et à nos managers, les politiques de rémunération - qui intègrent des bonus liés à des indicateurs qualitatifs, comme le taux de formation des équipes ou le turn-over. Elle conçoit aussi les entretiens d'évaluation qui pilotent la mobilité interne et dont le principe doit rester simple (une page recto verso) et favoriser les cursus multienseignes. Il revient aussi à ce comité de favoriser la création d'un vivier de hauts potentiels. Nous avons besoin de toujours plus de directeurs et de managers. Il faut donc être capable d'accompagner la montée en compétences de nos salariés - deux tiers des directeurs de restaurants sont issus de la promotion interne -, de leur offrir des évolutions de carrière au sein du groupe pour les fidéliser.

Dans cet esprit, les opportunités qu'offre le développement de la franchise sont un autre enjeu important. Beaucoup de nos collaborateurs veulent devenir leur propre patron et nous devons tout mettre en place pour les accompagner. C'est une façon de garder les plus talentueux dans le groupe et de garantir la continuité de nos marques. Mais c'est au niveau du recrutement que se jouent les principales problématiques RH dans nos professions.

Quels sont les processus de recrutement du groupe Flo ?

Nous recrutons environ 5 000 personnes par an. Et l'origine du taux record du turn-over que connaît notre secteur intervient justement dans cette phase critique d'intégration de nouveaux salariés. Selon nos études, 80 % des départs se font après le premier mois d'embauche. Nous avons donc formalisé des programmes d'intégration adaptés aux différentes enseignes et formé les managers. Principe commun au sein du groupe : la nouvelle recrue passe par tous les postes du restaurant la première semaine, secondée par un tuteur. Notre site de recrutement et ses processus ont été revus il y a deux ans pour accélérer la mise en contact du candidat et du directeur de restaurant. Ce dernier gère son recrutement de A à Z et bénéficie d'une formation à cet effet.

En outre, afin de faire face à la pénurie de certaines compétences (techniques notamment, en cuisine), nous avons renforcé l'apprentissage. Alors que nous comptons une cinquantaine d'apprentis en 2008, nous en aurons accueilli près de 600 en 2010. Sans une véritable politique de tutorat, ce système ne peut pas fonctionner. Le rôle stratégique des tuteurs est exclu des ratios de productivité. Nous avons lancé des entretiens de fin d'apprentissage afin de mieux comprendre les raisons du départ des apprentis à la fin de leur contrat. Ils n'étaient que 30 % à rester au sein de notre groupe en 2009, ils seront environ 50 % en 2010 et nous visons les 80 %.

Enfin, nous devons attirer de nouvelles compétences issues des écoles de commerce et des formations marketing bac + 5. Ces collaborateurs rejoindront notre direction de la franchise ou les directions opérationnelles. Les directeurs régionaux peuvent gérer jusqu'à 1 500 personnes. Sur ces postes, l'objectif est d'atteindre un ratio de 50/50 en recrutement interne et externe contre 70/30 aujourd'hui. L'enjeu est de taille pour notre développement et passe par les relations avec les écoles.

CV de Dominique Giraudier

- Diplômé de l'école de commerce EDC et de la chambre de commerce d'Espagne
- Titulaire du DECS (diplôme d'études comptables supérieures)
- 1980 Contrôleur de gestion pour Thomson CSF
- 1981 Occupe différents postes au sein du secrétariat général du groupe Casino
- 1991 Directeur administratif et financier du groupe Flo. Nommé président du directoire en septembre 2001. Aujourd'hui directeur général du groupe.

Chiffres clés du Groupe Flo

- 305 restaurants
- 8 500 collaborateurs
- 600 M€ de chiffre d'affaires sous enseigne
- 5 marques principales : Hippopotamus, Tablapizza, Taverne de Maître Kanter, Brasseries Flo et Bistro Romain
- Un réseau de brasseries institutionnelles (Julien, Terminus Nord, Le Vaudeville, Bofinger, La Coupole...)

Beaucoup de nos collaborateurs veulent devenir leur propre patron et nous devons tout mettre en place pour les accompagner. C'est une façon de garder les plus talentueux dans le groupe et de garantir la continuité de nos marques.

Dominique Giraudier

UN MARCHÉ AUX PERSPECTIVES EXCELLENTES

La Côte d'Azur mise sur la Chine

Nice (06) Avec 35 000 séjours en 2009, la région est la 2^e destination française des touristes chinois.

Début novembre, la venue du président de la République populaire de Chine en France ne s'est pas limitée à Paris. À l'invitation de **Nicolas Sarkozy, Hu Jintao** a fait un détour par la Côte d'Azur, vendredi 5 novembre. Pour Nice, cette visite officielle est un symbole fort et porteur d'espoirs en matière économique. La Chine, avec 1,3 milliard d'habitants, constitue en effet le principal réservoir de croissance du tourisme mondial. Elle compte actuellement 1 million de millionnaires et ses classes moyennes commencent à voyager à travers le monde : 50 millions de voyages à l'étranger dont plus de 550 000 vers la France, principale destination des Chinois en Europe ont été enregistrés en 2009.

Un potentiel d'environ 120 000 séjours

Si Paris concentre l'essentiel du flux, la Côte d'Azur constitue la seconde destination française. Une étude du comité régional au tourisme Riviera-Côte d'Azur indique qu'elle accueille 6 % des séjours (35 000 séjours en



En 2010, de janvier à août, la progression du marché chinois sur la Côte d'Azur a été de + 38 %.

2009, dont 20 000 réalisés en hôtels). Détail intéressant et plutôt rare pour l'équilibre touristique des Alpes-Maritimes, ce nouveau marché (incluant la Chine, Hong Kong et Taïwan) se répartit équitablement sur l'ensemble des mois de l'année, avec des pointes en juin, juillet et octobre. La ville de Nice héberge plus de la moitié des séjours chinois, devant Cannes et Monaco. Les séjours sur la Côte d'Azur durent 7 nuits en moyenne et la dépense par jour s'élève à plus de 200 € par personne, ce qui en fait l'un des marchés les plus rémunérateurs et haut de gamme de la région. Pour le CRT, les perspectives de ce marché, dont la progression en 2010 a été de 38 % de janvier à août, sont excellentes. Elle pourrait représenter en 2020 un potentiel d'environ 120 000 séjours. **Jacques Gantié**



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

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

DES CHIFFRES D'AFFAIRES QUI DÉCOLLENT

Starwood et Rezidor en grande forme au troisième trimestre

Petit comparatif entre deux groupes pour lesquels le troisième trimestre rime avec croissance.

Les résultats de **Starwood Hotels & Resorts** sont tous dans le vert : le groupe connaît une croissance à deux chiffres du RevPAR pour ses hôtels dans le monde entier, avec + 10 % à périmètre égal et par rapport à la même période de l'année 2009 ; pour les établissements implantés en Amérique du Nord, cette croissance atteint 10,6 %. L'augmentation du chiffre d'affaires du côté des hôtels franchisés et managés atteint + 7,7 % comparé à 2009.

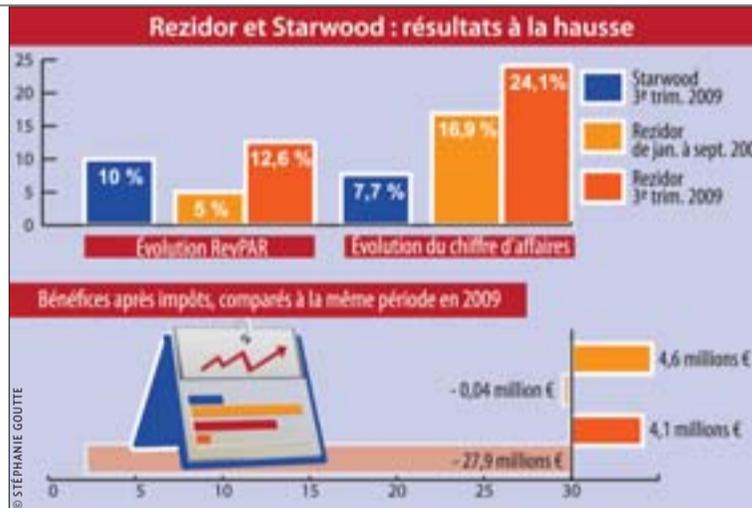
Le groupe **Rezidor** a enregistré en 2010 les résultats suivants au cours du troisième trimestre :

- un RevPAR en hausse de + 12,6 % qui s'élève à 66,6 € contre 59,2 € en 2009 ;
- un chiffre d'affaires en hausse de 24,1 % ;
- des bénéfices après impôt de + 4,6 ME.

Sur les neuf mois couvrant de janvier à septembre 2010, le RevPAR augmente de 5 % et le chiffre d'affaires de 16,9 %.

Parmi les développements en cours, Rezidor a ouvert 2 000 nouvelles chambres d'hôtel au cours du 3^e trimestre (6 700 au cours des neuf premiers mois de l'année).

Évelyne de Bast



D'APRÈS GIRA CONSEIL

Restauration : premières tendances pour les dix premiers mois de l'année

Des fréquentations toujours en hausse, des dépenses encore en retrait et un chiffre d'affaires globalement en croissance... mais pas pour tout le monde : c'est ce que révèle la dernière étude du cabinet d'experts Gira Conseil. Extraits.

En comparaison avec les dix premiers mois de 2009, le chiffre d'affaires global du secteur a progressé de 7 % à fin octobre. La restauration rapide croît de 2 % pour les acteurs historiques, et jusqu'à 6 % du côté des acteurs moyens, haut de gamme et thématiques.

La restauration avec service à table augmente de + 1 % pour les acteurs traditionnels, contre + 11 % pour les acteurs démarqués (thématisés, mono produit, prix très bas, techniques de trafic innovantes...). Les distorsions de performances sont de plus en plus marquées entre les acteurs du marché. Cela prouve une fois de plus que les clients se repositionnent et se créent de nouveaux repères, de nouvelles habitudes de consommation. Nous sommes bel et bien sur une reprise, mais fragile : un consommateur qui reprend le chemin des restaurants mais qui reste toujours à l'affût de l'achat malin et du prix bas ; des

volumes en croissance aussi bien le midi que le soir, mais une fidélisation en nette baisse due à un zapping de plus en plus important ; des dépenses moyennes qui se tassent toujours et encore (de 5 à 7 % sur les 24 derniers mois). La sensibilité au prix est forte. Le bon positionnement prix devient un exercice complexe. Nous sommes en face d'un consommateur qui alerte les restaurateurs sur le respect de ses fondamentaux. Il rappelle qu'*"un restaurant est une halte pour se nourrir, bien de préférence, avec un service sympathique et compétent"*. Le marché se trouve dans une phase de transition historique : se restaurer autrement et partout ; communiquer autrement et à double sens (consommateur et restaurateur) ; remettre à plat le modèle économique du restaurant qui fonctionne de moins en moins deviennent des priorités.

Synthèse réalisée d'après Gira Conseil

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
Parc Technologique de l'Agile II - Voie D
118, Avenue de la Quatre
06 370 Mougins Sophia

MdB Multimédia - Siège Social
Espace Cléry - 38 rue Mozart
92587 Cléry Cedex

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

CETTE PROCÉDURE ENTRAÎNE LE VERSEMENT D'UNE INDEMNITÉ DE LICENCIEMENT

L'EMPLOYEUR N'A PAS L'OBLIGATION D'ACCEPTER UNE RUPTURE CONVENTIONNELLE

La loi du 25 juin 2008 portant modernisation du marché du travail a créé - aux côtés du licenciement et de la démission - une nouvelle voie pour rompre le contrat de travail : celle de la rupture conventionnelle homologuée.

La rupture conventionnelle homologuée (RCH) est une forme organisée de rupture amiable de contrat à durée indéterminée (CDI), par commun accord entre l'employeur et le salarié, après un ou plusieurs entretiens. Cette rupture est soumise à autorisation administrative et permet au salarié de percevoir les allocations d'assurance chômage. Les conditions sont fixées par les articles L.1237-11 à L.1237-16 du code du travail. De plus en plus de salariés, plutôt que de démissionner, demandent à leurs employeurs de conclure une rupture conventionnelle afin qu'ils puissent ensuite percevoir le chômage. Il faut savoir que si l'employeur accepte une telle demande - il n'y est pas obligé -, ce n'est pas sans conséquence financière, car il accepte alors de verser une indemnité de licenciement à son salarié.

Seuls les salariés titulaires d'un CDI sont concernés

En principe, la RCH peut être conclue avec tout salarié en contrat à durée indéterminée, hors période d'essai, y compris avec les salariés protégés (délégué syndical, délégué du personnel...). Dans ce dernier cas, la convention de rupture est soumise à autorisation de l'inspection du travail et non à une simple homologation. Il est aussi possible de signer une rupture conventionnelle avec un salarié dont le contrat de travail est suspendu sans protection : congé sabbatique, congé parental...

En revanche, il est impossible de signer une rupture conventionnelle avec un salarié en CDD ou en contrat d'apprentissage, ou avec un salarié dont le contrat de travail est suspendu et qui bénéficie - à ce titre - d'une protection particulière contre le licenciement (par exemple durant le congé de maternité en vertu de l'article L.1225-4 du code du travail, ou pendant l'arrêt imputable à un accident du travail ou à une maladie professionnelle en vertu de l'article L.1226-9 du code du travail).

De même, il y aura rejet de la demande d'homologation si la RCH s'inscrit dans une démarche visant à contourner les procédures et garanties légales (par exemple, dans le cas d'une inaptitude médicale).

La procédure légale de la rupture conventionnelle ne s'applique pas lorsque la rupture du contrat résulte d'un accord GPEC (Gestion prévisionnelle des emplois et des compétences) et des PSE (Plans de sauvegarde de l'emploi).

Précisons que dans un contexte économique difficile, il est tout à fait possible de conclure une RCH à condition que le but recherché ne soit pas de contourner les garanties en matière de licenciement économique.

Enfin, la RCH étant une rupture amiable, elle doit être signée entre les parties en dehors de tout litige (tel n'est pas le cas si elle fait suite à une convocation à entretien préalable, une notification de licenciement...).

Bien respecter les étapes

L'employeur et le salarié s'accordent sur le principe d'une rupture conventionnelle, puis de ses modalités, lors d'un ou de plusieurs entretiens. Aucun formalisme n'est exigé concernant la convocation aux entretiens et leur tenue, ni sur la manière dont le salarié peut se faire assister. En pratique, il est préférable de prévoir des échanges de lettres remises en main propre contre décharge, et de lais-

ser un délai raisonnable au salarié lui permettant de se faire assister. Celui-ci peut être accompagné soit par un membre du personnel (entreprise pourvue d'institutions représentatives du personnel), soit par une personne de son choix appartenant à l'entreprise, soit par un conseiller choisi sur une liste dressée par l'autorité administrative et consultable à la mairie ou à l'inspection du travail (pour les entreprises dépourvues d'institutions représentatives du personnel).

Lorsque le salarié se fait assister, il doit prévenir son employeur qui peut également se faire assister et doit prévenir le salarié.

L'employeur peut se faire assister uniquement si le salarié a choisi de l'être, et ce à condition que la personne fasse partie de l'entreprise ou, dans les entreprises de moins de 50 salariés, par une personne appartenant à son organisation syndicale d'employeurs ou par un autre employeur relevant de la même branche.

Cette liste de personnes susceptibles d'assister le salarié ou l'employeur pendant l'entretien est limitative. Il ne peut s'agir, par exemple, d'un avocat, mais rien n'interdit de le consulter avant et après l'entretien.

Conclusion de la convention

L'administration a publié un formulaire réglementaire dont le modèle a été fixé par arrêté du 18 juillet 2008 (publié au JO du 19 juillet 2008), intitulé 'Rupture conventionnelle d'un contrat à durée indéterminée et formulaire de demande d'homologation, en application de l'article L.1237-14 du code du travail'. Ce document comporte les 4 volets suivants : informations relatives aux parties à la convention de rupture ; déroulement des échanges pour convenir de la rupture conventionnelle ; convention de la rupture ; décision du directeur départemental du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle. Il faut veiller à bien remplir ce document, et notamment les renseignements concernant l'ancienneté du salarié, le montant de l'indemnité, la date de rupture du contrat... Le document établi en triple exemplaire, daté et signé par chaque partie qui en conservera un exemplaire. Le troisième sera adressé à l'autorité administrative.

En pratique, aucun autre document complémentaire n'est obligatoire mais il est vivement conseillé, dans certains cas, de prévoir en annexe une convention de rupture expliquant les points d'accord entre les parties.

Attention ! Le formulaire est différent s'il s'agit d'un salarié protégé (délégué syndical, représentant du personnel) : il faut utiliser un formulaire spécifique de demande d'autorisation.

Un droit de rétractation

Afin d'éviter toute décision hâtive et permettre à chacune des parties de mesurer la portée de sa décision, la loi impose un délai minimum à respecter entre la signature de la convention et la demande d'homologation ou d'autorisation à l'autorité administrative. Pendant ce délai, chacune des parties a le droit de revenir sur sa décision, on parle alors de droit de rétractation. À compter de la date de signature de la RCH par l'employeur et le salarié, chacune des parties dispose d'un délai de 15 jours calendaires (tous les jours comptent) qui débute le lendemain du jour de la signature et

se termine au quinzième jour à minuit, pour exercer son droit de rétractation.

Le droit de rétractation est exercé sous forme de lettre adressée par tout moyen attestant de sa date de réception par l'autre partie avant la fin du délai de rétractation.

Si l'une des deux parties se rétracte, le processus de rupture conventionnelle est rompu et la relation de travail doit se poursuivre, même si elle semble compromise.

Homologation de la convention

Si aucune des parties ne s'est rétractée, la partie la plus diligente (en règle générale l'employeur) adresse, à l'issue du délai imparti, une demande d'homologation à l'autorité administrative (Direction départementale du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle ou Direction régionale des entreprises de la consommation, du travail et de l'emploi) du lieu où est établi l'employeur et où est employé le salarié.

La demande d'homologation doit être envoyée le lendemain du délai de rétractation par lettre recommandée avec accusé de réception ou être remise en direct au service compétent.

À réception par l'autorité administrative, celle-ci dispose d'un délai de 15 jours ouvrables pour homologuer la demande. Le délai commence à courir le lendemain du jour ouvrable de la demande d'homologation et expire au dernier jour d'instruction à minuit.

L'autorité administrative s'assure du respect des conditions de forme et de fond de la procédure conventionnelle et de la liberté de consentement des parties.

À défaut de notification de l'autorité administrative, l'homologation est réputée acquise et le contrat peut être rompu.

S'il y a refus d'homologation motivée, il est nécessaire de recommencer la procédure.

L'indemnisation du salarié est obligatoire

Le montant de l'indemnité spécifique de rupture conventionnelle ne peut être inférieur à l'indemnité légale de licenciement ou à l'indemnité conventionnelle lorsque celle-ci est plus favorable que l'indemnité légale. La détermination de la base de calcul est identique à celle utilisée pour l'indemnité de licenciement. À ce titre, c'est la solution la plus favorable pour le salarié qui sera retenue (moyenne des 3 ou des 12 derniers salaires bruts mensuels selon le cas).

Il est à noter que le salarié qui n'a pas un an de présence dans l'entreprise, peut prétendre à une indemnité calculée au prorata des mois de présence. À défaut de préavis, l'ancienneté du salarié s'appréciera à la date envisagée de la rupture du contrat.

Enfin, signalons que le contentieux en matière de rupture conventionnelle relève de la compétence du conseil de prud'hommes. Le recours doit être introduit dans les 12 mois suivant l'homologation ou le refus d'homologation de la convention.

Florence Agostini (Cabinet Audit conseil comptabilité)

PLUS D'INFOS

Retrouvez le formulaire de demande d'homologation de rupture conventionnelle en tapant le mot-clé **RTR014613** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

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)

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

Peut-on modifier la répartition des horaires de travail d'un salarié ?

Je travaille dans une entreprise depuis juin 2007 comme serveuse avec des horaires de 17 h 30 à 2 heures pour la fermeture de l'établissement. Je n'ai pas de contrat de travail et, par conséquent, ces horaires ne peuvent être mentionnés. Mon employeur me demande de changer mes horaires et de faire des coupures. Désormais, je devrais travailler de 12 h à 14 h, puis de 19 h 30 à 2 heures, 4 jours par semaine. Merci de bien vouloir m'aider et me dire mes droits sachant que je n'ai pas signé de contrat de travail.

Pivot

Après avoir travaillé pendant trois ans en horaire continu, votre employeur souhaite désormais vous faire effectuer des horaires avec coupures. Il convient de définir si ce changement constitue un simple changement des conditions de travail, qu'il peut vous imposer, ou s'il représente une modification d'un élément essentiel du contrat de travail, qu'il doit alors soumettre à votre accord. En matière de temps de travail, l'employeur ne peut pas modifier la durée du travail mentionnée dans le contrat sans l'accord du salarié (Cass. soc. 20 octobre 1998, n°36-40614), ni modifier la répartition des horaires de travail quand celle-ci est mentionnée dans le contrat de travail (Cass. soc. 11 juillet 2001, n°99-42710). Mais dans la plupart des contrats de travail, il est uniquement fait référence à une durée hebdomadaire ou mensuelle, sans aucune précision quant à la répartition des horaires. Dans ce cas, la jurisprudence considère que si rien n'est précisé dans le contrat, l'employeur peut librement fixer une nouvelle répartition des horaires de travail au sein de la journée (Cass. soc. 22 février 2000 n°97-44339) ou de la semaine (Cass. soc. 16 mai 2000, n°97-45256). Cependant, la jurisprudence pose des limites à cette liberté qu'a l'employeur de modifier des horaires. En effet, dans certains cas, même si elle n'est pas mentionnée dans le contrat de travail, ou en l'absence de contrat de travail, la modification de la répartition des horaires de travail est considérée par les tribunaux comme la révision d'un élément essentiel du contrat nécessitant l'accord du salarié. C'est notamment le cas du passage d'un horaire continu à un horaire avec des coupures : cela constitue une modification d'un élément essentiel du contrat nécessitant l'accord du salarié (Cass. soc. 14 novembre 2000 n°98-43218).



Dans cette affaire, une salariée travaillait initialement de 7 heures à 15 heures. Puis au bout de neuf ans, l'employeur a introduit de nouveaux horaires de travail de 8 heures à 12 h 30 et de 18 h 30 à 20 h 30. La salariée refuse, elle est licenciée.

À tort, déclare la cour, au motif que "le passage d'un horaire fixe à un horaire variable constitue une modification du contrat de travail que le salarié est en droit de refuser".

Dans une autre affaire (Cass. soc. 25 avril 2007 n°05-45106), la cour a jugé que "la modification des horaires ayant pour effet d'imposer au salarié une pause de quatre heures à la mi-journée et de le priver d'une demi-journée de repos hebdomadaire constitue une modification du contrat de travail qu'il est en droit de refuser".

L'employeur qui souhaite modifier un élément essentiel du contrat doit en informer le salarié par écrit et lui laisser un délai suffisant pour accepter ou refuser ce changement. L'administration préconise un délai de quinze jours. Il est conseillé de demander une acceptation écrite au salarié. En cas de refus par le salarié, l'employeur dispose alors de deux options : soit revenir aux conditions initiales de travail, soit licencier le salarié. Attention ! L'employeur peut aussi justifier cette modification d'horaires pour un motif économique. Dans ce cas, il doit respecter une procédure spécifique et notamment accorder un délai minimum d'un mois pour que le salarié accepte ou refuse la modification. En cas de refus du salarié, l'employeur doit suivre la procédure pour licenciement économique.

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

Répartition de la cotisation de retraite complémentaire

Pouvez-vous me dire quelles sont les dispositions précises de la convention collective qui prévoient une répartition de 50/50 de la retraite complémentaire dans le secteur des CHR ?

Cabinet comptable

À ma connaissance, ni la convention collective des CHR du 30 avril 1997 ni ses avenants ne traitent du taux de répartition de la retraite complémentaire. Le taux contractuel de la cotisation de retraite complémentaire est fixé à 6 % sur la tranche 1 des salaires (jusqu'à 2 885 E). Mais compte tenu du pourcentage d'appel de 125 %, le taux d'appel est de 7,5 % sur la tranche 1. Le taux d'appel de cette cotisation est réparti à raison de 60 % pour l'employeur (soit 4,5 %) et de 40 % (soit 3 %) pour le salarié sauf dans les hypothèses suivantes :

- l'entreprise est soumise à une convention antérieure au 25 avril 1996 prévoyant une répartition différente ;
- l'entreprise, créée avant le 1^{er} janvier 1999, souhaite conserver la répartition qu'elle appliquait à la date du 31 décembre 1998 ;
- l'entreprise a demandé l'application d'une répartition plus favorable aux salariés ;
- l'entreprise, issue de la transformation de plusieurs

entreprises, a souhaité conserver la répartition qui était appliquée dans l'entreprise dont l'effectif de cotisants était le plus important. En résumé, le principe est une répartition de la cotisation de retraite complémentaire sur la base de 4,5 % pour l'employeur et de 3 % pour le salarié. Cette répartition s'impose à toutes les nouvelles entreprises à compter du 1^{er} janvier 1999, mais les entreprises existant avant cette date peuvent continuer à appliquer la répartition de 50/50 soit une cotisation de 3,75 % pour l'employeur comme pour le salarié. Si, dans mes modèles de bulletin de paie (publiés à chaque réactualisation du taux du smic et que vous pouvez retrouver sur notre site internet), je maintiens une répartition 50/50, c'est en concertation avec les syndicats professionnels du secteur qui considèrent que davantage d'entreprises pratiquent une répartition sur la base de 50/50 que sur la base de 60/40, en raison d'accords départementaux prévoyant une telle répartition.

WYM Conseils & Services + 45% de chiffre d'affaires*
 c'est ... + 30 % de taux d'occupation*
 et aucun frais d'adhésion !

- ✓ Suivi quotidien de l'évolution des ventes,
- ✓ Application des techniques de Yield Management,
- ✓ Proposition de solutions de commercialisation,
- ✓ Gestion des modifications quotidiennes sur les sites,
- ✓ Aucun engagement financier.

La facturation se base sur les réservations apportées.
 C'est la garantie de plus de réservations
 et d'une augmentation du chiffre d'affaires.

Contact : 01 43 51 59 44 info@wmyservices.com
www.wmyservices.com

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR

Ambiance Restaurant

MOBILIER HOTELS,
 RESTAURANTS, &
 COLLECTIVITÉS &
 ARTS DE LA TABLE

www.ambiance-restaurant.com

Retrouvez toute l'actualité
 de la restauration sur
www.lhotellerie-restauration.fr

HygiAlim
 HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Retrouvez nos promotions en ligne !

www.hygi ALIM.com

Tél. : 02 99 35 64 50 - Fax : 02 99 65 24 49

ecotel

ENSEMBLIER DE VOTRE PROJET

www.ecotel.fr
 ecotel@ecotel.fr
 Tél. : 01 69 02 57 70

cuisine arts de la table mobilier
 hygiène entretien textile

RENCONTRE ENTRE GÉRARD GUY, PRÉSIDENT DE LA CPIH, ET LE MAGISTRAT BERTRAND RIOU

“Il n’y a pas lieu d’avoir peur de l’administration”

Sous-préfet, directeur de cabinet du préfet de la Sarthe de 1993 à 1998, Bertrand Riou est à l’origine, avec Jean-François Girault, alors président départemental de la CPIH (Confédération des professionnels indépendants de l’hôtellerie), de la fameuse ‘heure blanche’, une ouverture prolongée des discothèques durant laquelle la vente d’alcool cesse. Premier conseiller auprès du tribunal administratif de Bordeaux depuis 1999, spécialiste du droit fiscal et enseignant en droit public, l’homme a accepté, lors des congrès 2009 et 2010 de la CPIH, d’intervenir sur deux sujets qui fâchent : le contrôle fiscal et la fermeture administrative. Gérard Guy, président national de la Confédération, était récemment dans la capitale girondine. L’occasion d’une nouvelle discussion.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

Gérard Guy : Beaucoup de professionnels ont la sensation d’être démunis face à une fermeture administrative...

Bertrand Riou : La loi s’applique à tout le monde, le préfet est tenu de respecter la loi. Il y a deux ans, une personne qui tenait un bistrot est venue me voir. Un client a bu un verre chez elle et, plus tard dans la nuit, est décédée. On lui tombe dessus et voici cette personne menacée de fermeture administrative. Je lui ai dit de m’amener les éléments du dossier que nous allions contester. Et puis plus rien. Quand je lui ai demandé pourquoi elle ne bougeait pas, elle m’a dit qu’elle n’osait pas. Cette personne était terrorisée à l’idée d’aller devant le tribunal. Alors qu’elle pouvait éviter la fermeture.

G. G. : Y a-t-il beaucoup de fermetures administratives dans votre région ?

B. R. : La fermeture administrative est une mesure de police qui reste, dans l’ensemble, exceptionnelle. Les contentieux qui touchent l’hôtellerie, le café, la restauration sont souvent très techniques et n’apparaissent que très peu au plan judiciaire. Nous sommes dans une région d’accueil touristique. Il y a beaucoup de saisonniers qui fonctionnent dans des conditions de flux tendus. C’est peut-être là que l’on va trouver davantage de contentieux... La procédure de fermeture est dite contradictoire.

Normalement, il y a deux stades. Le premier permet d’agir quand il est encore temps. Le préfet est obligé de recueillir des éléments... S’il y a urgence, si on vous menace d’une fermeture dans les jours qui arrivent, vous pouvez aussi agir en référé. Ce qui va entraîner une décision - gratuite - du juge dans les quarante-huit heures et qui peut bloquer la mesure. Sans aller jusque-là, une bonne défense devant un préfet, appuyée par quelques jurisprudences, permet d’agir avant que le mal ne soit fait. Le préfet est tenu de mettre le futur sanctionné en état de présenter sa défense et cela demande un minimum de temps. Dans sa lettre de motivation, le préfet doit dire ce qu’il reproche de manière précise : ‘Voilà les faits, voilà sur quoi je me fonde’. S’il ne le fait pas, la procédure est viciée. À supposer que la mesure intervienne, on ne s’arrête pas là pour autant. Si la sanction est injustifiée, il y a préjudice. Le débiteur doit alors faire une demande en réparation. Il ira devant un juge qui sera amené à constater qu’il y a préjudice en terme d’image ou d’activité, et il y aura réparation.

G. G. : Certains ne bougent pas parce qu’il ont peur qu’il y ait d’autres retombées, comme un contrôle fiscal.

B. R. : Les contrôleurs des impôts ont l’esprit suffisamment indépendant. Le contrôle fiscal répressif, si j’ose dire, existe vraisemblablement au niveau ministériel, mais je n’y crois pas au niveau d’un département. Les directeurs des services fiscaux tiennent à leurs prérogatives et ne se laissent pas influencer. Le fisc reste une administration qui est un peu à part.

G. G. : Il y a pourtant fréquemment un contrôle fiscal derrière un contrôle d’Urssaf. Avec, dans certains cas, des inspecteurs pointilleux et qui manquent parfois d’impartialité.



Gérard Guy et Bertrand Riou dans l’enceinte du tribunal administratif de Bordeaux.

B. R. : L’Urssaf et les impôts sont proches. Leurs inspecteurs travaillent souvent main dans la main. On voit d’ailleurs des brigades mixtes, qui débarquent en même temps. En revanche, je ne crois pas au préfet qui va demander d’aller chez quelqu’un juste par réaction. Un directeur va répondre qu’il n’est pas là pour enquêter les gens mais pour vérifier des choses précises. Je crois que l’objectivité existe. L’administration est là pour défendre une certaine idée du contrôle... Il faut dire aux gens qu’il n’y a pas lieu d’avoir peur de l’administration. Elle est autant que vous soumise à la loi.

G. G. : Notre rôle à nous, organisation syndicale, est d’informer nos adhérents sur leurs devoirs. Beaucoup d’entre eux, il est vrai, ne connaissent ni leurs droits, ni leurs devoirs. Je pense au planning. On le voit lorsqu’il y a séparation entre les deux parties : tout de suite le salarié pointe du doigt des heures supplémentaires. Or, pour se prémunir, il suffit au patron d’une feuille de papier qu’il affiche avec les noms et les horaires et de faire signer au fur et à mesure les personnes concernées. Le drame de nos entreprises, c’est qu’on doit tout faire, être chef du personnel, cuisinier, serveur...

B. R. : Il y a deux grands courants dans le droit : l’oralité, c’est-à-dire le courant anglo-saxon, plus pragmatique, qui évolue. Et il y a le droit romain, très attaché à l’écrit, et c’est celui qui est appliqué en France. Dans ce sens, on peut dire que les procédures représentent quelque chose d’important. Prenez le secteur fiscal, il y a le code général des impôts qui est le premier parpaing et, à côté de lui, il y a le livre des procédures fiscales dont l’épaisseur en dit long sur le nombre de procédures. En droit pénal, c’est la même chose. Ce n’est pas une contrainte. Les pénalistes ont cette formule que j’apprécie : la forme (de la procédure) est la sœur jumelle de la liberté. Évidemment, une vérification de comptabilité, par exemple, est une procédure extrêmement invasive et l’on comprend qu’elle puisse créer des traumatismes : on vient chez vous, on détaille votre gestion. Mais ce sont des prérogatives, des pouvoirs, que les agents n’exercent pas de

manière arbitraire. Il existe la charte du contribuable et le représentant de l’administration devra préciser les choses qu’il vient voir. L’exploitant pourra également se faire assister par la personne de son choix. Il y a toute une procédure à suivre. Et nous, juges du tribunal administratif, nous la percevons comme une procédure protectrice. C’est une garantie pour le contribuable... Bien sûr, qui dit ‘procédure’ dit ‘règles’, et il faut obligatoirement connaître ces règles, être initié, se former, être conseillé.

G. G. : Il y a tout de même une judiciarisation assez inquiétante en France.

B. R. : La justice, chez nous, est ‘inquisitoriale’. Le terme vient du latin et signifie enquête. En France, le juge a des pouvoirs et il peut contraindre une partie. En ce qui concerne le phénomène de judiciarisation de la société, on le constate tous les jours. Depuis douze ans que je suis dans ce tribunal, j’ai vu croître le contentieux de manière régulière. Quand je suis arrivé, nous étions 13 magistrats et aujourd’hui nous sommes 28... Dans le contexte de rigueur budgétaire actuellement, on peut imaginer que les 15 magistrats supplémentaires n’ont pas été recrutés pour se tourner les pouces.

Je cite souvent cet exemple à mes étudiants. Il y a eu cette affaire absolument dramatique de discothèque où beaucoup de jeunes sont morts parce qu’ils sont restés bloqués par une porte tambour... La France a été traumatisée par ce drame mais après quelques jours, les choses se sont arrêtées là. Des années plus tard, lors des inondations de Vaison-la-Romaine, on a vu à la télévision, peu après, un juge d’instruction qui allait réveiller un vieillard. C’était le préfet du Vaucluse en 1963, à l’époque où avait été établi le premier plan de prévention des risques. Il venait le mettre en examen.

Avant, les gens étaient beaucoup plus fatalistes. Aujourd’hui, il y a le droit objectif d’une victime à réparation et la recherche d’un responsable... C’est une évolution sociologique.

À L'ARDOISE CE MOIS-CI

PAVÉ DE SAUMON À L'UNILATÉRAL ROULÉS D'ÉPINARDS À LA POIRE WILLIAMS RÔTIE

(avec coût matière et coût de production)

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

Son avis



Le saumon est le poisson le plus consommé en restauration. Il peut être sauvage ou issu de l'élevage (99 % de la

consommation). Il naît en eau douce et se dirige ensuite vers la mer, à l'exception d'une espèce, le ouamaniche ('le petit égaré') que l'on trouve en Amérique du Nord et en Scandinavie. La diversité des espèces permet de répondre à la demande de tous les types de restauration.

LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, TransGourmet)



Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Pour 8 personnes : 8 pavés de saumon de 180 g chacun • 16 belles feuilles d'épinards • 8 poires Williams • 4 kakis • 100 g de beurre • Vin blanc, fumet de homard premium • Sel, poivre, vanille

- 1 Préchauffer le four à 100 °C. Marquer les saumons à la sauteuse côté peau uniquement, débarrasser.
- 2 Éplucher et couper les poires en dés, les faire sauter avec la vanille. Blanchir les feuilles d'épinards.
- 3 Enfourner les pavés de saumon pendant 20 minutes, garnir les feuilles d'épinards avec les poires.
- 4 Trancher les kakis et les poêler, déglacer avec un peu de vin blanc sec, ajouter une cuillère à café de fumet de homard, laisser réduire.
- 5 Dresser le tout sur assiette.

Cette recette se décline en version viande : Pavé d'échine de porc poêlé, roulés d'épinards à la poire Williams rôtie.



Coût matière **3,35 € ***
Niveau de qualification pour réaliser le plat **Facile**
Frais de personnel de production/portion **1,80 € ***

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

* Se reporter au blog pour en savoir plus.

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



L'épinard constitue un légume de choix pour ceux qui souhaitent une alimentation légère et saine. 250 g d'épinards crus permettent d'en obtenir 200 g cuits qui n'apportent que 50 kcal. Cette portion apporte en outre 8 mg de bêta-carotène ou provitamine A (200% des apports nutritionnels conseillés par jour) et 40 mg de vitamine C (40 % des ANC). Elle permet aussi de couvrir près des 3/4 des besoins en acide folique, cette vitamine B si importante pour la femme enceinte, et souvent déficiente dans l'alimentation. L'épinard présente également une bonne teneur en fibres (2,7 g/100 g) et en sels minéraux. Attention aux idées reçues, les épinards contiennent du fer, mais ce fer d'origine végétale est mal absorbé dans l'intestin.

Focus Les épinards

Culture : Plante potagère annuelle de la famille des chénopodiacées, l'épinard pousse dans les régions tempérées. Originaire de Perse, il aurait été introduit en Espagne par les Arabes, avant d'être cultivé dans toute l'Europe.

Caractéristiques : On consomme ses feuilles allongées d'un vert foncé, cuites ou crues. En France, les épinards proviennent des régions du Centre et Paca lorsqu'ils se destinent au marché du frais, et de Bretagne et de Picardie pour la transformation (conserves ou surgelés).

Cuisson/conservation : Les épinards se conservent 4 ou 5 jours au réfrigérateur. Il faut éviter de les laver trop longtemps avant de les utiliser. Il est préconisé de les blanchir avant de les congeler, et de ne pas les décongeler entièrement avant utilisation, sans quoi ils deviendraient mous. Les épinards peuvent se consommer crus (salade, sandwich). Cuits, ils s'accompagnent très bien d'une sauce blanche de type béchamel, crème ou mornay. Ils sont délicieux simplement tombés à la poêle avec un peu de beurre salé et un trait de jus de citron. Ils accommodent très bien les mets délicats de type poisson fin, jeune viande...



C'est la saison

Idées plat du jour

Le saumon

- Mille-feuille de saumon aux pistaches
- Tartare de saumon aux morilles et jus de viande

Le porc

- Émincé de porc aux kakis
- Côte de cochon au reblochon

Le fruit du mois La poire

Originnaire d'Asie centrale, issue de la famille des rosacées, la poire comporte une centaine de variétés. De forme oblongue, ce fruit se cueille presque à maturité. Sa peau lisse et mince renferme une chair fine blanche ou crème, légèrement granuleuse près du cœur. Les poires sont plus ou moins juteuses et parfumées en fonction des variétés. Pour les sélectionner, il faut se fier à leur arômes, les choisir sans meurtrissures et avec une chair qui cède très légèrement sous la pression du doigt. Il faut les conserver éloignées des pommes, des oignons et des pommes de terre car elles en absorbent l'odeur. Il faut éviter de les entasser car elles sont fragiles. La poire est parfaite en dessert (pochée, poêlée, en compote ou en confiture) mais aussi en accord avec de nombreux fromages et en accompagnement de plats pour un subtil mélange sucré/salé (Tagine de poulet à la poire et aux amandes, Rôti de porc aux poires et pruneaux)...

(Extrait du Blog des Experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault, conseiller culinaire chez All Fresh Logistique)



Desserts du jour

- Poire rôtie au miel de lavande
- Soufflé de chocolat aux poires
- Tarte Bourdaloue tiède

Le conseil TransGourmet

Pour monter un mille-feuille de saumon, utiliser le dos du filet en réalisant des tranches rectangulaires.

Accord mets et vins

Quel vin proposer avec le saumon ? L'avis de Paul Brunet, auteur du blog des experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr :

Préparé de cette façon, le saumon aura une texture fine et moelleuse, il faut donc choisir un vin blanc souple et équilibré. La sélection TransGourmet nous permet de sortir des sentiers battus avec un Minervois blanc Labeye. Dans ce vin, l'association des cépages grenache blanc et marsanne conviendra parfaitement à la texture du poisson et à la présence de poire Williams, de vanille et d'épinards.



Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur

www.transgourmet.fr



TRANSGOURMET



All Fresh
Logistique

UNESCO

Le repas gastronomique français inscrit au patrimoine de l'humanité

Le savoir-faire et les traditions culinaires de l'Hexagone viennent d'être érigés au rang de chef-d'œuvre immatériel.

Jusqu'au mardi 16 novembre, aucune gastronomie n'avait jamais été proclamée 'chef d'œuvre' par l'Unesco. C'est désormais chose faite. À Nairobi (Kenya), le comité intergouvernemental de l'Unesco a inscrit le repas gastronomique français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cette catégorie, créée en 2003 pour protéger les cultures et traditions populaires, recense 178 pratiques culturelles ou savoir-faire traditionnels. La candidature française avait été annoncée en 2008 par Nicolas Sarkozy et formalisée en janvier dernier. Dans sa décision, le comité note que cette gastronomie relève d'une "pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes".

EN CHIFFRES

Del Arte : la conquête du Sud-Ouest

Déjà installée à Bordeaux, Pau, Perpignan et même Toulouse depuis juillet dernier, l'enseigne de restauration Del Arte annonce un plan de développement agressif dans le Sud-Ouest avec un objectif de 30 restaurants dans les cinq années à venir. Dès 2011, 5 à 6 établissements verront le jour en franchise, dans l'agglomération toulousaine ainsi qu'à Anglet, Bordeaux et Rivesaltes... La deuxième phase de développement prévoit 20 à 25 nouveaux restaurants, à Agen, Montauban, Dax et Carcassonne notamment... L'expansion de Del Arte est assurée par Franck Mégret, chargé de développement. Pour faciliter ce déploiement, le restaurant de Toulouse Labège devient le 'restaurant-école' du Sud-Ouest, dans lequel seront formés les franchisés et leurs équipes.

Flo : Volumes et chiffre d'affaires en hausse sur les trois premiers trimestres

Au 30 septembre 2010, le chiffre d'affaires consolidé du groupe Flo s'établit à plus de 276 ME, en progression de 5,6 % par rapport à l'année précédente. Le total des ventes sous enseigne soutenu par le développement en franchises (31 ouvertures depuis le 1^{er} janvier 2009) atteint 411,8 ME sur la même période, en progression de plus de 14,2 % par rapport à 2009. Toujours sur ces trois premiers trimestres, le résultat opérationnel courant atteint 20,9 ME, et le résultat net 8,8 ME. Le résultat financier s'améliore, avec -4 ME (-7 ME en 2009). Le groupe confirme l'ouverture de 10 restaurants sur le dernier trimestre 2010, dont 2 en propre. Il accélère par ailleurs la restructuration du réseau Bistro romain, avec 6 transformations engagées au 30 septembre 2010 et le développement prioritaire de la marque Hippopotamus.

N.D.

Moins de visites, plus de dépenses : Euro Disney S.A.S compense

"Dans un contexte économique difficile, la fréquentation de nos parcs a atteint cette année 15 millions de visites et le taux d'occupation de nos hôtels 85 %. Disneyland Paris reste la première destination touristique

en Europe", indique Philippe Gas, président d'Euro Disney S.A.S. Dans le détail, le chiffre d'affaires généré par les activités touristiques est en légère augmentation à 1,2 milliard d'euros. Le chiffre d'affaires des parcs à thèmes, à 685,3 ME, diminue de 2,9 ME, reflétant une baisse de la fréquentation de 3 %, partiellement neutralisée par une augmentation de 2 % de la dépense moyenne par visiteur. Quant au chiffre d'affaires des hôtels et du Disney village, il est en augmentation de 5,5 ME avec 480,2 ME cette année, reflétant un bond de 4 % de la dépense moyenne par chambre liée à la hausse du prix des chambres et des dépenses liées à la restauration. Cette progression compense la perte de 40 000 nuitées par rapport à l'an dernier. Le chiffre d'affaires généré par les activités de développement immobilier est en hausse de 41,9 ME par rapport à l'exercice précédent, le Groupe ayant enregistré un produit de 47 ME suite à la vente d'un actif immobilier sur lequel est situé le centre commercial Val d'Europe. Au final, la perte nette de l'ensemble consolidé s'établit à 45,2 ME contre une perte nette de 63 ME au titre de l'exercice précédent, notamment grâce à cette vente d'actif.

Sodexo : une progression supérieure aux attentes

Pour l'exercice 2009-2010, clos le 31 août dernier, le géant de la restauration annonce une augmentation de 3,9 % de son chiffre d'affaires (plus de 15,2 milliards d'euros), dont 2,5 % de croissance interne. Le résultat opérationnel est en progression de 9,5 % à taux de change constant. Quant au résultat net, il s'établit à 409 ME, montrant une progression de 4,1 %. Pour le prochain exercice, le groupe table sur une croissance interne du chiffre d'affaires de 3 à 4 % et une progression du résultat opérationnel de 10 %. "Sur l'exercice écoulé, nos performances ont été bonnes, supérieures à nos objectifs fixés en début d'exercice", se réjouit Michel Landel, directeur général de Sodexo. Elles prouvent la pertinence de notre stratégie, de notre positionnement et de notre offre globale de services adaptée à différents segments de clientèle, avec un réseau mondial qui nous permet de tirer parti des zones de forte croissance comme l'Asie."

BULLETIN 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
Eau de javel 12°C chlorée : qu'est-ce que cela signifie ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé RTK9114 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr