

# L'Hotellerie

## Restauration

9 DÉCEMBRE 2010 N° 3215

RÉUNIES EN ASSEMBLÉE GÉNÉRALE PAGE 5



Claude Izard, président des Cuisineries gourmandes.

ANNONCES CLASSÉES À PARTIR DE LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

LES CUISINERIES GOURMANDES VANTENT LES MÉRITES DU TITRE DE MAÎTRE RESTAURATEUR

EN RECEVANT LA VISITE DE FRÉDÉRIC LEFEBVRE

PAGE 3

## EURO-TOQUES ASSOCIÉE À LA PROMOTION QUALITATIVE DU TOURISME



De gauche à droite au premier plan : René Bérard, Hostellerie Bérard à La Cadière-d'Azur, Bernard Fournier, président honoraire d'Euro-Toques, Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, Dominique Frérard, chef des Trois forts et hôte du congrès, Henri Charvet, président d'Euro-Toques, et Hugues Parant, préfet des Bouches-du-Rhône.

Réunis au Sofitel Vieux Port à Marseille pour leur congrès annuel, les membres de l'association Euro-Toques ont reçu le nouveau secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**. Ce dernier a annoncé sa volonté d'impliquer l'association dans une démarche de promotion de la qualité du tourisme hexagonal, en s'appuyant notamment sur la récente inscription par l'Unesco du repas gastronomique des Français au Patrimoine immatériel de l'humanité. Un hommage appuyé à Euro-Toques France et à son président, **Henri Charvet**, qui a supervisé le groupe de travail Promotion et valorisation du patrimoine alimentaire et culinaire au sein du Conseil national de l'alimentation, et dont les travaux ont pesé sur la décision de l'Unesco.

JURIDIQUE

PAGE 13

### On peut tout acheter avec des titres-restaurants !

EN CONGRÈS LUNDI PROCHAIN

PAGE 36



Didier Chenet.

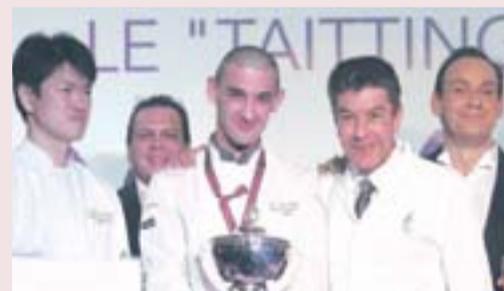
### Le Synhorcat face aux défis de la modernisation

Le 13 décembre sera une journée de congrès pour le Synhorcat. Son président, **Didier Chenet**, en présente les grandes lignes et sa vision du syndicalisme aujourd'hui.

LAURÉAT DE L'ÉDITION 2010

PAGE 6

### David Castagnet remporte le Prix Taittinger



David Castagnet (au centre) félicité par Régis Marcon, président du jury.

Le second de **Christian Née** et **Patrick Henriroux** à La Pyramide, à Vienne (38), a décroché la première place du prestigieux concours. Après les épreuves de la journée à l'école Ferrandi (Paris, VI<sup>e</sup>), les candidats du prix culinaire international Taittinger étaient conviés le soir même pour la remise des récompenses à l'hôtel Lutetia.

**www.cdbpromo.com**

comptoir de bretagne

SPECIALISTE DE L'EQUIPEMENT & FOURNITURES Hôtels • Restaurants • Collectivités • Médiéres de Bretagne

**Vente en ligne**

Pour votre 1<sup>ère</sup> commande frais de port OFFERTS !\*

\* France métropole hors Corse.

**NOTRE FORCE, vous offrir les meilleurs PRIX!**

**SPECIAL Equip'Hotel / Sirha OFFERT POUR 500€HT**

d'achat sur le site internet, ce Mini PC

WiFi • Ethernet • écran TFT LCD • Batterie • Logiciel prêt à l'emploi • Traitement de textes, photos, mail, navigation, jeux, etc...

pour acheter ce mini PC, par mail ou sur le site internet, nous vous offrons un cadeau supplémentaire.

cuisine hôtel  
verrière restaurant  
bar couverts  
laverie  
pâtisserie  
stockage inox  
chaussures  
HACCP collectives  
FROID cuisson

+ de 10 000 références à portée de clic!

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

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



RÉUNIE EN PRÉSENCE DE FRÉDÉRIC LEFEBVRE, SECRÉTAIRE D'ÉTAT AU TOURISME

## Euro-Toques France en quête d'une reconnaissance grand public

**Marseille (13)** En congrès annuel dans la cité phocéenne, l'association milite pour une aquaculture de qualité, souhaite conseiller les municipalités en matière de restauration scolaire et mieux communiquer sur la marque.

Vingt-cinq ans après sa création par **Paul Bocuse** et **Pierre Romeyer**, l'association Euro-Toques a fait escale à Marseille, les 5 et 6 décembre derniers, pour y tenir son congrès annuel. Un congrès marqué à la fois par l'optimisme et la nécessité d'aborder une nouvelle ère, plus communicante. Côté optimisme, Euro-Toques a été dopée par l'assurance d'être devenue "un véritable lobby, partenaire des institutions locales, nationales et européennes en matière de production, de commercialisation et de transformation des produits alimentaires frais". Les congressistes ont été confortés par leur nouveau secrétaire d'État, **Frédéric Lefebvre**. À Marseille comme à Biarritz (au congrès de l'Umih), il a martelé son engagement en faveur du maintien de la TVA à 5,5%. "Cette TVA, on vous la devait et on l'a arrachée à Bruxelles. En échange, vous avez signé un contrat d'avenir (...) dont vous avez tenu pratiquement tous les engagements (...) La réduction du taux de TVA vous a permis de traverser la crise. Maintenant qu'elle est derrière nous, j'ai l'intention de proposer un avenant au contrat d'avenir. Il porterait sur l'investissement."

Ovationné, le discours du secrétaire d'État rendait un hommage appuyé à Euro-Toques France et à son président, **Henri Charvet**, qui a supervisé en 2010 le groupe de travail Promotion et valorisation du patrimoine alimentaire et culinaire au sein du Conseil national de l'alimentation, dont les travaux ont pesé sur la décision de l'Unesco d'inscrire le repas gastronomique des Français au Patrimoine immatériel de l'humanité.

### Code professionnel

Seule association de grands chefs à être reconnue par les instances européennes, Euro-Toques et ses 4 000 adhérents européens, dont 500 en France, défend la qualité et le goût des produits, et valorise le savoir-faire des professionnels. Elle s'engage à garantir au consommateur l'utilisation de produits frais et de saison, transformés sur place et d'origine contrôlée et à lui apporter une alimentation saine et un apport nutritionnel équilibré. Dans ce cadre, elle s'est notamment engagée à retirer des cartes le thon rouge. Défenseur d'une pêche raisonnée, Henri Charvet sait que "la



Henri Charvet et les congressistes sur la terrasse du Sofitel Vieux Port.

ressource halieutique est menacée par la surpêche et aussi par la pollution marine. Poissons sauvages et poissons d'élevage ne doivent plus s'opposer quand l'un et l'autre sont de qualité et de bonne fraîcheur". Précurseurs du développement durable, les Euro-Toques militent aussi pour une alimentation équilibrée dans les cantines scolaires. **Patrice Demarq**, secrétaire général, insiste : "Il s'agit de l'un de nos grands chantiers pour 2011. Nous allons proposer aux municipalités que les chefs Euro-Toques interviennent en amont pour conseiller une meilleure restauration scolaire." Dernier projet pour l'association française, "la création d'une image Euro-Toques auprès du grand public. Nous sommes connus à Bruxelles, par les politiques et les professionnels, mais le consommateur n'associe pas notre logo à une garantie de sûreté et de qualité alimentaire."

Dominique Fonsèque-Nathan

### Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme : "Il faut mettre en valeur ce qui fait la qualité du tourisme en France"

**L'Hôtellerie Restauration : L'État s'était engagé à faire la promotion de la marque Qualité Tourisme. Où en est-on ?**

**Frédéric Lefebvre :** J'ai demandé à Atout France de réfléchir à la mise en place d'un portail internet qui mette en valeur tout ce qui fait la qualité du tourisme en France : hôtels, restaurants mais aussi patrimoine, terroirs et tourisms spécifiques comme la montagne. Et encore, le cinéma, nos services de limousines, l'accueil dans les aéroports... Je veux qu'on fasse un état des lieux de l'ensemble des processus de label qualité pour savoir quelle stratégie il faut mettre en place. La qualité, c'est ce qui fait la différence, même si les

consommateurs attendent aussi des prix raisonnables.

**La mise aux normes d'accessibilité pose de gros problèmes aux professionnels...**

Il y a deux choses : la sécurité incendie et l'accessibilité pour les personnes handicapées. Nous allons avoir des réunions interministérielles, pour connaître la position officielle du Gouvernement. Je vais faire une suggestion : sur la question de la sécurité incendie, on doit s'aligner sur 2015, mais il faut aussi qu'on donne au préfet le pouvoir d'imposer la mise aux normes en cas de vrai danger. Ce délai

permettra aux professionnels d'affronter ce qui constitue pour eux un vrai surcoût.

Quand j'étais adjoint au maire de Garches, nous faisons passer toute une journée dans un fauteuil roulant aux responsables de l'urbanisme. Bien sûr, il y a des endroits où il n'est pas possible d'être à 100 % aux normes. Mais, même dans ces endroits, on peut faire des efforts. Il y a toujours des solutions, parfois coûteuses. Il faut que l'État, les collectivités publiques, soient aux côtés des professionnels. Mais on se doit d'offrir l'accessibilité aux personnes handicapées, sur tout le territoire. Ce que je demande, c'est du pragmatisme.

Propos recueillis par D. F.-N.

### DE METZ À CHENGDU

## Christophe Dufossé ouvre un restaurant en Chine

**Metz (57)** Comme il l'avait annoncé il y a plus d'un an, le chef du restaurant gastronomique Le Magasin aux vivres et patron de l'hôtel La Citadelle va s'installer dans un grand hôtel de Chengdu.

**Christophe Dufossé** a finalisé son partenariat avec des investisseurs chinois et l'ouverture de son nouveau restaurant à Chengdu, dans la province Sichuan est programmée pour septembre 2011. Immense, l'établissement de 1 500 m<sup>2</sup> sera créé dans un hôtel de 800 chambres (la ville compte 14 millions d'habitants). Le recrutement de l'équipe, notamment d'un chef français, a débuté. Les sélectionnés passeront ensuite six mois à Metz afin d'être formés par Christophe Dufossé qui a d'ores et déjà précisé que le personnel devra parler le français : "Question d'image et de culture." L'établissement de Chengdu veut d'ailleurs être une vitrine de la France, notamment de Lorraine. "Une galerie d'exposition accueillera chaque mois une grande maison du luxe comme Dior ou Baccarat. Des contacts sont déjà pris. Mon ambition est aussi d'établir une passerelle économique entre la Chine et la Lorraine", précise le dirigeant.

### Une excellente année

La signature du partenariat vient couronner une excellente année pour le chef. Avec l'ouverture du Centre Pompidou-Metz, l'hôtel 4 étoiles La Citadelle comme le restaurant Le Magasin



S'il envisage de se rendre cinq à six fois par an en Chine, **Christophe Dufossé** entend rester messin.

aux vivres (1 étoile Michelin) enregistrent une forte progression de leur fréquentation. Autre bonne nouvelle, La Citadelle a été retenue comme l'un des 5 plus beaux hôtels d'Europe du point de vue de architectural par le Prix Villégiatures 2010. Christophe Dufossé, devrait se rendre cinq à six fois par an en Chine, mais il entend bien rester Messin. Avec ses partenaires chinois, il a d'ailleurs comme projet d'y ouvrir une brasserie très tendance aux accents asiatiques. "Cela pourrait se faire dans les deux ans à venir", précise-t-il.

Jean Fabian

### EN BREF

#### Hilton cherche à s'étendre en France et en Europe



Créé en 1919 par **Conrad Hilton**, Hilton Worldwide est l'un des

premiers groupes hôteliers du monde, avec un parc de 3 632 hôtels répartis dans 81 pays. En France, la marque s'est concentrée sur le secteur d'affaires et possède 8 hôtels sous enseigne Hilton, avec un parc de 2 100 chambres.

Le groupe annonce une relance de son activité en France et en Europe avec l'ouverture d'un projet mixte dont la construction est prévue pour 2013 sous les double marques Hampton et Garden Inn. "Nous voulons nous développer en France et en Europe et sur nos 10 marques", déclare **Jean Faivre**, vice-président des hôtels Hilton France et Méditerranée orientale. Pour renforcer son développement, le groupe pourra compter sur son programme de fidélité international qui compte 26 millions d'adhérents.

RETOUR EN IMAGES

# UMIH : LES MOMENTS FORTS DU 58<sup>E</sup> CONGRÈS

Le 58<sup>e</sup> congrès national de l'Umih, qui s'est déroulé fin novembre à Biarritz, a été salué par les 600 congressistes, réunis sur trois jours. Il a été marqué par la présence de Frédéric Lefebvre, nouveau secrétaire d'État au Tourisme, qui y a fait son premier discours officiel devant la profession, l'entrée au sein du directoire de l'Umih du président de la CPIH, Gérard Guy, ou encore la signature d'un partenariat historique avec la Caisse des dépôts et consignation en faveur des salariés saisonniers...

Sy. S. avec le service communication de l'Umih. Vidéos : Cécile Charpentier



Roland Héguay, président confédéral de l'Umih, élu le 4 octobre dernier.



Le secrétaire d'État au Tourisme, Frédéric Lefebvre, le président confédéral, Roland Héguay et André Daguin, ancien président de l'Umih, qui remet au ministre le livre qu'il vient de publier avec son fils, Arnaud, intitulé *Un canard, deux Daguin*.



Roland Héguay et Frédéric Lefebvre : une complicité affichée en faveur de la profession.



Véronique Gaulon, présidente de l'Umih 36, en charge du dossier Maîtres restaurateurs.



Retrouvez le congrès de l'Umih en vidéo sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Ci-dessous : Michel Geiser, directeur du Fafih, Laurent Duc, président des hôteliers de l'Umih, Hervé Bécam, vice-président de l'Umih, et Christian Bruneau, *L'Hôtellerie Restauration*, qui a mené les tables rondes du 25 novembre au matin devant une salle attentive.



Philippe Villalon, président des restaurateurs, Véronique Gaulon, présidente de l'Umih 36, et Jacques Barré, président du GNC (Groupement national des chaînes hôtelières). Un échange constructif en réunion plénière sur l'avenir de la restauration.



Un atelier sur le bac pro en trois ans emmené par Christian Navet, président de l'Upih et de la 17<sup>e</sup> CPC, en charge des référentiels. De nombreuses questions ont animé l'atelier. Au premier plan, Jean-Pierre Mallet, président de l'Adefih.



Le renouvellement du conseil d'administration d'Umih Formation a eu lieu lors du congrès. De gauche à droite : Roger Sengel, Pierre-Paul Alfonsi, Jean-Pierre Héland, Michel Bedu (président d'Umih Formation), Roland Héguay, Laurent Duc et Christian Navet.

Signature entre Xavier Roland-Billecart, directeur de la Caisse des dépôts et consignations région Aquitaine, Roland Héguay et Thierry Grégoire, président des saisonniers de l'Umih. 10 résidences mixtes dédiées aux salariés saisonniers, aux étudiants et aux apprentis des branches HCR vont être construites dans l'Hexagone dès 2011.



Des ateliers studieux comme ici chez les cafetiers et le monde de la nuit. De gauche à droite : Jean-Louis Humert (Umih 21), Pascal Lemaître (76), François Beguin (08). Au 2<sup>e</sup> rang, René Lorre (22) et Jacques Chomentowski (67).



PROMOUVOIR LE TITRE DE MAÎTRE RESTAURATEUR

## La démarche qualité au cœur des débats lors de l'assemblée générale des Cuisineries gourmandes

**Chablis (89)** Le Tour de France des traditions culinaires artisanales a fait étape dans l'Yonne, pour une journée de rencontres entre professionnels des métiers de bouche et grand public. De nombreux débats étaient organisés sur le thème 'Des produits simples pour une cuisine d'exception.

En Bourgogne, environ 40 restaurateurs ont demandé un audit de leur établissement afin de bénéficier du titre de Maître restaurateur. Dernier lauréat en date : **Pierre Bousereau** (restaurant Le Jardin gourmand à Auxerre), qui, ayant rejoint les Cuisineries gourmandes, a pu accéder directement à ce titre, grâce à deux audits réalisés par Qualité-France SAS, organisme certificateur des Cuisineries gourmandes. Actuellement, un peu plus de 1 000 chefs sont titulaires de ce titre sur l'ensemble du territoire, ce qui est encore loin de l'objectif de 3 000 inscrit par le gouvernement et la profession dans le contrat d'avenir de la restauration. **Claude Izard**, président-fondateur des Cuisineries gourmandes et vice-président de la nouvelle association des Maîtres restaurateurs (chargée de faire la promotion de cette certification) l'affirme : "Il ne pourra y avoir de promotion sans financement." Dans cette optique, il propose le versement d'une cotisation par les



Maîtres restaurateurs en titre : "C'est à nous de nous prendre en charge, nous ne pouvons pas tout attendre des pouvoirs publics."

### "Le grand retour du produit"

De nombreux intervenants sont venus conforter les professionnels sur la nécessité d'adhérer à une démarche qualité : "30 % des touristes viennent visiter la France pour sa gastronomie", rappelle **Michel Veneau**, chargé de mission qualité à la sous-direction du Tourisme. **Daniel-Etienne Defaix**, hôtelier-restaurateur à

Le chroniqueur gastronomique **Périco Legasse**, **Claude Izard**, président des Cuisineries gourmandes, **Bernard Boutboul**, du cabinet Gira Conseil, et **Robert Touchet**, vice-président des Cuisineries gourmandes.

Chablis, qui accueillait ce forum, a démontré la nécessité d'associer tous les professionnels du tourisme pour valoriser une région. **Bernard Boutboul**, du cabinet Gira Conseil, est venu présenter le nouveau positionnement du consommateur face aux prix. "Il veut du moins cher et du plus rapide. Le schéma traditionnel 'entrée, plat, dessert' ne représente plus que 14 % de la consommation. Le client veut aussi du plus généreux et du plus qualitatif : c'est le grand retour du produit. On est au bout d'un modèle, il faut tout remettre à plat. Le professionnel doit justifier son prix par la qualité." Prochaine étape : les 3<sup>es</sup> États généraux des traditions culinaires artisanales qui se dérouleront le 14 mars 2011 au Sénat sous le haut patronage du président de la République **Nicolas Sarkozy**. **Pascale Carbillet**

## EN BREF

À Cannes, le Palais Stéphanie entre dans le portefeuille de Marriott



Début 2011, l'établissement 5 étoiles de la Croisette, placé sous la direction de **Richard Duvauchelle**, intégrera l'enseigne haut de gamme JW Marriott Hotels & Resorts au travers d'un accord de gestion conclu avec Jesta Group. Le JW Marriott Hotel Cannes (1<sup>er</sup> établissement français haut de gamme de la marque) proposera 261 chambres et quelques suites dotées de vue sur la mer, une piscine chauffée et des jacuzzis sur le toit, ainsi qu'une plage privée. Pour les événements et réunions, il proposera un auditorium de 820 places assises et 16 salles de réunions. "Nous sommes très heureux de pouvoir planter la marque JW Marriott à Cannes et d'accueillir ce magnifique hôtel parmi notre collection, en partenariat avec Jesta Group", déclare **Amy McPherson**, présidente pour l'Europe de Marriott.



# UNIS POUR LE MEILLEUR

## ET POUR LE MEILLEUR

TransGourmet et Beauvallet  
Au cœur de la filière viande  
Pour satisfaire l'exigence des professionnels



**TRANSGOURMET**

Engagé à vos côtés

N°Azur 0 811 65 65 88

PREMIER APPEL LOCAL

www.transgourmet.fr



## LA BOURSE

B. Loiseau  
+ 3,66 % ↗

Groupe Flo  
- 0,43 % ↘

Sodexo  
+ 4,05 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 22-11 ET  
LE 06-12-10

LAURÉAT DU 44<sup>E</sup> PRIX INTERNATIONAL

## David Castagnet remporte le Taittinger

Le second de Christian Née et Patrick Henriroux à La Pyramide, à Vienne (38), a décroché la prestigieuse récompense. Après les épreuves de la journée à l'école Ferrandi (Paris, VI<sup>e</sup>), les candidats du prix culinaire international Taittinger étaient conviés le soir même pour la remise des prix à l'hôtel Lutétia.



David Castagnet félicité par Régis Marcon, président du prix Taittinger.

à Paris (VI<sup>e</sup>), félicité par les anciens vainqueurs, membres du jury et de très nombreuses personnalités de la profession, David Castagnet a du mal à y croire. Candidat malheureux l'année dernière - la faute à une garniture qui s'est brisée au moment d'envoyer le plat -, le cuisinier fondait beaucoup d'espoir sur cette nouvelle édition. "Il y avait une très grande pression. J'ai tout misé sur cette année. Je savais qu'il n'y aurait pas de troisième fois et je l'aurais très mal vécu, admet le vainqueur. Surtout que monsieur Née m'a toujours soutenu et il m'a vraiment beaucoup apporté."

## "Cela m'a servi de leçon"

Quinze jours avant le concours, les candidats français, belges, suisses, néerlandais et japonais ont reçu le thème de l'épreuve : une pièce de boucherie et 3 garnitures à présenter sur plat. David Castagnet a multiplié les essais avec du veau, du porc et du bœuf. Fin du suspense : la veille du concours, c'est le train de côtes de bœuf qui est sorti. Sa pièce de bœuf était accompagnée d'une royale de lard aux pommes et endives, d'un gâteau de pommes de terre au foie gras et poireaux et d'un ragoût de lentilles. "Le bœuf, c'était le plus dur. La cuisson doit être parfaite. Du côté garnitures, avec ma mésaventure de l'année dernière, j'ai choisi de prendre moins de risques. Cela m'a servi

de leçon, mais j'ai beaucoup travaillé. Tout mon temps libre a été consacré à l'entraînement. Aujourd'hui, mon plat était conforme à ce que j'avais réalisé au restaurant. Il fallait ensuite attendre le verdict du jury. Ce que je ressens maintenant, c'est grand, c'est fort, mais je n'ai pas encore réalisé", confie-t-il.

## Objectif MOF

"Le niveau du concours était nettement supérieur cette année", a déclaré le président du jury pour la 3<sup>e</sup> fois et ancien lauréat lui-même, Régis Marcon (Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid). Il n'a pas été facile de départager les candidats." La deuxième place revient à Franck Meyer, du Ritz. Le Japonais Yukiyo Owa complète le podium. David Castagnet remporte un voyage d'une semaine aux États-Unis pour deux personnes, consacré à la découverte de grands hôtels et restaurants de la côte Est, la coupe des vainqueurs sur laquelle sont gravés les noms des lauréats et la médaille du Prix culinaire international Pierre Taittinger.

Le 44<sup>e</sup> lauréat du Taittinger va se consacrer maintenant à son prochain objectif : préparer le concours Un des Meilleurs ouvriers de France.

Nadine Lemoine

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

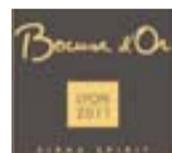


sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Retrouvez la composition du jury du prix Taittinger 2010 en tapant le code d'accès RTR311874

## EN BREF

## Bocuse d'Or : ordre de passage des finalistes



Vingt-quatre candidats défendant les couleurs de leur pays tenteront de remporter le titre de lauréat du Bocuse d'or les 25 et 26 janvier prochains à Lyon, dans le cadre du Sirha.

Voici l'ordre de passage des finalistes.

## Les chefs par ordre de passage

Box	Pays	Mardi 25 janvier Candidats	Pays	Mercredi 26 janvier Candidats
1	Indonésie	Guruh Nugraha	Suède	Tommy Myllymäki
2	Argentine	Juan Pedro Demuru	Uruguay	Álvaro Martín Verderosa Gonzalez
3	Pologne	Rafal Jelewski	Danemark	Rasmus Koefoed
4	Islande	Thrainn Freyr Vigfusson	Canada	Ryan Stone
5	Belgique	Collin Gaetan	Allemagne	Ludwig Heer
6	Chine	Shi Jing shen	Suisse	Franck Giovannini
7	Guatemala	Nicolás Palomo Ventura	Royaume-Uni	Simon Hulstone
8	Pays-Bas	Marco Poldervaart	États-Unis	James Kent
9	Finlande	Matti Jämsen	Italie	Alberto Zanoletti
10	France	Jérôme Jaegle	Malaisie	See Lay na
11	Australie	Russel Clarke	Espagne	Juan Andrés Rodriguez
12	Japon	Tatsuo Nakasu	Norvège	Gunnar Hvarnes

## "UNE CUISINE INVENTIVE ET MODERNE"

## Des Grains d'argent sous un ciel déjà étoilé...

Dizy (51) Cet établissement et son équipe soudée autour d'Annabelle Hazard, la nouvelle gérante, et du chef Albin Hibon, suscite l'engouement.



L'équipe des Grains d'Argent autour d'Annabelle Hazard, Albin Hibon et Jean-François Lévesque (au centre).

Au sein des Grains d'argent, 3 étoiles lové dans les vignes champenoises, la nouvelle gérante et propriétaire depuis juin 2010, Annabelle Hazard (qui travailla pour Joël Robuchon) revendique "une cuisine inventive et moderne avec une petite touche de saveurs du monde, asiatiques notamment". Le jeune chef Albin Hibon, (ancien de Ledoyen, George V ou Laurent) utilise des produits rares (quatre sortes de betteraves, radis verts...) et du terroir comme le caviar d'Aquitaine, le porc noir de Bigorre, l'agneau de l'Aveyron... Le chef pâtissier Jean-François Lévesque, ancien de grandes tables locales (La Briqueterie à Vinay, le Royal Champagne à

Champillon), termine le repas en beauté.

Plats fins, assiettes garnies, service impeccable, cadre intime et élégant, le restaurant propose aussi une carte des vins riche et variée (champagne en tête), travaillée en liaison avec le sommelier Kevin Hourlier. Annabelle Hazard contacte "les petits vignerons indépendants pour les valoriser. Je déguste avec Kevin et Albin. On se concerte pour la nouvelle carte, on trouve toujours le temps d'ouvrir une bouteille pour travailler les alliances." Un exemple ? "Nous avons assorti le Velouté de topinambours et son escalope de foie gras poêlé et sa crème de lard avec un pachereuc du vic-bilh. Depuis, on en vend énormément au verre."

Thierry Perardelle

## LES GRAINS D'ARGENT

TÉL. : 03 26 55 76 28

WWW.LESGRAINDSARGENT.FR

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez le parcours d'Annabelle Hazard en tapant le code d'accès RTR411825 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr).

DES PRODUITS TRANSALPINS À 99 %

## Nolita, la vitrine gastronomique de Fiat

Paris (VIII<sup>e</sup>) Ouvert cet été dans les nouveaux locaux design du concessionnaire italien sur le rond-point des Champs-Élysées, ce restaurant mise sur toute la richesse des terroirs de la Botte.

Les Champs-Élysées accueillent déjà quelques grands constructeurs automobiles. Fiat les a rejoints en juillet en lieu et place du Drugstore Maignon fermé depuis bien longtemps. Ce showroom, baptisé MotorVillage, présente sur 5 étages les nouveautés de Maserati, Alfa Romeo, Jeep et autres marques du groupe. Au rez-de-chaussée et au 2<sup>e</sup> étage, deux points de restauration bien distincts ont été confiés à **Sébastien Mancuso**, à la suite d'un appel d'offres. Les parents du jeune homme (27 ans) tenaient un restaurant italien non loin de là, qu'il a repris il y a cinq ans. Son frère **Grégory** est aujourd'hui aux com-

mandes de cet établissement, laissant à Sébastien la possibilité de se consacrer entièrement au Nolita. Le bâtiment s'organise autour d'un cylindre de verre central où sont exposées des voitures. Un escalier s'enroule autour du tube vertical. L'espace et la décoration au design contemporain sont signés **Jean-Michel Wilmotte**. Le MotorVillage est un tout. Le restaurant Nolita s'y intègre parfaitement, dans un jeu de contrastes en noir et blanc.

### Grands classiques

Si Sébastien Mancuso a hérité du produit fini, il a malgré tout participé à l'étude des différents projets. Côté cuisine, il propose une carte éclectique, composée de grands classiques de différentes régions italiennes réalisés avec des produits transalpins à 99 % (pâtes Setara, bœuf Chianina, crevettes siciliennes...). Le jeune patron a fait appel à un chef chevronné originaire de Lombardie, **Vittorio Beltramelli**. Celui-ci est arrivé en France en 2001 à la demande du chef **Gualtiero Marchesi** (3 étoiles *Michelin*) pour s'occuper du restaurant du Lotti, puis a pris la tête des cuisines de Il Cortile (aujourd'hui L'Assagio). Vittorio Beltramelli s'est entouré d'une bri-



Le Nolita, 80 couverts, au 2<sup>e</sup> étage du MotorVillage.

gade entièrement italienne : 12 salariés en cuisine et 10 en salle. Ces derniers sont dirigés par **Igor Maggio**, et ont 80 places assises à se partager. Le ticket moyen s'élève à 55 € et le restaurant est ouvert 6 jours sur 7.

En plus du restaurant, le MotorVillage Fiat dispose "d'une brasserie à l'italienne de 58 places en terrasse, La Terrazza by Nolita, de plain-pied sur l'avenue Maignon. On a fait le plein tout de suite", dit Sébastien Mancuso. L'offre va du petit-déjeuner aux glaces maison, en passant par le café, le panini, la pizza et la tomate mozzarella de bufflonne, sans concurrencer le restaurant. Elle va être aménagée pour protéger les clients du froid.

Quatre mois après l'ouverture, Sébastien Mancuso est ravi. Ses prévisions sont largement dépassées. Nolita réalise une moyenne

de 70 couverts le midi et 80 le soir. Les curieux sont revenus et les touristes - comme les amoureux des belles voitures - sont attirés par ce petit bout d'Italie en bas des Champs-Élysées.

Nadine Lemoine

### NOLITA

2 Rond-point des Champs-Élysées  
75008 Paris  
Tél. : 01 53 75 78 78  
[www.motorvillage.fr](http://www.motorvillage.fr)

### À la carte

- **Milanese** : la vraie côte de bœuf milanaise servie avec l'os (39 €)
- **Maialino alla menabrea** : cochon de lait cuit 17 h à basse température parfumé à la bière Menabrea, poêlée de champignons (27 €)
- **Pasta & Fagioli** : maccheroncini bio aux haricots Borlotti & palourdes (22 €)
- **Gamberi rossi di Sicilia** : crevettes rouges siciliennes de Mazaro del Vallo, purée d'aubergines fumée, tomates confites maison et sauce aux olives noires (35 €)



De gauche à droite : Sébastien Mancuso, General Manager, le chef Vittorio Beltramelli et Igor Maggio, directeur de salle.

## L'UNIVERSITÉ FRÈRES BLANC OUVRE SES PORTES À LA PROFESSION :

Un service complet de formation aux métiers de la restauration pour vos salariés !

FIDÉLISONS NOS COLLABORATEURS ...

VALORISONS LEURS COMPÉTENCES...

FAITES CONFIANCE À L'EXPÉRIENCE DU LEADER DE LA RESTAURATION PARISIENNE, LE GROUPE FRÈRES BLANC.

### LES POINTS FORTS DE L'UNIVERSITÉ FRÈRES BLANC :

- Centre de formation agréé
- 6 modules de formation aux métiers de service en salle, de cuisine ou de direction d'un restaurant
- Cours dispensés par des professionnels terrain ou des intervenants d'organismes de formation reconnus
- Des modules spécifiques sur l'hygiène et la sécurité, les obligations légales, le management ou le droit social
- En 2010, 80% de réussite sur le cursus "salle" et "directeur de restaurant" (promotion de 38 étudiants)

13 JANVIER 2011

VENEZ NOUS RENCONTRER  
À LA RENTRÉE DE  
L'UNIVERSITÉ FRÈRES BLANC!

SUR UNE ZONE D'ACTIVITÉ EN PLEIN ESSOR

## Le Relais d'Alsace-Taverne Karlsbräu débarque au Mans

**Ruaudin (72)** Premier d'une nouvelle génération de brasseries, cet établissement peut accueillir 300 couverts. Son affiliation au Groupement des taverniers réunis permet à ses deux propriétaires d'associer la force de frappe d'un réseau et la liberté d'action d'un indépendant.

Ouvert depuis le 24 novembre en périphérie du Mans, le Relais d'Alsace-Taverne Karlsbräu est né d'un projet familial, de la mise en commun de deux parcours et d'une belle complémentarité. Restaurateur depuis trente ans, **Maurice Lebossé** a à son actif de nombreuses ouvertures d'établissements sur le segment de la restauration commerciale. Son fils, **Sylvain Lebossé**, bénéficie d'une solide expérience dans l'univers CHR après treize années passées chez Heineken Entreprise. Ils ont décidé de s'associer à la dynamique du Groupement des taverniers réunis pour développer l'enseigne des Relais d'Alsace - Taverne Karlsbräu, sur un pôle d'activité en plein essor. "C'est un emplacement idéal. À côté, nous avons Antarès - le plus grand espace culturel et sportif de la région -, et très prochainement, le nouveau stade multisports MMArena. De plus, il n'existait pas jusque-là de points de restauration à proximité", clame Sylvain Lebossé.

### Le maître mot, l'indépendance

Le réseau des Relais d'Alsace - Taverne Karlsbräu s'appuie sur un groupement d'indépendants. "Nous sommes dans une

démarche d'exploitant, tout en bénéficiant de la communication, de la formation et de la négociation d'accords tarifaires auprès des fournisseurs, grâce à ce groupement", souligne le jeune propriétaire. Avec un budget de 950 000 E hors foncier, l'ambiance de cette nouvelle brasserie se veut moderne, chaleureuse et empreinte d'authenticité grâce notamment à l'utilisation de matériaux nobles. "Avec le Groupement des taverniers réunis, nous souhaitons donner un autre élan à cette nouvelle génération de brasseries, toucher d'autres consommateurs et consolider la clientèle", ajoute-t-il. 300 couverts (dont 96 en terrasse) sont répartis sur une surface de 315 m<sup>2</sup>, avec un espace prévu pour les séminaires. Le service se fait en continu, de midi à minuit, avec un roulement de 24 employés. Au menu : choucroutes, fruits de mer, flammekuches, poissons, plats mijotés et viandes. "Outre les plats alsaciens revisités, nous mettons aussi en avant les produits locaux et régionaux - comme le poulet de Loué, par exemple", précise-t-il. Ses objectifs ? "Nous espérons 1 500 couverts par semaine avec un ticket moyen qui avoisinera les 25 E par personne. Le chiffre d'affaires prévisionnel est fixé à 2 ME", conclut Sylvain Lebossé.

Hélène Binet



**RELAIS D'ALSACE - TAVERNE KARLSBRÄU**  
LA LANDE DU CAMP  
ZONE DES  
HUNAUDIÈRES  
ANTARÈS  
72230 RUAUDIN  
TÉL. : 02 43 61 06 01

**Maurice Lebossé**  
et son fils **Sylvain**  
sont les propriétaires  
du 1<sup>er</sup> Relais d'Alsace-  
Taverne Karlsbräu à  
Ruaudin, en Sarthe (72).

DANS DES QUARTIERS D'AFFAIRES COSMOPOLITES

## Daniel Boulud s'exporte à Miami et Singapour

DB Bistro Moderne, le concept de Daniel Boulud déjà bien installé à New York et Vancouver, fait des petits dans la ville de Floride et dans la cité-État asiatique.

Le Dinex Group de **Daniel Boulud** continue son expansion. Après l'ouverture officielle le 16 novembre de DB Bistro moderne à Miami, le chef lyonnais lance un concept similaire à Singapour mi-décembre. À Miami, DB Bistro Moderne s'est implanté dans un quartier financier et résidentiel, au sein du nouveau JW Marriott Marquis, une marque d'hôtels de luxe du groupe Marriott International. L'hôtel compte 313 chambres sur 41 étages. Avec son design contemporain signé **Yabu Pushelberg**, la salle de restaurant compte 140 places assises, mais aussi un bar-lounge (avec une 'tour de vins' stylée en guise de cave) et une terrasse donnant sur la rivière. À l'instar de sa matrice new-yorkaise, l'établissement du 'Sunshine State' (le surnom de l'État de Floride) mélange cuisine bistro française et saveurs contemporaines. En cuisine, le chef **Jarrod Verbiak**, fraîchement diplômé du Culinary Institute of America, a rejoint le groupe : d'abord comme cuisinier au 3 étoiles new-yorkais Daniel, puis à Palm Beach, avant de participer à l'ouverture de Maison Boulud en Chine. Côté pâtisserie, le chef **Jérôme Maure** de DB Bistro New York est aux commandes.

### Ouverture sur le monde

Au menu se bousculent de grands classiques comme le coq au vin (28 \$/21 E), la Blanquette de veau au velouté de citron, petits légumes et riz (32 \$/24 E), Coquilles Saint-Jacques au safran, tomates, courgettes, (24 \$/18 E), mais aussi une sélection de 260 vins (français, argentins et chiliens) à partir de 25 \$ (18,70 E), sans oublier l'inévitable DB Burger, l'une des spécialités de la Maison : un bun au parmesan avec côtes de porc braisées et foie gras servi avec des frites.

Le restaurant emploie 90 employés. "Une bonne partie d'entre eux disposent d'un profil bilingue anglais/espagnol, voire trilingue", explique **Cynthia Billeaud**, responsable des ressources humaines de Dinex Group, en insistant sur l'ouverture de Miami vers l'Amérique du Sud. En sal-



Daniel Boulud et l'équipe de DB Bistro Moderne Miami.

le, **German Alvarado**, passé par Bar Boulud, dirige les opérations.

Et comme si un jet de pierre séparait Miami de Singapour, Daniel Boulud ouvre ce mois-ci DB Bistro Moderne, un restaurant de 180 places au Marina Bay Sands Resort dans la cité-État asiatique. Le design a été réalisé par Jeffrey Beers. Il s'agit du deuxième restaurant du chef en Asie (après Maison Boulud à Pékin). Comme à Miami, il est situé dans un quartier financier de la ville. En cuisine, il a nommé le chef **Stéphane Istel** qui a fait l'ouverture de DB Bistro Moderne Vancouver et, en salle, **Sébastien Le Goff**. Pour Daniel Boulud et son groupe, la prochaine étape passe par New York : il s'agira d'un tout nouveau concept de restaurant de cuisine méditerranéenne, dont l'ouverture est prévue pour février/mars.

Laure Guilbault

QUATRE ANS APRÈS SON ARRIVÉE

## Stéphane Tournié, enfin chez lui

**Toulouse (31)** Arrivé en 2006 aux Jardins de l'Opéra, le chef a pris ses marques et la succession de Dominique Toulousy, longtemps double étoilé Michelin.

Stéphane Tournié a repris en 2006 Les Jardins de l'Opéra, succédant à **Dominique Toulousy**, longtemps double étoilé Michelin. "Quatre ans après, je me sens enfin chez moi. Il faut du temps pour faire ses preuves. Il y a toujours les nostalgiques de ce qui se faisait auparavant", affirme-t-il. De nouveaux travaux, réalisés début 2010, ont nécessité un investissement de 200 000 E. La décoration de la salle est désormais contemporaine. En cuisine, au terme d'une remise aux normes, les espaces ont été repensés, du matériel a été acheté et une "table du chef" a été créée.

### Se poser les vraies questions

Si le rachat des Jardins de l'Opéra s'était effectué avec **Yves Thuriès**, un nouveau partenaire est intervenu au début de l'année. "Au départ, nous sommes allés trop vite sans nous poser les vraies questions. Nous proposons une cuisine basée sur une trilogie de produits et le public n'a pas adhéré", reconnaît-il. "Nous avons revu les prix à la baisse, le premier menu est à 29 E, nous voulons une clientèle plus actuelle. Je respecte la requête d'une cuisine tournée vers les produits bio", raconte Stéphane Tournié. Sans se départir d'une "cuisine simple et élégante" : "J'aime les mariages terre-mer, j'utilise les épices, les produits régionaux - comme les haricots tarbais, le magret, le confit. Mon homard s'accompagne de haricots, de foie gras et de saucisse de Toulouse." **Bernard Degioanni**

### RESTAURANT STÉPHANE TOURNIÉ

LES JARDINS DE L'OPÉRA  
1 PLACE DU CAPITOLE  
31000 TOULOUSE  
TÉL. : 05 61 23 07 76

**Stéphane Tournié** : un cuisinier à l'aise dans son époque.



AVEC L'AIDE D'UN CHEF ÉTOILÉ

## Our invente le 'chic kebab'

Paris (I<sup>er</sup>) Sous l'impulsion de Damien Schmitz, l'enseigne met à l'honneur le kebab, sous un jour nouveau.

Diplômé de Centrale et d'HEC, **Damien Schmitz** a fait un bref passage par la Marine nationale, comme officier en Méditerranée. "J'ai eu la chance d'énormément voyager. Cela m'a permis de découvrir et d'apprécier les différentes variations du kebab dans les pays où je faisais escale." De retour en France, quatre ans plus tard, sentant un vrai potentiel de développement dans cette forme de sandwich, il décide de créer Our. "Le kebab est un produit populaire, rappelle Damien Schmitz, il fait partie du paysage du fast-food français depuis plusieurs années : il y a plus de 10 000 points de vente en France, un Français sur deux déclare en manger. Mais le kebab souffre néanmoins d'une image négative : trop calorique, hygiène douteuse... J'ai donc décidé de créer la première chaîne de 'chic kebab', proposer une version modernisée, rassurante et savoureuse du fameux sandwich turc."

L'enseigne, lauréate du Prix d'encouragement du Grand prix des jeunes créateurs de commerce organisé par Unibail-Rodamco, a pu bénéficier d'une aide financière et d'un magnifique emplacement au Forum des Halles, en plein cœur de Paris, pour ouvrir son premier restaurant. Sur 40 m<sup>2</sup>, le pari était de traduire l'esprit d'Our en un restaurant moderne et convivial. Pas de porte à pousser pour rentrer, une grande terrasse (30 places) couverte et chauffée dès l'automne : le local reprend des codes graphiques orientaux (moucharabieh, arabesques...), associés à des couleurs chaudes comme le rouge et le rose, qui se mêlent au blanc et au



Ouvert sur l'extérieur, le local de 40 m<sup>2</sup> reprend des codes orientaux revus de façon design et moderne.

gris. La décoration et le mobilier sont un mélange de sur mesure et de mobilier de designers.

### Des recettes élaborées par un chef étoilé

"La base du kebab, c'est : viande, tomates, oignons, harissa, salade. J'ai voulu garder les fondamentaux, m'inspirer de la 'street food' tout en apportant la magie et le savoir-faire de la haute gastronomie. Pour cela, j'ai fait appel à **Philippe Genelletti**, chef étoilé du restaurant *Les Pléiades à Barbizon*", révèle Damien Schmitz. La priorité : travailler des produits frais en interne (sauces, marinades). Les kebabs sont assemblés sur place, les sauces préparées chaque matin. La viande est livrée quotidiennement par des fournisseurs certifiés halal et mise à mariner. Une fois assemblée - avec trois différentes broches : veau, bœuf et poulet -, elle peut être mise à cuire et sera consom-



Damien Schmitz, le créateur du concept.

mée le jour même. L'inventivité du chef étoilé se retrouve dans les ingrédients utilisés : fenouil mariné, bong ha (fleur d'ail thaï), huile de sésame grillée, essence de citronnelle... "Nous avons voulu ajouter des ingrédients un peu fous, que l'on a pas l'habitude de trouver dans les recettes d'un fast-food." Damien Schmitz s'est aussi adjoint les services d'un 'chef kebab' : "Le savoir-faire de professionnels du kebab est primordial. Ils savent mieux que quiconque façonner les broches, gérer les cuisson et découper les viandes", assure-t-il.

L'autre ambition de Our était de prouver que le kebab, s'il est bien réalisé, peut être la base d'un repas sain. Toute la carte a été validée par une diététicienne : plus saine, moins grasse, moins salée, elle mise sur l'équilibre entre plaisir et nutrition. La gamme de prix reste attractive, avec un sandwich à 5,50 E et des menus à partir de 7,90 E pour les étudiants. Le ticket moyen se situe autour de 8,50 E. Ce premier restaurant sert d'établissement pilote : il permet de tester le concept avant son déploiement à plus large échelle. Our est nommé pour la 16<sup>e</sup> édition des Palmes de la restauration 2011 du Leaders Club. Verdict le 21 février prochain à Deauville (14).

Hélène Binet

**OUR**  
FORUM DES HALLES  
95 RUE RAMBUTEAU  
75001 PARIS  
[WWW.OURKEBAB.COM](http://WWW.OURKEBAB.COM)

NOMINÉ AUX PALMES DE LA RESTAURATION DU LEADERS CLUB

## Roule Galette ouvre son troisième restaurant à Paris

Paris (III<sup>e</sup>) Le concept de galettes et crêpes à consommer sur place ou à emporter essaime dans la capitale.

Le nouveau point de vente Roule Galette permet à l'enseigne d'accentuer son maillage de la capitale. Le restaurant (150 m<sup>2</sup> pour la partie cuisine et salle) compte 86 places assises ainsi qu'une terrasse couverte et fermée et emploie huit salariés. Dans la lignée des deux premiers établissements parisiens, Roule Galette mise sur un cadre moderne et convivial, en rupture avec l'ambiance de la crêperie traditionnelle. Les galettes et crêpes proposées par Roule Galette se présentent roulées ou pliées pour une consommation sur place ou à emporter. Elles sont préparées de façon



La dernière ouverture du réseau Roule Galette, au 9 rue aux Ours (Paris, III<sup>e</sup>).

automatisée, juste avant le service, puis garnies à la commande avec des ingrédients frais. Roule Galette est en compétition pour les Palmes de la restauration organisées par le Leaders Club, qui honorent chaque année, depuis 1996, les concepts de restauration les plus innovants. La palme sera décernée à Deauville, le 21 février 2011.

Après ces trois ouvertures parisiennes, les prochaines implantations auront lieu en province début 2011.

Hélène Binet

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



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

Commercialisez vos tables auprès des entreprises

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

**BusinessTable**  
Conviez le Business à votre Table

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

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

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

0 826 02 40 40

Prix d'un appel national

IL AVOUE RESTER ATTACHÉ À CETTE "MARQUE D'AVENIR"

## Xavier Oliverreau : "La SEH nous permet d'assurer le développement des Relais du Silence"

Avec la fusion des Relais du Silence et d'Inter-Hotel, une nouvelle entité juridique baptisée Société européenne d'hôtellerie (SEH) est née. Après dix années passées à la présidence des Relais du Silence, Xavier Oliverreau a choisi de se retirer des instances dirigeantes du réseau. Entretien.

Propos recueillis par Évelyne de Bast

**L'Hôtellerie Restauration :** Vous avez décidé d'abandonner toute fonction au sein de la SEH. Quel bilan tirez-vous des années passées à la tête de ce réseau ?

**Xavier Oliverreau :** J'ai passé quinze années aux Relais du Silence en tant qu'administrateur et dix ans en tant que président. Quand je regarde en arrière, je suis satisfait du progrès accompli. J'ai pris la présidence à un moment où les Relais avaient entamé plusieurs chantiers, que j'ai menés à terme.

**Quels étaient ces chantiers ?**

Nous avons d'abord réinstauré un climat de confiance. Nous avons rétabli les échanges et le dialogue, pour créer ce qui s'apparente à un esprit de coopérative. À mesure que la confiance revenait, nous avons renforcé la cohésion du groupe. Nous avons également contribué à améliorer la notoriété de la chaîne, notamment par le biais des relations presse, tout en sensibilisant nos adhérents à la qualité. Ce qui nous a permis de tirer la chaîne vers le haut et de mieux nous positionner en hôtellerie de charme haut de gamme. Enfin, le dernier chantier fut la refonte du logo et la création d'une nouvelle charte visuelle, eux aussi contributeurs de notre nouvelle politique de communication.

**Pour obtenir ces résultats, et notamment la cohésion des hôteliers, quelle stratégie avez-vous utilisée ?**

J'ai eu la chance de recruter **Stéphane Barrand** au poste de directeur général de la chaîne en



"Aujourd'hui, j'ai le sentiment d'avoir achevé [ma] mission, abouti à la fusion que nous nous étions fixée", se félicite **Xavier Oliverreau**.

2007. L'une de ses missions fut de m'aider à animer le réseau. Il a parfaitement joué ce rôle à deux niveaux : d'une part, en créant un sentiment d'appartenance auprès des hôteliers et, d'autre part, en les incitant à devenir des hôtels de charme modernes - formation technologique à l'appui -, en abandonnant le côté désuet propre à l'hôtellerie rurale. Il a également contribué à donner à la chaîne une structure plus professionnelle, avec une équipe commerciale dédiée et la mise en place d'une centrale de réservations.

**Êtes-vous fier de votre bilan ?**

Je suis fier du travail effectué, mais les bilans laissent toujours un goût d'inachevé. Je regrette la réduction de la taille de notre réseau. Nous sommes en effet passés de 280 adhérents à 220, en raison du renforcement de notre politique

qualité, mais aussi de la perte d'une partie de nos hôtels allemands. Ils avaient programmé une scission, mais en reprenant le nom. Nous nous sommes battus juridiquement pour garder notre marque et nous avons gagné, mais nous avons perdu nos hôtels. C'est pour cette raison que j'ai également souhaité rentrer dans la SEH : cela nous permet de mutualiser nos moyens et nos services, et d'assurer le développement de la marque. Aujourd'hui, j'ai le sentiment d'avoir achevé cette mission, abouti à la fusion que nous nous étions fixée et transmis le bébé à une équipe en qui j'ai toute confiance, des administrateurs avertis et des responsables de grandes compétences : Stéphane Barrand, **Philippe Marguet** et **Jean Lavergne**.

**Comment envisagez-vous l'avenir ?**

Je vais d'abord prendre quelques mois pour réfléchir. La fusion a été une période difficile, stressante ; c'était beaucoup de travail et beaucoup de responsabilités. J'ai plusieurs options, tout en restant attaché au domaine de la Tortinière [l'établissement qu'il dirige, NDLR]. Cela peut être soit de reprendre une affaire complémentaire, soit de développer une activité différente, toujours tournée autour de l'hôtellerie. Ma femme, **Anne**, et moi-même préférons réfléchir avant de nous engager dans quelque direction que ce soit. Je reste très attaché aux Relais du Silence. C'est une marque d'avenir : elle fait référence au silence et à l'environnement, des valeurs de plus en plus indispensables à l'équilibre de chacun. Je suis très impatient et très confiant pour l'avenir de la SEH.

AVEC 4 MILLIONS D'EUROS D'INVESTISSEMENTS

## Petit à petit, le Mercure Paris Austerlitz Bibliothèque fait son nid

Idéalement situé entre la gare d'Austerlitz, le palais omnisport de Paris-Bercy et la bibliothèque nationale François Mitterrand, cet hôtel de 88 chambres vient d'être refait à neuf dans une ambiance toute végétale.

**M**arta Pardo-Badier est fière de la rénovation de l'hôtel Mercure Paris Austerlitz. "Nous avons refait tout l'hôtel, déclare la directrice. Les parties communes ont été réaménagées, les espaces transformés", et une suite a été ajoutée aux 88 chambres, sans compter la mise aux normes d'accessibilité. L'artiste et designer **Hubert Le Gall** a décliné une thématique autour de l'arbre : "La palette de couleurs oscille entre le vert, qui rappelle le feuillage des arbres, le brun, le tronc ou les branches, se mariant avec le prune, la couleur de Mercure", détaille Marta Pardo-Badier.

Tout a été décliné autour de ce thème : les meubles, dessinés sur mesure, de même que le desk du



Atmosphère boisée pour la réception.



**Marta Prado-Badier**, directrice de l'établissement.

lobby et de l'espace affaires, en marqueterie, le plancher en bois, la moquette aux motifs de branchages et les petits fauteuils aux dossiers en aile de papillon... Dans les chambres, les couloirs offrent un contraste urbain en gris et blanc, avec de gros chiffres stylisés sur les portes. Les chambres, conçues là encore par Hubert Le Gall, sont dépouillées et rappellent un nid - d'oiseau - douillet.

**Augmentation des prestations**

"La rénovation a représenté un investissement de 4 M€, annonce Marta Pardo-Badier. Nous avons pu créer une suite et 3 chambres accessibles aux

personnes handicapées, 19 chambres Privilège. Nous avons même un petit élévateur pour permettre aux personnes en fauteuil roulant de passer les marches dans le hall." Du fait de la rénovation, l'hôtel a élargi sa gamme de clientèle : "Nous visons la catégorie 4 étoiles et la clientèle individuelle. Nous sommes déjà passés d'un prix moyen de 109 à 116 €, que l'on espère voir monter au fur et à mesure de l'augmentation des prestations." Pour élargir sa clientèle individuelle, Marta joue les cartes culture et sport. "Nous sommes passés de 80 % de groupes avant la rénovation à 80 % d'individuels, des hommes d'affaires pour la plupart, pendant la semaine ou des personnes allant rendre visite à des personnes hospitalisées - la Salpêtrière est à deux pas". Le week-end, la clientèle loisirs prend le relais. En juillet, par exemple, elle reçoit les délégations étrangères venues pour le Festival Paris Cinéma (une trentaine de chambres par jour). Sans oublier la clientèle attirée par les événements culturels ou sportifs qui se tiennent à Bercy, à cinq minutes de l'hôtel.

É. de B.

**MERCURE PARIS AUSTERLITZ BIBLIOTHÈQUE**

6 BD VINCENT AURIOL • 75013 PARIS

TÉL. : 01 45 82 48 00

S  
L  
E  
T  
H  
O  
I

## LA BOURSE

Accor  
+ 4,72 % ↗

SBM  
- 1,98 % ↘

Hôtels de Paris  
- 7,50 % ↘

Club Med  
- 3,39 % ↘

Groupe Partouche  
- 3,08 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 22-11 ET LE 6-12-10

UNE PREMIÈRE POUR UN GRAND GROUPE HÔTELIER

## Accor conclut un partenariat avec Tripadvisor

Accorhotels.com s'enrichit d'informations collectées par le site participatif comprenant notes et commentaires des clients.

Pour un grand groupe hôtelier comme Accor, c'est une première. "Nous nous sommes appuyés sur le contexte actuel et nous avons tenu compte des modifications du comportement des clients, qui, de plus en plus, avant de réserver, recherchent des commentaires sur les hôtels, déclare **Romain Rouleau**, directeur du e-commerce au sein du groupe Accor. Nous avons donc deux solutions : soit créer notre propre site référent en demandant aux clients de noter les hôtels, avec le risque d'être accusé de manipulation sur les commentaires, soit de faire appel à une société extérieure. Nous avons choisi la deuxième solution." C'est donc ainsi qu'est né le partenariat entre Accor et



Romain Rouleau, directeur e-commerce du groupe Accor.

Tripadvisor pour le site Accorhotels.com.

### Le respect de la véracité des contenus

Le choix de Tripadvisor s'est imposé naturellement. "Nous voulions nous assurer de la véracité des commentaires écrits par les internautes, poursuit Romain Rouleau. L'organisation nouvelle de Tripadvisor nous la garantissait. Ils ont installé des garde-fous à tous les niveaux pour détecter les faux."

Pour Accor, qui regroupe 4 100 hôtels dans plus de 90 pays, il était important que les commentaires puissent aussi être lus par les clients, et donc qu'ils soient écrits dans leur langue. "Nous avons retenu 9 langues - mais leur nombre peut évoluer -

les plus représentatives en termes de clients : le français, l'anglais, l'allemand, l'italien, l'espagnol, le néerlandais, le portugais, le brésilien et le polonais. Ce service supplémentaire, déployé au plan mondial, sera mis en place pour tous les hôtels en terminant par la France, début décembre, et dans toutes les catégories à l'exception des hôtels F1 qui sont une 'exception française'."

Ce partenariat permet à Tripadvisor d'augmenter les flux de visiteurs et de se rémunérer dessus. Accorhotels.com, de son côté, apporte un service 'totalement objectif' à ses clients. Le groupe précise néanmoins qu'il n'envisage pas de s'engager plus loin dans les réseaux sociaux. **É. de B.**

## CONJONCTURE

### Étude des tendances de l'hôtellerie en Europe publiée par BNP Paribas Real Estate

Le tourisme international semble repartir, et les investissements sont aussi de retour. Pourtant, les pays d'Europe les plus fragilisés par leur économie peinent à séduire de nouveau les investisseurs.

Novembre 2010 : les tendances de l'hôtellerie					
	France	Espagne	Italie	Royaume-Uni	Allemagne
Taux d'occupation* (%)	64,1	58	59,2	71,5	60,6
Variation annuelle	1,9 %	8,2 %	6,9 %	5 %	5,6 %
Prix moyen* (€)	80,5	69,8	106	82,2	83,7
Variation annuelle	2 %	63,2 %	66,2 %	0,5 %	10,9 %
RevPAR 2010*	51,6	40,5	62,8	58,8	50,7
Variation annuelle	3,9 %	4,7 %	0,2 %	5,5 %	17,1 %
Arrivées touristes internationaux (M)*	34,1	23,2	20,5	12,2	15
Variation annuelle	2,2 %	- 1,2 %	5,3 %	- 3,7 %	10,8 %
Volume d'investiss. hôtelier (M€)*	342	243	195	460	122
Variation annuelle	279 %	- 18,3 %	- 34,4 %	34,7 %	- 20,4 %

\* Au premier semestre 2010

Source : www.realestate.bnpparibas.fr

D'après la nouvelle étude BNP Paribas Real Estate, l'hôtellerie européenne a enregistré 880 millions d'arrivées internationales. Dès le début de l'année 2010, la tendance est repartie à la hausse plus vite que prévu, avec + 7 % d'arrivées entre janvier et juin 2010. Cette reprise provoque des répercussions sur les taux d'occupation et les RevPAR des hôtels qui croissent de 0,2 % en Italie à 17,1 % en Allemagne. L'investissement hôtelier est également en hausse de 37 % sur un an et s'établit à 1,8 milliard d'euros. Le volume des transactions a augmenté de 15 % par rapport à 2009 pour atteindre 3,7 milliards d'euros. Le Royaume-Uni représente 51 % des transactions réalisées au cours du 1<sup>er</sup> semestre 2010 avec 929 M€, suivi par la France, avec une part de marché de 19 %, et représentant 342 M€ de transactions réalisées.

**L'Espagne** : après une chute importante des arrivées internationales en 2009, l'Espagne n'est pas encore sortie de la crise et accuse une baisse de 1,2 % au cours du premier semestre 2010. Contrairement aux autres pays d'Europe, l'investissement y est en baisse de 18 % au cours du premier semestre 2010. L'investissement le plus important devrait être réalisé avec l'acquisition de l'hôtel Hotusa Princesa, pour 122 M€.

**L'Italie** : le pays a enregistré une hausse de 1,2 % de ses arrivées internationales en 2009. Au cours du 1<sup>er</sup> semestre 2010, celle-ci s'accroît à + 5,3 %. Toutefois, les chiffres d'affaires enregistrent de nets reculs (- 17 % en 2008 et - 14 % en 2009). Malgré la reprise de l'activité, l'investissement ne décolle pas. Au contraire, au 1<sup>er</sup> semestre 2010, il est en chute de 34 % par rapport à 2009. L'une des principales transactions, selon BNP Paribas Real Estate, est l'achat par la famille **Marinelli** d'un hôtel de 121 chambres Baia di Vetri pour 42,5 M.

**Royaume-Uni** : les arrivées internationales ont chuté de 6,3 % en 2009. Le tourisme d'affaires est principalement touché, avec une baisse de 19 % par rapport à 2008. Au cours du 1<sup>er</sup> semestre 2010, on enregistre encore un recul de 3,7 % des arrivées, mais avec un tourisme d'affaires qui augmente légèrement de 2,8 %, annonciateur de reprise.

Côté investissements, la confiance est revenue, en témoigne cette hausse de 85 % des volumes d'investissement par rapport à 2009, émanant principalement d'institutionnels ou de fonds de pension.

**L'Allemagne** : la baisse des arrivées internationales - de 2,7 % en 2009 - a été compensée par une hausse de 10,8 % au 1<sup>er</sup> se-

mestre 2010. Le créneau des congrès et salons ('mice') tire l'Allemagne vers le haut. Les hôtels progressent avec un RevPAR qui, après avoir chuté de 12,8 % en 2009, remonte de 17 % au premier semestre 2010, grâce entre autre, à un taux de TVA qui est passé de 19 à 7 %.

Les investissements sont cependant en recul de 20 % par rapport au 1<sup>er</sup> semestre 2009, avec 122 M€ de transactions. Les investisseurs étrangers sont peu présents outre-Rhin, et la principale transaction réalisée est celle de l'hôtel Novotel Munich par Accor, vendu à Invesco pour 39 M€. **É. de B.**

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

DEPUIS 30 ANS, AU SERVICE  
DE L'EXIGENCE HÔTELIÈRE

Une implantation élargie, des experts à votre écoute,  
plus de 10000 références en ligne...

**vous êtes servis !**



**BOS**

équipement  
hôtelier



Commander en ligne sur

www.bos-equipement.com

N° Indigo 0 825 877 690

0,125 € TTC / MN



**ECO BRA**  
Toute l'expertise

Contactez nous au  
03 21 52 02 02

Informe tout acteur économique de la concentration de son service social-juridique-gestion de patrimoine-audit-évaluation d'entreprise  
rue Florence de Verquigneul  
(Technoparc Futura) • Verquigneul



**On ne peut choisir son style de décoration que si l'on a un large choix.**

Comme sur notre site, avec 200.000 tableaux et 25.000 artistes.

Demandez notre catalogue

 **REPRO-TABLEAUX.COM**

<http://www.repro-tableaux.com>

REPRO-TABLEAUX.COM | 149, av. du Maine | 75014 Paris  
marketing@repro-tableaux.com | Num. Vert: 0 800 300 165



**Contact Hôtel**  
32 Boulevard Victor Hugo  
10000 TROYES  
Tél. 03 25 45 98 87  
Fax 03 25 82 19 43

1990-2010  
20 ans !  
Une véritable aventure, une véritable image de professionnels indépendants qui surfont sur les années !

+ 255 Hôtels sur toute la France

Contact hôtel remercie les nombreux visiteurs venus à sa rencontre sur le salon Equip'Hotel.

À cette occasion beaucoup ont pu bénéficier de l'offre spéciale : droits d'entrée offerts, valables jusqu'au 31 décembre 2010.

En cette année de 20<sup>e</sup> anniversaire, Contact Hôtel poursuit sa politique de développement sur le territoire national et accompagne ses adhérents dans le nouveau classement hôtelier (déjà une dizaine effectués).

Merci aux 2210 participants de notre jeu concours spécial 20<sup>e</sup> anniversaire. Résultats sur notre site [Contact-Hotel.com](http://www.contact-hotel.com)

[www.contact-hotel.fr](http://www.contact-hotel.fr) [info@contact-hotel.com](mailto:info@contact-hotel.com)

**ÉCOLE DU VIN DE PARIS**

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



Contactez **Noémie NICOLLE** : 01 43 41 33 94

[www.ecole-du-vin.fr](http://www.ecole-du-vin.fr)



**Gérer avec les logiciels Dylog c'est ... un jeu d'enfant !**

**-50%** sur la solution choisie.

N° Vert 0 800 90 99 36

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

\* offre valable pour tout engagement avant le 31/12/2010

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

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

### Comment embaucher un ressortissant bulgare ou roumain ?

**Je serais intéressé pour embaucher des personnes venant de Bulgarie, parce qu'elles sont reconnues comme travailleurs étrangers. La liste des '150 métiers' est-elle toujours d'actualité ?** CD

Les Bulgares comme les Roumains sont les seuls ressortissants européens ayant toujours besoin d'une autorisation pour travailler en France. Les travailleurs bulgares ou roumains peuvent accéder, selon une procédure d'autorisation de travail simplifiée et accélérée, à 150 métiers connaissant des difficultés de recrutement et dont la liste est fixée par un arrêté du 18 janvier 2008. Pour le secteur des CHR, les métiers bénéficiant de cette procédure simplifiée sont : employé d'étage, cuisinier, employé polyvalent restauration et serveur en restauration.



Le métier d'employé d'étage bénéficie d'une procédure d'autorisation de travail simplifiée.

Les autres ressortissants de l'Union européenne, mais aussi de l'Espace économique européen - qui comprend en plus la Norvège, le Liechtenstein et l'Islande -, n'ont

pas besoin d'autorisation de travail ni de titre de séjour pour travailler en France.

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2008, les ressortissants des 8 pays ayant intégré l'Union européenne au 1<sup>er</sup> mai 2004 -Estonie, Hongrie, Lettonie, Lituanie, Pologne, République tchèque, Slovaquie et Slovénie - ne sont plus soumis à autorisation de travail. En revanche, les ressortissants de Roumanie et de Bulgarie - pays ayant adhéré à l'Union européenne le 1<sup>er</sup> janvier 2007 - restent soumis à autorisation de travail durant une période

transitoire fixée à sept ans maximum (2 + 3 + 2), soit jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2014 au plus tard. Il n'est pour l'instant pas prévu que ce délai soit réduit comme cela a été fait pour les 8 pays ayant adhéré en 2004.

### Mettre en place un registre du personnel électronique

**Sommes-nous obligés de conserver notre registre du personnel en version papier alors qu'on trouve des registres électroniques intégrés ?** Sebou

Comme tout employeur, vous avez l'obligation de tenir à jour un registre unique du personnel sur lequel doivent figurer, dans l'ordre des embauches, les noms et prénoms de tous les salariés de l'établissement. Les indications relatives à l'embauche doivent être mentionnées sur ce registre au moment de l'embauche et de façon indélébile. Ce registre, qui contient un certain nombre de mentions obligatoires, doit être conservé pendant cinq ans à compter de la date du départ des salariés. Vous pouvez décider de remplacer le registre unique du personnel sous format papier par un support informatique après consultation des délégués du personnel et à condition que des garanties de contrôle équivalentes soient maintenues. Le traitement automatisé des mentions figurant au registre unique du personnel doit permettre :

- la présentation des mentions concernant les salariés par ordre d'embauchage ou de mise à disposition ;
- la mise à jour immédiate du support de substitution concernant les mentions relatives à l'embauchage d'un salarié ou à un changement de situation ;
- l'adjonction des mentions rectificatives obligatoires sans effacement des mentions initiales.

Le registre sur support informatique doit être présenté dans les mêmes conditions et conservé dans le même délai que le registre qu'il remplace. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK4121** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ 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](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Quelle est la part de l'hébergement dans un forfait touristique ?

**Dans l'ancienne réglementation, un forfait ne devait pas dépasser 1 067,14 € ou les prestations non hôtelières devaient être inférieures à 50 % du prix de la vente. Est-ce toujours le cas avec la nouvelle loi sur les forfaits touristiques ? Merci de votre réponse.** Cedege

Le régime des forfaits touristiques a été modifié par la loi de modernisation du tourisme du 22 juillet 2009 dont la définition est prévue par l'article L.211-2 du code du tourisme. Selon ce dernier, un forfait touristique est constitué par une prestation :

- résultant de la combinaison préalable d'au moins deux opérations portant respectivement sur le transport, le logement ou d'autres services touristiques non accessoires au transport ou au logement et représentant une part significative dans le forfait ;
- dépassant vingt-quatre heures ou incluant une nuitée ;
- vendue ou offerte à la vente à un prix tout compris.

En résumé, un forfait touristique doit combiner au moins deux prestations portant sur le transport, le logement ou d'autres services touristiques. Le forfait

doit dépasser 24 heures ou inclure une nuitée et être proposé à un prix tout compris. Ce sont les seules conditions à remplir, et il n'est nullement imposé de coût minimum à respecter.

Pour proposer des forfaits touristiques à votre clientèle, vous devez, en tant qu'hôtelier, être soit titulaire d'une habilitation délivrée avant le 24 juillet 2009 soit, si vous n'avez pas cette habilitation, faire une déclaration auprès d'Atout France ([www.atout-france.fr](http://www.atout-france.fr)). Lire la suite de la discussion avec le code **RTK6122** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

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

MALGRÉ L'OPPOSITION DES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES DU SECTEUR

## Les titres-restaurants font leur entrée dans tous les rayons frais

Un décret du 30 novembre 2010 vient étendre l'utilisation des titres-restaurants à tous les fruits et légumes, produits congelés et produits laitiers.

**M**algré une vive opposition de l'ensemble des organisations professionnelles du secteur de la restauration, les pouvoirs publics avaient étendu l'utilisation des titres-restaurants aux fruits et légumes. La possibilité d'en user auprès des détaillants de fruits et légumes avait été instaurée par l'article 113 de la loi du 21 juillet 2009 relative aux patients, à la santé et aux territoires. Un décret en date du 3 mars 2010 est venu préciser que les titres-restaurants peuvent être utilisés "auprès des détaillants de fruits et légumes sous réserve qu'ils offrent une préparation alimentaire immédiatement consommable". Ce qui excluait l'achat de produits bruts non consommables sans un minimum de préparation. Dans

le même temps, **Christine Lagarde**, ministre de l'Économie et des Finances, mettait en place un groupe de travail sur le titre-restaurant. Suite aux travaux de ce groupe, la ministre décide de simplifier et de rendre plus lisible le titre restaurant pour les salariés concernés.

Un décret du 30 novembre 2010 publié au *Journal officiel* du 2 décembre vient préciser les conditions d'utilisation de ces titres-restaurants. Les nouvelles dispositions prévues par ce décret permettent aux salariés bénéficiaires d'acheter des fruits et légumes frais sans avoir à s'assurer de leur caractère "immédiatement consommable". De même, ces salariés pourront composer leur repas à l'aide de produits laitiers

ou encore acheter des préparations à décongeler. Ce qui veut dire que les salariés bénéficiant de titres-restaurants peuvent utiliser ces derniers non seulement comme ils le font habituellement, au sein des restaurants et établissements assimilés, mais aussi pour acheter dans les commerces de détail qui acceptent ce moyen de paiement des fruits et légumes, ainsi que des produits laitiers et des préparations à décongeler. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si une enseigne de produits surgelés avait anticipé la publication de ce décret : dès novembre, elle mentionnait dans ses dépliants commerciaux les produits surgelés pouvant être réglés au moyen d'un titre-restaurant.

Pascale Carbillet

AFIN QUE LES SALARIÉS PUISSENT EN BÉNÉFICIER DÈS LE 1<sup>ER</sup> JANVIER 2011

## Les partenaires sociaux en appellent à Xavier Bertrand pour étendre au plus vite la mutuelle de branche

L'accord instaurant la mise en place d'une mutuelle frais de santé pour toutes les entreprises et salariés de la branche des cafés, hôtels et restaurants vient de faire l'objet de réserves de la part de la commission des accords de retraite et de prévoyance (Comarep). Les partenaires sociaux ont adressé un courrier au ministre du Travail lui demandant de prendre l'arrêté d'extension au plus vite. Décryptage.

La conclusion d'un accord social majeur dans la branche des CHR est loin d'être un long fleuve tranquille. Mais une fois n'est pas coutume, l'intégralité des partenaires sociaux, salariés comme employeurs, sont parvenus le 6 octobre dernier à la conclusion d'un accord collectif mettant en place une mutuelle frais de santé obligatoire pour tous les salariés de la branche. Aussitôt, les partenaires sociaux déclenchent la demande de procédure d'extension du texte, afin que celui-ci puisse être applicable dès le 1<sup>er</sup> janvier 2011.

Cependant, avant d'étendre un accord collectif relatif à un régime de prévoyance, il faut le soumettre à

l'examen de la Comarep (Commission des accords de retraite et de prévoyance). Cette procédure a pour but d'étudier le texte afin d'éviter toute contestation ultérieure concernant son champ d'application et sa conformité aux dispositions légales et réglementaires. La Comarep s'est réunie le 23 novembre et a rendu un avis négatif.

### Deux observations acceptées

Deux remarques ont été faites aux partenaires sociaux. La première : les entreprises ayant déjà mis en place une mutuelle avant la date du 1<sup>er</sup> juillet 2010 ne seront pas obligées de rejoindre la mutuelle de branche, à la condition que les garanties proposées

soient de niveau strictement supérieur. Il n'est plus fait mention d'un "niveau équivalent".

Deuxième objection soulevée par la Comarep : la comparaison entre régimes de branches et d'entreprise doit s'opérer à la date d'effet de l'accord de branche sans délai de mise en conformité. Les partenaires sociaux ont accepté ces observations, mais refusent toute modification supplémentaire qui remettrait en cause l'équilibre de l'accord. Ils ont, de plus, adressé un courrier au ministre du Travail **Xavier Bertrand**, afin de lui demander son intervention pour étendre ce texte avant la fin de cette année et le rendre ainsi applicable dès le 1<sup>er</sup> janvier 2011, comme cela a toujours été prévu.

L'examen du texte par la Comarep a été renvoyé, pour le moment, à la session de février 2011. Pour les partenaires sociaux, Xavier Bertrand peut passer outre l'avis de cette institution, car il n'est que consultatif. Mais, plus vraisemblablement, il peut aussi demander à ce que l'accord soit examiné lors de la prochaine session de la Comarep le 10 décembre prochain. À suivre.

P. C.

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Lire la lettre adressée par les partenaires sociaux à Xavier Bertrand, ministre du Travail, en tapant le mot-clé **RTR411994** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://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<sup>e</sup> trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(2<sup>e</sup> trimestre 2010)

lhotellerie-restauration.fr

# In Extenso

experts-comptables

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

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

**Deloitte.**

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





AU PULLMAN VERSAILLES CHÂTEAU

## Remise des diplômes des BTS et licence pro du centre de formation d'apprentis Trajectoire

Versailles (78) Les jeunes diplômés se sont réunis mardi 30 novembre pour une cérémonie qui s'est conclue par les félicitations du corps enseignant.

Mardi 30 novembre, la joie de se retrouver et d'obtenir son diplôme étaient au rendez-vous, à l'hôtel Pullman de Versailles (78). Seize élèves de BTS hôtellerie-restauration (75 % de réussite) et 40 de licence professionnelle 'management du tourisme et de l'hôtellerie internationale' (100 % de réussite), promotions 2009-2010 du CFA Trajectoire de l'académie de Versailles, étaient conviés à y recevoir leur diplôme. Pour l'occasion, Jacques-Alain Bernard, président du CFA, et Bernard

Troy, directeur, avaient invité Gilles Honegger, président-fondateur de l'établissement.

### Des élèves enthousiastes

Après quelques mots des président et directeur du CFA, deux diplômés de la licence pro, Livia-Marie Verzea et Aurélien Letourneux, sont intervenus pour parler de l'année scolaire vécue : "Nous avons eu des enseignements riches et variés, théoriques et pratiques. Notre classe a réuni 12 nationalités de 5 continents. La licence internationale mérite bien son nom.

Nous remercions l'ensemble des professeurs qui nous ont soutenus. Il ne nous reste plus qu'à nous tourner vers l'avenir."



Élèves et enseignants réunis pour la remise des diplômes.

Le directeur ravi, conclut : "Maintenant qu'ils doivent prendre leur envol, je leur souhaite à tous, une belle carrière professionnelle."

Hélène Binet

À QUELQUES JOURS D'INTERVALLE

## Les apprentis d'Avignon font preuve de leur talent

Trois élèves de la cité des Papes ont été sélectionnés pour les finales de concours prestigieux : les Olympiades des métiers et le concours du Meilleur apprenti de France cuisine.

Après neuf heures d'épreuves, Marie-Charlotte Calonne en cuisine et Gilles Graduel en service, deux élèves du CFA de la CCI du Vaucluse d'Avignon, ont remporté les sélections régionales des Olympiades des métiers qui se déroulaient à Marseille. Les efforts de leurs professeurs, Patrice Leroy et Xavier Vas-



Gilles Graduel et Marie-Charlotte Calonne sont sélectionnés pour les finales des Olympiades des métiers.

son, ont porté leurs fruits. Ce concours international réunit en effet des jeunes venus mesurer leur savoir-faire dans plus de 50 métiers. Les jeunes sélectionnés sont appelés à disputer les finales nationales les 3, 4 et 5 février 2011 à Paris. Une nouvelle sélection leur permettrait alors de participer à la compétition internationale en octobre 2011 à Londres. À quelques jours d'intervalle, Donovan Scipion se distinguait à son tour lors des sélections régionales Paca-Languedoc-Roussillon du concours du Meilleur apprenti de France cuisine, accueillies dans les cuisines de l'école hôtelière d'Avignon. Élève de bac pro restauration 1<sup>re</sup> année, il est en apprentissage au restaurant Le Bateleur à Vaison-la-Romaine (84). Il participera les 6 et 7 décembre prochains à Paris à la demi-finale du concours.

Anne Sallé



Donovan Scipion brigue le titre de Meilleur apprenti de France cuisine.

DÉGUSTATIONS ET DÉCOUVERTES RÉGIONALES

## Les miss au lycée hôtelier François Rabelais d'Hérouville-Saint-Clair

Une idée originale : profiter du passage des candidates à l'élection miss France 2011 pour créer un échange de culture gastronomique entre les jeunes femmes et les élèves. Denis Deroin, chef des travaux, raconte.



Échange de culture gastronomique entre les miss et les élèves.

La sélection du MOF vient de se terminer et dès le lendemain, le président du jury, Marc Foucher, MOF 2004, encadre nos élèves de bac professionnel pour la mise en œuvre de 65 couverts. Nos mentions barman ont créé un cocktail baptisé Malika, puis les convives ont pu déguster un Duo de homard et Saint-Jacques sur lit d'endives et asperges vertes, suivi d'un Palet de veau façon Rossini avec ses fèves de soja et, pour terminer, une Douceur citron et chocolat tiède aux épices préparée par nos élèves de mention complémentaire desserts en restaurant.

Question ambiance, la foule des jeunes admirateurs se presse à l'arrivée du car des candidates à l'élection miss France 2011, et les appareils photos sont utilisés à plein régime. Après le discours d'accueil de Michel Gaucher, le proviseur, une animation a permis de rythmer ce repas entre dégustation et découverte régionale. Des élèves, du CAP à la licence, ont présenté leur parcours, difficile exercice de prise de parole. À la fin de leur exposé, les élèves avaient pour consigne d'inviter une miss régionale, qui à son tour, s'est prêtée à l'exercice de présentation d'une recette de son choix. Huit miss nous ont invité à découvrir les spécialités de leur région. Un exercice pédagogique de grande qualité, tant côté miss qu'élèves."

### 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 de gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerciale  
Rue Technologique de l'Agile 8 - Voie D  
118, Avenue de la Quatre  
06 370 Mourins Sorbus

MdB Multimédia - Siège Social  
Espace Clichy - 38 rue Mozart  
92587 Clichy-Claude

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

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

UN PREMIER PAS VERS L'EXCELLENCE

## 24<sup>e</sup> édition du concours MOF cuisine-gastronomie : une journée d'épreuves qualificatives

Paris (VI<sup>e</sup>) Les 23 et 24 novembre se déroulaient, partout en France, les qualifications pour la finale du concours du Meilleur ouvrier de France 2011. Première journée au lycée Ferrandi.

Lycée Ferrandi (Paris, VI<sup>e</sup>), le 23 novembre 2010 à 5 heures : sept candidats sont convoqués aux qualifications de la 24<sup>e</sup> édition du concours Un des Meilleurs ouvriers de France en classe cuisine-gastronomie. Au niveau national, 565 candidats sont inscrits. Suite au tirage au sort des sujets (le 9 novembre dernier), et comme pour chaque édition, un certain nombre de candidats se désiste. Ce matin du 23 novembre, six candidats se présentent finalement, arrivés la veille de Bourgogne. Le règlement veut que ceux-ci soient convoqués dans des lycées hôteliers et CFA d'une autre région que celle où ils exercent. Certains candidats ont à peine fermé l'œil de la nuit, se refaisant interminablement le film de l'épreuve ; d'autres, fatigués, ont dormi profondément. Qu'importe, l'adrénaline est là chez tous. Les candidats sont accueillis au lycée pour le contrôle d'identité, le tirage au sort du poste de travail, de l'ordre de passage et des commis dont ils disposeront. Six élèves en CAP au lycée Ferrandi, un honneur et un sacré défi à relever. Le candidat qui apprend qu'il passe en premier trouve ça difficile sur le moment, mais se sent soulagé à la fin des épreuves, les troisième et quatrième se sentent plus chanceux.

### L'épreuve théorique (20 % de la note)

L'épreuve théorique dure quarante-cinq minutes, pour un questionnaire écrit sur la technique et la culture professionnelle du cuisinier, l'hygiène, la sécurité et aussi quelques termes d'anglais. Changement cette année : cette épreuve n'est plus éliminatoire, les candidats passent dans la même journée l'épreuve théorique suivie de l'épreuve pratique. Justement, c'est le moment de la mise en loge des candidats, qui sont répartis entre deux cuisines du lycée, 4 dans la cuisine la plus grande, 2 dans l'autre. **Éric Fréchon** (Le Bristol, Paris VIII<sup>e</sup>), qui préside pour la deuxième fois ce concours, avoue que cet espace représente un confort optimal de travail. Sous les yeux du président et du vice-président **Éric Robert**, les jurys 'cuisine' commencent leur intervention. Ils procèdent au contrôle de chaque poste de travail. Puis c'est au tour des marchandises fournies par les candidats et stockées depuis la veille dans la chambre froide des cuisines du lycée. La conformité et le calibre de chaque ingrédient est vérifié, rien ne doit figurer en plus de ce qui est autorisé : le bon économat de chaque plat pour 6 personnes. L'essentiel du matériel est mis à disposition par le lycée, mais les candidats ont pu apporter quelques ustensiles personnels (couteaux, chinois).

### L'épreuve pratique (80 % de la note)

Le 9 novembre, deux plats avaient été tirés au sort : Gros carrelet braisé et laqué au beurre de homard en entrée, et



Le président **Éric Fréchon** s'entretient avec les membres du jury 'cuisine'.

Pie de canard aux navets en plat principal. Ils ont été réalisés le 10 novembre par les équipes de **Michel Roth** (Le Ritz, Paris I<sup>er</sup>), afin de donner très précisément aux candidats la recette et une présentation par croquis ; puis les informations ont été mises sur internet le 12 novembre. Les candidats avaient jusqu'au 18 pour poser toutes les questions utiles, celles-ci ainsi que leurs réponses étant mises en ligne avant les épreuves.

7 h 45, le premier candidat commence la partie pratique, d'une durée de quatre heures. Le 2<sup>e</sup> candidat commencera un quart d'heure après lui et ainsi de suite jusqu'au 6<sup>e</sup>. Le jury 'cuisine' observe dans les moindres détails, de la maîtrise technique à l'organisation, en passant par la façon de diriger son commis. Par moments, les membres du jury semblent plaisanter entre eux, mais leurs coups d'œil vers les candidats sont incessants. Une certaine décontraction que les candidats diront, à l'issue de l'épreuve, avoir apprécié. Pendant ce temps, en salle, les jurés 'dégustation' détaillent les croquis des plats et échangent entre eux : "La peau noire du carrelet doit être sur le dessus", "On doit voir la chair du poisson à travers la laque." Les 4 jurys pour l'entrée et les 4 pour le plat sont séparés par une cloison pour éviter de se déconcentrer. C'est bientôt l'heure, les jurys prennent place, le verre d'eau et la miche de pain qui servent à 'se rincer la bouche' sont à portée de main, la fiche de dégustation aussi. À 11 h 45, l'entrée du premier candidat arrive en salle. Son plat sera envoyé une demi-heure après. La découpe du carrelet a lieu en salle avec les formateurs du lycée Ferrandi, assistés des élèves qui ont eu la chance d'être sélectionnés et qui semblent en être fiers. Les jurés 'dégustation' se rapprochent de la table pour observer le plat entier. **Éric Fréchon** est également présent, il accompagne chaque plat de la cuisine à la salle. Découpe du carrelet en six parts, les quatre assiettes sont ensuite servies au jury. Trente minutes plus tard, c'est au tour du premier canard. Le pie est découpé en salle

sous les yeux des jurés qui se sont levés pour observer la présentation. Les assiettes de tranches de filets de canard déjà dressées par le candidat arrivent en salle. La tension est palpable... Les passages vont continuer, une succession de silences qui paraissent très longs (lorsque les jurés ont terminé) et d'agitation avec l'arrivée des serveurs et du plat. "Aucun raté, des passages à l'heure", commentera à l'issue **Éric Fréchon**.

### Fin des épreuves

Au bout des quatre heures, les candidats nettoient leur poste de travail et accèdent à la salle où un buffet leur est réservé. Ils sont détendus, mais épuisés. Leurs premières impressions ? "C'était bien !" Les candidats reconnaissent aussi la qualité des jurés : "On sent qu'ils sont passés par là, ils nous ont mis en confiance, c'était calme." Les commis du lycée Ferrandi ont parfaitement rempli leur rôle, avec des professeurs accueillants et rassurants dès le petit matin. Vient le moment de charger les caisses de matériel dans les camions. Il est 14 heures, les jurys 'cuisine' et 'dégustation' délibèrent. Ils attribueront ensuite une note référente, seuls les candidats obtenant une note supérieure à celle-ci seront sélectionnés. Les candidats inscrits pour la 2<sup>e</sup> journée d'épreuves ne vont pas tarder à arriver pour stocker leurs marchandises. Les mêmes jurys seront attendus en cuisine et en dégustation. Résultats quelques jours avant Noël pour la finale qui se tiendra en mai 2011.

Caroline Mignot

[WWW.HOTELLERIE-RESTAURATION.FR](http://WWW.HOTELLERIE-RESTAURATION.FR)



Retrouvez le questionnaire théorique du concours Un des Meilleurs ouvriers de France en tapant le mot-clé **RTR311903** sur le moteur de recherche de [www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)



ACADÉMIE INTERNATIONALE  
DE MANAGEMENT

## Ouverture des inscriptions (Places limitées)

AIM

BUSINESS ADMINISTRATION



**Hotel Financial Management Workshop**  
(10 - 13 janvier 2011)

Cornell University  
School of Hotel Administration  
Certification  
In Revenue/Yield Management

Information - Inscription : [www.aim.fr](http://www.aim.fr)

## EN BREF

**Belles initiatives : un dîner organisé au profit du Téléthon à Villebarou (41)...**



Mise en place des cocktails de crevettes.

Vendredi 26 novembre, un élan de générosité a été organisé autour d'un dîner de 150 personnes au profit du Téléthon. La soirée s'est déroulée dans une ambiance conviviale et sympathique et la manifestation a généré un bénéfice d'environ 2 600 E entièrement versés à l'Association française contre les myopathies. **M. Briand**, gérant de la société Promocash de Blois a offert toutes les denrées nécessaires à la réalisation du menu et **Éric Saguez** (MOF pâtisserie) et son équipe ont confectionné le dessert.

Au menu : cocktail de crevettes, potée hongroise, fromage et tarte fondante au chocolat, le tout préparé par **Marcel Mattiussi**, auteur des Blogs des Experts 'Recettes de chef à chef' et 'Tours de main' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr), avec l'aide **André Guéranger**.

**... et au lycée Sainte Catherine du Mans (72)**



Pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, la classe de 1<sup>re</sup> année BTS hôtellerie-restauration du lycée Sainte Catherine au Mans (72) a organisé une soirée pour le Téléthon, à laquelle 120 personnes étaient conviées. Le thème 2010 : le cabaret (plumes, paillettes, esprit boudoir et spectacle). Tous les bénéfices du repas sont allés à l'Association française contre les myopathies.

**Les buralistes frontaliers ont appelé au blocage de la circulation entre la France et l'Espagne**

Alors que la France durcit sa politique anti-tabac, par l'augmentation notamment des prix de vente, l'Europe réclame la levée du texte qui limite l'achat du nombre de cartouches à l'étranger. Pour les buralistes, qui subissent déjà la concurrence des marchés parallèles et des prix de vente deux fois moins chers de l'autre côté des Pyrénées, la situation serait intolérable.

"C'est la mort certaine des buralistes et pas seulement de ceux situés à proximité de l'Espagne", assène **Gérard Vidal**, président des débiteurs de tabac de Midi-Pyrénées et des débiteurs frontaliers de France. Celui-ci a appelé, le 5 décembre, les buralistes de sa région à bloquer les axes qui mènent à l'Espagne, par des opérations escargots.

Sy. S.

## "UN COMBAT LÉGITIME"

## Pierre-Paul Alfonsi poursuit sa lutte contre le paracommercialisme

**Aix-en-Provence (13)** Il y a un an, l'Umih 13 gagnait un procès contre le Set Club, un club sportif aixois, pour vente illicite d'alcool. Fort de ce succès, Pierre-Paul Alfonsi, président du syndicat départemental, a été nommé responsable national de la lutte contre le paracommercialisme au sein de l'Umih.

**P**ierre-Paul Alfonsi a le sens de la formule. "Le paracommercialisme est aussi nocif aux CHR que peut l'être la contrefaçon à Vuitton ou Hermès. J'aimerais que les autorités publiques se bougent pour notre profession comme les douaniers le font pour les secteurs du luxe ou de l'industrie. Il est dommage qu'une profession qui emploie près d'un million de personnes ne soit pas reconnue et ne dispose pas, enfin, d'un portefeuille ministériel à part entière." Et d'ajouter : "Le paracommercialisme, ce sont des impôts et des taxes en moins pour l'État, du travail au noir, de la concurrence déloyale envers ceux qui sont en règle."

### "Assainir le climat"

Décidé à faire bouger les lignes, "dans un contexte local difficile", Pierre-Paul Alfonsi et ses troupes aixoises ont gagné la première partie contre le Set Club, condamné en première instance, le 26 novembre 2009, par le tribunal de grande instance d'Aix-en-Provence à verser 80 000 E à l'Umih 13 pour vente illicite d'alcool et non-application de la réglementation. En cause, les soirées festives d'été ouvertes à tout le monde, où l'alcool était vendu sans licence IV, en dehors des repas. L'affaire aurait, selon Pierre-Paul Alfonsi, "contribué à assainir le climat et à éliminer toute tentative identique dans le pays d'Aix. C'est le signe qu'un combat légitime, mené avec opiniâtreté, peut porter ses fruits contre le paracommercialisme. À condition que les autorités fassent respecter la législation."

Il pointe "la poursuite des soirées festives au Set Club durant l'été 2010" - un nouveau procès serait en cours. Le



**Pierre-Paul Alfonsi**, président de l'Umih 13 : "Le paracommercialisme, ce sont des impôts et des taxes en moins pour l'État, du travail au noir, de la concurrence déloyale envers ceux qui sont en règle."

président de l'Umih 13 réfute la position du Synhorcat qui "a pris fait et cause pour le Set Club" dans un courrier daté du 11 août dernier dans lequel on peut lire : "Nous restons à votre disposition pour attester de votre parfaite bonne foi et moralité."

Une position qui met Pierre-Paul Alfonsi en colère : "Depuis quand un syndicat national cautionne-t-il quelqu'un qui fait du paracommercialisme et contribue à couler les petites entreprises ?" La lettre qu'il a adressé à **Didier Chenet**, président du Synhorcat, le 12 octobre dernier est restée lettre morte, pour le moment.

Dominique Fonsèque-Nathan

### NICOLE FAGEGALTIER (1 ÉTOILE 'MICHELIN') PRIMÉE

## Remise des prix littéraires et des bourses Eugénie Brazier 2010

**Lyon (69)** Créée en 2007, l'Association des amis d'Eugénie Brazier met en place une bourse destinée à aider les jeunes filles des lycées professionnels Hélène Boucher (Vénissieux 69) et François Rabelais (Dardilly 69), doublée d'un prix du meilleur livre consacré aux arts culinaires.

**T**rois ans après la création de l'Association des amis d'Eugénie Brazier, la remise des bourses et des prix s'est déroulée devant un auditoire fourni, en présence de **Marie-Odile Fondeur**, adjointe au maire de Lyon et directrice du Sirha. Après avoir rappelé le but de l'Association - assurer la "promotion de l'œuvre culinaire d'Eugénie Brazier, première femme chef de cuisine triplement étoilée pour ses deux restaurants à Lyon et au col de la Luère à Pollionnay" -, ainsi que celui du système de bourses - "un soutien moral et matériel aux jeunes filles qui choisissent ce métier" -, **Jacotte Brazier** (la petite fille d'Eugénie) a invité les membres du jury à remettre leurs récompenses



**Jacotte Brazier**, lors de la remise des prix littéraires et des bourses de l'Association des amis d'Eugénie Brazier.



**Jean-François Mesplède** remet le trophée à l'effigie de la Mère Brazier à **Nicole Fagegaltier**.

à chacune des sept jeunes boursières et des quatre lauréates du prix littéraire. Côté prix littéraire, **Jean-François Mesplède**, vice-président de l'association, a décerné le trophée à l'effigie de la Mère Brazier à **Un goût d'Aveyron**, de **Nicole Fagegaltier** (Le Vieux Pont à Belcastel, une étoile Michelin), pour ses recettes. Le jury a récompensé également **Catherine Couderc-Vexiau**, pour les textes et **Christine Fleurent** qui a réalisé les photos de l'ouvrage. Le Prix du roman et essai gourmand échoit à **Colette Rossant** pour son livre *Mémoire d'une Égypte perdue*.

Sonia Delzongle



PLUS DE 600 PRODUITS ADAPTÉS À LA RESTAURATION

## TransGourmet étoffe son offre bio avec Distriborg

Partenariat stratégique entre le distributeur de produits pour la restauration hors foyer et la boulangerie-pâtisserie et le leader de l'alimentation biologique en France.

Le partenariat entre TransGourmet et Distriborg a été officialisé pendant le salon Equip'Hôtel à Paris.

Il permet dès à présent au distributeur de proposer une offre complète de plus de 600 produits adaptés à toutes les restaurations, qui vient compléter les 300 références produits déjà existantes. Pour TransGourmet, l'expertise et la capacité d'innovation de Distriborg dans le domaine de l'alimentation biologique sont des gages de réussite. La qualité et la diversité de l'offre proposée par Distriborg à travers ses marques phares constituent des facteurs clés dans ce partenariat stratégique. Distriborg est une entreprise pionnière dans le domaine de l'alimentation biologique. Forte d'une expérience de près de quarante ans, elle possède aujourd'hui les deux marques N°1 du bio en GMS et en réseau spécialisé : Bjorg et Bonneterre. Elle a à cœur de concevoir des produits inno-



Jean-Christophe Adouritz, président du directoire de TransGourmet France, et Christophe Bardouin, président directeur général de Distriborg lors de la signature du partenariat.

vants, de qualité, dans le respect de l'environnement. Distriborg s'engage au quotidien et soutient plus de 500 fabricants dans le développement leur activité biologique. L'entreprise a noué des partenariats forts et durables, principalement avec de petites et moyennes structures (89 % de PME ou d'artisans) reconnues pour leur savoir-faire. Plus de 85 % de ses fournisseurs partenaires sont français, ce qui lui permet de participer au dynamisme économique local.

APPEL À CANDIDATURE

## Participez à l'affichage environnemental de vos produits

Le ministère de l'Écologie et du Développement durable recherche des entreprises volontaires. L'occasion de faire ses premiers pas dans une démarche éco-responsable.

Depuis le 3 novembre et jusqu'au 31 décembre 2010, les entreprises, syndicats et fédérations professionnelles peuvent faire part de leur candidature pour participer à une expérimentation lancée par le ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement. La présentation détaillée et les dossiers de candidature sont disponibles sur [www.developpementdurable.gouv.fr/experimentation-affichage](http://www.developpementdurable.gouv.fr/experimentation-affichage). Les candidats sélectionnés mettront à disposition des consommateurs - à titre expérimental - des informations concernant le contenu carbone de leurs produits et la consommation d'eau, de ressources naturelles ou la pollution sur les milieux... Les experts de l'Ademe et du ministère assisteront les candidats dans le montage de leur dossier.

Cette expérimentation débutera le 1<sup>er</sup> juillet 2011 et durera au minimum un an. Il s'agira d'informer les consommateurs des caractéristiques environnementales des produits, de tester la transmission des

informations tout au long de la chaîne de production et de distribution, et d'avoir des retours sur la perception des clients, des associations de défense des consommateurs et de protection de l'environnement...

### "Avoir une comptabilité verte"

Pour Olivia Gauthier, la patronne des Orangeries à Lussac-les-Châteaux (86), hôtel-restaurant écolabellisé en 2006, cette expérimentation pourrait être l'occasion de poursuivre la démarche carbone entreprise précédemment. "On avait en tête de réaliser le bilan carbone de l'assiette", explique-t-elle. "On a commencé par calculer les kilomètres et par faire le bilan simplifié par fournisseur. Mais nous n'avons pas eu le temps de finaliser (...) C'est un travail énorme de traitement des chiffres et de collecte d'informations. Tout l'enjeu à terme, c'est d'avoir une comptabilité verte." À savoir, mettre un coût environnemental en face de chaque ligne du bilan de l'entreprise.

Lydie Anastassion/Restauration 21

CABINET D'EXPERTISE COMPTABLE IMPLANTÉ EN ZONE TOURISTIQUE, VOUS APORTE LE SUIVI SOCIAL, FISCAL, COMPTABLE POUR VOTRE ENTREPRISE ET ASSISTANCE À LA CRÉATION. N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER UN RENSEIGNEMENT OU UNE LETTRE DE MISSION.

[cabinettessier@fr.oleane.com](mailto:cabinettessier@fr.oleane.com)

Tél. 04 66 69 06 29  
Fax 04 66 69 08 97  
39, avenue foch  
48300 Langogne

CONCEPTEUR · FABRICANT · DISTRIBUTEUR

Ambiance Restaurant

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

[www.ambiance-restaurant.com](http://www.ambiance-restaurant.com)

Labelisés : Clef Verte, Ecolab, HQE...

Nolfax complète votre gamme écologique

**NOLFAX** Produit naturel

Certifié "protection de l'environnement" par le laboratoire officiel du Ministère de la consommation.

Ne respirez plus n'importe quoi, respirez propre

Mettez fin à toutes les mauvaises odeurs

Une technique de séchage sans eau pour l'entretien d'un produit.

JLP PROMOTION La Levanchée 39570 Courlaoux  
Tél./Fax : 03 84 35 33 98 • [jlpprom@wanadoo.fr](mailto:jlpprom@wanadoo.fr) • [www.jlpprom.fr](http://www.jlpprom.fr)

LEO2

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

CAPIC, l'équipement de la bonne cuisine

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

Constructeur depuis 1968

CUMULANT LES TITRES DE MASTER OF WINE, MASTER SOMMELIER ET WINE MBA

## Gérard Basset et l'Angleterre, une entente cordiale

Grâce au titre de meilleur sommelier du monde remporté en avril dernier, 2010 est pour Gérard Basset l'année de la consécration internationale. Mais ce Français aux racines stéphanoises, naturalisé Anglais, était déjà une star de la sommellerie en Angleterre depuis de longues années. Portrait.

Lorsqu'à 19 ans, **Gérard Basset** foule le sol de Liverpool pour soutenir Saint-Étienne en quart de finale de la Coupe d'Europe des clubs champions de football, il est loin d'imaginer que l'Angleterre sera au centre de sa vie. "J'avais en tête tous les vieux clichés - le chapeau melon, les hooligans... - et j'étais presque armé d'un sentiment anti-anglais", se souvient-il. L'atmosphère chaleureuse de ce court séjour bouscule ses a priori. Coup de foudre : il sait qu'il retournera y vivre.

Deux ans plus tard, il revient à Liverpool puis décroche un poste de plongeur dans un pub sur l'île de Man. L'expérience lui permet de décrocher un autre emploi, cette fois au sud de l'Angleterre, dans un restaurant-pub de la ville de Lyndhurst. "Comme j'étais Français, la clientèle me croyait qualifié et me posait des questions auxquelles je ne savais pas répondre. Je suis revenu en France pour suivre une formation accélérée de cuisinier", raconte-t-il. Six mois plus tard, un CAP de cuisinier en poche, fort de ses stages dans des maisons étoilées, il retrouve sa place à Lyndhurst, puis chez Morel's (dans le Surrey et à l'époque 1 étoile Michelin), tout en préparant en candidat libre un CAP de serveur. En 1985, il décroche un CAP de sommelier puis participe à un concours de sommellerie. Il atteint la finale. "Ce fut le déclic. À partir de ce jour, j'ai travaillé la sommellerie encore plus sérieusement et je me suis présenté à toutes les compétitions possibles", confie celui qui est, aujourd'hui, le seul sommelier au monde à cumuler les très prestigieux titres de Master of Wine, Master Sommelier, et Wine MBA. Des diplômes qui lui valent une reconnaissance professionnelle incontestable au Royaume-Uni, dont il défend les couleurs depuis 1989, lorsqu'il en a adopté la nationalité.

### Association fructueuse

En 1994, il s'associe à **Robin Huston** (ex-directeur du Chewton Glen) pour créer un hôtel de



Gérard Basset et sa femme Nina ont ouvert Terra Vina en 2007.

charme ayant les vins pour thème. Après six mois de travaux, le premier Hôtel du Vin & Bistro ouvre en plein centre de Winchester, ville chic et touristique du sud de l'Angleterre, avec 13 chambres et une quarantaine de couverts. Le taux d'occupation atteint 70 % dès les premiers mois. La critique est emballée et le succès rapide. Dix ans plus tard, les associés vendent leurs 6 hôtels pour 66 millions de livres (environ 78 ME) au groupe Marylebone Warwick Balfour. Gérard Basset en retire 2,4 M£ (environ 2,8 ME) : de quoi prendre le temps de réfléchir à la suite et de parfaire son expertise des vins. Il s'inscrit au Wine MBA de Bordeaux et il fait le tour des plus belles routes des vins du monde : Afrique du Sud, Argentine,

Nouvelle-Zélande, Californie. La Californie qui inspire aujourd'hui Terra Vina, le petit hôtel de charme qu'il a ouvert en 2007, avec sa femme **Nina** : "la cuisine y est simple et goûteuse. C'est ce que nous souhaitons pour notre restaurant."

Le menu demeure très britannique et de saison : Gigue de chevreuil et purée de chou rouge accompagnée de mousserons ; Perdrix rôties, oignons grelots et champignons sauvages... Côté vins, les 500 références de la carte et les quelque 6 000 bouteilles de la cave suffisent à en laisser deviner la richesse. À une heure et demie de train de Londres, l'établissement est idéalement situé pour attirer hommes d'affaires en semaine, et clientèle de loisir le week-end. Les 11 chambres de l'établissement sont toutes différentes et offrent un confort digne d'un 4 étoiles, avec, pour certaines d'entre elles, une terrasse dominant la campagne verdoyante.

Tiphaine Beusseron



Retrouvez sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) :

- d'autres conseils sur la Grande-Bretagne : cliquer sur 'Conseils et reportages par pays' ;  
- les annonces d'emploi à l'international : cliquer sur 'Candidats à l'international'.

### HOTEL TERRA VINA

174 WOODLANDS ROAD, WOODLAND, NETLEY MARSH, NEW FOREST, SOUTHAMPTON SO407GL, GRANDE-BRETAGNE

TÉL. : 44 (0)23 8029 3784

[WWW.HOTELTERRAVINA.CO.UK](http://WWW.HOTELTERRAVINA.CO.UK)

### 33 DÉLÉGATIONS ÉTRANGÈRES ÉTAIENT PRÉSENTES

## Pour le Meilleur sommelier d'Europe, l'Alsace s'est mise sur son 31

Strasbourg (67) Chefs et futurs sommeliers ont été les acteurs importants d'un événement organisé dans la capitale européenne.

Voulue par **Serge Dubs**, président de l'Union de la sommellerie française (UDSF) et chef sommelier de l'Auberge de l'Ill (Illhaeusern), et soutenue par le Comité inter-professionnel des vins d'Alsace (CIVA), l'organisation du concours du Meilleur sommelier d'Europe s'est achevée sur le succès du candidat suisse **Paolo Basso**. Les cadres de l'UDSF et les membres de l'Association des sommeliers d'Alsace ont accueilli et encadré le séjour des 33 délégations étrangères.

Les élèves de mention complémentaire sommellerie du lycée professionnel Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden n'ont pas non plus ménagé leurs efforts. Accompagnés par leur professeur **Antoine Woerlé**, ils sont intervenus lors des différentes dégustations et repas organisés tout au long de l'épreuve.

### Dîner de gala

À l'occasion du dîner de gala, **Émile Jung** est ainsi sorti de sa retraite pour signer un Sandre aux écrevisses et croustille de laitance de carpe. Il a été rejoint



Les élèves sommeliers ont fait preuve d'enthousiasme et de talent.

par **Olivier Nasti** (Le Chambard) qui proposait un Filet de pigeon et cuisse de pigeon confite en croustilles de pistache, betterave en condiment, billes de pistaches et truffe noire. Enfin, **Dirck Gieselmann** (second de **Marc Haerberlin** à l'Auberge de l'Ill) proposait la Brioche de foie gras **Paul Haerberlin**. Le dessert, un ensemble Millefeuilles de quetsches, granité et sorbet de coing, feuille dorée d'automne au chocolat, était l'œuvre de **Christophe Meyer**, pâtissier-chocolatier à Strasbourg.

Jean Bernard

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](mailto:marie.salvage@yahoo.fr)

"UN BON SIGNAL DE SORTIE DE CRISE"

## L'hôtellerie et le tourisme ont bien repris en 2010

Anne-Laure Meyer est responsable du pôle Hôtellerie & Tourisme du cabinet de recrutement Michael Page. Elle revient sur l'évolution du marché de l'emploi au second semestre, et décode les tendances en matière de rémunérations.

Propos recueillis par Valérie Meursault

Créé en 2005, Michael Page Hôtellerie & Tourisme recrute des cadres confirmés pour les besoins des hôteliers, restaurateurs et professionnels du tourisme sur les métiers opérationnels. L'année 2010 aura été marquée par la reprise dans l'hôtellerie et le tourisme. Décryptage.

### L'Hôtellerie Restauration : Comment évolue le marché de l'emploi au second semestre 2010 ?

**Anne-Laure Meyer :** Le principal effet de la crise pour nos activités a été une nette augmentation des besoins émanant de nos clients de la restauration, au détriment de ceux de l'hôtellerie et du tourisme qui sont particulièrement touchés par la baisse des voyages d'affaires. Autre tendance induite par une conjoncture économique difficile : une demande moins forte sur les postes de marketing qui joue en faveur des compétences commerciales. C'est ainsi que la recherche de managers opérationnels dans la restauration commerciale a été particulièrement dynamique. Le développement de la restauration collective, sensible depuis quelques années, n'a pas été ralenti par la crise et constitue aujourd'hui un marché important aux perspectives d'emploi prometteuses. De-



"Le secteur de l'hôtellerie-restauration et du tourisme est structurellement en situation de pénurie", souligne Anne-Laure Meyer.

les opportunités de business au Moyen-Orient ou au Japon impliquent le recrutement de bons commerciaux qui maîtrisent le japonais ou l'arabe. Pour ces postes, la connaissance de la culture de ces marchés en pleine expansion est essentielle et peut compenser un manque d'expérience dans le secteur hôtelier ou le tourisme. Les fonctions internationales offrent ainsi de très belles opportunités de carrière. Enfin, autre compétence en pointe dans nos activités : le 'traffic manager' recruté par les professionnels afin de booster les ventes en ligne et l'activité internet.

puis six mois, on observe une reprise de l'hôtellerie et du tourisme et des besoins en compétences marketing. C'est un bon signal de sortie de crise.

### Quelles sont les compétences et les expertises les plus recherchées ?

Le secteur de l'hôtellerie-restauration et du tourisme est structurellement en situation de pénurie. Toutefois, certains postes très techniques comme le yield management exigent des formations d'ingénieurs, d'écoles de commerce ou de masters spécialisés et restent très convoités par les professionnels soucieux de rentabiliser au mieux leur activité et leur taux de fréquentation. Par ailleurs,

### Dans ce contexte, comment évoluent les rémunérations ?

Nous réalisons chaque année une étude de fonctions et rémunérations en hôtellerie, restauration et tourisme [disponible à l'adresse [www.michaelpage.fr/productsApp/newtech/EtudeRemHotellerie\\_2010.pdf](http://www.michaelpage.fr/productsApp/newtech/EtudeRemHotellerie_2010.pdf), NDLR]. Si les salaires à l'embauche n'ont pas évolué de façon significative sous l'effet de la crise, les critères de rétribution de la part variable ont, eux, été modifiés. Ainsi les éléments qualitatifs comme l'hygiène ou encore les relations avec la clientèle pèsent davantage dans le package de rémunération globale. C'est une tendance de fond.

## BILAN DE LA CHARTE LANCÉE EN 2004 POUR FAVORISER UN RECRUTEMENT PLUS DIVERSIFIÉ

### La politique de la diversité à l'épreuve du terrain

Pour sa 4<sup>e</sup> édition, les ateliers ressources humaines organisés par le MBA in Hospitality Management de l'Essec (Imhi) ont permis à des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration d'échanger autour de la gestion de la diversité, thème très en vogue actuellement.

Le succès de la charte de la diversité créée en 2004 ne se dément pas : 2 940 entreprises l'ont déjà signée, soit 490 par an. Mais quelle réalité se cache derrière cet engagement de lutte contre les discriminations ? Telle était la problématique des ateliers ressources humaines, organisés par le MBA in Hospitality Management de l'Essec (Imhi) sous la houlette de **Stefan Gröschl**, professeur de l'Essec, et qui réunissaient un groupe de responsables des ressources humaines. Le débat a abordé plusieurs thématiques : quelles sont les motivations qui animent cette démarche ? Les entreprises mettent-elles réellement des moyens financiers et humains, ou se limitent-elles aux déclarations d'intention ? Quels sont les enjeux propres au secteur ? Chaque participant avait mis en place des dispositifs ou une communication dédiée sur ce thème. Mais la réalité du terrain, les contraintes économiques, le poids des habitudes ou les attentes des clients font parfois obstacle à la valorisation de la diversité.

### S'adapter à l'évolution du marché

Parmi les raisons qui poussent un hôtel ou un restaurant à se lancer dans une démarche de meilleure gestion de la diversité, arrivent en bonne place la conformité aux contraintes réglementaires comme aux lois relatives à l'emploi des seniors ou des personnes handicapées, les exigences d'actionnaires conscients de son impact en terme d'image et donc de business mais aussi la nécessité de s'adapter à l'évolution du marché de l'emploi. Selon Stefan Gröschl, le vieillissement de la population force les RH à une meilleure gestion de l'emploi et du recrutement des seniors. Ainsi, "l'ouverture des profils dans le recrutement du per-

sonnel navigant des compagnies aériennes visait à s'adapter aux besoins d'une clientèle plus familiale", rappelle ce spécialiste de la gestion de la diversité. Sur la mise en œuvre d'une action cohérente, les participants mentionnent comme préalable la nécessité d'une impulsion du top management. Autre condition sine qua non : la sensibilisation et la formation du middle management. Pour être efficace, la gestion de la diversité doit emporter l'adhésion des salariés et ces derniers doivent en

comprendre les motivations et les objectifs. Mais dans ces métiers où le client est roi, la promotion de la diversité achoppe parfois sur les a priori culturels de la clientèle elle-même.

Les bonnes pratiques exigent donc du temps et un investissement humain et financier. Elles doivent s'adapter à l'activité et aux projets de développement de l'entreprise. Les responsables RH présents à cet atelier militent pour la mise en place d'actions même modestes pour commencer et sur l'appui de certains collaborateurs particulièrement investis dans ces questions sociales. "Rien n'est plus efficace qu'un collaborateur qui, sur le terrain, porte le projet. Sur un mode qui s'apparente à celui du volontariat", résume une consultante.

V.M.



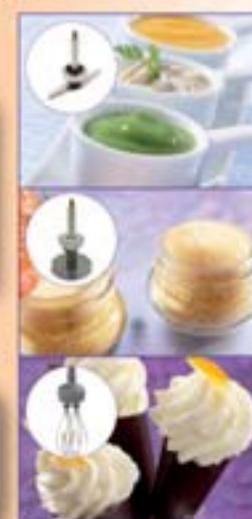
Ateliers de réflexion autour de la diversité organisés par le MBA Hospitality Management (Imhi) de l'Essec.

## VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

Une technique exclusive !



Boîte fouet dotée d'une construction interne entièrement métallique



Couteau et pied démontables, une exclusivité robot-coupe



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

## D'après le p.-d.g. des Ateliers Apicius, "les réflexes des internautes ont évolué"

Depuis quatorze ans, l'agence Les Ateliers Apicius conçoit des solutions internet afin que ses clients commercialisent directement leur établissement sans payer de commissions. Rémi Ohayon, l'un des fondateurs de l'agence, livre quelques conseils.

**L'Hôtellerie Restauration :** Vous faites partie des pionniers du web spécialisé dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Pour combien d'établissements travaillez-vous et avec quelle organisation ?

**Rémi Ohayon :** Les Ateliers Apicius comptent 57 collaborateurs et travaillent pour 950 établissements en Europe. Notre métier est d'apporter des réservations en direct sur internet en mettant tout en œuvre pour promouvoir la marque de chaque établissement. Au final, nos clients vendent mieux et plus, tout en améliorant leur marge en fin d'année.

**Quel regard portez-vous sur les touristes qui réservent par internet ?**

Les réflexes des internautes ont évolué. Ils considèrent les sites de distribution tels que Booking.com ou Expedia.fr comme des moteurs de recherche pour identifier des hôtels car il est plus simple pour eux d'avoir plusieurs adresses sur un même portail. Cependant, dans 90 % des cas, ils vont visiter le site officiel pour prendre leur décision d'achat. Et c'est là toute l'importance du montage, de l'ergonomie et de l'identité visuelle du site officiel : il faut savoir convaincre immédiatement. L'internaute utilise aussi de plus en plus de sites d'avis de consommateurs car ils sont très bien organisés comme TripAdvisor ou Tripadvisor. L'enjeu, pour un hôtelier indépendant, c'est de savoir qui va enregistrer la réservation : le site officiel, celui de la chaîne d'affiliation

ou celui du distributeur présent sur les sites d'avis de consommateurs.

**La réservation en ligne semble devenir de plus en plus complexe : quelles sont vos recommandations ?**

Afin qu'un établissement assure un bon taux d'occupation et un bon RevPAR, il lui faut à la fois proposer une parité et une intégrité tarifaires. La parité consiste à offrir le même prix pour toutes les chambres sur l'ensemble des canaux de distribution. Il existe des 'booking engines' [moteurs de recherche de réservations, NDLR] de grande qualité pour cela. L'intégrité tarifaire consiste à savoir offrir le tarif le plus juste sans surcoût pour l'internaute. Enfin, nous recommandons d'afficher les tarifs en fonction de la somme estimée la plus avantageuse pour le client. L'ère du 'best available rate' [le meilleur taux disponible, NDLR] a définitivement pris le pas sur internet. Un consommateur utilisant le web cherchera toujours à trouver le meilleur rapport qualité/prix. Le meilleur conseil est d'équilibrer leur circuit de réservations pour ne dépendre de personne.

**En matière de référencement, existe-t-il de nombreuses évolutions ? Comment avez-vous adapté vos techniques ?**



Rencontre avec Rémi Ohayon, p.-d.g. des Ateliers Apicius

Je retiens deux grands couloirs de référencement dans les moteurs de recherche : le référencement naturel et le référencement 'pay per click'. Nous sommes spécialisés dans le référencement naturel, que nous qualifions plutôt d'organique : la technologie de nos sites internet référence d'abord le contenu des pages et ensuite les titres ou descriptions de ces mêmes pages. A contrario des agences de communication, notre agence e-marketing privilégie ce contenu éditorial essentiel pour tous les moteurs sans exception. Nous avons la capacité de promouvoir la totalité des pages d'un même site. Chaque page du site a donc une puissance commerciale car nous n'indexons pas seulement la page d'accueil ou des sites miroirs, mais le véritable contenu vivant de chaque site officiel. De plus, dès qu'une mise à jour est effectuée par l'un de nos clients, nos équipes réindexent cette page dans les moteurs. Nous offrons une visibilité dynamique en fonction des offres de chaque établissement. Alors, les internautes trouvent, se renseignent et réservent... Lire la suite en tapant le mot clé **RTR011603** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**WWW.APICIUS.COM**

## L'Alcoborne pour assurer la sécurité

L'Alcoborne, borne éthylotest électronique développée spécifiquement pour les CHR, a obtenu la norme NF spécifique 'Ethylotests électroniques pour lieux festifs et publics', seule norme reconnue par les pouvoirs publics. L'Alcoborne fonctionne indifféremment avec des jetons ou des pièces, facilitant ainsi le 'retour sur investissement', elle permet à l'utilisateur de connaître instantanément son taux d'alcoolémie. Le taux s'affiche en milligramme par litre d'air expiré (0,25 ml/g d'air expiré =



0,5 g/l de sang). Lors d'un test, si le seuil légal actuel de 0,25 mg/l est atteint ou dépassé, une LED rouge s'allume et le taux n'est plus affiché mais est remplacé par un message de prévention pour l'utilisateur, afin d'empêcher tout effet concours. Afin de faciliter l'implantation dans tous types d'établissements, l'Alcoborne est disponible sur 3 types de supports : en pose murale, avec pied de comptoir et avec pied vertical complet.

**WWW.ETHYLO.COM**

## Panzani FoodService complète sa gamme Panzani Plus



Panzani sort une recette exclusive avec les Gnocchi à poêler. Un goût unique, une texture à la fois croustillante et fondante. Facile et rapide à mettre en œuvre, les Gnocchi à poêler sont prêts en cinq minutes. Une recette originale pour varier les menus et surprendre les convives. Une conservation de 8 mois dans un endroit sec, à température ambiante. Le conditionnement se fait par carton de 6 barquettes de 1 kg.

**WWW.PANZANIFOODSERVICE.COM**

## Vega met de la couleur sur les tables

Les sets de tables Vega offrent une alternative aux nappes et permettent de protéger et de décorer simplement nappes ou tables en apportant une touche colorée, à moindre coût. Vega propose dans son nouveau catalogue une large palette de sets de table en polypropylène. Ronds, ovales ou rectangulaires, ces sets sont disponibles dans 12 couleurs. Très faciles à entretenir, ils sont aussi très résistants, économiques et offrent un gain de temps considérable pour débarrasser et dresser les tables. À utiliser aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, ils se maintiennent parfaitement sur les tables et leurs nombreux coloris s'harmoniseront à l'établissement. Imperméables et plus lourds que le papier, ils permettent ainsi de proposer des tables impeccables en terrasse.



**WWW.VEGA-FR.COM**

## HO, l'huile d'olive du Château d'Estoublon



Le Château d'Estoublon présente HO, une huile d'olive exclusivement issue des oliviers centenaires du domaine. Elle vient compléter la collection déjà bien fournie du Château d'Estoublon. HO, c'est aussi une saveur intense inédite avec une étonnante longueur en bouche.

**WWW.ESTOUBLON.COM**

30 000 'ÉLÈVES' Y ONT SUIVI DES COURS DE PERFECTIONNEMENT

## À Tokyo, les professionnels français célèbrent les 20 ans du French Food Culture Center

Vingt ans déjà que le FFCC, lancé par Tokyo Gas et la chambre de commerce et d'industrie de Paris, fait la promotion de la cuisine et du service à la française à l'autre bout du monde. Un anniversaire qui a réuni dans la capitale nippone les professionnels les plus investis dans cette mission.

En juin 1990, le FFCC [French Food Culture Center, NDLR] a été créé dans le show-room du groupe gazier Tokyo Gas à Nishi Shinjuku pour concrétiser l'accord entre la firme japonaise et la chambre de commerce et d'industrie de Paris (CCIP) visant l'évolution de la culture gastronomique française au Japon, raconte **Harumi Osawa**, à l'initiative de cette alliance. Dès son inauguration, le FFCC a reçu le corps enseignant envoyé par l'école Ferrandi.

Depuis vingt ans, le FFCC prodigue des cours de cuisine et de service en salle dans ses locaux de Tokyo avec ses propres enseignants et ceux qui arrivent de Paris auxquels s'ajoutent les professionnels, chefs étoilés et maîtres d'hôtel de grands établissements qui souhaitent se perfectionner. Ils ont aussi la possibilité de suivre des sessions de formation à l'École supérieure de cuisine française, au sein de Ferrandi à Paris. 30 000 'élèves' ont déjà suivi des cours. Mais le FFCC et sa cheville ouvrière Harumi Osawa sont allés plus loin en créant deux concours : la coupe Maîtres de service (lire ci-dessous) en collaboration avec la coupe Georges Baptiste et le trophée des Maîtres



La Soirée gourmande, soirée anniversaire du FFCC au Royal Park Hotel de Tokyo.

cuisiniers de France avec l'association éponyme. 3 200 candidats ont tenté leur chance au long des 14 éditions de chaque concours.

Fin novembre, les professionnels français qui ont donné des cours et participé aux concours durant ces deux décennies ont fait le voyage une nouvelle fois. Au programme, les concours bien sûr, mais aussi des démonstrations et la Fête

gourmande, soirée anniversaire où plus de 700 invités se sont pressés au Royal Park Hotel. Chaque chef était présent pour un buffet géant où il proposait deux spécialités aux amoureux de la gastronomie française de la capitale nippone. Le FFCC promeut le métier au Japon depuis vingt ans. La France a su lui montrer sa reconnaissance.

Nadine Lemoine

LA COMPÉTITION A RÉUNI 88 CANDIDATS

## Le service à la française à l'honneur au Japon

**Tokyo** L'association de la coupe Georges Baptiste parrainait la coupe Maître de service organisée au pays du Soleil-Levant pour la 14<sup>e</sup> fois. Une action qui ouvre la porte à une véritable compétition internationale.

Remise des prix de la 14<sup>e</sup> coupe Maîtres de service au Japon.

Les jurys assis et debout ne lâchent pas les candidats des yeux.

Depuis 1996, la coupe Georges Baptiste s'est associée au FFCC (French Food Culture Center) créé à Tokyo pour l'organisation d'un concours de service en salle digne de ce nom. Très rapidement, il s'est auréolé d'une réputation qui lui a permis d'attirer les professionnels des plus grands restaurants de cuisine française au Japon. Une belle récompense pour tous ceux qui se sont investis dans ce concours, à commencer par **André Soler**, alors professeur à Ferrandi et vice-président de la coupe Georges Baptiste, **Alain Villacampa**, président d'honneur, et **Franck Languille**, actuel président. S'ils conseillent toujours l'organisation, celle-ci a été prise en main par l'association regroupant les anciens vainqueurs du concours. Mais les Français restent évidemment dans le jury, vigilants au respect des règles du métier. À leurs côtés, leurs homologues japonais, dont le président du jury et de la coupe Georges Baptiste à Tokyo, **Takaaki Shimoya**.

Cette 14<sup>e</sup> édition, accueillie au Royal Park Hotel

de Tokyo, a vu la victoire de **Shin Miyazaki**, en poste au château restaurant Joël Robuchon (3 étoiles), lui aussi dans la capitale nippone. Il devance **Mokoto Tominaga** (Lumière l'Esprit K à Osaka) et **Kazuya Miura** (Tsuiji Culinary Institute Group). 88 candidats ont tenté leur chance lors des trois sélections régionales (Tokyo, Nagoya, Kyoto). 30 ont atteint les demi-finales. Ils ne restaient plus que 5 prétendants pour le titre.

### Une épreuve de deux heures et demie

Après l'épreuve de mise en place, les candidats sont notés au cours du service d'un repas complet par les jurys assis et debout. Le menu pour la table de 4 est composé d'amuse-bouche, d'une Terrine de foie gras accompagnée de salade verte, d'un Suprême de morue sautée, sauce au vin rouge, d'une Volaille de Bresse farcie au riz sauvage et marrons (le découpage fut l'un des moments phares), d'une sélection de fromages français affinés, suivie d'un Feuilleté aux griottes avec glace à la vanille, café et mignardises. Un commis assiste

chaque candidat. L'épreuve dure au total deux heures et demie, en public.

Le vainqueur remporte un aller-retour pour Paris sur Air France, avec plusieurs nuits dans des Relais & Châteaux et une multitude de lots. Mais c'est sans nul doute la reconnaissance de ses pairs qui remplit de joie Shin Miyazaki. Sans compter cette nouvelle inattendue : **Harumi Osawa**, initiatrice du FFCC et de l'alliance avec la chambre de commerce et d'industrie de Paris et la coupe Georges Baptiste, annonce l'organisation d'un concours international des Maîtres de service en 2012 au Japon. Shin Miyazaki est donc le premier candidat sélectionné pour cette compétition qui sera une formidable vitrine pour le métier. **N. L.**



Retrouvez sur [www.lhotellerie-restauration.com](http://www.lhotellerie-restauration.com) :

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

"NOUS SOMMES LÀ POUR DÉFENDRE LA PROFESSION ET L'ACCOMPAGNER DANS SON ÉVOLUTION"

## L'avenir de la profession, fil conducteur du prochain congrès du Synhorcat

Lundi 13 décembre, journée de congrès pour le Synhorcat. Son président, Didier Chenet, en présente les grandes lignes et sa vision du syndicalisme aujourd'hui.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

**L'Hôtellerie Restauration :** Quel thème avez-vous retenu pour votre congrès annuel du 13 décembre à Paris ?

**Didier Chenet :** L'avenir de la profession sera au cœur des débats. Nous avons choisi cette année la Maison des arts et métiers, un lieu très symbolique à nos yeux. Nous allons commencer par une assemblée générale au cours de laquelle nous allons bien sûr faire le bilan de l'année écoulée, mais également proposer l'adoption de nouveaux statuts. Ils seront plus souples et doivent nous permettre de travailler à l'union de nos organisations professionnelles. Nous avons aussi la volonté d'affirmer une plus grande transparence dans le travail réalisé par le comité exécutif et le conseil d'administration. Nous voulons poursuivre notre démarche en termes de transparence des comptes, initiée depuis deux ans. Nous aurons ensuite des ateliers par branches : hôtellerie, métiers de bouche/café et traiteurs/organismes de réception. Notre objectif est d'aider nos chefs d'entreprise dans leur réflexion de prospection et de nous impliquer plus fortement dans l'alternance et l'apprentissage, essentiels pour les jeunes. Dans ce but, nous avons, au Synhorcat, embauché un 'Monsieur apprentissage'.

**Quels seront les dossiers débattus par branches d'activité ?**

D'abord, comment aider les hôteliers à s'adapter aux nouvelles normes ? 2012, c'est demain. Comment financer les mises en conformité avec le nouveau classement hôtelier et les mises aux normes incendie et accessibilité ? Nous souhaitons que les échéances soient alignées en 2015. On chiffre l'investissement à plus de 2 milliards d'euros, c'est énorme. Nous allons aussi parler d'internet et des sites d'opinion. Il faut arriver à une concurrence régulée dans la parfaite transparence des informations. Nous avons baptisé ce dossier : 'Internet, un ami qui vous veut du bien ?'

En ce qui concerne la restauration, nous sommes dans la défense du contrat d'avenir. Nous entrons dans le volet de l'investissement. Nous avons mis en place un fonds de modernisation, mais pour l'instant, c'est un échec. Actuellement, entre les dossiers en cours et ceux achevés, on en est à 228 dossiers, dont seulement 12 en Île-de-France, Paris inclus.

**Comment expliquer ce peu de succès ?**

Il y a d'un côté la frilosité des banques et de l'autre, un manque d'information chez les professionnels. Nous devons les sensibiliser pour qu'ils aient une démarche plus incisive auprès des banques pour obtenir ces prêts. La restauration, c'est aussi tout ce qui concerne les allergènes et l'alimentation, et l'on peut craindre un certain nombre d'exigences



Didier Chenet, président du Synhorcat : "Nous souhaitons que les échéances incendie et accessibilité soient alignées en 2015."

de la part de l'Europe. Le président de l'Hotrec évoquera ce sujet en séance plénière. Le développement durable et le problème des terrasses seront également abordés.

Les traiteurs organisateurs de réception doivent, quant à eux, bénéficier d'une reconnaissance. C'est un métier encore nouveau, qui mérite d'être formalisé, pour que n'importe qui ne puisse pas, du jour au lendemain, s'improviser traiteur. Il y a aussi les cafés : comment arrêter leur érosion ? Qu'ils soient fiers et qu'ils acceptent aussi de se remettre en cause, imaginer une nouvelle façon de travailler. En clôture de journée, nous aurons le plaisir d'accueillir Frédéric Lefebvre, le nouveau secrétaire d'État au Tourisme.

**Dans quel esprit travaillez-vous aujourd'hui ?**

Nous sommes là pour défendre la profession et l'accompagner dans son évolution. Nous devons aussi prouver que la baisse de la TVA est un bon investissement pour l'État. Admettons que le volet prix soit un demi-échec ; cela dit, il faut donner du temps au temps. L'effet concurrence continue de jouer. Quant au volet social, c'est un succès. Sans les accords de décembre 2009, nous n'aurions pas aujourd'hui des conditions de travail qui nous permettent désormais d'être un secteur attractif. Nous sommes, en France, le premier créateur d'emplois. La mutuelle est un chantier très important. Nous espérons sa mise en place dès le 1<sup>er</sup> janvier 2011. 400 000 salariés sont concernés. Nous avons su utiliser la baisse de la TVA au profit de nos salariés et nous devons le faire savoir.

**La profession se lance dans une campagne de promotion nationale. Où en est-on ?**

Elle va démarrer le 17 janvier. Toute la profession s'est penchée sur ce dossier, et a travaillé avec l'agence Euro RSCG. Nous allons rappeler que c'est un vrai métier, un ascenseur social, un secteur d'insertion, que l'on peut exercer partout dans le monde. Nous allons évoquer l'ensemble de la restauration, de la rapide à la gastronomique. Nous avons travaillé dans le respect des différences. Il y aura 5 visuels, avec, comme fil conducteur, la création d'emplois. Cette campagne est financée par la profession dans le cadre du fonds de modernisation pour la restauration. Elle représente 9 ME sur trois ans.

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE  
**L'Hôtellerie**  
Restauration



> Abonnez-vous par téléphone :

**01 45 48 45 00**

ou par fax : 01 45 48 51 31

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

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

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

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

Code postal & Localité : \_\_\_\_\_

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° \_\_\_\_\_

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

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

**EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS**

Impact Tour de France :  
quelle est-il et quelle clientèle amène-t-il ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts  
avec le mot clé **RTK2120** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)