

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 12

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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



**JONATHAN
LAMINE**
REMPORTE
LE CONCOURS
DU **MEILLEUR
ÉCAILLER
EUROPÉEN**

Jonathan Lamine.

VOLET SOCIAL, BAISSÉ DE LA TVA, CLASSEMENT HÔTELIER...

PAGES 2-3

EN 2011, LE SYNHORCAT VEUT CONSOLIDER LES ACQUIS DE LA PROFESSION

À l'heure de son congrès, qui s'est tenu à Paris le 13 décembre dernier à la Maison des arts et métiers, le Synhorcat (Syndicat national des hôteliers restaurateurs cafetiers traiteurs) veut transformer l'essai après les défis remportés - celui du contrat d'avenir et la signature d'une mutuelle de branche obligatoire pour les salariés du secteur, en faveur de laquelle le syndicat de la rue de Gramont a beaucoup plaidé.

Son président **Didier Chenet**, dans son intervention en séance plénière, l'a affirmé : "Jamais un secteur n'a autant fait en quelques mois."

Parmi les invités de marque de cette édition 2010, outre **Frédéric Lefebvre**, le secrétaire d'État au Tourisme, le Suédois **Kent Nyström**, président de l'Hotrec, est venu évoquer les enjeux qui attendent l'industrie européenne de l'hôtellerie et de la restauration, notamment celui des relations avec les agents de voyages en ligne et les sites d'opinion. Plusieurs ateliers dédiés à l'hôtellerie, à la restauration et aux traiteurs organisateurs de réception ont par ailleurs permis d'aborder les problématiques spécifiques aux branches. Retour sur le cahier des charges de l'organisation syndicale.



De g. à d., **Christophe Paluel-Marmont**, président de la commission Europe au sein du Synhorcat, **Didier Chenet**, président du Synhorcat, **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, **Gérard Bohélay**, président des buralistes d'Île-de-France, et l'avocat fiscaliste **Jean-Claude Bouchard**.

JURIDIQUE

PAGE 28



**Ne prenez pas de risques
avec les décorations de Noël**

APRÈS AVOIR FERMÉ SA TABLE DU XVI^E ARRONDISSEMENT PAGE 6

Le nouvel Atelier parisien de Joël Robuchon

C'est sur les Champs-Élysées, à deux pas de l'Arc de Triomphe, au sous-sol d'une adresse très fréquentée, le Publicisdrugstore, que le chef le plus étoilé au monde (26 étoiles Michelin) vient d'inaugurer son second Atelier dans la capitale.

"UN RÉSEAU HAUT DE GAMME HOMOGENE"

PAGE 5

Denis Hennequin, d.g. d'Accor ouvre le Sofitel Vienne



Denis Hennequin, directeur général d'Accor, et **Yann Caillère**, directeur général délégué pour la zone Europe, Moyen-Orient, Afrique.

L'inauguration dans la capitale autrichienne du Sofitel Vienna Stephansdom, un établissement destiné à devenir l'étendard en Europe centrale d'une marque renouée, a permis à **Denis Hennequin** directeur général d'Accor, et **Yann Caillère**, directeur général délégué en charge de la zone Europe, Moyen-Orient, Afrique, de faire le point sur la stratégie d'Accor.

TRAVAIL
TEMPORAIRE

ADAPTEL

HÔTELLERIE • RESTAURATION

Contactez-nous
AUSSE
pour vos besoins
tertiaires

ADAPTEL LYON
3 avenue Berthelot - 69007 LYON
Tél. 04 37 65 25 90
Fax 04 37 65 25 99

ADAPTEL PARIS SUD
16 rue Hoche - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX
Tél. 01 47 36 18 30
Fax 01 47 36 38 08

ADAPTEL PARIS NORD
40 rue de Chabrol - 75010 PARIS
Tél. 01 48 24 58 58
Fax 01 48 24 10 68

ADAPTEL PARIS EST
66 rue Amélot - 75011 PARIS
Tél. 01 75 77 01 66
Fax 01 75 77 01 65

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

E-mail : contact@adaptel.fr
N° D'URGENCE : 06 73 89 18 07
www.adaptel.fr

Quadrature fiscale

Sans vouloir gâcher les fêtes qui approchent, la profession et ses dirigeants devront se montrer particulièrement attentifs aux prises de parole, propositions et autres ballons d'essai qui ne vont pas manquer d'émailler la vie publique au cours des prochains mois. Le sujet ? La fiscalité, dont l'indispensable réforme annoncée pour la première moitié de 2011 ne pourra faire l'impasse sur la redoutable quadrature fiscale qui paralyse toute tentative d'innovation, tant que la dépense publique continuera à plomber allègrement les comptes de l'État.

Et ce n'est pourtant pas une nouveauté de l'année : après quelques mois à Maignon, François Fillon, nommé pour la deuxième fois sans interruption Premier Ministre de la France, n'avait pas hésité à déclarer qu'il avait la charge d'un "État en faillite". C'est peu de dire que ce constat avait été modérément apprécié en haut lieu. Mais cette dure réalité n'a pas vraiment été suivie des effets que tout gestionnaire avisé aurait entrepris pour remédier à une telle situation.

Nous voici donc à l'heure de vérité, plus précisément celle des marchés financiers qui s'interrogent sur la solvabilité d'États (dont le nôtre) incapables de maîtriser leurs finances, et donc sur leur capacité à emprunter sur les places internationales.

Alors, dans notre douce France qui avait naguère refusé d'écouter le sage Turgot qui avait prédit à Louis XVI, avec une grande clairvoyance, les pires ennuis s'il ne se résolvait pas à mettre au régime sec une cour inconsciente et irresponsable, on a trouvé mieux qu'une énième révolution : la convergence fiscale avec notre grand voisin, l'Allemagne.

Et au-delà des considérations de haute politique et d'admiration pour le pays de Goethe, qui est surtout aujourd'hui celui d'une austère chancelière qui se souvient d'avoir enseigné les sciences exactes, nos dirigeants observent à la loupe un système fiscal d'autant plus performant que la dépense publique outre-Rhin s'élève à 48 % du produit intérieur brut, contre 56 % dans l'Hexagone.

Bref, tout cet échafaudage théorique ne pourrait connaître chez nous une application concrète que si les pouvoirs publics décidaient de réduire chaque année nos très chères dépenses de quelque 160 milliards d'euros. En clair, comme on dit à la télé, "faut pas rêver".

Et, en plus clair, il faudra augmenter la pression fiscale beaucoup plus fortement qu'en Allemagne pour obtenir un résultat effectif.

Dans cette perspective, l'austérité - osons le mot - passera par une hausse inévitable des taux de TVA, du barème de l'impôt sur le revenu, de l'impôt sur les sociétés, pour ne citer que trois exemples emblématiques. Juste une petite lueur d'espoir : selon le Comité catholique français contre la faim (lire *Le Parisien* du 7 décembre dernier), nos plus grandes entreprises, dont certaines 'publiques', auraient mis à l'abri du fisc dans les paradis fiscaux environ 500 milliards d'euros ! Et même si les auteurs de ce rapport se trompent de 30 %, cela pourrait au moins interpeller Bercy, au moment de faire tourner les ordinateurs pour savoir "comment plumer la volaille sans la faire crier", selon l'expression d'un connaisseur qui fut naguère directeur général des impôts. L. H.

EN BREF

Disparition de François Bassalart

C'est avec une profonde tristesse que nous venons d'apprendre le décès de **François Bassalart**, fondateur et dirigeant du Bistrot à Paris (XIV^e). Après une formation à l'école hôtelière de Lausanne et un stage au célèbre Hôtel de Crillon, il avait rejoint son père **Jean Bassalart**, au Thoumieux (Paris, VII^e), fondé par son arrière grand-père **Martial Thoumieux**. En 2010, suite à la vente de l'établissement, il créa le Bistrot T. Son épouse **Estelle** reprendra les rênes de cette brasserie. L'Hôtellerie Restauration présente ses sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

Insee : Baisse des prix de 0,3 % dans les cafés, hôtels et restaurants en novembre

Selon l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee), les prix ont baissé de 0,3 % en novembre dans les cafés, hôtels et restaurants, alors que l'indice général s'est accru de 0,1 % pendant la même période. La baisse est plus forte pour les services d'hébergement (-1,9 %), alors que les restaurants affichent +0,1 %. Sur les douze derniers mois, la variation est de +1,2 % pour le secteur des CHR, contre +1,6 % pour l'indice général.

Les apprentis du groupe hôtelier Marriott mis à l'honneur

Le 9 décembre 2010, Marriott International a convié ses apprentis accompagnés de leurs tuteurs à la remise des Oscars des meilleurs apprentis et Awards du Business Council, dans les salons de l'hôtel Marriott Rive Gauche (Paris XIV^e). Chaque année, le groupe accueille en moyenne 125 apprentis et près de 120 étudiants en stage (d'une durée de une semaine à six mois).

En France, dans le cadre des Worldwide Hospitality Awards, Marriott International a été reconnu pour le "Best Career Development Program", Meilleur programme de développement de carrière.

Concours Kikkoman 2010-2011: les candidats bac pro et BEP restauration ont répondu présent



Pour la première fois cette année, le concours Kikkoman s'adresse simultanément aux élèves de 1^{re} et 2^e années bac pro restauration ainsi qu'aux élèves préparant un BEP restauration 2^e année et enregistre près de 200 inscriptions. Venant de la France entière, les élèves doivent élaborer une recette originale à partir d'un panier préalablement défini et des différentes sauces Kikkoman. Durant la finale, le lundi 14 mars 2011 à l'école Grégoire Ferrandi (Paris, VI^e), les dix finalistes s'affronteront pour remporter un voyage au Japon de dix jours, incluant un stage à l'école culinaire Heisei. Cette 17^e édition du concours Kikkoman sera à nouveau présidée par **Thierry Marx**, futur chef du restaurant de l'hôtel Mandarin Oriental à Paris (ouverture prévue en 2011) www.kikkoman.fr

PRÉSENT SUR TOUS LES FRONTS

POUR DIDIER CHEN

Le congrès national du Synhorcat s'est déroulé lun Lefebvre et le président de l'Hotrec, Kent Nyström.

Le congrès du Synhorcat a démarré cette année par une assemblée générale au cours de laquelle les membres du syndicat devaient procéder au vote de nouveaux statuts, élaborés dans un "esprit d'ouverture" selon ses auteurs. Cette étape franchie, trois ateliers pratiques, dédiés à l'hôtellerie, à la restauration et aux traiteurs, organisateurs de réception, allaient recentrer les débats sur les sujets spécifiques aux branches.

Après un déjeuner cocktail organisé dans l'espace partenaires, suite des travaux en séance plénière. Le discours du suédois **Kent Nyström**, président de l'Hotrec, était attendu. Comment faire de l'Europe la meilleure alliée de la profession ? Au-delà du challenge, l'objet est sensible et pourtant accessible. "L'industrie européenne de l'hôtellerie et de la restauration constitue le troisième secteur économique le plus important au niveau européen", souligne **Kent Nyström**. Il y a un mois et demi, à Budapest, l'association s'est attelé à la rédaction de plusieurs mémorandums, dont le plus important concerne la distribution en ligne et la réservation des chambres d'hôtels. Un texte portant sur l'introduction de pratiques équitables dans les relations avec les agents de voyages en ligne a été établi et devrait être rendu public prochainement. L'Hotrec s'attaque aussi aux "manipulations et évaluations déloyales" des sites internet.

Concernant l'étiquetage des allergènes, **Kent Nyström** s'est montré rassurant : "Les gouvernements des États membres pourront décider que l'information soit fournie de manière orale ou par d'autres moyens. La porte est donc ouverte à des solutions nationales." Parallèlement, l'association continue "sa campagne de lobbying pour demander l'exclusion totale des aliments non préemballés du champ d'application du règlement". Le texte doit passer en deuxième lecture devant le Parlement européen début 2011. En fin de journée et en présence du secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, la séance s'est poursuivie

Zoom sur les ateliers du Synhorcat

Branche hôtellerie

- débats animés par **Laurent Gardinier**, président de la branche des hôtels de prestige, et **Geneviève Bahler** présidente de la branche des hôtels indépendants, avec la participation de **Christine Trotignon**, sous-directrice des classements et de la qualité à Atout France (agence de développement touristique)



De gauche à droite : **Christine Trotignon**, **Laurent Gardinier** et **Geneviève Bahler**.

Le nouveau classement hôtelier a monopolisé les débats. De nombreuses interrogations techniques ont émergé, notamment sur l'appréciation de certains critères obligatoires tels ceux ayant trait à la surface minimum des chambres. **Christine Trotignon** répond sans ambiguïté : les hôtels disposent d'une marge de manœuvre de 5 % sur les critères obligatoires qui doivent être compensés par des critères optionnels. **Laurent Gardinier** rappelle que le classement est souple et permet à chaque exploitant de choisir la catégorie dans laquelle il souhaite se classer, à condition de remplir les

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION
Nadine Lemoine
E-mail : nlemoine@lhotellerie-restauration.fr
ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/
VINS/ LICENCE IV/CAFÉS
Sylvie Soubes
E-mail : ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

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

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

MAQUETTE
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE
n° 0910 T 79916
Dépôt légal à parution
Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION
Roto Centre - 45 770 Saran
Capital : 1 418 141,74 €
Principal actionnaire : Bureau de Presse



ET, 2011 DOIT ÊTRE L'ANNÉE DE LA CONSÉCRATION

di 13 décembre à la Maison des arts et métiers. Parmi les personnalités présentes, le secrétaire d'État au Tourisme, Frédéric



De g. à d., **Christophe Paluel-Marmont**, président de la commission Europe au sein du Synhorcat, **Didier Chenet**, président du syndicat de la rue de Gramont, **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, **Gérard Bohélay**, président des buralistes d'Île-de-France, et l'avocat fiscaliste **Jean-Claude Bouchard**.

par la présentation de la campagne de communication du fonds de modernisation de la restauration orchestrée par Oséo et réalisée par l'agence Euro RSCG. Plusieurs leit-motifs à cette campagne qui sera constituée à la fois d'affiches (5 visuels retenus), de spots radio et d'un site internet et qui débute le 17 janvier : recréer de la fierté et de l'appartenance, montrer les capacités d'ascenseur social du secteur, son ouverture sur l'étranger, la possibilité de devenir rapidement son propre patron...

D'épais dossiers

Didier Chenet, président du Synhorcat, allait ensuite prendre la parole. Pour lui, si "2010 a été une année charnière, 2011 doit être celle de la consécration." "En dépit d'une baisse des prix de l'ordre de 2,5 %, quand 3 % étaient attendus, nous avons perdu la bataille des prix. Nous avons sous-estimé la difficulté de la communication, juge après-coup le président du Synhorcat devant ses troupes. Mais il n'y a pas de quoi faire acte de repentance. (...) Pensons aux très nombreuses entreprises sauvées de la faillite. Pensons

critères minimaux. Un hôtelier parisien demande la validité du règlement sanitaire de Paris qui impose des surfaces de chambres supérieures à celle des normes hôtelières. "C'est ubuesque, explique **Michelle Lepoutre**, hôtelière et présidente de la commission juridique et fiscale. Tous les départements n'ont pas un tel règlement sanitaire. Celui de Paris a été élaboré en 1969, puis abrogé par une loi en 1984, mais le décret d'application n'a toujours pas été pris pour rendre cette mesure effective. Nous avons soulevé ce problème auprès d'Atout France. Mais l'abrogation de ce texte relève des pouvoirs du ministre de la Santé et non pas du Tourisme."

Branche restauration, cafés, bars, brasseries

• atelier animé par **Jean-Pierre Chedal**, président de la branche des restaurants multiples
Les terrasses suscitent des inquiétudes parmi les professionnels. Première menace, l'interdiction de certains parasols chauffants. Selon les professionnels, il s'agit d'un



aux très nombreux emplois sauvegardés dès l'application de cette baisse." Sur le social : "Jamais un secteur n'a autant fait en quelques mois. (...) Cet accord est la marque d'un retour à la confiance entre les partenaires sociaux." Au chapitre du classement hôtelier : "Aujourd'hui, ce sont près de 700 hôtels qui ont apposé sur leur devanture la nouvelle plaque de classement. C'est important, mais le chemin est encore long et le temps presse. Ces nouvelles normes (...) procèdent de la volonté de moderniser et valoriser l'offre touristique française. (...) La distinction palace vient, telle une cerise sur le gâteau, parachever ce travail." À propos de l'Europe, Didier Chenet refuse de voir les menus "se transformer en véritables catalogues à

la Prévert". Et s'inquiète des excès du Net : "Nos clients consultent des sites d'opinion dont nous louons l'existence. Mais, lorsqu'ils veulent entrer en contact avec nos hôtels, ils se trouvent dirigés vers des sites de réservation qui multiplient les fausses informations, inventent des promotions, et tout cela au prix de commissions exorbitantes. Nos hôtels ne veulent pas interdire ces sites. Ils veulent travailler en intelligence avec eux."



Présents à la séance plénière, **Gérard Guy**, président de la CPIH, et **Claude Dumas**, président de la Fagih, ont répondu à l'invitation de **Didier Chenet** à participer à cette journée de travaux.

élément indispensable pour le confort de leurs clients fumeurs et un atout indéniable pour un établissement. Jean-Pierre Chedal rappelle qu'une terrasse représente en moyenne 30 % du chiffre d'affaires d'un établissement. C'est l'une des raisons pour lesquelles le Synhorcat revendique que le droit de terrasse soit attaché au fonds de commerce et non à la personne.

Branche des traiteurs et organisateurs de réception

• atelier animé par **Bernard Lars**, vice-président et trésorier du Synhorcat, avec la participation de **Thierry Préant**, de la Direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services

Pour les traiteurs, c'est la reconnaissance et la valorisation de leur professionnalisme qui a cristallisé les discussions. Ils souhaitent que le titre de traiteur soit réglementé afin de permettre aux clients de savoir à quelles catégories de professionnels ils ont affaire. Un groupe de travail a été mis en place. Parmi les pistes proposées, il est prévu de faire la distinction entre le traiteur fabricant, le traiteur assembleur organisateur de réception, le restaurateur traiteur, le traiteur organisateur de réception fabricant et l'industriel traiteur.

Pascale Carbillet

De gauche à droite : **Gérard Bohélay**, président des buralistes d'Île-de-France, **M. Jean-Claude Bouchard**, **Bruno Bazi**, en charge du développement durable au sein du Synhorcat, **Jean-Pierre Chedal**, président des restaurateurs et **Robert Vidal**, président des cafés brasseries.

Dans son intervention, Didier Chenet a également réclamé l'accès des apprentis au programme Erasmus, afin que les étudiants de l'apprentissage puissent, au même titre que ceux de la filière universitaire, partir se former à l'étranger.

"Nous allons aussi lancer une grande réflexion avec les partenaires sociaux sur la pénibilité dans notre secteur", a-t-il annoncé. Une réflexion qui prendra en compte les conditions de travail des seniors. Concernant le prêt participatif



Kent Nyström à la tribune.

mis en place dans le cadre du contrat d'avenir et compte tenu du peu de dossiers engagés, Didier Chenet estime qu'il est urgent aujourd'hui de "revoir les modalités du prêt en reconsidérant ses conditions d'octroi et ses montants minimums et maximums. Trop de TPE et de PME ne peuvent y recourir". Il propose la création d'un passeport pour l'investissement "dont sera destinataire tout professionnel de notre secteur et qui lui permettra de faire valoir son droit aux prêts devant son banquier, avec le soutien d'Oséo". Le président du Synhorcat a relayé d'autres attentes : pour les cafés et les restaurateurs, celles des droits de terrasse désormais "attachés au fonds de commerce et non à la personne qui l'exploite", et pour les traiteurs, celle d'un label officiel.

Frédéric Lefebvre est donc reparti avec un lourd cahier des charges. Il a, de son côté, insisté sur la nécessaire qualité de l'accueil, sur le soutien qu'il apporterait au contrat d'avenir et à la profession, indiquant qu'il souhaitait la création d'un avenant sur l'investissement. En projet par ailleurs, la création d'une semaine de la gastronomie française organisée à l'échelon planétaire avec Atout France pour célébrer l'entrée de la cuisine française au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Sylvie Soubes

Vidéos : Cécile Charpentier



Retrouvez le congrès du Synhorcat, dont l'interview de Didier Chenet, en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr

EN BREF

La mission Marcon se poursuit

Le Comité France formation et alternance dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration vient à nouveau de se réunir. Le travail continue, emmené par **Régis Marcon**. Donner l'exemple, l'envie, la confiance sont les mots d'ordre de la réflexion engagée par ses membres. "Il ne s'agit pas de refaire des dispositifs existants mais de donner des pistes pour imaginer comment les utiliser au mieux et de façon opérationnelle", a rappelé le triple étoilé Michelin de Saint-Bonnet-le-Froid (43), porteur de cette mission gouvernementale. Prochain rendez-vous début 2011. Sy. S.

Des membres de la mission Marcon, de gauche à droite : **Corinne Labi**, directrice Adefih, **Lorenzo Dri**, coordinateur de la mission, **Véronique Anton-Siegel**, Umih Alsace, **Grégory Hulin**, Synhorcat, **Georges Rousset**, Maître cuisinier de France, **Florence Bralic** (CFH), **Régis Barbier** (mission locale Beauce) et **Régis Marcon**.



ENTRETIEN AU LENDEMAIN DU CONGRÈS DE BIARRITZ

ROLAND HÉGUY : "C'EST ÇA, LE SYNDICALISME MODERNE"

Réunie en directoire, l'Umih trace une feuille de route 2011 dédiée à l'emploi des jeunes et au développement des entreprises. Son président confédéral, Roland Héguy, pose les jalons, et promet une année riche en chantiers : développement du titre Maître restaurateur, création de résidences mixtes pour les saisonniers et d'une cellule de conseil financier...

Propos recueillis par Sylvie Soubes

L'Hôtellerie Restauration : Le congrès de Biarritz a été suivi d'un directoire le 7 décembre. Quel bilan dressez-vous et quels sont vos objectifs ?

Roland Héguy : Ce directoire a été un moment fort et décisif. Gérard Guy, président de la CPIH, était présent. C'est un rapprochement entre les hommes, entre des valeurs syndicales et humaines identiques. Nous espérons aller plus loin, demain, dans le rapprochement de nos structures et participer ensemble au dynamisme et à la défense de nos professions. Nous avons parlé d'Equip'Hôtel, de la campagne de promotion menée avec l'agence Euro RSCG... Pour que cette campagne, qui sera lancée officiellement à la mi-janvier, ait un réel impact, il faut qu'elle soit soutenue par nos départements et reprise dans nos établissements. Il faut que les professionnels s'en emparent pour qu'elle atteigne son but. Et ça, c'est maintenant... Lors du congrès de Biarritz, nous avons pris la décision de réaliser un livre blanc dans lequel nous allons consigner tout ce qui allait ressortir des travaux et est susceptible d'être mis en œuvre pour le développement de nos métiers. Le secrétaire d'État au Tourisme, Frédéric Lefebvre, nous a également conforté dans notre projection de l'avenir. Il nous a réaffirmé que le Gouvernement ne reviendrait pas sur la baisse de la TVA en restauration et que lui-même serait son défenseur et son gardien dans les mois qui viennent, comme il l'a été d'ailleurs lorsqu'il était parlementaire. Il nous a dit qu'il souhaitait qu'il y ait, dans le contrat d'avenir, un avenant sur les investissements, dont le contenu serait discuté dans les semaines qui viennent. Frédéric Lefebvre nous a aussi confié qu'il "préservait et veillerait à donner au nouveau classement hôtelier toute sa portée". Quant aux lois incendie et accessibilité, la mission chargée de faire le point sur ce dossier rendra ses conclusions en janvier. Nous avons écrit à ce sujet au Premier Ministre François Fillon, et dans sa réponse, celui-ci nous a confirmé que les conclusions de la mission permettront de déterminer les ajustements envisageables.

Par fédération, quels seront les chantiers en 2011 ?

Le programme de la Fédération nationale de la restauration française est chargé. Il y a, par exemple, la taxe locale sur les publicités extérieures qui est appliquée à tort et à travers et qui pose un vrai problème. Quant aux titres-restaurants, nous travaillons à l'optimisation du montant des commissions. Nous ne pouvons pas laisser les choses en l'état. L'ouverture des titres aux commerces qui est tombée début décembre est une décision sociale. Je voudrais toutefois rappeler que ce titre a été initié par notre secteur d'activité ; il avait pour objectif d'offrir aux travailleurs l'accès à un repas équilibré. Alors que la santé est une préoccupation essentielle, je m'inquiète sur l'utilisation du titre. À trop vouloir bien faire, ne prend-on pas quelque part des risques de nutrition ? À côté de cela, dès lors que l'environnement du titre bouge, pourquoi nos 900 000 salariés ne pourraient-ils pas en bénéficier ? Depuis 1947, nous avons l'obligation de nourrir nos salariés. Les exonérations liées à cette mesure n'existent plus depuis peu. Nous demandons désormais à ce que nos salariés puissent en bénéficier. Au moins, cela permettrait un rééquilibrage des choses.

Comment percevez-vous la création de l'Association des Maîtres restaurateurs ?



Roland Héguy, président confédéral de l'Umih et Hervé Bécam, vice-président. Leurs priorités : l'emploi et l'entreprise.

Maître restaurateur est le seul label d'État de la restauration française. L'objectif du contrat d'avenir est d'atteindre 3 000 titres. Nous devons doubler ou tripler ce chiffre pour deux raisons : parce qu'il y a un potentiel et que sa réussite dépend de sa lisibilité auprès du grand public. L'Umih est profondément attachée au développement du titre de Maître restaurateur. Il ne faut pas qu'il y ait de cotisation associée à son existence, ce serait le pénaliser, lui mettre des freins. Si une association doit exister, les frais de fonctionnement doivent être pris sur le fonds de modernisation de la restauration, et l'équipe qui la préside doit être neutre. C'est une question de crédibilité. Je voudrais ajouter, à propos des restaurateurs, une notion essentielle : la restauration forme pour accéder à des emplois, et non pas pour accéder à un diplôme. Nous ouvrons des portes aux générations futures et nous sommes fiers de le revendiquer.

“**Les objectifs du contrat d'avenir sont d'atteindre 3 000 titres de Maître restaurateur. Nous devons doubler ou tripler ce chiffre.**”

Quels sont les autres chantiers de l'Umih ?

Notre Fédération nationale des saisonniers vient de signer un accord historique avec la Caisse des dépôts pour la création de 10 résidences mixtes de logement. Cela n'a jamais été fait jusque-là et ce programme est une réponse nouvelle aux besoins des professionnels et des salariés. C'est une avancée énorme. Je peux vous annoncer, d'autre part, la fusion prochaine entre la Fédération nationale de l'hôtellerie française (FNHF), présidée par Laurent Duc et la Fédération de l'hôtellerie familiale nationale (FHFN), présidée par Bertrand Lecourt. Aujourd'hui, leurs préoccupations sont identiques. Les deux fédérations réfléchissent actuellement à la construction de nouveaux statuts, en parallèle bien sûr aux sujets qui les concernent. Le classement hôtelier doit se poursuivre et passer à la vitesse supérieure. Il y a d'autres dossiers préoccupants, comme celui des sites de réservation par internet qui imposent des commissions incontrôlables. Il faut stopper cela. C'est un dossier qui est mené par Laurent Duc et traité à l'échelon européen.

Les pouvoirs publics veulent imposer au sein des bars et discothèques des éthylo-tests. Nous voulons, nous, que les exploitants restent libres d'opter pour tel ou tel matériel de contrôle, qu'ils aient le choix des outils. Nous voulons aussi une reconnaissance des cafés comme lieux de développement culturel et musical au travers de l'association Cafés-cultures. Nos établissements sont des lieux d'expression uniques pour les artistes et doivent le rester. Roger Machet et Laurent Lutse sont actuellement en train de négocier le problème des droits voisins. J'ai toute confiance dans leur professionnalisme.

Quelle est votre vision de l'apprentissage ?

Umih Formation est aux côtés de Régis Marcon pour l'accompagner dans sa mission : celle-ci est essentielle pour l'avenir des jeunes et de notre secteur. L'Umih va proposer que les deux années d'apprentissage soient complétées par un CDD de deux ans dans l'entreprise, ce qui permettrait à l'apprenti de bénéficier d'une réelle expérience professionnelle. Nous allons aussi offrir aux jeunes en situation précaire ou déscolarisés un véritable accueil dans nos départements avec une personne qui sera formée à cet effet, qui les prendra en charge dans leurs démarches et leur approche de nos métiers, et les guidera ensuite vers la formation la plus adaptée à leur profil. Tout cela a été validé par les partenaires sociaux et c'est en route. Des modules sont en train d'être mis en place par Umih Formation, notamment à destination des secrétaires administratives. C'est une démarche concrète et de proximité que nous allons enclencher grâce au maillage du territoire que nous représentons.

Vous avez annoncé vouloir vous battre contre les banques, qui sont toujours très frileuses lorsqu'il s'agit de financer les entreprises HCR ? Où en êtes-vous ?

Nous sommes en train de créer une cellule, filiale de l'Umih, qui va assister les chefs d'entreprise dans leurs difficultés de gestion financière. Nous allons apporter des aides personnalisées, en accompagnant l'entrepreneur de A à Z, jusqu'à sa mise en relation avec le banquier. Cette structure sera effective fin mars. Nous regarderons chaque dossier un par un et, s'il est éligible, nous jouerons un rôle de conseil et de portage qui n'existe pas actuellement. Cette société de courtage aura des périmètres bien définis. Le premier domaine d'intervention portera sur les prêts spécifiques à la modernisation, avec la participation d'Oséo. Dans un deuxième temps, nous voulons réactiver une vraie banque mutualiste, dédiée aux HCR, un peu comme feu le Crédit hôtelier. C'est un service que nous voulons amener. Les banquiers ne jouent pas le jeu, à nous de prendre les choses en mains. Nous avons les compétences et les individus pour mettre cela en place. J'y crois très fort : c'est ça, le syndicalisme moderne. Nous avons une feuille de route chargée et déjà bien engagée par nos élus et nos administratifs.

ANNONÇANT LES GRANDES ORIENTATIONS DU GROUPE

Denis Hennequin, nouveau directeur général d'Accor, ouvre le Sofitel Vienne

Autriche Le Stephansdom est destiné à être l'établissement étendard de la marque en Europe centrale. Cette ouverture devrait être suivie au cours du mois de décembre par deux autres, l'une à l'île Maurice, l'autre au Cambodge.



Denis Hennequin, directeur général d'Accor, et Yann Caillère, directeur général délégué d'Accor pour la zone Europe, Moyen-Orient, Afrique.

Dans le courant du mois de décembre, le groupe Accor va ouvrir trois Sofitel : à Vienne (en Autriche) avec le Stephansdom, signé par l'architecte français **Jean Nouvel**, sur l'île Maurice avec le Sofitel So Mauritius et le Sofitel Phnom Penh Phokeethra au Cambodge. L'occasion pour **Yann Caillère**, directeur général délégué d'Accor, de faire le point sur trois années de repositionnement de Sofitel : "Nous sommes dans les 15 % d'hôtels les plus haut de gamme, au même niveau que nos concurrents, les marques Four Seasons, Hyatt, Ritz Carlton ou The Luxury Collection, tout en devenant une chaîne rentable pour le groupe. Ce travail est le fruit de la stratégie annoncée il y a trois ans, qui reposait sur deux principes : le repositionnement de la marque pour faire un réseau haut de gamme homogène et la mise en place d'une équipe dédiée."

En trois ans, en effet, un 'grand nettoyage' a été réalisé sur la marque. Le groupe a fait sortir du réseau 112 hôtels, pour en rajouter 40 totalement en phase avec les nouveaux standards. "En 2011, pour la première fois, Accor ouvrira plus d'hôtels qu'il n'en fermera", souligne le directeur général. Le lent travail de repositionnement autour de la marque Sofitel a abouti avec l'essor des hôtels So (des établissements a priori plus urbains, et plus 'lifestyle'), et des Legend, des hôtels mythiques, tels le Métropole à Hanoi ou le Grand à Amsterdam. Ainsi repositionnée, la marque devrait monter lentement en puissance. "Entre 2010 et 2013, Sofitel représentera un réseau encore limité de 130 hôtels, avec l'objectif d'en atteindre 150 à terme", ajoute le directeur général adjoint du groupe Accor.

Développement en contrats de management et franchise

Une nouvelle équipe dédiée à la marque a été également mise en place, "avec des collaborateurs que nous appelons désormais 'ambassadeurs', car ils font un travail de représentation de la marque localement", explique encore Yann Caillère. En 2010, Sofitel compte 25 000 collaborateurs répartis dans le monde.

Enfin, au vu des résultats obtenus, Accor estime avoir fait le bon choix. "Désormais, 60 % de nos hôtels ont un RevPAR index [un critère de comparaison entre chaînes, NDLR] supérieur à 100", ajoutant que le mix clientèle avait totalement évolué, avec 80 % de clientèle individuelle, et une répartition plus équilibrée entre les clientèles loisirs et affaires, ce qui est une marque de reconnaissance des hôtels de luxe. Enfin, Sofitel est rentré totalement dans la politique d'asset light, d'Accor avec une montée des hôtels managés qui n'étaient encore que 58 % en 2006, pour passer à 80 % en 2010 et devraient atteindre 90 % en 2013. Une situation que confirme **Denis Hennequin**, p.-d.g. "encore stagiaire" comme il s'est lui-même surnommé : "Nous sommes totalement dans la politique d'asset right choisie par le groupe et nous poursuivrons dans ce sens. Seule la mise en œuvre risque de changer." Il précise également qu'il est important qu'Accor puisse croître encore plus rapidement sur les marchés émergents, comme en Chine (3^e destination touristique en 2010), en s'appuyant sur des contrats de management, notamment pour les gros porteurs ou les hôtels haut de gamme. Le développement de la franchise sera, lui, réservé aux petits hôtels, dont les standards sont facilement duplicables. Denis Hennequin précise : "Nous n'avons pas vocation à faire de la franchise à tout va."

Enfin, questionné sur un éventuel resserrement des marques dans le groupe, le futur p.-d.g. s'est montré plus évasif : "La valeur d'une marque provient de son pouvoir de différenciation, que ce soit dans le haut de gamme comme dans l'économique." En revanche, estimant prématuré de s'exprimer dix jours après son entrée en fonctions, il ajoute : "C'est au travers d'une vision globale que se prendront les décisions."

Accor va donc poursuivre le travail engagé sur les marques : pour Sofitel, au vu des résultats, l'objectif est atteint. Le groupe affiche désormais un réel savoir-faire dans la gestion du luxe. Une façon d'affirmer aussi haut et fort que Sofitel n'est pas à vendre. Ce qui n'est peut-être pas vrai à ce jour pour toutes les marques du groupe. **Évelyne de Bast**



PLACE DES VINS

Lyon | Salon des appellations d'origine

22-26 janvier 2011

Eurexpo Lyon, France

Le vin prend place au cœur du Sirha

Place des Vins, **salon des appellations d'origine** est le nouveau rendez-vous des professionnels de la restauration, de la grande distribution et des métiers du vin.

- **Découvrez la diversité des appellations et millésimes** de la Vallée du Rhône, du Beaujolais, de la Bourgogne et de Rhône-Alpes : Bugey, Diois, Côte Roannaise, Côtes du Forez, Condrieu, Coteaux du Lyonnais, Vins de Savoie.
- **Un concept inédit : l'Oenothèque Place des Vins**
300 références, dégustations par tranches de prix et appellations.
- **Des animations, des ateliers** pour adapter votre offre à la nouvelle place du vin dans la restauration.

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



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

Partenaires :



UN EMPLACEMENT EN OR

Joël Robuchon ouvre un second Atelier dans la capitale

Paris (VIII^e) C'est sur les Champs-Élysées, à deux pas de l'Arc de Triomphe, au sous-sol d'une adresse très fréquentée, le Publicisdrugstore, que le chef le plus étoilé au monde (26 étoiles Michelin) vient d'inaugurer un nouvel Atelier.

Voilà un moment que Joël Robuchon ne cache plus son intention d'ouvrir un nouvel atelier à Paris. Deux facteurs ont favorisé le passage à l'acte : d'abord, le premier Atelier faisait salle comble ; ensuite, la Table de Joël Robuchon, bien que bénéficiaire, ne satisfaisait pas complètement les associés. Joël Robuchon est entouré d'un pool d'associés, pour certains de très longue date (Philippe Braun, Antoine Hernandez, Éric Bouchenoire, Éric Lecerf, François Benot, Guy Job et Axel Manes). "Plus personne ne se projetait dans ce restaurant, et, dans le même temps, on avait une équipe", souligne Philippe Braun. La réflexion interne, à la lumière des résultats des Ateliers à travers le monde, a donc fait pencher la balance en faveur de la fermeture de la Table - un emplacement qui a déjà trouvé reprenneur et dont l'ouverture est prévue sous peu. D'autre part, le Publicisdrugstore dispose d'un espace en sous-sol utilisé pour la vente de cigares, d'alcools, mais qui reste suffisamment vaste pour accueillir un restaurant. Un emplacement en or près des salles de spectacles : ce magasin branché, en haut des Champs-Élysées, est unique (il comprend notamment une librairie, une pharmacie, une boulangerie, une pâtisserie, un cinéma...) et couru aussi bien par les touristes que par les Parisiens. Il a quand même fallu quatre mois de travaux pour transformer les lieux et être prêt pour le 1^{er} décembre.

36 places au comptoir

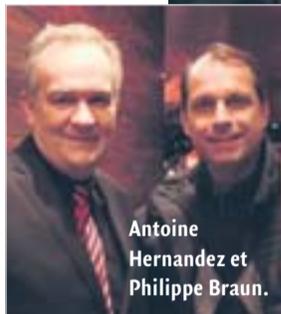
L'Atelier de Joël Robuchon Étoile reprend le fameux comptoir qui fait le tour de la cuisine ou-

verte et le même code couleur, noir avec une pointe de rouge. En bas de l'escalier, quelques places assises version lounge permettent de faire patienter les clients. Ici, il n'y a que 36 places si l'on veut s'asseoir au comptoir. Dans une salle adjacente et privatisable, 16 places viennent s'y ajouter. Les clients peuvent réserver sur des créneaux très précis : au déjeuner entre 11 h 30 et 12 h 30, puis entre 14 h et 15 h ; le soir, à 18 h 30 uniquement. Il faut que cela tourne. Et dès l'ouverture il y a quelques jours, les clients étaient là. En cuisine, deux chefs : Yosuke Suga, qui a participé aux ouvertures des Ateliers de Tokyo, New York et Taipei ; et David Alves, précédemment chef de La Table de Joël Robuchon. Au total, pour une ouverture 7 jours sur 7, les effectifs varient de 60 à 70 personnes : entre 20 et 30 en cuisine, entre 15 et 20 en salle, sans oublier les salariés en charge de la maintenance et de la logistique. Le transfert de la Table à l'Atelier s'est fait tranquillement. Sans le stress du recrutement. Une différence entre l'Atelier de Saint-Germain-des-Prés et celui de l'Étoile ? "Il y a une unicité au niveau de l'esprit, des hommes, des produits, de la décoration, de l'importance que l'on accorde à la convivialité, la gentillesse et la gourmandise. La différence majeure se situe par exemple dans notre menu brochettes - légumes, viandes, crustacés - que nous n'avons pas dans le premier. Celui-ci propose une offre plus traditionnelle, plus brute comme l'entrecôte ou les côtes d'agneau. Il y a aussi une différence entre les bouchées

Les clients peuvent réserver sur des créneaux très précis : au déjeuner entre 11 h 30 et 12 h 30, puis entre 14 h et 15 h ; le soir, à 18 h 30 uniquement.



De g. à d. : Éric Bouchenoire, Yosuke Suga, Joël Robuchon et David Alves.



Antoine Hernandez et Philippe Braun.

proposées dans chaque restaurant. Les chefs s'expriment différemment mais la qualité reste la priorité", explique Philippe Braun.

Les Ateliers de Joël Robuchon ont jusque-là décroché des étoiles. Ce petit dernier porte officiellement le nom de l'Atelier Joël Robuchon Étoile. Un clin d'œil ?

Nadine Lemoine

L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON ÉTOILE

133 AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES

75008 PARIS

TÉL. : 01 47 23 75 75

L'offre

- Le menu découverte de saison à 150 E ;
- les plats à la carte (l'Onglet en tartare et frites à l'ancienne à 31 E, la Noix d'entrecôte aux shishitos grillés à 45 E, le Saint-pierre avec une fondue de tomate à la coriandre très légèrement acidulée au citron vert à 51 E ;
- les brochettes de 15 à 26 E : l'Encornet et l'artichaut violet au chorizo à 20 E, le Rognon de veau en rouelle avec des pleurotes au romarin à 15 E ;
- les plats en petites portions dégustation de 14 à 45 E : le Chou-fleur en fin velouté avec un œuf moelleux et du jambon Iberico de Bellota à 17 E, la Langoustine en ravioli à l'étuvée au chou vert à 45 E, l'Oursin crémeux tremblotant sous une émulsion mousseuse au wasabi à 27 E.

"UN LIEU DYNAMIQUE ET GOURMAND"

Le Café Llorca ouvre au Grimaldi Forum de Monaco

Le nouvel établissement d'Alain Llorca s'articule autour d'un bar intérieur avec deux zones de restaurant, un espace lounge et un carré VIP.

L'ouverture du Café Llorca au sein du Grimaldi Forum est l'événement de l'hiver en matière de restauration à Monaco. Le concept créé par Alain Llorca en 2007 à Vallauris puis décliné à Juan-les-Pins s'est donc 'exporté' en principauté, succédant au Karé(ment), ex-lieu branché des nuits monégasques. L'offre est très différente, avec un restaurant proposant de la 'gastronomie à prix abordables', cuisine méditerranéenne, atmosphère décontractée et design contemporain signé Jean-Michel Wilmotte, qui a scénarisé le thème de l'olive et imaginé un décor aux

matériaux nobles (bois, pierre...). Ouvert seulement au déjeuner et jusqu'à 18 heures, et uniquement en privatisation le soir, ce bistrot chic d'environ 800 m² a une capacité d'accueil de 1 000 personnes, grâce à une structure modulaire permettant de s'adapter aux différents événements et réceptions. Situé au premier étage du centre culturel et de congrès, le Café Llorca s'articule autour d'un bar intérieur avec deux zones de restaurant, un espace lounge et un carré VIP pour réunions privées et professionnelles. Un bar extérieur donne sur une terrasse de 220 m² avec vue



Le Café Llorca, nouveau lieu tendance de la principauté.



Alain Llorca : bienvenue à Monaco.

panoramique sur la Méditerranée et Monaco. "Je veux réussir ici ce que j'ai proposé à l'origine avec mon établissement de Vallauris. Un lieu dynamique et gourmand et une cuisine du marché et de saison accessible à la plus large clientèle, avec des plats du jour autour de 20 € et un ticket moyen à la carte qui ne devrait pas excéder 30 à 40 E", explique Alain Llorca.

Jacques Gantié



Retrouvez la recette d'Alain Llorca : Terrine de chèvre façon Riviera en tapant le mot clé RTR812105 sur le moteur de recherche www.lhotellerie-restauration.fr

LA BOURSE

B. Loiseau

+ 5,88 % ↗

Groupe Flo

+ 0,22 % ↗

Sodexo

+ 3,28 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 06-12 ET
LE 13-12-10

À L'INITIATIVE DES DISCIPLES D'AUGUSTE ESCOFFIER

La Galette des chefs, une Galette du cœur



Pour la 6^e année consécutive, le rendez-vous des gourmands est donné samedi 8 janvier 2011, place Saint-Germain-des-Prés à Paris (VI^e), pour déguster et offrir les meilleures galettes des rois des grands cuisiniers et pâtisseries français. Elles seront vendues au profit d'une association de lutte contre les pseudo obstructions intestinales chroniques (POIC), une maladie orpheline. La manifestation est organisée, à l'occasion de l'Épiphanie, à l'initiative de l'Association des dis-

ciplés d'Auguste Escoffier avec le soutien de Potel & Chabot. Le cru 2011 réunira **Pierre Hermé**, **Yannick Alleno** (Meurice), **Lionel Lallemand** (Saint-Clair le Traiteur), **William Ledeuil** (Ze Kitchen Gallerie), **Jean-Jacques Massé** (La Grande Épicerie), **Michel Rostang** (Restaurant Michel Rostang), **Michel Roth** (Hôtel Ritz), **Thierry Burlot** (Zebra Square), **Jean-Pierre Cassagne** (La Closerie des Lilas), **Didier Coly** (Hôtel Costes), **Maison James Berthier**, **Marc Rivière**, **Philippe Vallat** (Potel & Chabot)...

Tribune libre du Club Prosper Montagné : Vers la disparition d'un savoir-faire ?



Vous avez, pour nombre d'entre vous, eu l'occasion de regarder ces émissions de télévision destinées à promouvoir la cuisine dans le grand public et à tester le savoir-faire de ces "sorciers amateurs de la casserole". Vous avez observé que s'ils débordent d'imagination et de qualités dans l'invention et la préparation d'un menu ou d'un plat, ils ont souvent perdu le savoir-faire des préparations de base.

Comment peut-on imaginer qu'un cuisinier, qu'il soit professionnel ou amateur, ne soit pas capable, ou plutôt ne soit plus capable de réussir une mayonnaise, une sauce tomate, une sauce... À quoi cela tient-il ? Certainement à la prolifération de ces sauces préparées par l'industrie agro-alimentaire qui, bien sûr, facilitent la vie, mais qui entraînent les amateurs dans une douce paresse, et certains professionnels dans ce nouveau métier 'd'assembleur'. Ce que nous ne pouvons nier, c'est que ces spécialités préparées sont souvent de qualité et présentent une plus grande durée de conservation que les préparations 'à domicile'. Nous devons donc affronter cette concurrence entre la facilité et la transmission du savoir-faire. Nos jeunes, qui ne voient plus leurs parents faire une sauce, mais seulement ouvrir un pot, ne sauront jamais les bases pour faire eux-mêmes cette préparation. Alors ne faudrait-il pas que l'art culinaire soit élevé au même rang que les arts dits traditionnels et que la cuisine fasse partie de l'éducation des jeunes dans les écoles et collèges au même titre que le dessin, la peinture, la musique... et peut-être revenir à cet part de l'éducation qui a existé à l'école et que l'on appelait 'les arts ménagers'. Nous laissons là ces idées utopiques ! Bien que les utopies se soient révélées parfois à terme des sources de progrès ou de culture. Mais de toute façon, il faut trouver des moyens de ne pas laisser se perdre dans l'oubli ce savoir-faire qui est une des gloires de nos traditions si appréciées... urbi et orbi !

CLUB PROSPER MONTAGNÉ
WWW.CLUB-PROSPER-MONTAGNE.FR

AU TERME DE TROIS ÉPREUVES DE HAUT VOL

Jonathan Lamine remporte le concours du Meilleur écailler européen

Paris (XIV^e) Le Club Prosper Montagné a organisé, au restaurant La Coupole, la coupe Léon Beyer, qui récompense le meilleur écailler d'Europe.

Au restaurant La Coupole, **Pierre Coucke** dit Pierrot de Lille, nouveau président de la section Nord-Pas-de-Calais du Club Prosper Montagné, et **André Fournet**, président du Club, ont annoncé le nom des lauréats du concours du Meilleur écailler européen, présidée cette année par **Christine Badets**, ostréicultrice à Gujan-Mestras (33) : le 1^{er} prix (Coupe Léon Beyer) revient à **Jonathan Lamine**, écailler au Bar à Huîtres Ternes (Paris, XVII^e). **Daniel Riveti**, écailler au Lausanne Palace en Suisse, remporte le 2^e prix (Coupe Prosper Montagné) et **Sivapathratnam**

Sithampanathan, écailler à La Coupole (Paris, XIV^e) obtient le 3^e Prix (Coupe La Coupole). Les 9 candidats devaient se départager sur trois épreuves : une partie théorique portant sur la connaissance des fruits de mer, puis une épreuve de vitesse pour l'ouverture de 100 huîtres creuses, et enfin la réalisation d'un plateau de fruits de mer en trente minutes.

Hélène Binet

De gauche à droite : **Sivapathratnam Sithampanathan**, 3^e prix, **Jonathan Lamine**, Meilleur écailler européen 2010 Coupe Léon Beyer, **Daniel Riveti**, 2^e prix.

Au second plan : **Marc Beyer**, **André Fournet**, président du Club Prosper Montagné, et **Pierre Coucke**.



Ouverture des inscriptions (Places limitées)

Hotel Financial Management Workshop
(10 - 13 janvier 2011)



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

ACADEMIE INTERNATIONALE
DE MANAGEMENT

Information - Inscription : www.aim.fr

OUVERT DEPUIS MAI DERNIER

L'Espante au Vésinet, la surprise de deux jeunes chefs

Le Vésinet (78) À proximité de la gare RER, a ouvert au mois de mai le premier restaurant de Nicolas Helleu et Yann Rouvière. Deux cursus très différents puis une rencontre chez Alain Senderens ont donné naissance à cet établissement.

Nicolas Helleu n'est pas novice en cuisine. Son parcours, jalonné de restaurants prestigieux, parle pour lui : "J'ai d'abord fait mes armes au Royal Monceau, puis j'ai officié en cuisine dans les restaurants du Westminster et du Meurice, avant de rentrer au Crystal Room. C'est chez Alain Senderens que j'ai rencontré Yann. De cette rencontre est né le projet d'ouvrir notre propre restaurant", explique-t-il.

Yann Rouvière a suivi un parcours très différent : mécanicien de formation, il a choisi de s'orienter vers la cuisine il y a quatre ans environ. "J'ai commencé chez Lionel Giraud à Narbonne. Ce fut une aventure magnifique, il a su me transmettre son goût pour le travail bien fait."

Nicolas et Yann ont opté pour un modèle économique familial en reprenant un ancien hôtel-bar-restaurant : "Nos compagnes s'occupent de la direction, de la gestion, ainsi que de l'accueil et de la salle", confient les deux complices.

Activité hôtelière relancée

Le véritable chef d'orchestre qui a permis à ces deux res-



Nicolas Helleu et Yann Rouvière.

taurateurs de se lancer est **Patrick Camus**, le beau-père de Nicolas. "Sans lui, il aurait été délicat de trouver les fonds pour monter notre affaire, ajoute Yann. Nous avons ouvert juste avant la belle saison, le 16 mai, et avons ainsi pu profiter de la terrasse, décorée par un paysagiste. Dès l'ouverture, nous avons

réalisé 90 couverts par service, avec un ticket moyen oscillant entre 30 et 35 E." La terrasse ne pouvant pas être exploitée en hiver, la capacité du restaurant est réduite à 55 couverts.

Afin de compléter l'activité du restaurant, les deux associés ont, en outre, relancé l'activité hôtelière avec une douzaine de chambres, chacune décorée sur un thème différent. Les tarifs vont de 65 à 105 E la nuit, petit-déjeuner inclus, et le taux de remplissage dépasse déjà les objectifs.

Le design et la décoration ont été développés dans le but de maximiser l'identité du restaurant, avec une lisibilité immédiate sur internet. En effet, les deux compères n'envisagent peut-être pas de s'arrêter là. Mais pour l'instant, il s'agit d'espante (terme languedocien signifiant ébahir, épater, surprendre) les clients... **A. J. A.**

L'ESPANTE

2 RUE DU MARÉCHAL FOCH
78110 LE VÉSINET
TÉL. : 01 34 80 99 12
WWW.LESPANTE.FR

LES CHEVILLARDS ONT DISPARU, PAS LEUR RESTAURANT

Chez Carmen : un beau morceau de tradition

Toulouse (31) Ouvert au début des années 1950, cet établissement continue de rendre hommage aux abattoirs toulousains qui jouxtaient le restaurant jusqu'au début des années 1980.

ci, on est 'carnassier' de père en fils, en souvenir des anciens abattoirs situés en face du restaurant. "Les pieds et la tête de veau, le pot-au-feu sont à l'ardoise depuis l'ouverture, voilà soixante ans. L'ambiance bistrot n'a pas varié d'un pouce", affirme **Tony Carmen**, le propriétaire. L'aventure a commencé au début des années 1950 quand ses parents ont acheté le Café des Abattoirs, modeste bistrot qui accueillait dès 4 heures du matin les chevillards avec un café arrosé de rhum. À midi, ils étaient de retour avec de la viande ou des rognons que la mère de Tony Carmen faisait cuire. Une tradition qui a donné à la famille l'idée d'ouvrir un restaurant.

La relève assurée

Tony Carmen se souvient : "Le matin, j'étais réveillé par les meuglements des vaches et des veaux, les hennissements des chevaux et les rires des hommes qui conduisaient les bêtes à l'abattoir. On avait l'impression d'habiter la campagne." Puis les abattoirs ont fermé au début des années 1980 pour faire place au Musée d'art moderne. Le restaurant, lui, a continué même si les habitants des beaux quartiers ont



Mêmes plats, même ambiance qu'à l'ouverture de l'établissement, au début des années 1950.

succédé aux chevillards. Et le restaurant, ouvert au déjeuner, a commencé à assurer le service le soir. **Olivier**, 33 ans, le fils de Tony Carmen, a pris la direction du restaurant depuis 2001 et les deux hommes se consacrent aussi à leur deuxième établissement, Le Bistrot du Chevillard, ouvert en 1990. En restant fidèle à la tradition carnassière. **Bernard Degioanni**

RESTAURANT DES ABATTOIRS

CHEZ CARMEN
97 ALLÉE CHARLES DE FITTE
31300 TOULOUSE
TÉL. : 05 62 42 04 95

L'ESPRIT BOUGNAT S'EXPORTE

La Mangoune : l'Auvergne débarque en Poitou

Poitiers (86) L'enseigne a ouvert sa quatrième unité le 29 novembre. Inventé à Saint-Flour, le concept est promis à un bel avenir avec l'annonce d'autres implantations.

Si les crêperies sont bretonnes et les tavernes viennent d'Alsace, La Mangoune, elle, est née au pays des volcans. Créé en 2004 par **Jean-François Roche**, le concept remporte un franc succès sur ses terres, d'abord à Saint-Flour, puis Saint-Étienne et Riom. Basé sur les spécialités du cru - potée, tripoux ou truffade -, sans oublier le burger ou le Cola auvergnat, il a émigré depuis le 29 novembre dans la capitale poitevine, sous la forme d'une franchise engagée par le couple **Avrillon**, originaire de la région.

La Mangoune tire son originalité d'une culture culinaire très terrienne, d'un décor adapté à cette vocation, et d'un esprit brasserie, qui fit en son temps la gloire des Bougnats de Paris. Installée à l'entrée sud-est de Poitiers, au cœur d'une zone hôtelière très active, elle propose 125 places assises, et affiche des menus variés (Tartas, Bourriols, viandes d'Aubrac ou de Salers) à des prix très abordables - de 6,60 à 16,30 E, avec une formule à 11,50 E.

"96 % de clients satisfaits"

"Notre idée plaît à tout le monde, résume son inventeur, qui a monté une société gestionnaire, Auvergne terroir restauration, pour piloter l'ensemble. Nous servons en moyenne 130 couverts par jour pour un chiffre d'affaires annuel d'environ 700 000 E HT à Saint-Flour, et 96 % de nos clients s'estiment satisfaits." L'entreprise réalise 1,5 ME de CA avec ses trois restaurants auvergnats et 30 employés, tandis que le développement de franchises (Montluçon, Poitiers) va se renforcer avec des sites à Vichy et Digoin. Pour devenir une Mangoune, il faut régler un droit d'entrée de 40 000 E, payer 4 % de royalties, et 0,5 % de publicité, mais le retour est assuré sur trois ans. Les franchisés peuvent choisir entre l'aménagement d'un local existant ou la construction d'un bâtiment de 350 à 500 m² (130 à 200 places) pour une dépense de 800 000 à 900 000 E hors foncier.

Jean-François Roche prépare une gamme de produits dérivés, apéritifs, plats cuisinés, qui seront vendus sur place, et songe à un service en drive in. **Jean-Pierre Gourvest**

LA MANGOUNE

ZONE DU PATIS
RUE DE LA MAISON
COUPÉE
86 000 POITIERS
TÉL. : 05 49 01 11 01



La Mangoune à Poitiers.

EN BREF

L'Ordre culinaire international détient le record mondial de la plus longue bûche de Noël

Mercredi 1^{er} décembre sur le parvis de La Défense (92), la plus grande bûche au monde a été homologuée et enregistrée dans Le Livre Guinness des records : elle mesure 207,80 mètres. Dirigée par **Philippe Gardette**, conseiller technique en art culinaire et président de l'Ordre culinaire international, cette performance a nécessité près de 35 heures de travail en deux jours et demi. Pour l'occasion, **Yves Thuriès** a parrainé l'événement. La part de bûche se vendait à 1 €. L'intégralité des gains de la vente - 5 000 € - ont été reversés à l'association Enfants de Cœur, dont la marraine est **Caroline Tresca**.

À TRAVERS SON NOUVEAU RESTAURANT PILOTE

KFC dévoile sa nouvelle stratégie opérationnelle

Villetaneuse (93) Cet établissement situé en banlieue parisienne est synonyme de renouveau pour l'enseigne spécialisée dans le poulet. Il met en avant le 'drive à pied', pour garantir une plus grande rapidité de service.

Auteur de la restauration rapide spécialisé dans le poulet cuisiné sur place, KFC dévoile sa nouvelle stratégie opérationnelle, dans un restaurant pilote qui vient d'ouvrir à Villetaneuse (93) le 25 novembre dernier. L'enseigne souhaite garantir une plus grande fluidité du service et satisfaire sa clientèle grâce à ce système optimisé. Avec ses 150 places assises, le concept se distingue clairement des KFC habituels : les zones de commande et de livraison des produits au client sont séparées sur le modèle du 'drive'. La gestion du personnel a aussi évolué : chaque employé se voit assigné une tâche spécifique (caisse, cuisine, livraison...), à la différence d'un restaurant classique où il doit à la fois prendre la commande, aller la chercher et la servir. "Nous avons travaillé

avec 12 ingénieurs du groupe Yum ! [auquel appartiennent KFC et Pizza Hut, NDLR] et bénéficié du savoir-faire d'autres marques du groupe comme Taco Bell. Notre challenge a été de réconcilier un nouveau mode opératoire avec un produit fait sur commande", souligne **Nicolas Burquier**, directeur des restaurants de KFC France.

"Impliquer au maximum le consommateur"

Première pour KFC, l'établissement villetaneusien est équipé de 'menu boards' digitaux : ceux-ci permettent de valoriser les produits en fonction des moments de la journée - offre salée et desserts à midi, cafés et desserts l'après-midi, et enfin, 'bucket' le soir. "Nous voulions impliquer le client dans sa commande", précise Nicolas Burquier.



L'espace 'comptoir - prise de commande' fonctionne à l'aide de 'menus boards' digitaux.

Pour cette ouverture, KFC a créé un partenariat avec Malongo, et introduit une nouvelle offre produit, baptisée Coffee Kup : un choix de 9 cafés, thés et chocolats Malongo. L'offre sera déployée dans l'ensemble du réseau d'ici à la mi-2011. "L'innovation, aussi bien opérationnelle que produit, est au cœur de notre stratégie", rappelle **Ségolène Defline**, directrice marketing de KFC France. Autres nouveautés : un comptoir

'Free Attitude' avec boisson à volonté et un accès wifi gratuit. Après ce restaurant pilote, KFC entend "déployer ce concept à deux autres restaurants - un en banlieue parisienne et le second dans le centre de Paris - dans les mois à venir", annonce Nicolas Burquier. Objectifs de l'enseigne : "atteindre 250 restaurants d'ici à 2015, créer 4 500 emplois en 2011", commente **Susan Marro**, directrice des relations publiques de KFC.

Hélène Binet

KFC VILLETANEUSE
195 AVENUE DIVISION LECLERC
93430 VILLETANEUSE

AVEC DEUX SITES PARISIENS

Sum voit la vie en vert

Influence asiatique, tendance chic et écologique, le concept Sum dispose déjà de deux adresses dans la capitale. Il mise sur une nourriture saine et sans matières grasses.



Les concepts Sum possèdent une capacité d'accueil de 65 couverts à l'intérieur et 25 à l'extérieur.

Sum fait voyager. Ce nouveau concept de restauration rapide haut de gamme propose deux lieux où se délecter de mets aux influences asiatiques. **Sean Mauduit-Connolly**, diplômé en droit, et **Adrien Huille**, venu d'une école de commerce, en sont à l'initiative. Au 49, avenue Franklin Roosevelt, à deux pas des Champs-Élysées l'établissement cible une clientèle touristique, qui prend son temps. Au 13 rue des Pyramides, dans le I^{er} arrondissement, il s'adresse davantage aux actifs du quartier. "C'est un marché qui fonctionne bien, aux prix abordables. La grande tendance du moment est de manger sain, sans matières grasses : nous avons opté pour la cuisine asiatique." Outre l'emplacement des restaurants, la décoration était primordiale pour les deux

associés. Leur choix s'est porté sur des espaces lumineux, dotés de larges vitrines, de tables en marbre, avec du bois brut et des matériaux nobles... Avec une capacité de 45 couverts à l'intérieur et 25 en terrasse, les restaurants Sum ont choisi un matériel bio : serviettes, emballages et baguettes sont recyclés. Grâce à la cuisson à la vapeur, il n'y a aucun rejet d'huile ou de matières grasses. Il est possible de manger sur place, de commander à emporter, ou même d'être livré. "Nous prévoyons de livrer à vélo, courant 2011."

Une cuisine avant tout diététique

Sum propose des plats préparés à partir de légumes et de fruits peu caloriques. Soupes, rouleaux, salades, boissons et desserts sont en libre

service. Quant aux plats chauds, ils sont présentés sur des comptoirs ouverts sur une cuisine vitrée. Chaque client peut ainsi choisir son menu - allant de 9 à 15 E - tout en découvrant le cadre où il est préparé : une cage de verre où le personnel officie 'en live'. Cuits à la vapeur dans leurs paniers de bambou, les dimsum (crevettes, volailles, légumes mais aussi bœuf et châtaignes) et les bouchées sont élaborés sans glutamate ni adjonction de sel. Outre le dimsum, parmi les produits phare : le 'bao' (brioches fourrées au porc laqué au caramel, volailles ou légumes). Au dessert, on trouve les perles du Japon (noix de coco avec coulis de mangue ou de fruits rouges), et une large gamme de thés chauds et froids dont le Thé aux perles ('Bubble tea'), boisson d'origine taïwanaise réalisée avec un mélange parfumé de thé et de lait, avec des boules de tapioca. Les objectifs ? "Ouvrir une troisième boutique en 2011 et, pourquoi pas, implanter notre concept dans les capitales européennes. Nous souhaitons nous développer en propre et en franchise", concluent les deux associés.

H. B.

SUM FRANKLIN
49 BIS AVENUE FRANKLIN D. ROOSEVELT
75008 PARIS
SUM PYRAMIDES
13 RUE DES PYRAMIDES
75001 PARIS

1^{er} Trophée CNPO des Jeunes Cuisiniers 2011*

"L'œuf dans toutes ses recettes"

sur le thème sympa :

"Les Omelettes de nos Provinces"

Aidez-les à participer parce que s'ils remportent l'un des 6 Prix...

... Votre Etablissement sera à l'honneur !

*De 15 à 22 ans

Règlement du Concours téléchargeable sur www.adocom.fr



Bulletin à retourner par le participant

Par fax : 01.43.55.35.08,
Par courriel : adocom@adocom.fr
Ou par courrier à Adocom :
11, rue du Chemin Vert 75011 Paris

Nom.....
Prénom.....
Adresse.....
Téléphone.....
Au Restaurant.....
à.....



CNPO

"TOUT METTRE EN ŒUVRE POUR QUE LA QUALITÉ SOIT IRRÉPROCHABLE"

Michel André Galopin : Faire du Regent Grand Hotel de Bordeaux un palace

Après un parcours en Europe et en Asie dans de nombreux palaces, dont douze ans en tant que directeur général du Grand Hôtel du Cap-Ferrat, Michel André Galopin, 57 ans, prend les rênes de cet hôtel de luxe, propriété de l'homme d'affaires bordelais, Michel Ohayon.

Propos recueillis par Dominique Olina

L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi avoir choisi le Regent Grand Hotel de Bordeaux ?

Michel André Galopin : Son propriétaire **Michel Ohayon** cherchait un directeur général apte à faire de ce majestueux établissement - qui offre déjà les services d'un hôtel de luxe - le palace de Bordeaux. J'ai dirigé le Grand Hôtel du Cap-Ferrat et l'ai fait évoluer pendant douze ans pour en faire un des plus beaux palaces d'Europe. J'ai alors senti la nécessité d'un nouveau challenge. J'ai eu la chance de rencontrer, en la personne de Michel Ohayon, des valeurs, une vision d'entrepreneur et des objectifs qui correspondent à mes propres attentes. De plus, Bordeaux, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco, est une ville à fort potentiel de développement.

Quelle est votre stratégie à court et moyen terme ?

D'abord, poursuivre les projets initiés par mon prédécesseur, **Nathalie Seiler-Hayez**. D'une part, l'ouverture d'un spa haut de gamme au premier trimestre 2011. Je négocie actuellement avec une grande marque de produits de beauté. D'autre part, j'ai le projet d'ouvrir une brasserie-bar à vins donnant sur la place de la Comédie. Ce ne doit pas être un restaurant réservé aux clients de l'hôtel, il doit s'ouvrir aux Bordelais ; être un véritable lieu de rencontres où les clients trouveront une carte au bon rapport qualité/prix. Sous la responsabilité du chef **Pascal Nibaudeau**, il sera un complément au restaurant étoilé Le Pressoir d'Argent. L'ouverture de la boutique Fauchon avec une partie restauration, jouxtant notre établissement, va dynamiser cette place et en faire un lieu de vie haut de gamme. Je dois aussi accélérer notre promotion et notre communication à l'in-

ternational. La marque Regent est porteuse d'une image d'excellence. Ma longue expérience en Asie - et en particulier à Hong-Kong - m'a permis de créer d'importants réseaux commerciaux. De plus, il ne faut pas oublier que Bordeaux est une marque reconnue à l'instar de Vuitton ou Dior. Le travail réalisé par le salon Vinexpo, les grands crus de Bordeaux, la chambre de commerce et d'industrie et les acteurs du tourisme à Hong-Kong porte déjà ses fruits.

Comment envisagez-vous de faire du Regent Grand Hotel un palace ?

La différenciation entre un hôtel de luxe et un palace, ce sont les enjeux économiques liés à ce positionnement. On se doit, en permanence, de se remettre en question et de tout mettre en œuvre pour que la qualité du produit que l'on offre aux clients soit irréprochable. Il faut conquérir et fidéliser une clientèle particulièrement sollicitée, grâce à des 'plus' dans les services mais surtout grâce à l'optimisation de la qualité de l'accueil. Aussi, cela passe en priorité par la formation de toutes nos équipes. J'ai signé un contrat de formation avec la société Luxury Attitude. S'il est relativement aisé de contrôler les aspects matériels de notre produit - la décoration des espaces clients, les ambiances musicales, le merchandising appliqué au luxe - il est évidemment plus délicat de maîtriser la dimension humaine de la relation client. En dehors de l'encadrement, les 200 personnes qui composent nos équipes ont, en moyenne, moins de 30 ans. Je souhaite capitaliser



Michel André Galopin, directeur général du Regent Grand Hotel de Bordeaux.

sur ce potentiel de savoir-faire et surtout de savoir être. J'essaie de passer un contrat moral, en leur demandant de rester un minimum de deux ans dans notre structure. Notre clientèle étant internationale, j'ai des contacts avec les principales écoles hôtelières - Tsuji au Japon, en Suisse, à Lausanne et à Glion, dont je suis membre du conseil d'administration international, en Irlande, et en Chine - et mon objectif est d'attirer leurs jeunes diplômés.

Quel type de clientèle fréquente le Regent Grand Hotel ? Quel est le taux d'occupation et le prix moyen par chambre ?

Notre clientèle est à 60 % internationale : Anglais, Américains, et Asiatiques en forte progression. Nous avons un taux d'occupation de 55 %, et notre prix moyen par chambre est de 300 €. Nous avons une stratégie commerciale tarifaire : saisons, tarifs corporate et pour les voyageurs. L'optimisation de la clientèle touristique se fait autour de la découverte des vignobles situés autour de Bordeaux. 2011 augure une excellente année dans les réservations grâce au salon Vinexpo, qui se tiendra en juin prochain.



Retrouvez la bio express de **Michel André Galopin** en tapant le code d'accès **RTR712075**

sur www.lhotellerie-restauration.fr

953 CHAMBRES ET GRANDE CAPACITÉ EN SALLES DE CONFÉRENCES

Le Méridien Montparnasse devient le Pullman Paris Montparnasse

Cet établissement viendra renforcer le réseau de la marque haut de gamme d'Accor, présent dans 16 pays avec 47 hôtels, dont 14 en France (4 000 chambres).

Accor vient d'intégrer l'un des plus grands hôtels-conférences d'Europe, le Méridien Montparnasse qui deviendra le Pullman Paris Montparnasse à compter du 7 janvier 2011. L'établissement associe une capacité hôtelière de 953 chambres à un centre de conférence capable d'accueillir jusqu'à 1 000 personnes pour des réunions, conventions et grandes opérations événementielles.

Le Pullman Paris Montparnasse viendra renforcer le réseau de la marque haut de gamme d'Accor, présent dans 16 pays avec 47 hôtels, dont 14 en France (4 000 chambres). À terme, Pullman vise un réseau de 150 hôtels dans les principales métropoles régionales et internationales. Pour **Gilles Pélisson**, président du conseil d'administration d'Accor : "Ce nouveau succès est une étape clé dans le développement de la marque Pullman lancée il y a trois ans. Elle démontre la force de Pullman qui, désormais en plein de cœur de Paris, s'impose comme un acteur international, leader sur le segment du voyage d'affaires haut de gamme."

"Notre plus gros porteur"

Il s'agit du 4^e Pullman dans Paris après le Pullman Paris Tour Eiffel - où a été signé l'accord de vente -, le Pullman Paris Rive Gauche et le Pullman Paris Bercy. **Denys Sappey**, directeur général Pullman France, déclare : "Cet hôtel de 953 chambres va devenir notre plus gros porteur. Il bénéficie d'une situation exceptionnelle, à quelques mètres de la gare Montparnasse, qui draine chaque année 50 millions de vi-



siteurs." Les termes du contrat, qui repose sur une location gérance à taux variable, n'ont pas été divulgués, "mais d'ores et déjà, Accor s'est engagé à reprendre la totalité du personnel alors qu'Unibail, de son côté, prévoit un programme de rénovation hébergement pour un coût d'environ 13 M€. [Celui-ci] devrait lui permettre de développer la clientèle individuelle, mais aussi les grands congrès et conventions." Enfin, Pullman multiplie les innovations vers le tourisme d'affaires. Un système de visioconférences est proposé dans une nouvelle version, diffusant en simultané conférence et présentation de type Power point sur le même écran. Présent actuellement dans 8 des 14 Pullman, le système devrait être étendu à tout le réseau prochainement.

Évelyne de Bast

Signature au Pullman Tour Eiffel.
De gauche à droite : **Denys Sappey**, directeur Pullman France, **Christophe Alaux**, directeur Accor France et **Olivier Bossard**, directeur développement Unibail-Rodamco.

LA BOURSE

Accor
- 1,83 % ↘

SBM
+ 0,33 % ↗

Hôtels de Paris
+ 0,00 % →

Club Med
+ 15,21 % ↗

Groupe Partouche
+ 3,70 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 06-12 ET
LE 13-12-10

DÉJÀ IMPLANTÉ À LONDRES ET MADRID

Le groupe IHG lance la marque Hotel Indigo

InterContinental Hotel Group a lancé un nouveau concept de boutique-hôtel, idéal pour le marché parisien.

Brice Marguet, directeur du développement IHG (InterContinental Hotel Group) pour la France et l'Afrique du Nord, en est convaincu : "La marque Hotel Indigo correspond au marché parisien. L'emplacement est une condition essentielle, car ces hôtels ne peuvent trouver leur place que dans des quartiers touristiques où circulent d'importants flux de population." Citadine et un brin dandy, la marque lifestyle 4 étoiles d'IHG convient parfaitement aux hôtels indépendants. "Nous offrons, avec cette marque, un profil de boutique-hôtel. L'établissement type compte 50 à 120 chambres et doit toujours être dans un quartier très animé et/ou très touristique." Pour bon nombre d'hôtels indépendants, les échéances de mise aux normes de sécurité incendie et d'accessibilité (2011 et 2015) sont un véritable casse-tête. C'est à eux qu'IHG s'adresse aujourd'hui : "Pour ces établissements, nous avons des solutions. IHG propose à ses nouveaux partenaires Hotel Indigo, dans le cadre de leurs travaux, un



L'Hotel Indigo de Londres.

montage financier avantageux pouvant aller jusqu'à 1 250 E par chambre." Un argument, souligne Brice Marguet, qui ne devrait pas laisser les hôteliers parisiens indifférents. "D'autant que nous avons déjà intégré, dans nos normes IHG, les aspects sécurité-incendie et accessibilité. Si un hôtel adopte notre contrat de franchise, il devra de toute façon être aux normes. Pour cette raison, nous avons modifié ce contrat en le rendant plus souple sur les droits d'entrée. Quant au pro-

duit lui-même, nous laissons une grande liberté d'adaptation à son propriétaire."

Un marché de 52 millions de membres

Toutefois, pour garantir le respect du concept, IHG demande qu'un architecte designer soit recruté pour diriger les travaux. "Il sera chargé d'interpréter la marque Hotel Indigo. Ce qui implique des contraintes assez simples : savoir identifier l'environnement immédiat de l'hôtel, créer

une chambre design avec des couleurs plutôt vives, comprenant un lit d'au moins 60 cm de haut et un écran de 107 cm, disposer d'une connexion pour baladeur MP3 et du wifi gratuit, et proposer une salle de bains de type spa." La décoration fait partie du choix de l'hôtelier, mais IHG demande que certains éléments puissent être changés chaque saison, avec une modification totale de toutes les décorations murales ou suspendues tous les quatre ans.

Le groupe IHG présente deux atouts fondamentaux pour convaincre les indépendants de le rejoindre : l'intégration à un réseau international présent dans 100 pays avec 4 500 hôtels, et pouvoir bénéficier d'un marché de 52 millions de membres grâce à la carte de fidélité Priority Club Rewards (soit 17,9 % du chiffre d'affaires total du groupe dans le monde et 22 % en France). Et pour rassurer encore davantage les hôteliers, Brice Marguet s'empresse d'ajouter : "Contrairement aux idées reçues, nous sommes un groupe européen, puisque notre siège est à Londres."

Évelyne de Bast

POUR LEURS ACTIONS DE PRÉVENTION DES TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES

L'Ambassador et le Lutetia, lauréats des Trophées Cramif 2010

La Caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France (Cramif) a récompensé 14 entreprises franciliennes pour avoir mis en place un programme de prévention des risques et des maladies. Deux hôtels ont été récompensés.

Le secteur de l'hôtellerie-restauration compte de nombreux postes à forte pénibilité. Les deux hôtels récompensés par la Cramif ont chacun initié des réflexions autour de cette notion. Une démarche engagée par l'Ambassador (Radisson Blu) à l'occasion des travaux de rénovation de l'hôtel tandis que le Lutetia (Concorde Hotels) l'a lancée dans le cadre d'un programme de management, afin de réduire le nombre important d'arrêts de travail observés dans l'hôtel.

Dans les deux cas, le processus s'est fait en deux temps : d'abord, un état des lieux réalisé avec l'équipe dirigeante ; ensuite, des réunions de concertation avec le personnel pour comprendre les problèmes pouvant entraîner des arrêts de travail. À l'Ambassador, lors de la rénovation, les gouvernantes ont collaboré largement à cette étude, au point d'intervenir sur certaines décisions prises par l'architecte en matière d'aménagements. Parmi les modifications proposées, les équipes d'étage ont fait rabaisser les

miroirs, supprimer certaines armoires, installer un dispositif spécifique pour rehausser les lits.

Réduction des absences de 37 %

Au Lutetia, la direction des ressources humaines a également travaillé avec les équipes d'étage : autant de réunions qui ont permis "de mettre en avant les collaborateurs, de les aider à s'extraire du quotidien et ont apporté des solutions aux problèmes posés", souligne Jean-Luc Cousty, directeur général de l'établissement. Dans cet hôtel, cela aurait même permis de réduire de 37 % les absences sur une année. Pour les petites entreprises qui voudraient adopter cette démarche, une aide spécifique peut leur être accordée par l'Aract (Association régionale pour l'amélioration des conditions de travail).

É. de B.

AVEC 300 000 € D'INVESTISSEMENTS

Road to Hotels, la petite centrale qui veut concurrencer Booking et Expedia

Trois associés ont mis sur pied cette centrale de réservations qui affirme référencer 100 000 hôtels dans le monde.

En ligne depuis quelques mois, la centrale de réservation Road to Hotels ne se veut pas un acteur de plus sur le marché de la réservation hôtelière. La petite société, installée à Orléans et créée par trois associés, se veut en effet originale par sa politique de prix mais aussi par sa réactivité technique, avec la disponibilité des hôtels mise à jour en temps réel. "Ces innovations, explique Elliott Bobiet, directeur marketing et fondateur de la centrale, permettent à nos clients de comparer et de réserver leurs nuits d'hôtels en temps réel, sans mauvaises surprises. Finies les augmentations de prix, les annulations avec ou sans frais, les indisponibilités non affichées." Les associés, qui ont investi près de 300 000 E, sont notamment passés par la centrale Planigo disparue il y a quelques mois.



Elliott Bobiet, fondateur de Road to hotels.

5 000 à 6 000 connexions par semaine

En quelques semaines, Road to Hotels a référencé près de 100 000 hôtels dans le monde, à destination des internautes mais aussi des agences de voyage. Pour proposer des prix attractifs, ses responsables affirment demander aux hôteliers des commissions inférieures à celles des principales centrales. Le site revendique 5 000 à 6 000 connexions par semaine et veut désormais lever des fonds, environ 350 000 E, pour passer à la vitesse supérieure. "Nous pouvons et voulons devenir un concurrent sérieux et crédible de Booking ou d'Expedia", espère Elliott Bobiet.

Jean-Jacques Talpin

WWW.ROADTOHOTELS.COM

DYNAMISEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES!

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

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



HRS
The Hotel Portal

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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Comment faire bénéficier ses salariés de chèques-cadeaux ?

Je n'arrive pas à retrouver le courrier des lecteurs expliquant comment donner des chèques-cadeaux aux salariés et, surtout, quels sont les montants à ne pas dépasser pour ne pas être soumis à charges sociales. Pouvez-vous me donner les références ?

jicees

Vous pouvez faire bénéficier vos salariés de bons d'achat ou de cadeaux, hors charges sociales, si la valeur de ces bons sur une année et par salarié n'est pas supérieure à 5 % du plafond mensuel de la Sécurité sociale, soit 144 € pour l'année 2010 (5 % de 2 885 €). Les comités d'entreprise peuvent remettre aux salariés des bons d'achat ou des chèques-cadeaux leur permettant de bénéficier de réductions en magasins ou dans les sociétés de vente par correspondance. Mais il n'est pas nécessaire d'avoir un comité d'entreprise pour en faire bénéficier vos salariés : le ministère du Travail et l'Acoss (Agence centrale des organismes de Sécurité sociale) considèrent en effet que cette tolérance peut s'appliquer à l'employeur d'une entreprise de moins de 50 salariés.

Cependant, il est possible de dépasser ce seuil de 144 E par année civile, en accordant des bons pour certains événements précis et à la condition de vérifier que, pour chaque événement ayant donné lieu à leur attribution, les trois conditions suivantes sont remplies :

- **leur attribution doit être en relation avec l'un des événements suivants** : mariage ou Pacs, naissance, Noël des salariés et des enfants (ayant jusqu'à 16 ans révolus dans l'année civile), départ à la retraite, rentrée scolaire pour les salariés ayant des enfants jusqu'à 19 ans révolus dans l'année civile, fête des Mères et des Pères, Sainte-Catherine, Saint-Nicolas pour les salariés célibataires remplissant la condition d'âge (25 ans pour les filles et 30 ans pour les garçons) ;
- **leur utilisation doit être déterminée** : l'utilisation du bon doit être en lien avec l'événement pour lequel il est attribué au salarié ; par exemple, des bons d'achat au rayon jouets d'un grand magasin pour Noël, ou des bons d'achat pour un magasin spécialisé. Le bon doit mentionner soit la nature du bien, soit un ou plusieurs rayons d'un grand magasin, ou bien le nom d'un ou plusieurs magasins. En revanche, il ne peut être utilisé pour des produits alimentaires ou du carburant. Depuis 2003, l'Acoss admet aussi l'exonération de cotisations pour les bons réservés à l'achat de produits alimentaires non courants, c'est-à-dire des produits de luxe dont le caractère festif est avéré ;
- **leur plafond doit être conforme aux usages** : le seuil de 5 % du plafond mensuel de la Sécurité

sociale est appliqué par événement, ce qui permet de les cumuler si chacun respecte ce seuil de 5 %. Pour le cas de Noël, ce seuil a été aménagé : il est de 5 % du plafond mensuel par salarié et 5 % du plafond mensuel par enfant. Pour la rentrée scolaire, il existe également un aménagement spécifique : il est de 5 % du plafond mensuel par enfant. Dans le cas particulier où les deux conjoints travaillent au sein de la même entreprise, le seuil de 5 % s'apprécie pour chacun d'entre eux. En revanche, dans l'hypothèse où un salarié reçoit pour un même événement un ou des bons d'achat et un ou des cadeaux en nature, leurs montants doivent être cumulés afin d'apprécier le seuil de 144 €. Par exemple, un salarié reçoit des bons d'achat d'une valeur de 100 € pour la naissance de son enfant. Puis, à Noël, il reçoit des bons pour son enfant d'une valeur de 50 E. La valeur totale de ces bons (150 E) est supérieure à la limite de 144 E ; mais dans la mesure où, pour chaque événement, le seuil de 144 E a été respecté, ces bons ne seront pas soumis à charges sociales. En outre, une circulaire de l'Acoss du 1^{er} février 2006 précise que pour deux événements concernant plus particulièrement la situation familiale, des adaptations de seuil ont été nécessaires. Pour la rentrée scolaire, le seuil est de 5 % par enfant. Donc, avec trois enfants, il est possible de verser 144 E x 3, soit un montant total de 432 E à un salarié. Pour Noël, le seuil est de 5 % par enfant et par salarié.

Où trouver des chèques-cadeaux ?

Il existe des sociétés spécialisées dans les chèques-cadeaux. De même, certains grands magasins et supermarchés proposent aussi des chèques-cadeaux à utiliser dans leurs enseignes. Néanmoins, il vaut mieux privilégier ceux qui proposent le plus d'enseignes possible. Nous vous proposons une liste de fournisseurs qui n'est nullement exhaustive :

WWW.TICKET-KADEOS-PM.E.FR
WWW.CHEQUE-CADHOC.COM
WWW.TIRGROUPE.FR

Simplifiez l'embauche de vos extras avec le Tese

Pouvez-vous m'indiquer où il est possible de se fournir les formulaires multi-copies des contrats d'extras d'usage ? Pouvez-vous aussi me rappeler leur fonctionnement (à qui faut-il les envoyer, etc) ?

Sara

Vous faites référence au Tese (titre emploi service entreprise). Ce dispositif vous permet de simplifier toutes vos formalités administratives pour le recrutement et la gestion notamment d'un salarié embauché en extra dans la limite de 700 heures ou 100 jours (consécutifs ou non) pour un même salarié et par année civile. Si vous souhaitez utiliser le Tese, vous devez avant toute chose adhérer à ce dispositif. Ce qui peut être fait directement en ligne sur le site : www.letese.urssaf.fr .

Vous pouvez aussi faire cette demande d'adhésion directement auprès du centre national titre emploi service, basé à Lyon, et qui est le centre compétent pour les CHR.

CENTRE NATIONAL TITRE EMPLOI SERVICE
TSA 41028
69833 SAINT-PRIEST CEDEX 9
FAX : 04 72 09 81 99
N° AZUR : 08 10 12 38 73 ; CHOIX 3
(POUR OBTENIR DES INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR CE DISPOSITIF OU DEMANDER À ADHÉRER AU CENTRE DE LYON).

➔ 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

Contact Hôtel
32 Boulevard Victor Hugo
10000 TROYES
Tél. 03 25 45 98 67
Fax 03 25 82 19 43

+ 255 Hôtels sur toute la France

20 ans !
Une volonté
identique,
une véritable
image de
professionnels
indépendants
qui surfont
sur les
années !

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^e 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^e anniversaire. Résultats sur notre site www.contact-hotel.com.

www.contact-hotel.com contact@contact-hotel.com

ECOBRA
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)

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

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

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR

Ambiance Restaurant

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

www.ambiance-restaurant.com

LA SOLUTION POUR VENDRE vos chambres sur internet

Reservit
hôtel

Le bouton qui fait la différence sur votre site internet

it Interface technologies

Retrouvez toutes les it-solutions sur www.interface-tech.com

À L'APPROCHE DES FÊTES

DÉCORER SON ÉTABLISSEMENT EN TOUTE SÉCURITÉ

En cette fin d'année, vous êtes nombreux à vouloir décorer votre établissement. L'installation de sapin ou de décorations électriques n'est pas sans risque. Pour que la fête ne se termine pas en drame, il convient de respecter un minimum de règles.

Si vous décidez d'installer un sapin dans votre établissement, sachez que les arbres de Noël ne sont autorisés que dans certaines manifestations de courtes durées. Mais la réglementation ne fixe pas de délai précis. Dès que les aiguilles commencent à tomber (signe incontestable de dessèchement), il est alors impératif de retirer l'arbre, notamment en raison de son inflammabilité accrue.

Tous les sapins naturels sont très inflammables et peuvent immédiatement se transformer en torche au contact de la moindre flamme ou corps incandescent. Si le sapin est recouvert de flochage, neige ou givre artificiel, les risques d'incendie sont encore plus importants. D'ailleurs, un décret du 26 novembre 2003 oblige les vendeurs d'arbres de Noël ayant fait l'objet d'un flochage à mettre en garde leurs clients au moyen d'une notice ou de panneaux avec un pictogramme représentant une flamme afin d'alerter ces derniers des risques d'inflammabilité.

Quel type de sapin choisir ?

Il n'y a pas d'obligation en la matière. Si vous optez pour un sapin naturel, vous trouverez principalement deux espèces : le sapin Nordmann ou l'épicéa commun. Si le Nordmann est plus cher, il est recommandé en raison de sa longévité (il perd moins rapidement ses aiguilles et reste vert plus longtemps).

Vous pouvez aussi opter pour un sapin artificiel. Dans ce cas, vérifiez bien que les extrémités des branches comportent des embouts solidement fixés ou sont recourbés afin d'éviter les risques de blessures. Souvent réalisés en fil de fer, ces extrémités pourraient blesser des personnes.

La réglementation n'impose pas que vos sapins naturels soient ignifugés (c'est-à-dire avoir été traités pour diminuer leur inflammabilité). Mais si vous optez pour un sapin artificiel dont la hauteur est supérieure à 1,70 m, celui-ci devra être classé en catégorie M2. Dans ce cas, votre fournisseur doit vous procurer un procès-verbal de classement émanant du laboratoire national d'essai. Vous pouvez aussi faire ignifuger votre sapin auprès d'une société spécialisée.

Comment décorer votre sapin ?

Auparavant, la réglementation imposait l'utilisation d'objets de décoration classés en catégorie M4. Désormais, ce n'est plus le cas, même si cela demeure toujours recommandé.

Si vous utilisez des guirlandes électriques, sachez qu'elles doivent répondre à la norme NF EN 60598-2-20. En outre, vous ne pouvez mettre aucune installation électrique autre que des dispositifs d'éclairage de faible puissance spécialement conçus pour cet usage et conforme à la norme citée précédemment. Cela veut dire que la décoration lumineuse sera réalisée de préférence en basse tension et que l'alimentation principale se trouve-



Les bougies, qui peuvent donner une touche romantique à votre sapin, sont interdites, tout comme les sources d'étincelles, à l'instar des cierges magiques.

ra hors de portée du public. Ne laissez jamais sans surveillance des guirlandes électriques branchées toute la journée ou la nuit. La chaleur des lampes ou un court-circuit peuvent provoquer un incendie.

Une neige artificielle ou un givrage peuvent être utilisés à condition, précisent les textes, qu'ils ne risquent pas de propager rapidement une flamme. Si vous floquez votre arbre de Noël, vous devez utiliser des produits spécifiquement conçus à cet usage.

Attention ! Les bougies, qui peuvent donner une touche romantique à votre sapin, sont formellement interdites, tout comme les sources d'étincelles, à l'instar des cierges magiques.

Bien choisir son emplacement

Votre sapin doit être placé à une distance raisonnable de toute source de chaleur, et le pied doit être dégagé de tout objet combustible. Il doit aussi être situé à proximité d'une prise électrique si vous comptez l'éclairer avec des guirlandes. En effet, la longueur du câble électrique doit être aussi réduite que possible et ne pas faire obstacle à la circulation du public. Le câble ne doit pas non plus être branché sur une fiche multiple.

Si votre sapin dépasse 1,70 m, il doit être hors de portée du public. Et, bien sûr, il ne faut jamais mettre un sapin devant les issues de secours ou dans les axes de circulation. Dans tous les cas, vous devez aussi prévoir un extincteur à proximité du sapin.

Pascale Carbillet

Le texte de référence pour les arbres de Noël et décorations florales

1. Les arbres de Noël sont autorisés dans certaines manifestations de courte durée.
2. Ces arbres ne peuvent être illuminés que dans les conditions prévues à l'article EL 23. Les guirlandes électriques doivent répondre aux dispositions de la norme NF EN 60598-2-20.
3. L'emploi de toute flamme nue et de sources d'étincelles est interdit. L'arbre doit être placé à distance raisonnable de toute source de chaleur.
4. Les objets de décoration peuvent être en matériaux de catégorie M4.

Le pied de l'arbre doit être dégagé de tout objet combustible.

Une neige artificielle ou un givrage peuvent être utilisés à condition qu'ils ne risquent pas de propager rapidement la flamme.

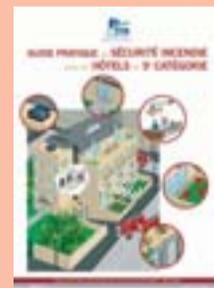
Si la hauteur d'un arbre est supérieure à 1,70 m, il doit être placé hors de portée du public.

5. Des moyens d'extinction, en rapport avec la taille de l'arbre, doivent être prévus à proximité.

6. Les décorations florales en matériaux de synthèse sont limitées en nombre ; à défaut, elles doivent être réalisées en matériaux de catégorie M2. Il en est de même pour les plantes et les arbres en matériaux de synthèse d'une hauteur supérieure à 1,70 m, qui doivent de plus être mis hors de portée du public.

(Article AM 19 du règlement du 25 juin 1980 relatif à la sécurité contre l'incendie dans les établissements recevant du public [modifié par arrêté du 24 septembre 2009])

Le Guide pratique de sécurité incendie dans les hôtels de 5^e catégorie



Dans cet ouvrage de Jean-Charles du Bellay (ingénieur à la direction des affaires techniques de la Fédération française du bâtiment), vous trouverez l'ensemble des textes réglementaires

applicables aux établissements hôteliers de 5^e catégorie, c'est-à-dire ceux pouvant accueillir jusqu'à 99 personnes. Nous vous rappelons qu'un arrêté du 24 juillet 2006 complété par une circulaire du 1^{er} février 2007 est venu renforcer les règles applicables en matière de sécurité incendie pour ces petits établissements hôteliers et prévoit aussi une série de mesures à mettre en œuvre au plus tard en août 2011 pour les établissements existants.

SEBTP
6-14 RUE DE LA PÉROUSE
75784 PARIS CEDEX 16
TÉL. : 01 40 69 53 16
WWW.SEBTP.COM
PRIX : 45 € TTC

Que veut dire la classification de M0 à M4 ?

Les matériaux qu'ils soient de construction, d'aménagement, d'ameublement ou simplement de décoration sont classés en 5 catégories selon leur réaction au feu (inflammabilité) :

M0 = incombustible
M1 = non inflammable
M2 = difficilement inflammable
M3 = moyennement inflammable
M4 = facilement inflammable

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

1517

Révision : + 5,71 %

Renouvellement :

+ 33,19 %
(2^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(2^e trimestre 2010)

AVANT LE 1^{ER} JANVIER

FAITES LE BILAN DES JOURS FÉRIÉS DE VOS SALARIÉS

À la veille du réveillon, les employeurs doivent faire le bilan des jours fériés - 6 jours garantis et 4 ordinaires - dont leurs salariés ont pu bénéficier au cours de l'année. L'employeur doit compenser dans les six prochains mois les jours fériés qui n'ont pas été accordés, ou les payer à l'issue de cette période.

Pour connaître la réglementation applicable aux jours fériés dans le secteur des CHR, il faut désormais se référer à l'article 6 de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 entré en vigueur depuis le 1^{er} mars 2010. Cet article fait bénéficier les salariés du secteur ayant un an d'ancienneté dans l'entreprise de 10 jours fériés, dont 6 garantis, en plus du 1^{er} mai. Ce qui permet aux salariés du secteur d'accéder au droit commun des jours fériés comme la majorité des salariés, le code du travail prévoyant 10 fêtes légales - en plus du 1^{er} mai (voir tableau) qui obéit à un régime particulier. Leur octroi est en revanche déterminé par la convention collective.

Les salariés n'ont droit qu'à 5 jours fériés garantis en 2010

Les salariés doivent avoir un an d'ancienneté dans l'entreprise et avoir travaillé une année complète pour bénéficier de tous les jours fériés garantis. En cas d'année incomplète, ils sont alors proratisés. En conséquence, pour l'année 2010, les salariés n'auront droit qu'à 5 jours fériés garantis, dans la mesure où l'accord n'a été applicable qu'à compter du 1^{er} mars 2010.

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

La notion de jours fériés garantis

En raison des spécificités de la profession - notamment les deux jours de repos hebdomadaire qui sont souvent accordés par roulement ou la possibilité de travailler le week-end -, les partenaires sociaux ont introduit la notion de jours fériés garantis. Ce qui permet au salarié d'avoir droit à un jour férié même si c'est un jour de fermeture de l'établissement, de repos hebdomadaire ou de congé payé du salarié. Ainsi, qu'il travaille ou non ce jour-là, le salarié doit recevoir une compensation, sous forme de temps de repos ou de salaire.

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

Les 6 jours fériés garantis s'apprécient en année civile

L'accord prévoit que les jours fériés garantis s'apprécient désormais par année civile. Auparavant, l'avenant n° 2 de 2007 laissait la possibilité à l'employeur de choisir une autre période de référence. Dans l'article 6-2 relatif aux modalités complémentaires des jours fériés garantis, il est maintenant précisé qu'"au terme de l'année civile, l'entreprise devra vérifier si le salarié a bénéficié des jours fériés garantis. À défaut, elle informe par écrit le salarié de ses droits restants dus à ce titre".

Ils peuvent être compensés dans les 6 mois suivants

Il n'est donc plus obligatoire de définir au préalable (même si cela est conseillé pour un meilleur climat social dans l'entreprise) quels seront les jours fériés garantis dans l'entreprise. Si le salarié n'a pas eu tous ses jours fériés garantis au titre de l'année civile, l'employeur doit l'informer des jours fériés qu'il

lui reste à prendre. Dans ce cas, le salarié dispose d'un délai de 6 mois, soit jusqu'au 30 juin de l'année suivante, pour prendre les jours restants dus, isolément ou en continu, ou demander à être payé en compensation. Le salarié exprime son choix, mais c'est l'employeur qui décide de les compenser ou de les payer. Si, après le 30 juin, il reste encore des jours fériés non compensés, ils doivent alors être obligatoirement payés.

Les 4 jours fériés ordinaires ne sont pas automatiques

L'article 6-1 de l'avenant n° 6 précise que les salariés ont aussi droit à 4 jours fériés ordinaires en plus des 6 garantis, selon certaines modalités proches du droit commun. Selon les hasards du calendrier, les salariés pourront perdre ce jour férié ordinaire, comme dans le droit commun. Cette année par exemple, Noël tombe un samedi : la grande majorité des salariés ayant son repos le week-end n'aura donc pas droit à ce jour férié. Sauf disposition conventionnelle - ce qui est de moins en moins fréquent -, les salariés ne pourront pas prétendre à la récupération de ce jour férié. En revanche, les salariés des CHR, grâce aux jours fériés garantis, vont pouvoir le récupérer même s'il tombe un jour de repos hebdomadaire.

Noël est un jour férié ordinaire

Si le salarié a déjà pu bénéficier de 5 jours fériés garantis au titre de l'année 2010, le 25 décembre sera alors considéré comme un jour férié ordinaire. Dans ce cas, le salarié peut bénéficier de ce jour férié selon les modalités suivantes :

- l'entreprise décide de fermer le jour de Noël - qui ne correspond pas au jour de fermeture hebdomadaire. Dans ce cas, le chômage de ce jour férié ne doit pas entraîner de réduction du salaire, et le salarié doit être payé.

- le 25 décembre est travaillé. Le salarié va bénéficier d'une journée en compensation.

- le 25 décembre correspond au jour de repos du salarié ou de fermeture habituel de l'établissement. Le salarié ne peut prétendre à bénéficier d'une journée de compensation ni à être indemnisé.

Les apprentis mineurs qui travaillent un jour férié sont payés double

Le code du travail pose le principe de l'interdiction du travail les jours fériés pour les apprentis mineurs. Comme tout principe, il souffre d'exceptions et notamment dans l'hôtellerie, la restauration, les traiteurs et organisateurs de réception, cafés, tabacs et débits de boissons, où il est possible de faire travailler un apprenti mineur un jour férié. Les apprentis majeurs, eux, sont soumis aux mêmes règles que les autres salariés, en matière de durée du travail, de congés et de jours fériés.

L'article 6-2 de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 précise que l'article 11-3 de l'accord du 5 février 2007 demeure applicable. Cet article rappelle qu'il est possible de faire travailler les apprentis mineurs du secteur de l'hôtellerie-restauration un jour férié, conformément à ce que prévoit l'article L.3164-8 du code du travail. Mais en contrepartie, l'apprenti mineur doit bénéficier d'une majoration de salaire égale au double du salaire de base journalier. Les avantages en nature, eux, ne sont dus qu'une fois.

Pascale Carbillat



Noël : un des 10 jours fériés reconnus dans le code du travail.

Les 10 jours fériés reconnus dans le code du travail, en plus du 1^{er} mai

- le 1^{er} Janvier (Nouvel An) ;
- le Lundi de Pâques ;
- le 8 Mai (Armistice de 1945) ;
- le Jeudi de l'Ascension ;
- le Lundi de Pentecôte ;
- le 14 Juillet (Fête nationale) ;
- le 15 Août (Assomption) ;
- le 1^{er} Novembre (Toussaint) ;
- le 11 Novembre (Armistice de 1918) ;
- le 25 Décembre (Noël).

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

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

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

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

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

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

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

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

Marcus Vignat
Chef de cuisine

MJB Multimédia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Argle 4 - Voie D
118, Avenue de la Quinta
06 370 Mousans Sartoux
France

Comment nous contacter ?
Email : mjb@mjb-multimedia.fr
Téléphone : 04 92 28 26 80
Fax : 04 92 28 36 66

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

LAURÉAT DE LA PROMOTION PAUL HAEBERLIN

David Grémillet élu meilleur apprenti cuisinier de France 2010

Fils de cuisinier, formé à l'école Grégoire Ferrandi et au Tastevin à Maisons-Laffitte, le vainqueur du concours organisé par les Maîtres cuisiniers de France a fait l'unanimité.

La 55^e édition du concours du meilleur apprenti cuisinier de France était dédiée à **Paul Haeberlin**, grand cuisinier de l'Auberge de l'Ill à Illhausern - 3 étoiles *Michelin* depuis 1967 - et formateur renommé disparu en 2008. Son fils et successeur **Marc** présidait le jury dégustation. On a retrouvé un Alsacien sur le podium, en seconde position, **Florian Perrin**, formé à l'Auberge de l'Ill. Mais c'est un jeune en apprentissage à l'école Grégoire Ferrandi (Paris, VI^e) et au Tastevin à Maisons-Laffitte (78), **David Grémillet**, qui a décroché la première place. La troisième revient à **Pétronille Colinet**, de l'Auberge du grand cerf à Villers-Allerand (51).

300 jeunes se sont inscrits cette année au concours. Le 7 décembre, seuls 10 d'entre eux ont accédé à la finale. Ils avaient pris connaissance des thèmes un mois avant les épreuves. **Michel Blanchet**, président des Maîtres cuisiniers de France, s'est adressé à la promotion Paul Haeberlin, qu'il estime remarquable : "Nous avons participé au jury du concours Un des Meilleurs apprentis de France il y a quelques jours, et nous pouvons vous dire que vous n'auriez pas eu à rougir de vous présenter à ce concours."

3 plats en quatre heures

En finale, il leur fallait réaliser 3 plats en quatre heures : une Truite saumonée farcie à la mousse de coquilles Saint-Jacques, un Pavé de biche poêlé saint-hubert avec trois garnitures et un Moelleux au chocolat, crème anglaise parfumée au Grand Marnier. "Ce n'était pas facile de sortir la truite puis la biche dix minutes après, estime David Grémillet. Les plats de la finale me plaisaient plus que ceux de la demi-finale où je ne suis arrivé que 8^e. Aujourd'hui, j'étais très concentré et confiant. Mon père [Olivier Grémillet, chef-propriétaire de L'Esturgeon à Poissy, dans les Yvelines, NDLR] et mon frère m'ont aidé pour l'en-



De gauche à droite : **Bruno de Monte**, directeur de l'école Grégoire Ferrandi, **Joël Boilleaut**, Hostellerie du Nord à Auvers-sur-Oise, **Pétronille Colinet** (3^e), **Marc Haeberlin**, président du jury, **David Grémillet**, vainqueur du concours, **Régis Marcon**, Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, **Florian Perrin** (2^e), **Michel Blanchet**, président des Maîtres cuisiniers de France, et **Michel Pasquet**, vice-président.

traînement. J'y ai consacré tout mon temps libre. Je suis très heureux." Le jeune homme, en bac pro en alternance à l'école Grégoire Ferrandi et au Bristol à Paris, souhaite "découvrir le maximum possible pour ouvrir un jour [s]on restaurant".

Nadine Lemoine



Retrouvez la composition des jurys en tapant le mot-clé **RTR712025** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

MOF, ÉTOILÉS ET BOCUSE D'OR AU RENDEZ-VOUS

Une Semaine gastronomique sous le signe de l'excellence

Bordeaux (33) Le stage organisé par le Greta de Bordeaux a offert aux 14 participants un must dans le genre : chefs étoilés, produits haut de gamme, vins mythiques et des élèves du lycée hôtelier de Talence très impliqués.

Conseiller en formation continue au Greta de Bordeaux, **Alain Jagueneau** ne cache rien : ni le coût pour les stagiaires - 1 700 € pris en charge par les fonds de formation -, ni le prix de revient par personne d'un repas - 45 € -, sans compter la générosité de châteaux prestigieux à l'instar de celui d'Yquem. "Chaque jour, nous invitons 30 personnes au déjeuner préparé le matin par des stagiaires autour du menu imaginé par le chef. Nous ne faisons aucune marge sur cette formation qui représente une vitrine de notre savoir-faire." Venu avec ses seconds, le chef étoilé de la Table de

Montesquieu à La Brède (33) **Christophe Girardot** a d'emblée placé la barre très haut. Lorsqu'ils évoquent le dressage de ce homard bleu, **Jérôme, Stéphane, Éric** ne cachent pas leur admiration. Ces cuisiniers, en poste pour la plupart, ont été tout autant bluffés par le montage du Voile coco soufflé chaud envoyé à 30 exemplaires en trois minutes. D'autres étoilés ont livré leurs secrets : **Stéphane Carrade** (La Guérinière à Gujan-Mestras), **François Adamski**, MOF et Bocuse d'or du Gabriel à Bordeaux, ou encore le chef **Franck Descas**, Au Sarment à Saint-Gervais (33). Les professeurs

du lycée ont également coiffé leur toque : le MOF glacier **Stéphane Augé**, **Lionel Beylat** pour la cuisine à basse température, **Dominique Sabatié**, chargé des petits sucrés-salés, **Fabrice Michaux**, l'expert en cocktails, ou encore **Richard Oliva**, chargé de la visite au Château Pape Clément. Le proviseur du lycée de Talence, **Michel Sarrazin**, résume : "En termes de management, c'est pour l'entreprise un moyen de valoriser le personnel. Cette formation qui mobilise aussi nos élèves, en cuisine et en salle, est un point de convergence de toutes les compétences." **Brigitte Ducasse**

UNE LICENCE PRO NÉE DU PARTENARIAT ENTRE L'UNIVERSITÉ ET LE LYCÉE JEAN DROUANT

Diversité des ambitions et des projets des diplômés à Dauphine

Pierre Berthet, conseiller de l'enseignement technologique (CET tourisme-hôtellerie-restauration), président de l'association des anciens élèves du lycée Jean Drouant et de l'Unatech, aborde les points forts de ce diplôme.

Depuis la rentrée 2009, deux tiers des étudiants sont en apprentissage, avec une tendance à la poursuite d'études. Pourquoi donc ne pas créer un master à Dauphine, puisque la licence professionnelle semble ne plus suffire pour bon nombre de diplômés ? Cela permettrait également l'enseignement d'une 3^e langue étrangère comme le chinois.

Quelques points forts enregistrés :

- 350 dossiers déposés pour 26 étudiants sélectionnés, répartis en option apprentissage (18) et en option classique (8).
- 100 % de diplômés, dont 19 mentions AB et 7 mentions B.
- 26,92 % des diplômés poursuivent des études (Imhi, Edhec, ESG, école de commerce, Ipag, master...) ;
- 19,23 % partent à l'étranger (États-Unis, Canada,



Les étudiants de la 7^e promotion entourés de leurs professeurs : **Marie-Claude Longuet** (gestion et responsable de la promotion), **Jacqueline de la Bruslerie** (informatique), **Lala Overney** (secrétaire de Dauphine), **Sophie Audubert Todorovic** (gestion-ressources humaines), et de **Charles Turri** (logistique-gestion de production) et **Gilles Blasco** (chef de travaux du lycée Jean Drouant).

Royaume-Uni...) ; 53,85 % rentrent sur le marché du travail, principalement en CDI, souvent dans le prolongement de leur stage pratique. **Paolo Abate**, directeur d'exploitation du Vaudeville

à Paris (Groupe Flo, partenaire de la licence pro depuis 2002), a dirigé 4 stagiaires. Pour lui, se dégage un 'profil évolutif avec beaucoup de bagage au départ, du fait de la sélection rigoureuse de la licence : raisonnement professionnel, beaucoup de maturité et une excellente insertion professionnelle à l'issue de l'année universitaire." **Pierre Berthet**



Retrouvez les objectifs et modalités de la licence pro en tapant le mot-clé **RTR81186g** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr.

LES MEILLEURS TEXTES SERONT PUBLIÉS DANS LE JOURNAL



Participez au concours du meilleur article L'Hôtellerie Restauration

La 7^e édition du concours du meilleur article L'Hôtellerie Restauration est lancée ! Élèves, envoyez vos articles avant le 15 février 2011.

Nadine Lemoine

Trois élèves sont récompensés chaque année pour la qualité de leur article. Ils nous parlent de l'avenir de la restauration, leurs premiers contacts avec l'entreprise, leur passion pour leur spécialité, la vie à l'école... On y perçoit leurs aspirations, leurs rêves, leurs difficultés parfois. Les jeunes sont libres du choix de leur sujet, tant qu'il est lié à leur futur métier, à leur apprentissage, au secteur des CHR.

Nous voilà donc repartis pour une nouvelle édition, sur le même modèle que les années précédentes : sujet et forme libres (narration, interview, poème...). Illustrations non obligatoires. Le texte comprendra au minimum 25 lignes manuscrites. Le maximum ? Une copie double grand format (A4) ou 4 feuillets de 25 lignes sur ordinateur. Aucun travail de groupe ne sera accepté. C'est un exercice strictement individuel.

La remise des prix aura lieu à Paris, au printemps 2011, en présence des membres du jury et de nombreuses personnalités. Les lauréats seront, comme chaque année, généreusement récompensés : stages professionnels (cuisine,

yield management), lots offerts par les partenaires, un abonnement au journal, etc. Et les meilleurs textes seront publiés dans L'Hôtellerie Restauration avec le nom de l'auteur et de son établissement !

Attention ! Les articles doivent nous parvenir impérativement avant le 15 février 2011.

Comment participer ?

Envoyez vos articles, avec nom, prénom, classe, établissement scolaire :

- Par email : concours@lhotellerie-restauration.fr
- Par courrier : L'Hôtellerie Restauration

5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris Cedex 15
Des questions ? N'hésitez pas à nous joindre par mail à concours@lhotellerie-restauration.fr

Nos partenaires



RÉUNIS À PARIS

Les apprentis au cœur du Groupe Flo

Vendredi 10 décembre, le Groupe a organisé la deuxième édition de sa Journée des apprentis, qui a rassemblé près de 300 jeunes.



Dominique Giraudier, directeur général du Groupe Flo, entouré par les apprentis du groupe.

Vendredi 10 décembre, le Groupe Flo a organisé sa deuxième Journée des apprentis. Dédiée aux jeunes, cette journée est devenue un grand rendez-vous dédié à la transmission des savoir-faire. Les 295 jeunes - de 15 à 22 ans - qui travaillent en alternance dans les restaurants du Groupe Flo (Bistro Romain, Tablapizza, Hippopotamus, Taverne de Maître Kanter, Brasserie Flo...) ont profité pleinement du programme de cette journée dans la capitale. "Nous avons rassemblé tous les nouveaux arrivants de la rentrée de juillet 2010. C'est une forme de reconnaissance de convier tous les apprentis ensemble", déclare Catherine Augereau-Leloup, directrice emploi formation du Groupe. Et d'ajouter : "En 2008, il y en avait 290, en 2009, 350 et plus de 400 en 2010."

"90 % des apprentis n'avaient jamais mangé au restaurant"

Les apprentis, venus des quatre coins de la France, avaient rendez-vous dans plusieurs établissements parisiens du Groupe Flo pour visiter et échanger avec les professionnels. "L'année dernière, 50 % des jeunes n'avaient jamais vu Paris. 90 % d'entre eux n'avaient également jamais mangé au restaurant, alors qu'ils travaillent en apprentissage dans la restauration. Comme quoi, ce rassemblement n'apporte que du positif", révèle le directeur général, Dominique Giraudier. La journée s'est poursuivie par un déjeuner dans divers établissements du groupe, avant de s'achever à La Coupole, où les apprentis ont écouté un discours de Dominique Giraudier.

Hélène Binet

"TRAVAILLER DE BEAUX PRODUITS"

Et Toque ! dévoile la cuisine des grands

Grenoble (38) Depuis le 30 novembre, les grands chefs de la région donnent des cours haut de gamme, à l'initiative de Carole Chiaroni et Christian Bonneton.



Carole Chiaroni et Christian Bonneton se sont associés pour ouvrir des ateliers culinaires et œnologiques haut de gamme à Grenoble.

Naguère, elle vivait sa passion dans les colonnes culinaires de la presse monégasque. Aujourd'hui, à 33 ans, Carole Chiaroni a lâché la plume pour offrir aux Grenoblois la possibilité d'apprendre la cuisine avec de grands chefs, comme Jérôme Faure (Le Bois Fleuri) ou Christophe Aribert (Les Terrasses d'Uriage). "Nous avons reçu une quinzaine de lettres de soutien de grands chefs, parmi lesquels Guy Savoy", se félicite la jeune femme qui s'est associée pour cette aventure à Christian Bonneton, responsable de l'hôtel-restaurant d'application du lycée Lesdiguières. Un allié décisif pour convaincre les chefs de se mettre derrière les fourneaux de leur toute nouvelle structure d'art culinaire et d'œnologie, Et Toque ! Il lui apporte également son expertise logistique, pour bâtir les programmes, passer les commandes... "Ici, on travaillera de beaux produits", assure la jeune femme. L'atelier a ouvert le 30 novembre dans le nouveau quartier Bouchayer-Viallet à Grenoble. Et Toque ! offre un vaste espace lumineux modulable, avec deux blocs cuisine bois et inox pouvant accueillir chacun 12 'élèves' et un équipement complet KitchenAid (fours, frigos, caves à vins...). Une petite boutique d'objets culinaires jouxte ce vaste atelier. Et Toque ! prévoit d'intégrer rapidement deux chefs pour assurer ses cours express du midi, voire des prestations à domicile le soir.

Nathalie Ruffier

ET TOQUE !

31 RUE GUSTAVE EIFFEL • 38000 GRENOBLE

TÉL. : 04 56 14 70 31

WWW.ATELIERS-CULINAIRES-GRENOBLE.COM

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

QUALI CONSO

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

Avec des moyens simples et efficaces :

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

Un bilan personnalisé vous est offert.

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

LES 80 PARTICIPANTS AU CONGRÈS ONT FAIT LE PLEIN D'INFORMATIONS

Laurent Gras, nouveau président de l'Umih 38

Grenoble (38) La fédération avait concocté un large programme d'interventions pour son congrès annuel le 6 décembre dernier. Seule incertitude, levée à 16 heures : le nom du nouveau président. Ce sera le propriétaire du restaurant grenoblois le Pèr' Gras.

ermetures administratives, contrôles, formation CQP, agent de sécurité, permis d'exploitation, sécurité incendie dans les hôtels de 5^e catégorie, charte de la vie nocturne, mutuelle santé... Les 80 participants au congrès départemental de l'Umih 38 auront fait le plein d'informations le 6 décembre dernier. La présentation de la mutuelle santé, effectuée par **Laurent Duc**, négociateur social pour l'Umih, suscita beaucoup de questions. Si le chantier s'annonce vaste, le syndicat entend rester là pour épauler ses adhérents.

"Les chantiers ne manquent pas"

L'Umih 38 est désormais présidé par **Laurent Gras**, propriétaire du restaurant grenoblois Chez le Pèr' Gras. **Gilles Valentin**, président départemental depuis 2002, avait annoncé son retrait. "J'ai été réélu en 2006, mais je n'étais pas très chaud. Je l'avais fait car j'étais encore en activité et je prenais à cœur la défense de la profession", a rappelé Gilles Valentin dans un rapide bilan de ses mandats : défense de l'apprentissage, mise en œuvre d'une protection juridique, participation à la mission **Marcon**...

Laurent Gras entend maintenir le cap. "Gilles



Laurent Gras (à droite) succède à Gilles Valentin (à gauche) au poste de président de l'Umih 38.

a toujours su travailler en toute transparence avec le bureau et l'équipe. Cette volonté est aussi la mienne et celle de mes adjoints, je n'en doute pas. Je n'ai pas de projet préétabli, mais les chantiers ne manquent pas, au premier rang desquels cette nouvelle mutuelle santé", glissait le nouveau président. Le mandat régional de Gilles Valentin arrivera, lui, à échéance le 15 février. Son successeur à l'Umih Rhône-Alpes devrait être **Patrick Soulier** (Umih 69, responsable formation).

Nathalie Ruffier

Le nouveau conseil d'administration de l'Umih 38

Les membres du bureau et présidents de branches de l'Umih 38 sont :

- président : **Laurent Gras** ;
- vice-présidents : **Danièle Chavant** et **Patrick Carrier** ;
- trésorière : **Janine Colligé** ;
- secrétaire : **Arsène Guler** ;

- présidente restauration : **Danièle Chavant** ;
- président hôtellerie : **Pascal Barthélemy** ;
- président hôtellerie de chaîne : **Pierre Wendling** ;
- président établissements saisonniers : **Luc Magnin** ;
- président cafés et bars : **Nicolas Creissels**.

AVEC 29 500 EMPLOIS CRÉÉS

Assemblée générale de l'Umih 35 : "Les engagements ont été respectés"

Rennes (35) Patrick Perrier, président de l'Umih Ille-et-Vilaine, a tenu à souligner les actions des professionnels en faveur de l'investissement, de l'emploi et des prix, suite à la baisse de la TVA.

En présence d'une centaine de personnes et des représentants des Umih voisines de Bretagne, l'Umih d'Ille-et-Vilaine présidée par **Patrick Perrier** vient de tenir son assemblée générale. À cette occasion, les professionnels sont revenus sur l'impact économique de la baisse de la TVA avec notamment ces 29 500 emplois créés en douze mois. Dans le département, Patrick Perrier a réalisé sa propre enquête, et "sur 500 réponses reçues, 41 % des professionnels ont



Belle affluence lors de l'assemblée générale de l'Umih 35.

appliqué immédiatement des baisses de prix, 15 % ont augmenté les salaires, 18 % ont embauché et 22 %

ont réalisé des investissements." Et le président de l'Umih 35 de conclure sur ce sujet : "Nous n'avons rien à nous reprocher et pouvons affirmer haut et fort que les engagements ont été respectés."

Une nouvelle plaquette

Invité de cette assemblée générale, **Jean-Marie Attard**, président HCR Prévoyance, est quant à lui revenu sur le dispositif de prévoyance et la mutuelle santé avant que **Dominique Briand** n'aborde les principes du

renouvellement du bail commercial. Fort de plus d'un millier d'adhérents, l'Umih d'Ille-et-Vilaine a par ailleurs récemment inauguré son nouveau site internet, avant de distribuer quelque "5 000 exemplaires de [sa] nouvelle plaquette censée éclairer les professionnels sur [ses] actions", explique **Pascale Quessart**, déléguée générale qui n'a pas oublié non plus "Service compris", le pack tout en un de l'Umih (protection juridique, abonnements, centrale d'achats...).
Olivier Marie

UNIE FACE AUX ATTAQUES

La CPIH de l'Eure en assemblée générale

Normes incendie et d'accessibilité, baisse de la TVA, mise en place de la mutuelle de santé... les chantiers ont été nombreux et profitables lors de cette journée de réunion.



De gauche à droite : Gérard Guy, Philippe Lefèvre, Robert Touchet et Valérie Judel.

est dans le cadre rustique et accueillant de la Croix d'or, repris il y a un an et demi par **Cyril Lebreton**, que les membres de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH) de l'Eure se sont retrouvés en assemblée générale. Une réunion studieuse à laquelle ont participé **Gérard Guy**, président national de la CPIH, et **Robert Touchet**, président de la branche restauration au sein du syndicat.

Le président départemental, **Philippe Lefèvre**, élu en janvier dernier, a d'abord souhaité saluer le travail effectué par son prédécesseur à ce poste, **Alcino Alves Pires**. À l'ordre du jour ensuite, "l'imminence des normes incendie dans les hôtels pour 2011". **Fabrice Cazeaux**, le président des hôteliers de l'Eure, a une nouvelle fois 'alerté' ses collègues de l'échéance proche "qui ne fera que précéder celle des nouvelles normes hôtelières, en attendant 2015 pour l'accès handicapé qui concernera tout le monde".

Comme dans beaucoup d'autres départements, un certain nombre de questions restent en suspens et la CPIH de l'Eure, avec l'aide de la CCI, tente d'apporter un maximum de réponses. Les restaurateurs, quant à eux, ont insisté sur "la nécessité de serrer les rangs devant les incessantes attaques de tous bords relatives à la baisse de la TVA. Ceci malgré un accord social historique, la mise en place d'une mutuelle santé de groupe, la baisse des prix chez plus de 65 % des professionnels et, cerise sur le gâteau, la création de 30 000 emplois au niveau national", a rappelé avec force Philippe Lefèvre qui regrette que la profession ait été aussi décriée depuis l'application de la baisse de la TVA. "Nous ne sommes pas une niche fiscale et, chez nous, on ne délocalise pas", a-t-il martelé sous les applaudissements, avant de laisser le micro à **Valérie Judel**, directrice générale de HCR Prévoyance (qui va bientôt devenir HCR Santé). Celle-ci a détaillé les conditions de mise en place de la mutuelle. Des explications pratiques bienvenues.

Sy. S.

À QUELQUES JOURS DES FÊTES

Quels vins pour accompagner les huîtres ?

Plates, creuses ou marennes, les huîtres sont l'un des produits phare des repas de fin d'année. Produits d'exceptions elles méritent d'être sublimes par des accords audacieux.

Par Paul Brunet, auteur des Blogs des Experts 'Vins au restaurant' et 'Le vin et les vins étrangers' sur www.lhotellerie-restauration.fr

A Noël et à la Saint Sylvestre, les huîtres vont figurer parmi les mets de choix sur les tables de nos amis restaurateurs. En ce qui concerne le vin pour les accompagner, l'expérience prouve que ce sont toujours les mêmes qui sont proposés, alors qu'il est possible, voire souhaitable, d'élargir le choix. Plates, creuses, pleine mer, fines de claires, belon, marennes, les variétés d'huîtres sont nombreuses, chacune avec ses caractéristiques propres, et différents critères peuvent être retenus pour déterminer quel vin peut les accompagner, notamment l'origine ou le budget.

Accords par variété

- **pleine mer** : souvent très parfumée et iodée, cette huître appelle des vins de caractère, ceux issus de sauvignon par exemple (sancerre, pouilly-fumé, entre-deux-mers...);
- **fine de claire** : elle dispose d'une saveur marine bien affirmée avec une bonne longueur en bouche. On choisira de préférence un vin sec, pas trop puissant (muscadet sèvre-et-maine sur lie, petit chablis, saumur blanc, crépy...);
- **spéciale** : consistante, avec un bel équilibre iode/salinité, cette huître attend des vins plus amples, plus structurés tels que pessac-léognan blanc, crozes-hermitage blanc, muscadet produit sur des schistes...;
- **belon** : caractérisée par son fameux goût de noisette et d'amande, sa chair subtile et sa délicatesse, cette huître appelle un vin noble, fin et subtil : un grand chenin sec du Val de Loire ou un bourgogne blanc pas trop puissant, par exemple;
- **l'huître de Bouzigues** : renommée pour sa saveur et sa fraîcheur, il serait souhaitable de privilégier les accords locaux (voir ci-dessous).

Accords par origine

Si votre établissement se trouve à proximité d'un bassin de production, ou tout simplement en fonction de l'origine de vos huîtres, proposez des vins qui ont une affinité géographique avec ces dernières :

- languedoc picpoul-de-pinot, faugères blanc, char-



donnay de Limoux avec les huîtres du bassin de Thau ;

- entre-deux-mers, graves de vayres blanc avec les huîtres du bassin d'Arcachon ;
- muscadet sèvre-et-maine sur lie, gros-plant, anjou blanc sec avec les huîtres bretonnes ;
- côtes de blaye blanc, haut-poitou ou un vin blanc en IGP Charente-Maritime avec les marennes d'Oléron (IGP) ; et un fief vendéen (pissotte) avec les huîtres vendéennes.

Accords par budget

- **budget confortable** : pessac-léognan blanc, chablis premier cru, coteaux champenois, hermitage blanc, savennières, riesling grand cru (à condition de bien le choisir) ;
- **budget limité** : gros-plant, entre-deux-mers, sylvaner, saint-joseph blanc, vins blancs IGP (anciens vins de pays) présents dans toutes les régions viticoles.

Accords originaux

Pour sortir des sentiers battus, vous pouvez proposer : moselle (qui vient de passer en AOC), bugey (manicle), cheverny, beaujolais blanc, jurançon sec, saint-pourcain, bergerac sec... mais aussi des vins étrangers tels que le cépage Albariño de Galice (Espagne), le sauvignon de Nouvelle-Zélande, le Grüner Veltliner (Autriche) ou un rivaner du Luxembourg.

Enfin, évitez de compromettre la qualité de l'huître et celle du vin en ajoutant du citron ou du vinaigre.

Paul Brunet

EN BREF

Quand l'iPad se fait sommelier

D'après *The New York Times*, Bone's, restaurant d'Atlanta (Géorgie, États-Unis), accueille aujourd'hui ses hôtes en leur tendant un iPad. Celui-ci permet de consulter la carte complète des vins de la maison, qui comprend des descriptions détaillées et la notation de 1 350 crus différents. Depuis leur introduction, ces gadgets high-tech fascinent les clients. Au grand étonnement des propriétaires, ils ont même provoqué une hausse subite des ventes de vin de 11 % par repas au cours des deux premières semaines d'utilisation. D'autres tables expérimentent le système à Sydney, à Londres ou à New York et rapportent des résultats similaires. Ces appareils semblent stimuler l'intérêt pour le vin et faciliter la sélection, disent-ils. La direction de Bone's a acheté 30 iPads à 499 \$ (environ 357 E) pièce.

Du mouvement dans les AOC du Rhône

Les vins rouges secs de Rasteau passent du statut de côtes-du-rhône villages à celui de cru. L'effet sera rétroactif sur le millésime 2009. Rasteau rejoint ainsi le cercle prestigieux des crus du Rhône sud. En parallèle, l'appellation tricastin, AOC depuis 1973, change de nom pour devenir grignan-les-adhémar.

À lire : 'La méthode simple pour accorder les vins et les mets'



Que déguster avec le bandol rosé rapporté de ses vacances ou ce saint-émilion précieusement conservé en cave ? Quel vin saura mettre en valeur votre blanquette de veau favorite ou une pizza improvisée ? Cette

méthode pour les amateurs en attente de principes simples permet de comprendre les bases des accords mets-vins. Une approche pédagogique unique qui regroupe des 'familles' de vins, rassemblant toutes les appellations en fonction de leur typicité. Une liste complète des appellations identifie d'emblée son vin à la simple lecture de l'étiquette. L'ouvrage liste les mets (entrées, plats, desserts) d'ici et d'ailleurs, et toutes les alliances possibles, et suggère des menus pour chaque 'famille' de vins.

LA MÉTHODE SIMPLE POUR ACCORDER LES VINS ET LES METS - SANDRINE AUDEGOND - ÉDITIONS ALBIN MICHEL - 144 PAGES - 7,90 E

Quiz vins

1. Quel est l'autre nom du gros-plant ?

- muscadet
- melon de Bourgogne
- ugni blanc
- folle blanche

2. Dans quelle région viticole trouve-t-on le cépage rouge appelé mondeuse ?

- le Jura
- la Savoie
- le Roussillon
- le Centre

3. Cherchez l'intrus :

- l'étoile
- arbois
- coteaux jurassiens
- château-chalon

4. Qu'éviteriez-vous de servir avec un banyuls grand cru ?

- un roquefort
- un tiramisu
- un poulet aux girolles
- un foie gras

© JUPITERIMAGES



5. Un champagne a droit à la dénomination 'extra-brut' uniquement si son taux de sucre est :

- égal à 0 g/l
- inférieur à 3 g/l
- inférieur à 5 g/l
- inférieur à 6 g/l

6. Quelle est la plus petite AOC de France ?

- château-grillet
- la romanée
- château-chalon
- quarts de chaume

Réponses

1. Folle blanche.
2. La Savoie.
3. Coteaux jurassiens. Tous ces vins se produisent dans la région du Jura. Coteaux jurassien est une appellation fautive. Le nom exact est côtes du Jura.
4. Un poulet aux girolles : il faut éviter de servir un banyuls grand cru avec un plat en sauce, car ce type de vin possède un fort caractère avec des arômes intenses. Il cachera le goût du poulet. On privilégiera des accords avec du chocolat, foie gras, fromage, voire un cigare.
5. Inférieur à 6 g/l.
6. La romanée.

D'aucy Foodservices et la Fondation Nicolas Hulot, un engagement scellé

Impliqué depuis longtemps dans le développement durable, d'aucy Foodservices renforce son engagement en signant un partenariat avec la Fondation Nicolas Hulot.

Le 11 mai dernier, **Nicolas Hulot**, président de la fondation qui porte son nom, s'est rendu au siège de d'aucy à Theix (56), pour officialiser le partenariat qui lie, depuis novembre 2009, sa fondation avec d'aucy Foodservices.

Nicolas Hulot a profité de cette visite pour échanger avec les agriculteurs de la coopérative légumière. Après avoir observé les démarches environnementales mises en place par d'aucy, Nicolas Hulot a rencontré les dirigeants de l'entreprise. Cet entretien lui a permis de transmettre sa vision de la situation actuelle, le rôle de sa fondation pour faire le lien entre écologistes et grands acteurs économiques, afin qu'ils

puissent débattre et trouver ensemble des solutions viables à la crise écologique actuelle.

Sa fondation "*est une passerelle pour que les hommes puissent se rencontrer et échanger, même si leurs idées sont divergentes. C'est ainsi que nous trouverons des points de convergence qui nous permettront d'avancer*", explique Nicolas Hulot.

Des produits écoresponsables

De son côté d'aucy a donné un coup de projecteur sur son implication, depuis de nombreuses années, via la mise en place de bonnes pratiques environnementales en matière de cultures et de processus de fabrica-

tion. L'entreprise a expliqué quelles étaient les actions concrètes, menées dès 2008 avec le lancement d'une gamme bio en conserves, surgelés et produits élaborés d'œufs. Puis en 2009 avec l'arrêt des poches et le retour de la boîte en acier (qui n'est pas considérée comme un déchet puisqu'elle est recyclable). Enfin, elle a annoncé l'édition d'une plaquette spécifique soulignant toutes les actions mises en place par d'aucy en matière de développement durable. À l'issue de cette journée, un partenariat a été signé entre la Fondation Nicolas Hulot et d'aucy Foodservices.

WWW.DAUCYFOODSERVICES.COM

Avenance Enseignement partenaire de l'association Worgamic

Acteur engagé dans le développement durable, Avenance enseignement, leader de la restauration scolaire et filiale du groupe Elior, a signé le 31 mars dernier un partenariat de dix-huit mois avec l'association Worgamic qui réalise des animations à l'aide de lombricomposteurs. Grâce à ce partenariat, les élèves des établissements d'Avenance Enseignement sont invités à apprendre comment valoriser les déchets organiques à l'école. Il y a un an, les deux acteurs lançaient le premier projet concret de recyclage des

déchets organiques en milieu scolaire avec notamment la construction et l'utilisation de lombricomposteurs. Le compost et le thé de compost sont utilisés comme engrais pour les plantations de fleurs ou le potager de l'établissement scolaire. Un véritable succès qui permet aujourd'hui la mise en place d'une collaboration pérenne.

WWW.ELIOR.COM

WWW.WORGAMIC.ORG

Des nouveautés chez Verres et décors



Les Grillagés de Verres et décors



Verres et décors propose des assiettes à brochettes

La collection les Grillagés s'enrichit de deux nouveaux modèles rectangulaires. Élégants et pratiques pour les mises en bouche ou les desserts, ils apportent un plus sur la table comme sur le buffet. Ils permettent de laisser libre cours à l'imagination des chefs en matière de mise en scène. Plus besoin d'ajouter du feuillage ou autre motif : la décoration est déjà présente avec l'effet grillagé...

À découvrir également, la collection d'assiette à brochettes et sa garniture créée par Sylvie Amar Studio pour Verres & Décors : une encoche permet de recevoir sur le bord de l'assiette le pic mais aussi d'y poser des toasts, mouillettes ou grissini. La collection Uno 2010 existe en noir, blanc et argent.

WWW.VERRESETEDECORS.COM

De nouvelles formes avec le Système Modulaire III de GO IN



La nouveauté de cette saison est le Système modulaire III de GO IN, une collection avec de nombreuses variantes de piétements de table modernes, colorés et aux formes innovantes. Le Système modulaire III permet des créations de produits monochromes en blanc et noir, brillants et résistants aux intempéries. Les pieds modulaires pour tables, mange-debouts et tables basses sont disponibles en rond, carré bombé et rectangulaire bombé (Modèle ZS F0 A***). La combinaison avec les nouvelles colonnes rondes ou carrées crée des piétements de table tendance et garantissant une excellente stabilité. Associés aux nouvelles formes rondes ou carrées des plateaux de table en stratifié compact, ils constituent une unité parfaite.

WWW.GO-IN.FR

La salamandre à voûte mobile de Capic, c'est chaud

Avec sa rapidité exceptionnelle et la qualité de ses résultats, la salamandre Capic est adaptée aux professionnels de la restauration. La montée en température est ultra rapide (200 °C en 20 secondes) ; la voûte est réglable et s'immobilise en toute position. C'est l'outil idéal pour glacer, dorer, gratiner, croûter et maintenir au chaud. Elle convient parfaitement au travail 'à la carte'. Sa carrosserie est en acier inoxydable, avec un chauffage électrique (4,5 kW) par foyers rayonnants, logé dans un plafond réfléchissant en céramique. La salamandre se nettoie très facilement.

WWW.CAPIC-FR.COM



L'équilibre alimentaire à portée de clic par Lesieur

Les bonnes habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge et le rôle des parents est essentiel. Pour les aider, Isio 4 de Lesieur innove avec un CD-Rom destiné à la fois aux parents et à leurs enfants. Avec ce nouvel outil pédagogique, Isio 4 poursuit sa mission d'accompagnement de toute la famille vers l'équilibre alimentaire. C'est d'ailleurs grâce aux efforts de la marque que la charte d'engagements nutritionnels de Lesieur a récemment été reconnue par le Programme national nutrition santé (PNNS).

WWW.LESIEUR.FR



À L'ARDOISE CE MOIS-CI

Bouchées de chapon aux brisures de truffes
Symphonie de champignons et fondue d'endives

(avec coût matière et coût de production)

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

Son avis



Lorsque que l'on parle de truffes, on pense immédiatement à celles du Périgord, ce champignon magique appelé 'tuber melanosporum'. Elles se ramassent

de décembre à mars aux pieds des chênes ou des noisetiers à l'aide de cochons ou de chiens truffiers. Il est important de la laisser mûrir afin qu'elle dégage toutes ses saveurs. Son utilisation reste subtile, car au-delà de son prix élevé, trop de truffe dans un plat provoque une perte totale d'identité.

LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, TransGourmet)



Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Pour 8 personnes : 8 filets de chapon • 30 g de brisures de truffes • 200 g de girolles • 200 g de cèpes • 100 g de morilles • 5 belles endives • 100 g de beurre • 20 cl de vin blanc • 50 cl de crème liquide • Sel, poivre, huile, sucre, ciboulette

- 1** Découper les filets de chapon en morceaux de 40 g environ, essuyer les champignons et ciseler les endives.
- 2** Faire suer les endives avec un peu d'huile, sucrer et laisser réduire doucement. Faire colorer la viande, déglacer avec le vin blanc, ajouter les brisures de truffes et la crème.
- 3** Faire poêler les champignons avec le beurre et la ciboulette, saler, poivrer.
- 4** Dresser.

Cette recette se décline en version poisson :
Tronçons de turbot aux brisures de truffes, symphonie de champignons et fondue d'endives



Coût matière 5,81 €*
Niveau de qualification pour réaliser le plat Moyen
Frais de personnel de production/portion 2,20 €*

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

* Se reporter au blog pour en savoir plus.

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



Ses 15 kcal aux 100 g font de ce légume léger et rafraîchissant, l'allié des régimes, tout en apportant des sels minéraux et plus particulièrement du potassium (205 mg/100 g). Cette teneur est plus élevée que dans la plupart des légumes frais. Cette caractéristique, associée à une faible teneur en sodium (4 mg/100 g), confère à l'endive de bonnes propriétés diurétiques. Le sélénium qu'elle contient est un bon antioxydant, tout comme la vitamine C (10 mg/100g). Mieux vaut d'ailleurs la manger crue afin de préserver ses teneurs vitaminiques !

C'est la saison

Idées plat du jour

Le chapon

- Chapon farci aux girolles
- Fricassée de chapon au thym

Le turbot

- Turbot poché, sauce hollandaise
- Turbot rôti, sauce bordelaise

Le fruit du mois Le litchi ou lychee



Arbre de la famille des sapindacées, le litchi est originaire du sud de la Chine et s'apparente à un marronnier. Il peut atteindre 6 à 20 m de hauteur et aime les climats tropicaux. Le litchi est aussi le nom donné au fruit qui mesure de 4 à 5 cm et qui se présente en forme de grappes à l'extrémité des branches. C'est un fruit globuleux, ovoïde avec une écorce rouge à rouge foncé, dure, épaisse, rugueuse et qui se retire facilement. Sa chair est blanchâtre, nacré, légèrement translucide, croquante, acidulée, très parfumée et sucrée. Sa saveur est douce, rafraîchissante avec un goût de rose. Il pousse un noyau noir ovale en son centre, non adhérent et non comestible. Le litchi est cultivé depuis plus de 2 000 ans en Chine où la tradition veut que l'on offre ce fruit en guise de porte bonheur au nouvel an. Plus il est frais, plus il est savoureux. La meilleure période d'achat est du 15 novembre au 15 janvier. Il supporte très bien la congélation dans sa coque. On le trouve dans le commerce ou encore conservé au sirop voire séché comme les pruneaux. Leurs utilisations se retrouvent en pâtisserie, dans les salades de fruits, en sorbet, gâteaux ou mousse. Il sert également à produire un alcool. En cuisine, il décore les préparations froides et se marie bien avec les viandes blanches. Vous pouvez le cuire mais le plus brièvement possible et le servir au dernier moment. (Extrait du Blog des Experts "Le dictionnaire des fruits et légumes" de Frédéric Jaunault, conseiller chez All Fresh Logistique)

Desserts du jour

- Vacherin de litchi et coulis de framboise
- Crème brûlée aux litchis
- Gratin de litchis à la crème d'amandes parfumée à la rose

Le conseil TransGourmet

Pour donner plus de moelleux à votre volaille farcie, ajoutez à la farce un peu de fromage blanc ou un yaourt.

Accord mets et vins

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

Chapon, truffes, morilles... tout ce qu'il faut pour faire la fête. Pour le choix du vin, la présence d'endives, de crème et de vin blanc est déterminante. Pour cet accord, je privilégie le cépage à l'appellation en choisissant dans la très belle gamme TransGourmet Vins exclusifs de l'ancien monde : le viognier. Ce cépage très présent dans la partie nord de la vallée du Rhône, donne des vins secs mais souples, très fins avec des arômes d'une rare complexité. Un vin en parfaite harmonie avec le plat proposé.



Focus l'endive

Culture : Plante potagère connue au départ sous le nom de chicorée sauvage, ce bourgeon hypertrophié et compact est obtenu par forçage à l'obscurité et se déguste en salade ou en guise de légume. Aujourd'hui l'endive également appelée chicon est cultivée dans de nombreux pays, notamment en Europe. L'endive mesure de 12 à 20 cm de longueur et environ 5 cm de diamètre.

Caractéristiques : Ses feuilles croquantes sont de couleur blanc crémeux et jaunâtre à la pointe. Sa saveur est légèrement amère. La chicorée sauvage était déjà appréciée par les Grecs et les Romains pour ses qualités médicinales. Vers 1850, un jardinier belge

découvrit par hasard des racines de chicorée sauvage comestibles, de forme allongée et de couleur jaunâtre. Par la suite, la culture fut améliorée pour donner naissance à l'endive.

Cuisson/conservation : L'endive se conserve au réfrigérateur dans un sac plastique perforé pendant environ 1 semaine, elle craint la lumière. Elle est meilleure très fraîche, et on ne peut pas la congeler. L'endive se consomme crue, en salade arrosée de vinaigrette ou de mayonnaise. Il est conseillé pour une meilleure présentation mais aussi pour atténuer son amertume, de l'associer à d'autres salades. On peut la combiner avec des noix, des betteraves rouges, des pommes, du céleri ou encore de l'avocat. Cuite, elle est délicieuse braisée, à l'étuvée, gratinée et nappée de sauce béchamel.



Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur

www.transgourmet.fr



TRANSGOURMET



All Fresh
Logistique

DÉBUTANT UN TOUR DU MONDE DE 103 NUITS

Première escale du 'Queen Elizabeth' en France

Cherbourg-Octeville (50) Le nouveau navire de croisière de la compagnie Cunard a fait escale à Cherbourg le 30 novembre dernier. Visite.



Le Queen Elizabeth.

Le 'Queen Elizabeth' en chiffres

Coût de construction : 500 ME
Longueur : 294 m
Nombre de ponts : 16
Cabines : 995
Passagers : 2 068
Équipage : 1 005 personnes
Café : 26 tonnes par an
Vin et champagne : 351 900 bouteilles par an, soit près de 1 000 par jour

C'est sous la neige que le *Queen Elizabeth*, le dernier navire de croisière de la compagnie Cunard, a fait escale à Cherbourg (50) le 30 novembre. Baptisé par la reine **Elizabeth II** le 11 octobre 2010 dans son port d'attache de Southampton, le navire est parti dès le lendemain pour une série de croisières inaugurales, avant de se lancer début 2011 dans un tour du monde de 103 nuits.

150 cuisiniers pour 2 068 passagers

Douze bars et huit restaurants ont été installés à bord, dont la Verandah, restaurant français dans lequel le chef **Jean-Marie Zimmermann** s'est particulièrement investi. La cuisine est plus internationale aux Princess Grill et Queen's Grill - deux restaurants réservés aux passagers des suites -, tandis que l'ambiance est plus simple dans le restaurant principal qui peut accueillir 872 personnes, le Britannia. Pour proposer des produits frais tout au long de la croisière Jean-Marie Zimmermann

fait envoyer des containers dans les ports où le bateau s'arrête. Ensuite, il peut compter sur les 150 cuisiniers pour nourrir 2 068 passagers tout au long de la journée. Tous les métiers de bouche sont représentés à bord : boulangers, poissonniers, etc.

L'équipage vient des quatre coins du globe, et les contrats de travail diffèrent selon les nationalités. En général, les Asiatiques passent neuf mois à bord, puis prennent deux mois de vacances, tandis que les Européens travaillent quatre mois, et restent à terre un mois avant de réembarquer. Ils travaillent tous dix heures par jour, 7 jours sur 7, et disposent à tour de rôle de temps de repos pendant les escales.

Tous bilingues, ils logent dans des cabines pour deux à quatre personnes, et doivent passer une visite médicale complète tous les deux ans. Malgré les contraintes, de nombreux membres de l'équipage travaillent depuis des années sur des croisières. **Julie Durand**

WWW.CUNARD-FRANCE.COM

Jean-Marie Zimmermann, ambassadeur de la gastronomie sur les mers



Jean-Marie Zimmermann dans les cuisines de la Verandah.

La Verandah, le restaurant français de **Jean-Marie Zimmermann** sur le *Queen Elizabeth*, est plein tous les soirs. "J'en suis très content, confie-t-il, d'autant plus que la direction n'était pas sûre qu'il marcherait." Mais la compagnie de croisières Cunard a finalement accordé sa confiance à celui qu'elle a surnommé son 'Global Culinary Ambassador'. Il faut dire que la relation entre la Cunard et le chef français est intense. Depuis 2003, il a participé au lancement de ses trois paquebots : le *Queen Mary 2*, le *Queen Victoria*, et enfin le *Queen Elizabeth*. Désormais, il dirige tous les restaurants de la flotte, soit 450 cuisiniers et 32 000 couverts par jour. Le chef a même œuvré sur le *Queen Elizabeth* lors de son voyage inaugural. Il puise son inspiration dans les pays visités pour créer des restaurants mexicains ou italiens, tout en s'adaptant aux exigences internationales de sa clientèle. C'est lui aussi qui gère l'approvisionnement des bateaux, et qui organise le service en salle en collaboration avec les maîtres d'hôtel. "Quand on a son restaurant sur terre, on peut faire sa prima donna, explique-t-il. Mais là, je ne peux pas arriver juste avant le service et dire que ça ne va pas. Je passe d'un bateau à l'autre pour enseigner les nouvelles cartes, et prends du temps pour expliquer comment je vois les choses. J'ai des équipes de confiance avec qui je communique beaucoup par e-mail ou téléphone." Tout ce travail n'entame pas la jovialité du chef. Il lui reste même assez de force pour consacrer la moitié de ses quatre mois de vacances à développer des projets personnels, tels qu'ouvrir des restaurants en France et à New York.



BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie Restauration

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



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

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

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° _____

Date de validité : ____ / ____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Orientation professionnelle :

en alternance dans un resto gastro plutôt qu'un étoilé nuitrait-

JE VEUX ÊTRE L'UNIQUE CHEF
MAIS AUSSI GÉRANT, CHEF
DU PERSONNEL, VOYAGER BEAUCOUP,
CÔTOYER LES ÉTOILÉS, ÊTRE
MON MAÎTRE!

JE VOIS, JE VOIS...
VOUS AVEZ PENSÉ
À UN CAMION
DE FRITES ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé **RTKEL23** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr