

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 8

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



LE 19^E
**TROPHÉE
DAVID
CAMPBELL**
POUR
**LAURE
MANZARI**
FOUR SEASONS
GEORGE V,
PARIS, VIII^E

INCONTURNABLES ILLUMINATIONS

LA MAGIE DE NOËL DANS LES STATIONS ALPINES



L'hôtel Mont Blanc à Megève.



Festival pyrotechnique de Courchevel.

À l'occasion des fêtes de fin d'année, les villes rivalisent d'inventivité pour briller de mille feux. Courchevel, la station des stars, organise de grands shows de feux d'artifices, qui mettent en compétition 4 pays pendant trois jours.

8 000 spectateurs sont attendus et braveront le froid pour ce spectacle unique en Europe. En Haute-Savoie, à Megève, un sapin naturel de 15 mètres de hauteur - décoré grâce à 3 000 étoiles en cristal Swarovski - a été installé

sur la place du village ; sa mise en lumière a été lancée par la top model **Adriana Karembeu**. Bien sûr, les **Sibuet**, acteurs incontournables du village, participent aux illuminations et n'ont pas hésité à parer de rose l'hôtel Mont Blanc.

FINALE DU MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

PAGE 4

La liste des candidats qualifiés dans les séries de la profession

ENTRETIEN CROISÉ

PAGE 6

Dialogue sur les normes hôtelières entre Didier Chenet et Didier le Calvez

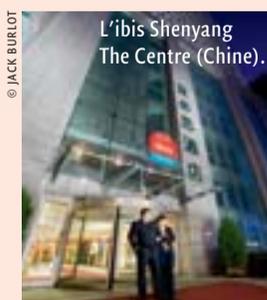
LE DÉVELOPPEMENT EN 'ASSET RIGHT' DÉCRYPTÉ PAGES 2-3

Accor : stratégie globale, approches locales

Partout où il est présent, Accor doit adapter ses marques et son style d'exploitation en fonction de ses interlocuteurs et du contexte hôtelier de chaque pays.

En mai 2010, le groupe annonçait que son parc atteindrait 700 000 chambres en 2015 : 23 % en filiales, 28 % en franchise, 30 % en management et 19 % en loyers variables.

Une gymnastique bien réglée, que détaille **Christophe Karaoglanian**, directeur du développement hôtelier du groupe.



© JACK BURLLOT

L'ibis Shenyang The Centre (Chine).

INTEMPÉRIES

PAGE 19



© MAIRIE DE PARIS

N'oubliez pas de déblayer la neige devant votre établissement

Les fortes chutes de neige ont recouvert les trottoirs d'une épaisse couche souvent glissante, rendant les déplacements des piétons très difficiles, pour ne pas dire dangereux. Rappel de vos obligations.

LES 4 ET 5 FÉVRIER

PAGE 24

Brest accueillera le congrès national des clubs hôteliers en 2011

Roissy, aller simple

À chaque nomination d'un nouveau ministre ou secrétaire d'État au Tourisme, l'heureux élu ne manque pas d'afficher, dès sa prise de fonction une volonté farouche d'améliorer l'accueil de nos visiteurs. Il faut croire, pour reprendre le mot cruel du général de Gaulle, qu'il s'agit d'une question d'avenir qui le restera.

Or, en ces temps de difficultés particulières dues à des conditions atmosphériques somme toutes normales pour la saison - il n'y a que les médias pour s'étonner qu'il neige en hiver - rien de tel pour notre secrétaire d'État au Tourisme, qui pourrait d'ailleurs faire signe à son collègue des Transports qui fut naguère un animateur inlassable du groupe Tourisme de l'Assemblée nationale, que de se mettre dans la peau d'un touriste de base débarquant à Roissy pour passer quelques jours à Paris.

En clair, MM. **Frédéric Lefebvre** et **Thierry Mariani**, authentiques bizuths de la fonction ministérielle, pourraient tirer grand profit d'une rapide - ne leur demandons pas de répéter la galère quotidienne des abonnés de la ligne B du RER - expérience qui les obligerait, une heure ou deux, à prendre conscience d'une douloureuse réalité difficile à percevoir derrière la vitre fumée de leur limousine officielle. Et peut-être en déduiront-ils qu'au-delà des discours de circonstances devant les congrès professionnels, leur première action en faveur de cette fameuse qualité de l'accueil devrait s'exercer à l'égard des services de l'État ou de ceux qui sont contrôlés par la puissance publique.

Le plus urgent concerne bien évidemment la SNCF : des rames de wagons dignes d'une démocratie populaire des années 1950, une atmosphère glauque dans un décor kafkaïen, l'absence de place pour tout bagage (un comble pour la ligne reliant le principal aéroport du pays au centre de la capitale !), et bien sûr, aucun accès pour les personnes handicapées qui devront se rabattre sur les taxis, à condition que l'autoroute ne soit pas fermée pour cause de verglas. Ils pourront peut-être par la même occasion alerter la direction d'Aéroports de Paris sur l'absence de politique suivie en matière de propreté des lieux d'aisance, autre point trop souvent négligé qui constitue, hélas, le premier contact avec notre douce France.

Vous l'avez compris, il serait vain de se contenter de pieuses exhortations à l'égard des professionnels de l'accueil, d'imposer des normes de sécurité, d'accessibilité, de confort de plus en plus rigoureuses, ce qui est tout à fait normal, et de laisser les services publics dans un état de délabrement qui risque fort de brouiller l'image de la Ville lumière et, au-delà, de tout le pays.

L. H.

EN BREF

Le taux horaire du smic est fixé à 9 € au 1^{er} janvier 2011

C'est officiel, le taux horaire brut du smic est fixé à 9 € à compter du 1^{er} janvier 2011. Quant au minimum garanti - qui sert notamment au calcul des avantages en nature dans le secteur de l'hôtellerie-restauration -, il est porté à 3,36 € (contre 3,31 € actuellement).

Ce salaire minimum de croissance ainsi que le minimum garanti sont applicables en métropole, dans les départements d'outre-mer et dans les collectivités d'outre-mer de Saint-Barthélemy, de Saint-Martin et de Saint-Pierre-et-Miquelon.

(Décret n°2010-1584 du 17 décembre 2010 portant relèvement du salaire minimum de croissance, publié au Journal Officiel du 18 décembre 2010).

Le guide 'Lebey 2011' récompense 4 chefs pour le Meilleur plat de l'année



Jean-Paul Arabian, restaurant Le Caméléon (Paris VI), récompensé par le guide 'Lebey 2011'.

Pour la sortie du guide *Lebey 2011*, le palmarès du meilleur plat de l'année vient d'être révélé. Quatre chefs ont été récompensés : **Jean-Paul Arabian**, restaurant Le Caméléon (Paris VI) ; **Christophe Saintagne**, restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée (Paris VIII) ; **Alain Passard**, restaurant l'Arpège (Paris VII) ; **Shinichi Sato**, restaurant Passage 53 (Paris II).

Le dîner des grands chefs du monde

C'est dans l'hôtel de ville de Lyon le 25 janvier prochain, pendant le Sirha, que se déroulera le dîner des grands chefs du monde en hommage à **Paul Bocuse**. On devrait compter dans l'assistance plus de 200 étoiles Michelin. En clin d'œil aux mères lyonnaises, ce sont des femmes, toutes de grands chefs, qui seront aux fourneaux. À l'apéritif : **Léa Linster**, Bocuse d'or 1989, Restaurant Léa Linster, 1 étoile (Luxembourg) ; aux amuse-bouches : **Annie Féolde**, Enoteca Pinchiorri, 3 étoiles (Italie) ; aux entrées : **Carne Rusalleda**, Restaurant Sant Pau, 3 étoiles (Espagne) ; au poisson : **Anne-Sophie Pic**, Maison Pic, 3 étoiles (France) ; à la viande : **Nadia Santini**, Dal Pescatore, 3 étoiles (Italie) ; et au dessert : **Luiza Valazza**, Al Sorriso, 3 étoiles (Italie). Quant au service, il sera assuré par des jeunes filles, élèves de l'Institut Paul Bocuse.

Disparition de Charles Bazire

C'est avec une profonde tristesse que nous avons appris le décès, le 6 décembre dernier, de **Charles Bazire**, président honoraire et membre fondateur du CEH (Consortium européen de l'hôtellerie, un groupement de professionnels spécialistes de la transaction en vente de fonds de commerce). L'Hôtellerie Restauration présente ses sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

LA POLITIQUE D'ASSET RIGHT' PASSÉE AU CRIB

Développement d'Accor

Le groupe doit adapter ses marques et son style
Une gymnastique bien réglée, que détaille Christian

Une politique baptisée 'asset right' a profondément marqué le développement du groupe Accor. En mai 2010, le groupe annonçait que son parc atteindrait 700 000 chambres en 2015. Un chiffre se décomposant ainsi : 23 % en filiales (en propriété des murs ou en location fixe), 28 % en franchise, 30 % en management et 19 % en loyers variables. En 2009, les hôtels filiales représentaient 40 % du parc.

D'après les données de novembre 2010, parmi les contrats actuellement dans le 'pipe' à l'horizon 2013/2014, 80 % seraient des contrats de management ou de franchise et 20 % des contrats en propriété ou location. Ces chiffres recouvrent toutefois des situations différentes et des réalités complexes. S'il aurait sans doute été plus facile de disposer d'un seul interlocuteur dans chaque pays, le partenaire unique demeure néanmoins l'exception : "c'est le cas en Turquie, avec la société Akfen qui construit nos hôtels, note **Christian Karaoglanian**, directeur du développement chez Accor. Actuellement, notre parc y est de 9 hôtels ouverts et 4 en construction ; les hôtels sont exploités en loyer variable. En Inde, nous travaillons également avec un partenaire local privilégié, Interglobe, avec lequel nous investissons à travers un joint-venture."

Dans d'autres pays, le partenaire unique peut être représenté par une société dans laquelle Accor a pris des participations. C'est le cas en Pologne où "nous sommes majoritaires dans la société Orbis qui possède et exploite 60 hôtels", poursuit Christian Karaoglanian. Au Maroc

LA FRANCHISE VIENDRA S'AJOUTER AU COUP PAR

B&B Hôtels renforce son pour accélérer son dév à l'international

Marco Pimentel prend la tête d'une nouvelle direction France et devient le numéro 2 de la chaîne, alors que Georges Sampeur, toujours président du directoire, se recentre sur l'international.

B&B Hotels, petite chaîne 'éco-chic' prend de l'ampleur et renforce son organisation. La France - qui représente encore 80 % de son chiffre d'affaires - va être dotée d'une direction distincte. À sa tête : **Marco Pimentel**, qui a nommé deux patrons de réseaux, l'un pour les gérants mandataires (la structure d'exploitation la plus fréquente chez B&B Hotels) et l'autre pour les gérants salariés (hôtels plus récents et gros porteurs).

Par ailleurs, la chaîne, "qui exploite traditionnellement les hôtels en direct", selon Marco Pimentel, va partiellement promouvoir la franchise, qui ne représente aujourd'hui que 5 établissements. "Nous considérons la franchise comme un complément, sûrement pas comme un axe de développement majeur." Les efforts de rénovation du parc se poursuivent : "Chaque an-



Marco Pimentel, directeur de B&B France.

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

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

SECRETARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Atelier Manifesto

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

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



Presse PRO

LE

: à stratégie globale, approches locales

d'exploitation à chaque pays, en fonction de ses interlocuteurs et du contexte hôtelier de la zone. Karaoglanian, directeur du développement hôtelier.

- où Accor développe un programme d'investissement d'une vingtaine d'hôtels, destinés à s'ajouter aux 28 déjà en exploitation -, "nous avons créé avec des investisseurs institutionnels du royaume la société Risma, propriétaire des hôtels, ajoute le directeur. Nous sommes le 1^{er} actionnaire mais notre participation reste minoritaire." Autre point commun à ces deux pays : les sociétés locales sont cotées en bourse.

Partenaires multiples et 'manchise'

Certains pays peuvent aussi proposer un nombre restreint de partenaires dont l'un est majoritaire. C'est le cas au Vietnam, avec la société Benthanh Group, principal partenaire qui vient d'annoncer la création de 8 hôtels ibis supplémentaires développés en contrat de management.

Globalement, cependant, la plupart des négociations - dans la zone Asie, notamment - se discutent au cas par cas avec des partenaires multiples. En Indonésie, "nous avons une multitude d'investisseurs qui proviennent de tous les horizons : industriels, commerçants, banquiers", insiste Christian Karaoglanian. "Nous avons lancé la marque Etap Hotel qui fonctionne très bien, mais avec des contrats négociés sur des durées de dix ans renouvelables, et des

loyers perçus sur chiffre d'affaires". En Chine, "nous nous développons en management dans le haut et le milieu de gamme et investissons plutôt sur le segment économique, en particulier ibis", poursuit-il. Pour la marque phare de l'économique, le déploiement continuera de se faire en propriété, en location et via la 'manchise', une franchise avec mise en place du directeur d'hôtel pour mieux contrôler le produit et les modes opératoires. Objectif de la marque : tripler son parc d'ici à 2015 avec 150 établissements.

De la franchise pour les plus matures

Dans des pays moins matures sur le plan de l'hôtellerie comme la Russie, "nous développons toujours des hôtels en management et en loyers variables pour limiter les risques. Nous nous concentrons aujourd'hui sur Moscou, la destination la plus importante en termes de tourisme d'affaires, mais plusieurs hôtels - surtout des ibis - sont déjà ouverts ou en cours de construction à Saint-Petersbourg et dans les grandes villes de province."

Si le management ou la location variable sont souvent privilégiés dans les pays émergents, en revanche, la franchise peut également convenir à d'autres États au potentiel de réseau élevé. C'est le cas en Chine, mais également au Brésil, place forte du groupe en Amérique latine : "c'est un pays avec une hôtellerie déjà existante, les hôteliers ont l'expertise et le savoir-faire pour devenir franchisés", estime Christian Karaoglanian. Au Brésil, où Accor est bien im-



En Chine, explique Christian Karaoglanian, "nous nous développons en management dans le haut et le milieu de gamme et investissons plutôt sur le segment économique, en particulier ibis", comme ici avec l'ibis Shenyang The Centre.

planté, l'ambition est de doubler le parc d'ibis (50 établissements aujourd'hui) d'ici à 2015 et de porter le réseau de Formule1 à 30 (il en compte 10 actuellement).

Évelyne de Bast



Christian Karaoglanian, directeur du développement hôtelier d'Accor.

COUP

organisation eloppement

née, nous prévoyons une enveloppe de 15 ME [à cet effet]. Nous avons encore un tiers du parc à rénover", détaille Marco Pimentel. Enfin, le nouveau patron Fran- ce de B&B Hotels affiche sa satisfaction en tant que manager : "Pour tous, ce redéploiement est une énorme opportunité, offrant la possibilité d'évoluer dans la structure. Cela donne un élan à l'ensemble des équipes."



Nouvelles structure avec Carlyle pour l'immobilier

Le président du directoire Georges Sampaeur a précisé avoir la bénédiction des nouveaux actionnaires, Carlyle en particulier. Il affirme sa volonté de déployer B&B Hotels en Europe : "Nous avons besoin d'une vraie structure Europe pour renforcer le réseau [qui compte] 36 hôtels en Allemagne, bientôt 8 en Italie et 1 en Pologne." Là encore, la franchise viendra s'ajouter au coup par coup. "Cela a été le cas au Maroc, sans que nous ne l'ayons réellement programmé", déclare Georges Sampaeur. À l'international, le développement se fera en filiale : "Nous avons créé une nouvelle structure avec notre actionnaire qui prend en charge toute la partie immobilière." Cela n'empêche pas B&B Hotels de poursuivre son partenariat avec ANF, l'une des sociétés filiales d'Eurazeo.

Doté de nouveaux moyens financiers, B&B Hotels poursuit, en 2011, sa stratégie : "Nous avons fixé la barre à 300 hôtels, Comme nous n'en avons que 235, nous avons un réel défi à relever", avance Georges Sampaeur. C'est tout l'enjeu de ce redéploiement.

É. de B.

COIFFÉ DE DEUX TOQUES AU 'GAULTMILLAU'

Gilles Dudognon lance son journal

Nieul (87) Le charismatique chef limougeaud publie un semestriel gratuit -pour l'instant- tiré à 8 000 exemplaires.

Gilles Dudognon, le patron de La Chapelle Saint-Martin, à Nieul en banlieue de Limoges, vient de créer son propre média sous le titre 100 % Limousin, Goûts et savoir-faire. Ce chef plusieurs fois distingué au Michelin, et dernièrement coiffé de 2 toques au GaultMillau, devient ainsi éditeur et journaliste, pour un semestriel de 52 pages consacré aux saveurs et à la gastronomie. L'objectif du magazine n'est pas élitiste mais pédagogique, au service de ceux



Gilles Dudognon passe du piano à la plume.

qui aiment les belles et bonnes choses.

Une force de communication

Tiré à 8 000 exemplaires, il fourmille de renseignements pratiques, tout en étant pour l'établissement de son fondateur une force de communication. Gilles Dudognon voit loin. "Nous avons de quoi tenir trois ans en informations et en articles rédigés d'avance, déclarait-il dans Le Populaire du Centre. Nous réfléchissons également à la possibilité de vendre notre journal, mais pas pour l'instant."

Jean-Pierre Gouverneur

EN BREF

Fondations Capital rachète Courtepaille

Le fonds d'investissement Fondations Capital vient d'annoncer le rachat de la chaîne Courtepaille pour 245 M€. L'acquisition devrait être effective dans le courant du 1^{er} trimestre 2011. "Courtepaille est une entreprise dynamique conduite par une équipe de management forte et de grande expérience. La notoriété de l'enseigne et l'attrait du rapport qualité-prix proposé par Courtepaille vont permettre au groupe de profiter pleinement des tendances favorables du marché de la restauration hors foyer et de mener une politique de développement active", a commenté Xavier Marin, président de Fondations Capital. Pour



Xavier Marin, co-créateur avec Philippe Renaud de Fondations Capital, un fonds d'investissement.

Philippe Labbé, président de Courtepaille, "Fondations Capital partage notre vision du développement du groupe en vue de réaliser le projet Courtepaille 2015. Fondations Capital a la capacité d'accompagner le management dans la poursuite de la croissance du réseau Courtepaille en propre et en franchise". Créé il y a cinquante ans, Courtepaille est la première chaîne historique de restaurant-grill. Elle compte aujourd'hui

222 restaurants en France, emploie plus de 3 600 personnes et accueille près de 15 millions de clients par an pour un chiffre d'affaires sous enseigne de 280 M€.

Sylvie Soubes

Jean Dalaudière quitte la présidence de la Fédération des franchisés Accor

Jean Dalaudière, président de la Fédération des franchisés Accor (regroupant la totalité des associations de franchisés par marques) aurait cédé sa place, selon nos informations, à deux présidents, Pascal Denain, franchisé à La Rochelle, et Patrick Jacquier, franchisé à Dijon. Depuis quelque temps déjà, Jean Dalaudière avait émis le souhait de se libérer de ses responsabilités au sein de la Fédération. Le départ de Gilles Pélisson de la présidence du groupe a donc précipité les choses.

UN DOUBLE REGARD SUR LA CRÉATION

Paris des chefs 2011, entre visible et invisible

Du 22 au 24 janvier prochains, à l'occasion du salon Maison & Objet au parc des expositions Paris-Nord Villepinte, cuisiniers et créateurs seront sur scène.



En 2010 sur scène, le chef **Éric Guérin** et le photographe **Erwan Balança**.



Lors du dernier Paris des chefs, **Pierre Hermé** avait choisi de dialoguer sur scène avec le designer **Matalie Crasset**.

La troisième édition de Paris des chefs change de braquet. "C'est un festival de cuisine d'un genre nouveau, assure **Nicolas Chatenier** de l'agence Peaceful Chef. Nous avons misé sur une programmation toujours destinée à mieux cerner le bouillonnement d'idées qui agite l'univers de la gastronomie au regard des autres disciplines créatives, mais nous avons travaillé cette année sur la lisibilité et l'accessibilité de la prestation sur scène." Ainsi, sur un thème imposé, un chef et un architecte, designer, photographe ou plasticien dialoguent, démontrent, débattent, échangent leurs points de vue devant le public. Cette année, le thème sera l'invisible et le visible, double regard de la création. "En cuisine, deux écoles cohabitent. D'abord les partisans du dissimulé. On se souvient du caviar de melon chez **Ferran Adrià**, une fausse truffe noire ou un faux

gras de jambon chez **Quique Dacosta**. **Michel Troisgros** propose une peau de lait entièrement blanche qui, une fois fendue, laisse apparaître une purée de truffe noire. Dans un mouvement opposé, tout est donné à voir comme chez **Pascal Barbot** avec son millefeuille 'à ciel ouvert' de champignons de Paris et de foie gras. Les deux axes, invisible et visible, sont deux voies possibles tant pour le créateur que pour le cuisinier. La scène de Paris des chefs verra chaque duo se positionner par rapport à cette alternative", poursuit Nicolas Chatenier.

18 binômes en trois jours

Au cœur du salon Maison & Objet, sur scène, 18 binômes se succéderont pendant trois jours. Pour les accompagner, deux journalistes, **Andréa Petrini** et **Benoît Chaigneau**. Côté programmation, on attend des cuisiniers français mais aussi des talents

moins connus venus d'Estonie ou des pays nordiques. Sont annoncés : **Giovanni Passerini**, Rino (Paris) avec **Helena Ichbiah** et **Piotr Karczewski**, designers de Ich&Kar ; **Jacques Génin** (Paris) avec le designer culinaire **Marc Brétilot** ; **Jean-François Piège**, Thoumieux (Paris) avec **India Mahdavi**, designer ; **San-Hoon Degeimbre**, L'Air du Temps (Bruxelles, Belgique) avec **Tiphaine Campet**, styliste culinaire ; **Paolo Lopriore**, Il Canto (Sienne, Italie) avec **Paola Marchesi**, sculptrice ; **Kobe Desramaults**, In de Wulf (Dranouter, Belgique) avec **Antoine Van Loocke**, designer-coutelier ; **Sven Chartier**, Saturne (Paris) avec **Kevin Velghe**, architecte ; **Davide Scabin**, Combal Zero (Turin, Italie) avec **Olivero Toscani**, photographe ; **Mauro Colagrecio**, Le Mirazur (Menton) avec **Marcelo Joulia**, architecte ; **Cédric Béchade**, L'Auberge Basque (Saint-Jean-de-Luz) avec **Tony Soulié**, artiste peintre, **Michel Portos**, Saint James (Bouliac) avec **François Champsaur**, architecte.

Sans oublier : **Yoshiro Narisawa**, Les Créations, (Tokyo, Japon) ; **Sat Bains**, restaurant Sat Bains, (Nottingham, Royaume-Uni) ; **Magnus Nilsson**, (Fäviken, Suède) ; **Thierry Marx**, Mandarin Oriental (Paris) ; **Daniel Rose**, Spring (Paris) ; **Peeter Pihel**, Restaurant Alexandre (Muhu Island, Estonie) ; **Loretta Fanella**, Enoteca Pinchiorri, (Florence, Italie)...

Nadine Lemoine

WWW.PARISDESCHefs.COM

ILS ÉTAIENT 464 À SE PRÉSENTER AUX SÉLECTIONS

36 candidats qualifiés pour la finale du MOF cuisine

Les 4 et 5 mai prochains, à Marseille, ils seront 36 en lice pour le col bleu-blanc-rouge et le diplôme d'État Un des Meilleurs ouvriers de France.

Fin novembre, 464 candidats se sont présentés, aux sélections. Aujourd'hui, ils ne sont plus que 36 dans la dernière ligne droite. Ils ont passé une épreuve théorique (un questionnaire) puis deux épreuves pratiques : en entrée, un Gros carrelet braisé et laqué au beurre de homard et, en plat, une Pie de canard aux navets. Les 36 sélectionnés se retrouveront à nouveau les 4 et 5 mai prochains dans les cuisines du lycée hôtelier de Marseille, où ils seront jugés sur une épreuve imposée mêlant tradition et techniques nouvelles ainsi qu'un 'projet libre' révélant la maîtrise de qualités complémentaires.

Alsace

Jean-Paul Bostoën, Auberge de l'III ; **Bernard Leray**, La Nouvelle Auberge ; **Anne Ernwein**, L'Agneau.

Bourgogne

Yohann Chapuis, restaurant Greuze.

Champagne-Ardenne

Philippe Mille, Château Les Crayères.

Franche-Comté

François Moureaux, La Poutre.

Haute-Normandie

Pierre Caillet, Le Bec au Cauchois ; **Christophe Pacheco**, Lucien Barrière Pont-l'Évêque.

Languedoc-Roussillon

Nicolas Davouze, Auberge du Vieux Puits ; **Franck Putelat**, Le Parc.

Nord-Pas-de-Calais

Stéphane Collet, Préfecture.

Paca

Jérôme Blanchet, Hôtel Negresco ; **Eric Finon**,

Lenôtre ; **Simon Ganache**, Lenôtre ; **Jérôme Nutile**, Catellas ; **Loïc Laridon**, Grand Hôtel du Cap-Ferrat ; **Frédéric Lapeyre**, Auberge de Noves ; **Olivier Scola**, Ze Bistrot.

Paris Île-de-France

Fabrice Brunet, Lenôtre ; **Thierry Charrier**, ministère des Affaires étrangères ; **Philippe Clergue**, Le Cordon Bleu ; **Romain Corbière**, École de cuisine Alain Ducasse ; **Edgar Duhr**, Eat Me ; **Jean-Bernard Fichépain**, École Lenôtre ; **Christophe Haton**, Tecomah ; **Thierry Mechinaud**, restaurant Pierre Gagnaire ; **Patrick Mouezant**, lycée professionnel René Auffray ; **Christophe Raoux**, Café de la Paix ; **Denis Rippa**, La Méditerranée ; **Eric Trochon**, École Ferrandi.

Poitou-Charente

Sébastien Aminot, Niort.

Rhône-Alpes

David Alessandria, Château des Comtes de Challes ; **Florent Boivin**, Troisgros ; **Sébastien Charretier**, Lycée Saint-Exupéry ; **Jérôme Pras**, Hameau Albert 1^{er} ; **Stéphane Sanial**, Auberge de la Grand Font.

N. L.

8 candidats pour la finale du MOF 'Barman'

Pour cette première édition, les 8 prétendants iront en finale à Clermont-Ferrand, le 10 mai prochain, afin d'obtenir le fameux col bleu-blanc-rouge.

Les finalistes :

Jean-Luc Parodi ; **Colin Peter Field** ; **Alain Ghandour** ; **Richard Marie** ; **Maxime Hoerth** ; **Timothy Ward** ; **Stéphane Ginouves** ; **Marc Pili**.

6^E ÉDITION DU CONCOURS

14 candidats en finale du MOF maître d'hôtel, du service et des arts de la table

Pour les finalistes, l'aventure se poursuivra les 9 et 10 mai 2011, à l'hôtel Bristol à Paris.

Sur 76 candidats inscrits, 59 concourraient, le 10 novembre dernier, au lycée René Auffray à Clichy (92) pour les épreuves qualificatives de la 6^e édition du concours Un des Meilleurs ouvriers de France maître d'hôtel, du service et des arts de la table. Au terme des épreuves d'argumentation commerciale en français et en anglais, de mise en place d'un couvert de banquet, de tranchage et service d'un râble de lièvre puis d'accords mets et vins, 14 candidats ont été sélectionnés pour la finale. Celle-ci aura lieu les 9 et 10 mai prochains à l'hôtel Bristol (Paris, VIII^e).

Alsace

René Werlen, CFA de Colmar ; **Chantal Wittmann**, lycée Alexandre Dumas ; **Cyrille Huber**, lycée Alexandre Dumas.

Bretagne

Audrey Hellio, La Voile d'Or.

Centre

Marie-Alvina Skura.

Lorraine

Thierry Millet, lycée Raymond Mondon ; **Denis Herry**, lycée Jean-Baptiste Siméon Chardin.

Paca

Olivier Novelli, Hôtellerie de la Chèvre d'Or.

Paris Île-de-France

Wilfried Morandini, Le Meurice ; **Frédéric Kaiser**, Le Bristol ; **Thibault Delubac**, Le Bristol ; **Franck Bruneau**, restaurant Lasserre.

Rhône-Alpes

Yoann Gregory, Flocons de sel ; **Michaël Bouvier**, La Pyramide.

H. B.

LA BOURSE

B. Loiseau

+ 0,00 % →

Groupe Flo

+ 0,22 % ↗

Sodexo

+ 3,11 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 13-12 ET
LE 20-12-10

LES ÉPREUVES FINALES AURONT LIEU LE 21 NOVEMBRE 2011

Lancement du 9^e trophée Jean Delaveyne

Organisée par Les Toques françaises, l'édition 2011 sera présidée par Patrick Bertron, chef du Relais Bernard Loiseau (3 étoiles au Guide 'Michelin').

Les professionnels de la restauration (cuisiniers, pâtisseries, traiteurs), âgés de 23 ans minimum et attestant d'au moins cinq années d'expérience professionnelle, peuvent s'inscrire aux présélections du trophée Jean Delaveyne par courrier, depuis le 1^{er} décembre 2010 et jusqu'au 16 octobre 2011, en envoyant, à l'association Les Toques françaises, un dossier complet comprenant : recettes, fiches techniques, bon d'économat et photos en haute définition.

Dans un temps imparti de cinq heures et demie, les sept candidats, sélectionnés pour la qualité de leurs recettes, devront réaliser, lors de la finale à Tecomah à Jouy-en-Josas, en région parisienne :

- une entrée à base de foie gras de canard Rougié, accompagnée d'une garniture, réalisée à partir de produits choisis par le candidat, dans un panier de six fruits et six légumes ;
- un plat, à composer autour d'un demi-agneau de lait, de ris d'agneau et d'une cervelle, accompagné de trois garnitures ;
- en dessert, un Soufflé Arlequin, au chocolat Passy Cacao Barry 'une



Patrick Bertron, président du trophée Delaveyne 2011.

recette Lenôtre' et au Grand Marnier.

Les Fonds premium Chef signés Nestlé Professional, ainsi que le lait, le beurre, la crème supérieure 35 % UHT de la marque Président Professionnel seront à disposition des candidats.

À l'issue de cette épreuve, lors de la remise des prix, qui aura lieu dans le hall d'honneur de HEC, à Jouy-en-Josas, le vainqueur se verra remettre le trophée Jean Delaveyne, ainsi que le vase de Sèvres, offert par la présidence de la République.

ASSOCIATION LES TOQUES FRANÇAISES

2 BIS PLACE DE TOURAIN
78000 VERSAILLES
CONTACT@TOQUESFRANCAISES.NET

Les dates à retenir

- Ouverture des inscriptions : 1^{er} décembre 2010
- Fin des inscriptions : 16 octobre 2011
- Annonce des candidats sélectionnés : 2 novembre 2011
- Épreuves finales : 21 novembre 2011

Le règlement et le sujet complet du trophée Jean Delaveyne 2011 sont disponibles sur le site :

www.toquesfrancaises.net

EN BREF

Tous les chiffres clés pour comprendre la consommation alimentaire hors-domicile

Gira Conseil publie un numéro hors-série pour cerner en quelques pages le fonctionnement et les enjeux de la restauration d'aujourd'hui : restauration commerciale, collective, hôtelière, rapide, automatique, livrée, circuits alimentaires alternatifs, marché du sandwich et de la pizza.

Quelques chiffres :

- 78,9 milliards d'euros HT : c'est le chiffre d'affaires de la CAHD (consommation alimentaire hors-domicile) en 2009 ;
- 45 % des actes d'achat en restauration rapide s'effectuent en vente à emporter ;
- 3 % : c'est le nombre de repas à plus de 30 € TTC boissons comprises que les Français consomment en dehors de leur domicile ;
- 2,09 millions : c'est le volume de plateaux-repas vendus en Île-de-France en une année.

Le cahier de tendances est en vente au prix de 119, 60 € TTC.

www.giraconseil.com.



UNIS POUR LE MEILLEUR

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



TRANSGOURMET

Engagé à vos côtés

RCS Créteil 433 927 332

www.transgourmet.fr

N°Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL

Hall 2 - stand J32
Hall 66 - stand C28
22 au 26 janvier 2011



DÉBAT ENTRE DIDIER LE CALVEZ ET DIDIER CHENET AUTOUR DE LA DISTINCTION 'PALACE'

“AUJOURD'HUI, AVEC LES NOUVELLES NORMES, C'EST L'HÔTELLERIE TOUT ENTIÈRE QUI DOIT SE REPOSITIONNER”

Élu Hôtel romantique de luxe 2010 par les World Luxury Hotel Awards 2010, le Bristol conforte sa position parmi les établissements les plus élégants et les plus luxueux de la planète. Propriété de la famille Oetker, Le Bristol est aujourd'hui dirigé par Didier Le Calvez. L'homme a notamment propulsé l'hôtel Georges V (groupe Four Seasons) au premier rang mondial. Il évoque, avec le président du Synorhcat Didier Chenet, la distinction palace.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

Didier Chenet : Il y aurait, aujourd'hui, une quinzaine d'établissements prétendants [à la distinction palace] mais ce n'est pas pour autant qu'ils vont tous répondre aux critères exigés. Le chiffre circule mais il n'est pas officiel. Il ne faudrait toutefois pas trop tarder à étudier les premières candidatures. Cette disposition a suscité une attente, une envie, une image qui est importante pour l'hôtellerie d'exception française.

Didier Le Calvez : Nous sommes dans un travail de fond. Aujourd'hui, avec les nouvelles normes, c'est l'hôtellerie tout entière qui doit se repositionner. Tous les syndicats se sont mis d'accord et il y aura un audit de tous les établissements sur cinq ans. Je crois que les effets de cette mesure vont vraiment se faire sentir dans les deux prochaines années. Les hôtels vont être confrontés à la modernisation, et ils vont devoir choisir entre catégorie moindre ou supérieure. En ce qui concerne les 5 étoiles, l'idée, me semble-t-il, était d'avoir entre 100 et 200 établissements et de créer à partir de ce réseau des hôtels qui rendent les villes concurrentielles, qu'elles aient le potentiel d'attirer des conventions internationales. Et cela va du très beau Sofitel qui peut être un 5 étoiles à Bordeaux à un très beau petit Relais & Château au milieu de nulle part... Ensuite, la décision a été prise de créer une catégorie palace. Je compare cela aux 5 diamants aux États-Unis : il n'y en a que 23 sur l'ensemble du territoire. En France, le palace sera un cinq étoiles renforcé, avec beaucoup de notions subjectives. Je suis d'avis qu'il y en ait un nombre restreint pour la première vague. Si nous nommons des palaces en nous basant sur un nom ou une renommée ancienne et que les étrangers qui arrivent sont déçus par des chambres désuètes, nous allons galvauder la distinction. Certains dirigeants d'établissements à renommée internationale savent très bien que leur produit a besoin d'une rénovation et je pense qu'ils auront la sagesse de ne pas postuler. Mon souci, c'est que le premier groupe qui bénéficiera du label soit cohérent, pour que les clients qui les fréquentent et la presse étrangère disent "oui, c'est ce que la France a de mieux dans son offre". Cela pourra être aussi bien un merveilleux petit bijou de 40 ou 50 chambres en province que le Bristol ou le Four Seasons Georges V à Paris.

D. C. : La volonté était de créer un petit cercle d'élus. Le secrétaire d'État de l'époque, **Hervé Novelli**, l'a bien répété. Il est hors de question d'avoir 25 ou 30 palaces en France. Ce seront vraiment des hôtels d'exception, où l'excellence sera au rendez-vous du début à la fin. On va parler contexte, architecture, histoire, accueil, restauration, formation du personnel... De même que tout le monde n'est pas capable de faire Polytechnique, tout de monde ne recevra pas le label palace, quand bien même serait-on 5 étoiles. Il ne s'agira pas de la chambre la plus chère mais bien d'un savoir-vivre,



Didier Le Calvez, président-directeur général du Bristol, et Didier Chenet, président du Synorhcat.

d'un savoir accueillir...

D. L. C. : En matière d'accueil, nous avons énormément évolué. Si on reprend le classement des grands palaces parisiens, il y a dix ou douze ans, au moment où j'ai ouvert le Georges V, aucun d'entre eux n'était classé parmi les dix meilleurs hôtels du monde. Four Seasons a fait preuve d'émulation, a été un moteur sur Paris et vous avez des hôtels qui ont parfaitement répondu comme le Plaza Athénée, le Meurice, le Bristol. Nous n'avons plus de décalage avec l'Asie et les États-Unis. Nous sommes dans des métiers qui ne s'appliquent pas à n'importe qui. Il faut avoir un certain état d'esprit pour travailler dans notre secteur. Nous ne pouvons pas transformer la personnalité des gens. Les ressources humaines ont énormément progressé en France. Dans le cadre du Bristol ou du Georges V, chaque personne va, à travers quatre entretiens, pouvoir s'exprimer et dialoguer. Nous sommes très attentifs aux connaissances techniques, mais c'est surtout l'attitude et la personnalité qui feront la différence. Ce n'est pas parce que des gens sont techniquement très bons qu'ils vont faire de bons réceptionnistes, de bons hôtes... Nous donnons plus d'importance aujourd'hui à la valeur intrinsèque des candidats.

D. C. : Nous sommes au service de nos clients. Quand on parle des métiers de service, tout de suite, il y a quelque chose de péjoratif qui s'installe. Il faut casser cette idée : le service, c'est apporter une prestation qui fait plaisir. Nous sommes là pour faire plaisir.

D. L. C. : Il y a un vieux proverbe chinois qui dit 'si vous n'êtes pas souriant, mieux vaut ne pas vous lancer dans le commerce'. L'hôtellerie, c'est un peu ça.

D. C. : Si les gens n'ont pas le sens du commerce, il vaut mieux qu'ils changent de voie. Nous sommes

là pour vendre et, là aussi, ce n'est pas péjoratif.

D. L. C. : Nos grands établissements sont aussi bons que les palaces new-yorkais, londoniens ou de Hong-Kong. Je vois d'ailleurs la venue de 'palaces' étrangers dans la capitale de manière favorable : c'est un gage de crédibilité que d'avoir une enseigne à Paris. Si nous attirons, c'est que nous sommes forts. D'autre part, nous verrons peut-être demain se créer un circuit des palaces, comme il existe un circuit des restaurants trois étoiles *Michelin*. C'est important pour le rayonnement de la France.

Vous savez, quand la clientèle des grands hôtels parisiens va en province, allez, dans 90 % des cas, elle s'appuie sur les Relais & Châteaux. Pour elle, c'est synonyme de crédibilité. Nous pouvons très facilement imaginer des réseaux - et ceux-ci seront très positifs pour les palaces parisiens. Ce label va aider le consommateur en montrant qu'il y a des 'noms

mérités' et d'autres qui ne le sont pas, à Paris et en province d'ailleurs.

D. C. : Un restaurant trois étoiles dans un hôtel, c'est un coût pour l'exploitation de l'établissement et qui n'est pas rentable. Nous le savons. Quand le grand public regarde l'addition, il s'interroge, il se demande pourquoi nous n'atteignons pas la rentabilité. Ce qu'il ne sait pas, c'est qu'il y a, par exemple, un employé par couvert servi. C'est énorme.

D. L. C. : Dans les palaces, où la restauration se situe généralement entre deux et trois étoiles *Michelin*, cette dernière ne génère pas de profit. En dépit de la baisse de la TVA, qui n'est pas une subvention mais une nécessité pour la restauration... Je pense qu'une distinction qui permet d'avoir une fréquentation supé-

rieure va aider les entreprises à trouver un meilleur équilibre. Dans nos métiers, nous avons plusieurs chapeaux : en ce qui me concerne, je suis hôtelier et chef d'entreprise. Nous sommes confrontés à plusieurs objectifs. Une distinction palace peut permettre à certains collègues de mieux équilibrer leur livre de comptes, c'est positif et cela encouragera d'autres à monter leur gamme de restauration.

Je voudrais revenir, pour terminer, sur la globalité de la distinction palace. Nous nous sommes tous mis d'accord sur le fait qu'il y aura des éléments subjectifs et que les établissements recalés ne pourront pas faire appel, seulement se représenter plus tard. Je voudrais souligner, en tant que président-directeur général du Bristol, que cette distinction n'est pas un acquis. Nous avons beau avoir fait plus de 100 M€ d'investissements, je pense que ce serait une mauvaise distinction si nous présentions notre dossier comme un fait acquis. Il faut que chacun d'entre nous parte du principe que tout le monde peut déplaire. Et que si le jury fait son travail, il ne se basera pas sur une réputation ancienne mais sur les faits. Le noyau de départ des palaces doit être solide et convaincant.

“

Nous sommes au service de nos clients. (...) Le service, c'est apporter une prestation qui fait plaisir.

”

Didier Chenet

“

Mon souci, c'est que le premier groupe qui bénéficiera du label palace soit cohérent.

”

Didier Le Calvez

S
E
T
O
H



LA BOURSE

Accor
- 0,09 % ↘

SBM
+ 3,87 % ↗

Hôtels de Paris
+ 5,41 % ↗

Club Med
- 3,88 % ↘

Groupe Partouche
- 4,59 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 13 ET LE 20-12-10

DES FINALISTES DE GRANDE QUALITÉ

Le 19^e trophée David Campbell couronne Laure Manzari

La candidate de l'hôtel Four Seasons George V a devancé 15 autres participants dans la catégorie des professionnels et représentera la France en janvier prochain à Christchurch en Nouvelle-Zélande, pour les épreuves internationales. Sally Roger-Evans, jeune étudiante du lycée Jean Drouant (Paris, XVII^e) est quant à elle Meilleure jeune réceptionniste de l'année.

Organisés par l'Amicale internationale des sous-directeurs et chefs de réception des grands hôtels (AICR), le 19^e trophée David Campbell, et la 2^e édition du Meilleur réceptionniste de l'année se sont déroulés simultanément, le 7 décembre dernier, à l'hôtel Fouquet's Barrière à Paris. Dans la première épreuve, 16 professionnels s'affrontaient dans le palace de l'avenue des Champs-Élysées. Quant au concours junior - ouvert aux élèves de BTS option A, BTS responsable hébergement et mention complémentaire accueil/réception -, il a rassemblé 8 réceptionnistes en herbe. Le fondateur du prix, **Marcel Elbaz**, président d'honneur de l'AICR, et **Gautier Py**, président de l'association, assistaient à cette cérémonie. Le jury, composé de professionnels et d'enseignants, s'est dit "très agréablement surpris par la qualité des finalistes".

Au terme de cette journée, **Laure Manzari**, officiant à l'hôtel Four Seasons George V,

a accédé à la plus haute marche du podium. Elle repart avec de nombreux lots : 2 nuits à l'hôtel Casino Barrière d'Enghien-Bains (95), 2 nuits à l'hôtel King George à Athènes en Grèce, 1 dîner au restaurant Les Ambassadeurs de l'hôtel Crillon à Paris, un magnum de champagne Jacquard et un cadeau Baccarat. **Jie Shen**, de l'hôtel The Westin Paris Vendôme, et **Elena Rueda Morena**, de l'Hôtel Plaza Athénée complètent le podium. Côté junior, la place revient à **Sally Roger Evans**, du lycée Jean Drouant à Paris. Elle gagne une nuit d'hôtel pour deux personnes à Disneyland Paris.

"Un concours junior identique à sa version professionnelle"

Au programme, 3 épreuves professionnelles orales de quinze minutes : 2 pratiques - l'une en français, l'autre en anglais - et une épreuve de motivation en anglais. **Maité Audoux**, présidente du jury, insiste



Marcel Elbaz, président d'honneur de l'AICR, **François Lenne**, gagnant du trophée 2009, **Laure Manzari**, lauréate 2010 du trophée David Campbell, **Maria Diez**, gagnante du trophée 2008 et **Gautier Py**, président de l'AICR.

sur le fait qu'il "est important de mettre en relation les professionnels et les étudiants. L'idée était donc de rassembler les 2 concours en un seul lieu." Les plus jeunes avaient les mêmes sujets que les professionnels, dans les mêmes conditions. À un détail près : ils ont été exonérés de l'exercice de motivation en anglais.



Sally Roger-Evans, du lycée Jean Drouant à Paris (XVII^e), lauréate du trophée Junior 2010, **David Yap**, du lycée Guillaume Tirel à Paris (XIV^e), gagnant du trophée Junior 2009, et **Gautier Py**.

Une ultime épreuve attend la lauréate 2010, Laure Manzari : représenter la section parisienne lors de la finale du 17^e International David Campbell Trophy qui aura lieu à Christchurch en Nouvelle-Zélande, au cours du congrès international de l'AICR du 9 au 14 janvier 2011.

Hélène Binet

AFIN D'ATTIRER LA CLIENTÈLE ALLEMANDE

L'Hôtel du Petit Moulin devient Romantik Hotels

Paris (III^e) Ce petit établissement de charme est situé entre le quartier du Marais et la place de la République, dans l'une des plus anciennes boulangeries de Paris dont il a gardé la façade. Il propose 17 chambres classées 4 étoiles, décorées par Christian Lacroix.

Pour la chaîne allemande Romantik Hotels, l'adhésion de l'Hôtel du Petit Moulin est une excellente nouvelle : "C'est un bijou, déclare **Inge Struckmeier**, directrice générale et membre du directoire du réseau. Nous avons besoin d'un, voire de plusieurs hôtels à Paris car, pour les Allemands, c'est la ville des amoureux et de tous les charmes." Pour les propriétaires de l'établissement **Nadia Murano** et **Denis Nourry**, ce choix est tout à fait pertinent : "Nous fonctionnons à 90 % avec une clientèle étrangère, majoritairement des Américains, des Anglais et des Italiens. Mais nous voyons revenir la clientèle allemande", expliquent-ils. Inge Struckmeier précise : "Grâce à une étude menée au sein de la chaîne, [nous savons que] les clients allemands



de Romantik Hôtels possèdent des caractéristiques très fortes : hauts revenus, âgés entre 30 et 60 ans, bons vivants et surtout grands amateurs d'art et de culture." Et de poursuivre : "Les Romantik Hotels n'ont absolument pas une image poussiéreuse. Ce sont au contraire des hôtels modernes, authentiques, gérés de façon familiale, bien positionnés sur un créneau 4 étoiles, offrant une restauration soignée mais pas obligatoirement étoilée."

Une décoration flamboyante

Le style **Christian Lacroix** illumine l'hôtel : bleu provençal, ocre rouge, en passant par le rose fuchsia, le tout sans faute de goût. "Les travaux, débutés en 2003, ont duré deux ans, du fait de la réunion de deux immeubles, précise Denis Nourry. L'architecte **Vincent Bastie** a dû jouer sur les niveaux entre les étages et refaire la totalité de l'établissement, en collaboration avec les Bâtiments de France." Pour les propriétaires, l'adhésion à Romantik Hotels traduit bien une volonté d'attirer la clientèle allemande "sachant que nous sommes proches des gares du Nord et de l'Est", explique Nadia Murano. "Notre hôtel est également

Une chambre de l'Hôtel du Petit Moulin. La décoration est signée **Christian Lacroix**.

atemporel et séduit toutes les générations", mais avec un prix moyen qui s'élève tout de même à 260 €. **Évelyne de Bast**

HÔTEL DU PETIT MOULIN

29-31 RUE DU POITOU • 75003 PARIS

TÉL. : 01 42 74 10 10

WWW.PARIS-HOTEL-PETITMOULIN.COM



L'Hôtel a conservé la façade d'une ancienne boulangerie.

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

LYCÉE PROFESSIONNEL EDMOND LABBÉ**Barentin (76)****CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

Ophélie Bellard, Sylvine Duchesne, Cédric Lefebvre, Vanessa Lefebvre, Audrey Redureau, Anaïs Saumon, Armonie Tributou.

BEP

Production culinaire Quentin Albanez, Romain Bouziat, Cassandra Burette, Noémie Catherine, Antoine Crouzet, Nicolas Depoilly, Dylan Devin, Johan Fercocq, Céline Fosse, Lucie Gonzalez, Johann Gricourt, Pierre Houdeville, Loïc Lefevre, Alexandra Masson, Jonathan Monchaux, Corentin Revet, Céline Saint André.

Production de services Alison Austoin, Aurélien Belhache, Julien Capron, Mickael Dufour, Jani Ferey, Marine Frere, Angelina Hamelet, Antoine Hebert, Melinda His, Valentin Lermet, Coralie Malys, Antoine Maurouard, Maxime Pelletier, Lucile Petrel, Benjamin Salenne, Dorothee Stalin, Charlène Teyssandier. **Agent technique d'alimentation** Mallaury Bouteiller, Cassandra Brigaudin, Mélanie Buquet, Lolita Da Cruz, Mélissa Devaux, Lucile Langlois, Mauranne Lefebvre, Meggie Lemaine, Coralie Lemarchand, Stéphanie Meunier, Hélène Nicole, Sandra Sebire.

COLLÈGE DE MONTESORO**Bastia (20)**

CAP SERVICES EN BRASSERIE CAFÉ Leila Benkhaiti, Charlène Cano, Mickaël Casta.

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ LES BRESSIS**Seynod (74)****CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

Jessica Bilardi, Briac Régis Duthéil, Anaïs Fontana, Mélanie Fuentes, Hatice Korkmaz, Ana Rita Oliveira, Tanita Saiz, Isaline Marie Tampellini, Jessica Venzo.

LYCÉE DES MÉTIERS CHARLES DE GAULLE**Sète (34)**

LAURÉATS RESTAURATION Maxime Battesti, Nicolas D'Aleo, William Degraeve, Franck Di Rocco, Jérémy Florence, Jennifer Garcia, Samy Houssaini, Sacha Le Masson (AB), Alison Monti, Veni Rigollet, Jean Baptiste Sangenito.

EREA LOUIS ARAGON**Les Pennes-Mirabeau (13)****LAURÉATS**

Cuisine Asmina Abdou, Jérémy Amelal, Naoufali Babou, Tony Baert, Anthony Céléste, Mégane Chafic, Mike Ferrari, Elisabeth Grima, Luc Guerinet, Issouf Hadji Ali, Lucie Lambert, Sabrina Medmoune, Nassima Mekboul, Cindy Vella, Hamza Youssouf. **Restaurant** Carmen Arenas, Jennifer Deron, Jonathan France, Jérémy Hayoun, Audric Kootz, Karim Lachkab, Jessica Oliveros, Aurélien Sigaud, Angelo Torregrossa.

CEPROC**Paris (XIX^e)****FORMATION CUISINE****CAP CUISINE**

Adam Amuri, Anthony Arnal, Médéric Bardou, Chorf Benghelal, George Borca, Yacine Bounailate, William Colombo, Hugo Desbordes, Fatou Dione, Hans Garel, Toufrik Hammoud, Boukary Kante, Aliou Kebe, Madisone Mathurine, Laethicia Moroko, Andres Panya Lestonnet, Zakaria Rahmani, Khadija Serradj, Arnold Simao, Charles Tchango, Kisima Toure, Jordan Varlin, Nicolas Vigier.

BEP

Hôtellerie-restauration Hugo Alves, Habibata Barry, Samuel Ben Hamou, Léa Clery, Loïc Dubois, Thomas Duraou, Quentin Dutry, Aurore Fossier, Matthieu Foulquier, Tchekad Ghafarpour, Timothé Goldzsch, Mbola Harilahatra, Clémence Henry, Mehdi Karimi, Aboubacker Konate, Tristan Laurent, Camita Leneus, Clément Liger, Lubenz Marcelin, Antony Migliardi, Tristan Mirotes, Arsen Nesterenko, Lucie Neves, Ange Carine Pean, Gabriel Penin, Jonathan Phoebe, Erwan Quignot, Geoffrey Ravelet, Thibault Ruban, Nadir Sabi, Vicky Soorihai, Antoine Sourrue, Toumko Sylla, Adrien Trolong, Alexandre Viel.

Services Djouad Benouis, Imane Berouene, Jérémy Bonnetain, Florian Catry, Madeline Champobeno, Nicolas Colaneri, Marc Coueffin, Nenad Dobrosavljevic, Alia Issa Lardjane Koudri, Mamadou Ndiaye, Marie Poivet, Teddy Ruiz, Nicolas Sellito, Léo Smaili, Alexandra Vial.

BREVET PROFESSIONNEL Soutyo Camara, Gilles Eudarc, Olivier Grignon, Aurélien Houquet, Lucie Mary.

BAC PROFESSIONNEL HÔTELLERIE-

RESTAURATION Francesca Beltai, Winifred Dilling, Alexandre Faille, Arthur Foulton, Laura Goncalves Pires, Adrien Joly, Julien Kervennal, Maxime Maestrini, Laura Mient.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN

DESSERTS DE RESTAURANT Mathilde Bruneau, Sophie De Bernardi, Romain De Boislambert, Mounir Djeddar, Kévin Elfassy, Abdoulaye Fainke, Naji Hammadi, Alexis Hombecq, Tom Le Fèvre, Pascale Lemoule, Jonathan Moncuit, Camille Pailleau, Daniel Rodrigues, Déborah Savantre, Laura Sibille.

FORMATION PÂTISSERIE

CAP PÂTISSIER Raphaël Bonnet, Adel Bounad, Abdeljbar Bounouh, Yamine Cheurfa, Maxime Durand, Florian Hauree, Thibaud Hue, Oussama Jebali, Geoffrey Langlet, Bastien Lecocq, Aurélien Lefebvre, Benjamin Levi, Matthieu Magnier, Mickael Mardon, Florent Martinez, Guillaume Melka, Anaïs Moeson, Thomas Mulot, Nicolas Nonnet, Matthieu Poignat, Benjamin Rebreyend, Alexis Sabine, Harouna Sanghare, Thomas Sarfati, Fabien Trecourt.

CAP PÂTISSIER CONNEXE Simballa Baradj, Kévin Bikouta, Matthieu Gloaguen, Pimline Hedoux, Nicolas

Holleindre, Alan Le Lamer, Clément Lopez, Daniel Ou, Charlotte Ozier, Julien Pamart, Morgane Simon, Emilie Souedane.

BEP

Pâtissier Mélissa Ajax, Yassine Akoujdin, Farid Alim, Johan Bardou, Anir Bassine, Kévin Belhassein, Méline Benyoub, Pierre Bernard, Frédéric Blanchin, Cédric Boisneault, Romain Bourgoin, Mongi Chalfouh, Michael Couffignal, Pierre Danet, Ruben Dars Attia, Jonathan Demangeot, Cyril Dondaine, Céline Dos Prazeres, Pierre Erhel, Adil Ezouhri, Anthony Famagosta, Julien Halter, Charlotte Julien, Romain Laville, Nicolas Lecomte, Elodie Leguy, Katline Martin, Geoffrey Meca, Sébastien Meyer, Andrea Mirandela Dias, Brice Momponga Mokoli, Sylvain Mouchot, Stéphanie Pavil, Loïc Poiré, Ashley Ramanah, Yohan Renouvel, Marine Riou, Tristan Roule, Nicolas Roussel, Mehdi Sabbagh, Michel Sandoz, Vouthy Saom Rong, Jennifer Sasso, Pierre Ainoine Sebrier, Zachary Smaadja, Elody Taieb, Marie Ange Telchid, Gauthier Touze, Joseph Villaret, Sophie Wagener, Magali Yvelin. **Pâtissier connexe** Sonia Bochonko, Pauline Bouvet, Laurent Choukroun, Julien De Brito, Romain Demailly, Estelle Dupont, Johanna Ky, Yorick Le Lay, Vincent Lefebvre, Alisée Lesobre, Florent Lussiana, Samantha Montagner, Joanna Muni Reddi, Adrien Nizout, Karine Tameriout, Aurélien Tixe Cobian, Tram Trinh Huyen, Elodie Vaccosin.

BAC PROFESSIONNEL PÂTISSERIE Christian Andre, Quentin Esserment, Eloise Mendes Borges, Marion Rivault, Sandrine Same, Isabelle Seguin Cadiche. **MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE** Cécile Bach, Jassem Ben Ftoucha, Tatiana Beyssac, Matthias Bois, Guillaume Cali, Suttisak Chatom, Soleine Chamard, Landry Cunha, Julien Duhamel, Pierre Emmanuel Dyard, Camille Fave Levy, Olivier Flamant, Jordan Galarne, Thomas Gilbert, Elodie Le Buan, Julien Lebescond, Guillaume Leblanc, Sofian Mansouri, Johan Mianne, Rosalie Mongazon Cazavet, Bastien Montoya, Balla Niakate, Mustapha Outemsaa, Thomas Paignon, Benjamin Perrin, Christopher Philibert, Jean Marc Remir, Maximilien Roche, Niama Siby, Eddie Tonton, Frédéric Vachon.

FORMATION CHARCUTERIE**CAP CHARCUTERIE PRÉPARATION TRAITEUR**

Ronan Baillavoine, Jean Callier, Benjamin Claux, William Hugo, Franck Mauchausat, Nicolas Monnot Raymond, Karim Nourine, Valentin Pannier, Romain Stevenin, Terence Tinard, Ludovic Vandorpe.

BEP TRAITEUR

Traiteur Fabien Charbonnier, Loïc Davaine, Kévin Deroche, Raphaël Docquois, Renaud Eliazord, Jessica Etienne, Sébastien Gache, Frédéric Hebert, Damien Kerckhove, Vincent Leclerc, Gaetan Leveaux, Guillaume Nicolas, Romain Pezzoli, Mathieu Rouanet, Diego Souhieux, Jean Wilhelm.

BREVET PROFESSIONNEL Sylvain Carlot, Alexandre Caspar, Romain Cebert, Nicolas Chevreau, Alexandre Corroyer, Halima Demebele, Clément Demonchy, Guillaume Deneux, Mélissa Djabourian, Daniel Dreyfuss, Kévin Flecher, Steven Gien, Angélique Grapeloup, Guillaume Grout, Laurent Guillotin, Jean Baptiste Le Quere, Ludvine Letestu, Arnaud Mermaz, Guillaume Pannetier, Christopher Plard, Nicolas Rafalowicz, Joris Ricci, Aurélie Schmitt, Florian Vesval. **BAC PROFESSIONNEL TRAITEUR** Amandine Cartier, Sylvain Guillory, Aumont Sekroun, Guillaume Souquieres, Laurent Tremont.

MENTION COMPLÉMENTAIRE TRAITEUR

Vincent Alves Pinheiro, Thibault Bessau, Jordan Biauizon, Simon Chazelle, Amandine Chicouard, Romain Cormier, Jonas Gadek, Nicolas Hebert, Jordan Jeangilles, Rudy Joulie, Julien Lagrot, Julien Le Coz, Igor Lehmann, Julien Lucas, Jeanne Christelle Mbia, Anaïs Meurger, Jérémy Monguillon, Jordan Montaud, Yoann Munier, Baptiste Rein, Matthieu Vallance, Prierrick Bertault, Benoit Busin, Lionel Eckeman. **TOR** Stéphanie Ferret, Martial Fichet, Hélène Gabay, Rolisa Halejcio, Alexandre Kulas, Camille Lerondeau, Aurore Perez, Audrey Rafalski, Justine Vigie.

FORMATION VENTRE COMMERCIE

BEP VAM Yamina Djemaa, Antony Eng, Romain Goguillot, Ruben Krief, Teddy Mezzoute, Adeline Pigal, Charlotte Soutient.

BAC PROFESSIONNEL COMMERCE Coralie Garcia, Julie Goeffers, Nancy Limont, Adrien Nguyen Van Mui, Zaheir Rabahi, Ingrid Schneider, Auria Seyres.

LYCÉE PROFESSIONNEL JULES FERRY**Montpellier (34)****CAP**

Cuisine Yassine Abdelkamel, Julie Bonne, Bouchra Boutoub, Aziza El Haddad, Myriam Ghassoul, Joseph Heredia, Sabrina Marboeuf, Olivia Niker Ossaka, Elodie Vernhet. **Restaurant** Christelle Aiello, Camille Bas, Ana Farinha Martins, Jamila Machmach, Lucas Nespoulous, Johanna Nunes, Maika Spagnolo Prieto, Cynthia Suau, Charlotte Wattré.

BEP

Hôtellerie-restauration Salima Abbou, Nathan Afonso, Séverine Aguilar, Loïc Audois, Florian Boulet, Sonia Boussaada, Vincent Brouwers, Camille Calvie, David Castillo, Marine Charrier, Laura Charton, Axel Clavero, Camille Closier, Lucie Coste Lounici, Christopher Courtin, Marine Dedieu, Céline Delacroix, Gauthier Ducauffour, Benjamin Florentin, Loriane Francombe, Cathy Gauthier, Céline Gauthier, Jonathan Gimeno, Romain Irailles, Antoine Jabouin, Anthony Karmazyn, Aymeric Laffont, Julien Lallemand Cabre, Bérénice Loubat, Sandy Macaigne, Mathieu Malarge, Arthur Masse, Aymeric Maussion, Alexandra Mercier, Mélanie Micheli, Nancy Michonet, Lou Milcent, Magali Moraud, Imane Nassiri, Andréa Nuninger, Marion Ollier, Emerick Peignelin Dion, Benjamin Pellegrin, Benjamin Perich, Anthony Pietrucci, Nicolas Raynaud, Emilie Rouviere, Radhia Sahraoui, Ali Salmi, Priscilia Sanchez, Mélinda Sarraj, Rémi Senegas, Kévin Techer, Flora Theillet, Kévin Tissier. **Boulangerie** Guillaume Barlaguet, Franck Deshons, Clément Fermin, Jordan Gondelle, Benjamin Leroy,

Ludovic Lorrain, Bienvenu Mebale Mombo, Amal Mouloudi, Jeffrey Picardat, Manon Savin, Mikael Taisnes, Vincent Vila.

Pâtisserie Clément Boursiquot, Elodie Chasles, Benjamin Delhaye, Emeline Duquesne, Rachida Elouadghiri, Florine Finot, Kévin Frere, Léonie Hermet, François Houpert, Timothée L'Homel, Damien Laitani, Yohan Mayere, Florian Nouailles, Julien Richaud, Vladimir Sospeda.

Bioservices ATA Nezha Boudjaj, Hra Bouguenssa, Ghizlaine El Makauoi.

Métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement Fayza Boulajhaf, Stéphanie Garcia, Anthony Roffet, Lydie Samson.

BAC PROFESSIONNEL

Restauration David Baumes, Jérémy Bertrand, Laetitia Bouabdallah, Coline Caro, Swana Dacenko Blanchet, Baptiste Gabellier, Robert Guicher, Berenice Honore, Romain Liorot, Sophie Marini, Yoan Martin, Laurent Maury, Florian Monin, Adrien Mouche, Lucille Nory, Sophie Palomba, Théo Pascal, Laurent Phalippou, Marc Razurel, Julie Santochirico, Laure Tatangelo.

Alimentation Pierre Bonino, Alexandre Bonnefoy, Franck Calazel, Thomas Clemendot, Brillance Cloudas, Samuel Faurie, Nelly Gaven, Maxime Gicquel, Lise Julier, Steven Ly, Clément Nutten, Bastien Rivemale, Sylvain Rubio.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Sabrina Ambrosino, Marie Cazelles, Juliette Daly, Olivier Dubost, Alizée Fontaine, Eve Frechin, Gauthier Grandcoin, Ludovic Granier, Steven Leveque, Maeva Lezard, Anthony Muniere, Valmy Patoux, Florence Rouveiroi, Elie Rozier, Teddy Stieau, Ophélie Subires, Luciane Tauriac, Vincent Vanclef.

BTS

Option A Maxime Bes, Emilie Brail, Sandy Deshons, Arnaud Galabru, Célia Guinans, Angélique Lambert Jeanneau, Leslie Ponce, Delphine Saurel, Marion Straehli.

Option B Matthieu Teste, Apea Bardot, Ismail Boumlik, Damien Da Rugna, Joris Gallietier, Kévin Grabin, Julien Lahondes, Matthieu Lanciaux, Delphine Lavenir, Jessica Nannini, Yi Yang.

Animation et gestion touristiques locales Delphine Agosta, Pauline Canton, Florence Degrelle, Sara Jehannin, Amel Khardib, Krystal Martinet, Marie Laetitia Million Roux, Amina Nedjar, Charlotte Philippe, Cléo Ruillat, Marion Savoy, Cléo Tedeschi, Charlène Tobena, Alizée Vescovali.

EREA LOMME**Lomme (59)**

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Alexandra Azzi, Florence Delattre, Lahssen El Kaddouri, Steevens Jourdain, Amandine Lalande, Stéphanie Leroux, Souad Si Hamdi.

LYCÉE PRIVÉ SAINTE-THÉRÈSE**Oermingen (67)**

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Soraya Baka, Adeline Cronier, Andréa Dorn, Sophie Gabel, Cinthia Koenig, Maeva Muller, Elise Rombourg, Tiffany Stock, Gwendoline Weiss.

INSTITUT DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET PERMANENTE**Aurillac (15)****CAP**

Cuisine Julien Amblard, Anaïs Begon, Yacinte Couttin, Amaury De Laporte, Julie Delort, Grégory Fra, Margot Froisio, Mélodie Juillard, Xavier Manouvrier, Christine Pouget, Sophie Teissedre. **Restaurant** Eudeline Burner, Ludvine Champeil, Jessy Nabrin, Emilie Puchel, Carole Rodriguez, Cindy Soulpin, Déborah Thomas.

LYCÉE DES MÉTIERS DE GASTRONOMIE AUGUSTE ESCOFFIER**Éragny-sur-Oise (95)**

CAP SERVICES HÔTELIERS Pauline Chaillot, Amélie Doufossé, Safia Habaoui, Cécilia Laroque, Jérémy Luce, Chris Niamké-Aka. **BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**

Production culinaire Sophie Atric, Corentin Arramon, Agathe Bouteffroy, Sylvain Caudeli, Bastien Chastagner, Thibault de Carvalho, Audrey De Lanoë-Minos, Sabrina Decaux, Angélique Decrock, Thomas Demirci, Mathilde Dewitte, Paul Exbrayat, Antoine Ferreira, Augustin Fillon, Marvin François, Cindy Guioit, Joanne Hauchard, Benoît Houerrou, Prince Kemby, Alexandre Lafleur, Adeline Lezeau, Audrey Lof, Quentin Louis, Vanessa Makaya, Vincent Mayor, Laura Morais-Machado, Lucas Pivain, Nicolas Pradines, Anthony Renard d'Arvil, Alexandre Robert, Anthony Sabc, Benjamin Sébire, Jérôme Soulabaille, Laurianna Theobald, Assa Traore, Daphnée Vallet, Julien Van-Impe, Sylvia Richard Vinodecoumar, Léa Wioland.

Production de services Kévin Bergon, Adeline Blanchouin, Samantha Blouin, Cyprien Butel, Lou Caron, Thomas Cassin, Guillaume Cezard, Vivien Charetrou, Félécia Da Silva, Nicolas Darnet, Kevin Durand, Melvin Felix, Marion Fruleux, Julien Gaffory, Ornela Gentilluomo, Anaïs Goussard, Esteban Hess, Séverine Jamar, Adrien Jasemin, Damien Lancelot, Kévin Merlet, Lou Miklanek, Maxime Petit, Laurie Salles, Cédric Tarroux, Aurélien Torresan, Pierre Trouillet, Anaïs Valmorin, Eric Vepierre, Soraya Viault. **Pâtissier** Benoît Afonso-Fernandes, Tim Allano, Louise Bellanger, Mickaël Berger, Antoine Bourdeau, Hélène Brillon, Maxime Chaboche, Yann Chivé-Letessier, Florian Dubreucq, Davut Gul, Céline Hoffschir, Manon Jaquet, Emilie Jacquier, Roman Koncki, Nickson Lazandier, Kévin Lepelletier, Godefroy Lhermet, Julien Lubrina, Alicia Luciano, Louis Mancini, Jimmy Marsac, Jonathan Martins, Amandine Mina, Nicolas Potier, Kevin Regent, Charlotte Renzo, Matthieu Servon, Franck

Thomas, Guérin Thos, Sébastien Verger, Alexandre Victor.

BAC PROFESSIONNEL

Restauration Hermès Bambela, Romain Caba, Adrien Cavagnero, Pauline Cerceau, Kévin Chuquard, Charline Clos, Adrien Cominini, Quentin Cordier, Kévin Cousin, Aurélien Deconinck, Jordan Decre, Laetitia Deglise, Nil Delahousse, William Desvignes, Elias El Assadi, Galien Emery, Adrien Ferrand, Greg Gaultier, Marina Helmany-Dargaud, Adrien Journaux, Alexandra Krishna, Alex Lefort, Adrien Leininger, Pierre Lejop, Hélène Lemaître, Romain Linay, Benoît Longeaud, Bastien Mignon, Rodolphe Mirande, Hubert Nantier, Maeva Nguyen, Norman Nicod, Joy Oliveira Sousa, Stéphane Parada, Rémy Pawlisak, François Richard, Mariame Sidibé, Eric Vepierre, Laureline Vuillemin, William Wolff, Jianguang Xing, Jimmy Yung.

Alimentation Anthony Frerer, Manon Le Breton, Pauline Marie, Ludovic Meziani, Kévin Pellet, Mélissa Privat, Steve Ragondet, Assa Sambaké, Guillaume Smaghe, Florian Toutain, Ludovic Van Der Beken, Charlotte Videloup.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Barman Pierre Arce, Wendy Barre, William Billaud, Abigaëlle Chatelain, Hubert Dormier, Julien Fulcons, Benjamin Leduc.

Traiteur Amandine Boireau, Alexandra Bouvet, Hemye Dautruche, Dilane Delalande, Arnaud Depuydt, Srah Gadi, Kévin Jacmaire, Alvin Labuthie, Stéphanie Ludovion, Maxime Thebault, Jérémy Trimbach, Kathleen Vassar.

LYCÉE HÔTELIER ET TERTIAIRE DUMONT SANTOS**Saint-Cloud (92)****CAP**

Cuisine Maxime Bonnin, Naim Deba d'Ungern-Stenberg, Mahamadou Diangana, Nicolas Fattori, Tristan Jamin, Lucas Mouchet, Alexandre Pibarot, Florent Patou.

Restaurant Kevin D'Oliveira, Vera Dos Santos, Orlane Macquart, Florian Morel, Jessica Saveries, Alessandra Timpano.

Sbc Pierre Bablet, Samir Cristea, Tony Furpoirier, Anzhela Kurchakova, Sarah Lemouchi, Arrauh Massala Pinda, Quang-Duy Thach, Mélissa Touron.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Cuisine Aurélie Allemand, Jennifer Aubry, Daniel Bras, Tristan Capelle, Jérémy Constancio, Kévin Darciaux, Pierre Di Pietro, Yohan Dufeu, Christopher Huck, Benjamin Joseph, Jonathan Lambin, Matthieu Lapointe, Célien Le Bastard, Adrien Leconte, Mouinda Mahoata, Romain Maupin, Laurent Mayeux, Maylis Pommier, Ny Aina Rakotomalala, Hugo Silva Teixeira, Cyril Tarenberque, Chanel Tranchant, Edwin Zamoum.

Restaurant Guillaume Abeille, Tennyson Arnoult, Emmanuelle Beau, Sarah Bernier, Sébastien Boucaux, Marine Callard, Nadia Chouabbia, Dan Filip Dinca, Luis-Miguel Fernandes, Olga Gomis, Ismahane Kamali, Natalia Konieczna, Thomas Lahiani, Amandine Legrand, Clément Lupa, Bertrand Mhiet.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Barman Kévin Bernard, Gabrielle Bertin, Clément Dursus, Kévin Grout, Sébastien Hauser, Julien Janot, Flora Jobert, Jessica Riquier, David Senechal.

Traiteur Dorine Bernardet, Jonathan Duhamel, Jean Baptiste Dupas, Lucas Le Flahec, Qing Li, Nicolas Pichon.

BAC PROFESSIONNEL Thomas Arnaud, Clément Beaudrier, Clément Besson, Jonathan Clément, Elsa Conton, Clément Damour, Julie Jamet, Guillaume Janet, Anne-Claire Leroux, Murielle Maricaillie, Wilfried Meerschneck, Yacine Omani.

BAC PROFESSIONNEL APPRENTISSAGE

Cuisine Romain Martineau, Tama Sidibe. **Restaurant** Erwann Debaye, Sandra Harter, Jonathan Henrot, Juliette Schemidt, Marion Terro.

LYCÉE POLYVALENT SADI CARNOT JEAN BERTIN**Saumur (49)****CAP**

Services hôteliers Virginie Cordier, Adeline Godet, Philippe Lemarie, Charlène Nourry, Eloise Tremureau. **Pâtissier** Jérôme Beugnier, Esther Booklage, Julie Boyer, Anne Delorme, Anastasia Loriller, Virginie Menard.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Production culinaire Clément Anger, Emmanuel Bernier, Arnaud Blouin, Hubert Boucle, Laura Bourguignon, Laura Bruneau, Alyssa Chevre, Tony Clement, Ophélie Fradin, Guillaume Fribault, Manon Günhut, Gwenael Jamin, Anthony Jouin, Vincent Papin, Grégoire Percevault, Franck Poirier, Yago Rey-Frade, Kilian Ringot, Aymeric Robert, Simon Robineau, Charles-Alberic Sauzeau, Alexandre Simon, Damien Viemon.

Production de services Emmanuelle Amiaud, Chloé Augereau, Adeline Bouteux, David Burin, Caroline Challerie, Jérémy Chesnel, Arthur Duperray, Justin Epailard, Arthur Foucault, Roman Fruchon, Kevin Grangeia, Antoine Hamard, Caroline Hnatiuk, Kévin Lucas d'Anjou, Chantal Marivain, Cedric Millerand, Alisson Morin, Marie Parsart, Marie Peant, Anaïs Rousseau, Berengère Rualot des Courchamps.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Emilie Allard, Patrick Averseng, Jordan Baillif, Audrey David, Christophe Lancelot, Julie Lemeunier, Florian Metayer, Cyndie Papin, Alexandre Raimbault, Constance Veron, Thomas Annet, Norman Bachelier, Wannee Chaibabut, Fabien-Mael Guenechault, Caroline Langou, Alexia Live Ming Chu, Ludovic Negri, Sébastien Pinson, Adélaïde Soulard.

BAC TECHNOLOGIQUE Romain Allaire, Julien Audran, Paul Coulais, Marielle Detalminil, Caroline Gadan, Alban Graziano, Nathan Herault, Guillaume Hippocrate, Amélie Marcellin, Alexandre Moisson, Tino Pouteau, Bernadette Prevost, Albanne Proust.

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION OPTION B Guillaume Ailliere, Samuel Albert, Thomas Bazin,

Raphael Boissinot, Oriane Braguier, Sarah Broustaille, Camille Chaillou, Coline Chaillou, Sarah Champion, Rémi Chereau, Cédric Dodin, Romain Dorizon, Julien Duchene, Toni Gotti, Vincent Guitheneuf, Marion Loiseau, Anthony Mahou, Jérémy Martin, Romain Mendes Leal, Nicolas Merieau, Baptiste Noury, Anne Paul, Amélie Paumier, Camille Robinet, Nicolas Sallard.

LYCÉE PROFESSIONNEL ÎLE DE FLANDRE**Armentières (59)****BEP**

Cuisine Kévin Bailleul, Antoine Bocquart, Jérôme Boyden, Kévin Creteur, Florian Demissy, Jérémy Desmarais, Raphaël Deswasiere, Benjamin Dubus, Mickey Goorden, Julien Goosens, Aurélie Herman, Gaylord Leclercq, Alexandre Rosiers, Alexis Touquet, Amélie Vanyper, Hugo Verbrughe.

Service Céline Biela, Thomas Bodoux, Maxime Delangue, Quentin de Pelseneer, Hanan Edissi, Alexis Ertel, Priscillia Henneau, Laura Masquelin, Mickaël Philippe, Charles Planque.

BAC PROFESSIONNEL

Cuisine Aurélien Dubreucq, François Duthilly, Ayoub Edissi, Mathieu Laho, Jean Chafres Lecompte, Victor Leleu, Kelly Lienard, Stephen Pluquet, Julie Turpin. **Service** Matthieu Demazure, Anne Sophie Lecluse, Allan Lecocq, Kévin Lecourt, Virginie Tallet, Valentin Verstraete.

LYCÉE PROFESSIONNEL LA HOTOIE**Amiens (80)****CAP**

Cuisine Océane Blanchet, Tony Cottret, Laura Dupont, Elodie Fournial, Cyril Hamonic, Quentin Laures, Sabrina Lecuyer, Cécilia Verite.

Restaurant Romain Belettre, Marie Carton, Laura Claisse, Meriem El Hasnaoui, Justine Goubert, Justine Lenoir, Victoria Louet, Ophélie Millau, Romuald Stephano.

Services hôteliers Assa Bardji, Laetitia Barre, Mélodie Cardon, Tiphonie Gobeau, Paquerette Langlet, Florian Simon.

BEP

Production culinaire Nicolas Boutin, Axel Collina, Maxime Desaint, Gauthier Devienne, Estelle Felix, Sébastien Fosse, Amandine Lancel, Jonathan Legrain, Mickaël Patte, Romain Peloille, Stéphanie Roucou, Hélène Saysamone, Clément Ventelon. **Production de services** Kévin Bégin, Sophie Catoire, Benjamin Corebe, Virginie Demorre, Jennifer Dubois, Sophie Gaillet, Magdalena Hard, Mélanie Lopes Pereira, Ophélie Marchand, Maxime Marchal, Maxime Pereira Fernandez, Jordan Peret, Guillaume Petit.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Claire Blot, Flavie Boitelle, Logan Cartiere, Adeline Dellacherie, Larissa Demekete, Florian Demortier, Anthony Gutton, Julien Marchal, Margot Metais, Edouard Pierard, Céline Senechal, Louis Tirez, Alexis Wargnier.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BARMAN Steve Corand, Clément Duprez, Anna Morin, Thomas Pailley, Kévin Pigne.

LYCÉE VALÉRY LARBAUD**Cusset (03)**

BEP Camille Alves, Tarik Arriahi, Charlotte Boutonnat, Alexis Charret, Rémy De Monfreid, Mohamed Drame, Victor Fonty, Vincent Kieffer, Nabil Lamrhari, Kévin Laude, Adrien Lecomte, Ambre Leopold, Charlotte Maillard, Amanda May, Jennifer Noel, Benoit

ÉCOLE PROFESSIONNELLE DES MÉTIERS DE MONT-DE-MARSAN**Mont-de-Marsan (40)****CAP**

Pâtissier Fabienne Aguado, Moufida Aouadi, Dorian Balestic, Frédéric Bernos, Cyril Bohere, Anthony Broussouloux, Thomas Brunet, Bastien Cadillon, Kévin Cheve, Karen Chevreux, Benjamin Dargelos, Anthony Demeulemeester, Meddy Duhau, Rémy Duprat, Caroline Havard, Lionel Larrère, Séverine Moine, Ludovic Olivier, Dorian Peysserre, Céline Plaza, Nicolas Pommiez, Olivier Robert, Caroline Robin, Yohan Serrat, Salima Slimani, Yanis Taraud, Maxime Zacharie.

Boulangers Vincent Ayme, Alexandre Brard, Alexandre Colomes, Michaël Da Ros, William Dayres, Virginie Decourdemanche, Mickael Delgal, Ludovic Denhière, Pierre Ferreira, Adrien Giraud, Sébastien Gleizes, Kévin Guillot Lefebvre, Anne Kaba, Dov Kosse, Fabrice Lafourcade, Thomas Lajuncomme, Elodie Landais, Anthony Lartigue, Gaizka Le Calvez, Maxime Lemesle, Thomas Linard, Maxime Mathe, Mickael Moreira, Victor Nogueira, Fabrice Oxaran, Romain Perriat, Benoît Perrier, Jean-Pierre Quattrochi, Benjamin Rach Phat, Guillaume Recurt, Benoît Tessier, Alexander Van Den Wijngaard.

Charcutier préparation traiteur Morgan Bouchez, Caroline Dang, Yann Leverger, Dimitri Stryzky. **Boucher** Romain Barsacq, Driss Bendjelloul, Alexandre De Jesus Pereira, Nicolas Haza, Kévin Hubert, Steven Jusselme, Romain Labarchède, Kévin Lemaire, Pierre Alexandre Moreno, Renaud Philbert.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Pâtissier glacier chocolatier confiseur spécialisés Stéphane Alban, Margaux Berlon, Mathieu Bordes, Régis Capdeville, Bellinda Delacroix, Ludovic Di Guisto, Nelly Gauzere, Jonathan Gelorgelin, Yoan Guillaume, Simon Guilloussou, Cécile Hidalgo, Aurélie Laffon, Stanislas Laine, Jérôme Lannot, Julien Launey, Jean Michel Lendormy, Antoine Marie, Romain Miner, Stéphane Pennes, Fanny Peter, Sarah Poirton, Romain Rigal.

Boulangerie spécialisée Grégory Batbedat, Christophe Bourgeois, Jérôme Chevalley, Gaëtan Duhamel, Emeric Labarbe, Maxime Loiseau, Kévin Page, Emmanuel Pires Lobo, Sylvain Queisel, Serge Routhier, Hugues Trounade.

BTM PÂTISSIER Jérémy Aspa, Charlotte Chaugier, Elodie Darguy, Martin Ducout, Arnaud Rivière, Thomas Sarton, Sébastien Sibert, Loïc Vannier.

LYCÉE PROFESSIONNEL FERNAND LÉGER**Argenteuil (95)**

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Yousef Agouirar, Fatima Berdjeghloul, Alessandro Blatti, Julien Coelho, Elodie Delaurentis, Ridge Diangana, Eric Finck, Leslie Gandel, Benoît Gibello Sacco, Sofiane Hamdaoui, Mama Kante, Christopher Rodrigues, Alexandra Saint Julien, Elsa Teixeira, Doriane Terraha, Foudhoila Youssouf.

LYCÉE DES MÉTIERS D'HÔTELLERIE ET TOURISME**Guyancourt (78)**

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Jennifer Alexandre, Camille Almeida, Sébastien Angel, Maxime Antoine, Kelly Aubras, Morgan Auvrouin, Yannick Bach, David Barange, Nastasia Barriere, Adélina Bellec, Hugo Bertrand, Léo Besnard, Mathieu Bleton, Gwenaelle Blondel, Baptiste Bouillot, Paul-Edouard Carette, Laurent Cargnelutti, Marie-Véronique Chelfi, Benjamin Corroy, Claire De Ruyck, Richard Decloux, Guillaume Doll, Gabriel Dos Santos, Alexis Duffau, Prescillia Dupont, Hamid Esserhiri, Alexandre Esteves, Maxime Fabru, Julien Ferdinand, Adeline Fluckiger, Tom Fort, Taina Galopin, Fanny Gasparini, Mélody Gauthier, Matthieu Gavignet, Floriane Genty, Clément Gordet, Marc Guibault, Juliette Guillaume, Killian Holin, Christopher Jacob, Maëlle Jossilin, Thomas Labbe, Dorian Lambert, Maxime Le Cunff, Aurélien Le Rouzic, Alexandre Lepaulmier, Anaïs Maaroufi, Loup Malabat, Marina Marzano, Jonas Minaud, Mélody Mondelice, Jimmy Monteiro, Sonny-Alexandre Morais, Mael Moronval, Axelle Noel, Kevin Nordez, Justine Pelletier, Kevin Pezin, Rudy Poirot, Andréa Ponteau, Jordane Salomon, Alexis Sampaio, Margot Sire, Jean-Michel Soula, Jean-Philippe Tejedor Diaz, Laura Tragin, Alexis Trimbou, Romain Troisplis, Mathieu Valat, Gaëtan Vanopbroucq, Sonia Venerosy, Antanas Verger, Julie Vieillard, Sandrine Watat, Margaux Weyand, Tiffany Zenou.

BAC PROFESSIONNEL Tristan Apiga, Audrey Bartyzel, Yann Bazemont (AB), Sébastien Bert-Cuillet (AB), Charlotte Boisé (AB), Arnaud Bontemps (AB), Benjamin Bourgeois (AB), Aude Bouvet, Thomas Chapuis, Laura Cusson, Gaëtan Decou, Fannie Fabre, Guillaume Ferrer (AB), Damien Gauge (AB), Stéphanie Gbatognon, Sokunthea Giffaut, Loïc Gorget (B), François Gracia (AB), Thomas Guillemain (AB), Mickaël Hullin (AB), Alexandra Josneau (AB), Alison Karsenty (AB), Julie Le Barbier (AB), William Le Guennec (AB), Quentin Lebegue (AB), Stephen Lepage, Adrien Llorens, Sylvain Lopez Ferreira (AB), Antoine Mauthé (AB), Nancy Mondor, Jérôme Monfort, Donatien Philton Sellier (AB), Vincent Pouzet (B), Brice Richard, Caty Rodrigues (AB), Pierreick Sabbo, Pierre Simonnet (AB), Raphaël Troncin (AB), Thibault Vagneur (AB), Nicolas Vilbonnet (AB), Pauline Vuilliet (AB), Nadim Yahiaoui, Elodie Yann.

BAC TECHNOLOGIQUE Antonin Agrissais (AB), Audrey Angeli (AB), Laurent Beaupe, Oriane Bouali-Mounou (B), Maxime Broyart, Matthieu Cleisz, Sophie Da Silva Lopes, Nisrine Dalil, Sylvain Daty (AB), Alizée Delcourt, Luke Ducasse, Pierre-Audren Ducrocq-Salaun (AB), Pierre-Yves Dumont (AB), Jean-Christophe Enc, Grégory Fleury, Aurore Fontaine, Caroline Fruchaud, Alizée Fuentes, Anaïs Genoni (AB), Benjamin Geron, Aurore Hennequin, Yoann Jagoury (AB), Benoît Kim-Vaissaire, Doussouba Konate, Maxime Lecallier,

Barbara Lecestre (AB), Robin Leclair, Laura Leischener, Thomas Lucatelli, David Marbotte (AB), Sandy Martin, Cindy Martins, Clémentine Mesclon (AB), Elisa Moutardier, Romain Neveu, Raphaëlle Niauxt (AB), Marion Olier, Alexia Pamboukdjian, Charlotte Pancher (B), Lise Pelletier, Adrien Ribola, Maxime Sargento (AB), Mélanie Schanfelaer (AB), Martin Sicaud (AB), Clément Thierry, Magali Valette, Clémentine Vallat (AB).

BTs

Option A Maxime Bonneau, Angéla Casierra Tapia, Marie Crette, Evangélie Daumen, Vincent Dumont, Alexandra Gondelle, Bérandère Heron, Faustine Joughaneau, Quentin Le Nagard, Maxime Leblanc, Benjamin Maire, Gabrielle Marion-Poll, Nicolas Pierson, Aurore Rancurel, Camille Renault, Valériane Viard.

Option B Karen Billa, Sébastien Broudiou, Méta Cissokho, Emilie Cormier, Yoann Coureau, Ludovic Dumas, Cécile Gaillard, Alexis Gontier, Gabrielle Joffrey, Ophélie Lapy, Emeline Lecoq, Anne-Charlotte Mahe, Marine Manguet, Ronan Morel, Mélanie Moulin, Pochit Muangman, Carole Ostoja-Samborski, Barbara Rassent, Gwenaelle Steinmetz, Quentin Thepot, Sirintra Thongtanaset, Vanessa Tortajada.

Animation et gestion touristiques locales Coralie Berruyer, Claire Cartier, Aurélie Cerda, Fanny Chamouleau, Morgane Cornet, Fanny Fordant, Ludivine Jean Alphonse, Grégoire Lenoel, Pauline Maurice, Marina Mondon, Coralie Revert, Allegra Trichard.

Ventes et productions touristiques Pernelle Besnard, Camille bourget, Julie Chamouleau, Sarah Diarra, Solène Gonnet, Aurélie Guyard, Eloïse Jamin, Inès Majoub, Davina Moothy, Marine Vannier.

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN Ronan Bentoure, Fabien Bertholino, Sébastien David, Joris Duret, Adeline Etienne, Marion Jailliet, Baptiste Letourneur, Emmanuel Moriceau, Alexandre Parent, Alexandre Raoult, Delphine Tandré, Vincent Valentini.

MAISON FAMILIALE RURALE**Argenton-les-Vallées (79)****CAP**

Cuisine Charles Augiron, Lucie Chalopin, Gino Chevalier, Ghislain Gascoin, Guillaume Moreau, Quentin Nourisson, Alexis Paulet, Eric Taveneau. **Restaurant** Tiffanie Boutolleau, Marina Papet, Teddy Tinar.

GRETA AUNIS ATLANTIQUE**La Rochelle (17)****CAP**

Cuisine Marie Albert, Marc Boudjenha, Fanny Clogne, Philippe Craissac, Sandra Eloy, Simone Pineau. **Agent polyvalent de restauration** Christine Cromer, Priscilia Joubert, Ramatou Morin, Véronique Siber, Davy Soulet. **BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** **Organisation et production culinaire** Aline Chambard, Ghislain Riffault. **Service et commercialisation** Maryline De Souza.

CFA EPPA SITE SAINTE CLOTILDE**Strasbourg (67)**

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEU FAMILIAL ET COLLECTIF Laura Binder, Baykal Dogan, Carine Garz, Sarah Heinkel, Alex Heintz, Cédric Huber, Julien Kaercher, Léa Koehl, Marie-Claire Ruzzi, Nicole Sequeira Lousa, Laetitia Staat, Marion Woelffel.

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ LE GUICHOT**Bayonne (64)**

CAP AGENT TECHNIQUE EN MILIEU FAMILIAL ET COLLECTIF Océane Boniface, Laura Cadet, Marjorie Devos, Virginie Dhassuy, Eléna Echevertz, Anastasia Erard, Samuel Le, Susana Martins Carvalho, Sabrina Rosier, Aurélie Sallaberry, Mélanie Sallaberry. **BEP BIOSERVICES** Jennifer Antonio, Sabrina Grondin, Chloé Joantegy, Mélanie Lafarie, Priscilla Richard, Ingrid Taurand, Nicolas Villet.

VATEL QUÉBEC**Saint-Hyacinthe (QC)**

LAURÉATS Pierre Akouï, Keven Cyr Poirier, Richard Digne, Amine Ghailane, Selma Haddoud, Kateryna Kharytska, Charles Létang, Marine Parrot, Elsa Tchambia Nana, Alexie Tessier, Catherine Thibault.

CIFOP - CFA DE CCI D'ANGOULÈME**L'isle-d'Espagnac (16)****CAP**

Cuisine Mathieu Baton, Julien Darracq, Adrien Epaud, Tiffany Marrot, Tom Rassat. **Restaurant** Rémy Bonnemain, Adelaïde Bringuet, Geoffrey Displan, Bianca Laffeur, Myriam Rougier, Claudia Schartier, Laura Valegeas.

Services en brasserie café Thibaud Clavel, Tony Clenet, Ingrid Roullin. **BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE** **Cuisine** Loïc Argivier, Mélanie Brandy, Charlotte Delaballe, Yoann Landry, Pierre Ledroit, Tanguy Victor. **Restaurant** Brittany Bruneau, Lauren Fort, Marion Goudeau, Elodie Jean, Estelle Lavaud.

CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU LOT-ET-GARONNE - CENTRE DE FORMATION DES MÉTIERS**Agen (47)****CAP**

Cuisine Clément Adam, Mélodie Angevin, Arnaud Joiret, Mélissa Lafon, Tifany Metzger, Vivien Morlot, Emmanuelle Paramon, Dimitri Capes, Adrien Lormont,

Chloé Naud, Ugo Padovan, Guillaume Vico, Laetitia Baratto, Abdelkrim Errachdi, Wilfried Nepveu, Romain Rousset, Kevin Flury, Coralie Roy, Mathieu Seitz. **Restaurant** Khalil Chbani, Claire Chini, Audrey Layssac, Julie Machet, Lyna Boussaha, Samantha Santelli, Maxime Delboscq, Elodie Guidet, Francesca John. **Services en brasserie café** Florian Coq Allemand, Julien Goirand, Jordy Lipjansky, Jérémy Pezet.

Pâtissier Samuel Beltrami, Fanny Bize, James Deleplanque, Cindy Michelucci, Anthony Palau, Stéphanie Bonachera, Stevens Dubos, Joffrey Hameau, Ludovic Ou Rabah, Kevin Renaud, Baptiste Roeder, Amélie Gignol, Tristan Husson, Julien Larrive, Jérémy Delmas, Cyril Moron-Lague.

Boulangers Nicolas Martineau, Mathieu Perate, Raphaël Rosales, Loïc Rodero, William Baptiste, Quentin Besse, Alexandre Duchamps, Michel Duprat, Louis Hanotin, Thomas Michelin, Florent Vasse, Lionel Bonnicart, Cédric Casse, Olivier Laulan, José Palomino, Florian Plana, Joao Simes, Guillaume Bitaube.

Charcutier traiteur Mélanie Bonne, Cédric Figueu, Julien Lopez.

Boucher Olivier Dutech, Brayen Menard, Christopher Soudel, Laetitia Tomasella, Anthony Anz, Sébastien Bersi, Cédric De Nardi, Kévin Devaud, René Milliot, Mathieu Saïdi.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Stevens Audoit, Geoffrey Besse, Guillaume Costes Lescolou.

Restaurant Bernardin Antoinette, Sabine Clement, Emmanuelle Lapoujade, Morgane Soubie.

UNIVERSITÉ DE LA ROCHELLE**La Rochelle (17)**

MASTER 2 HÔTELLERIE-TOURISME Leila Aatar, Caroline Badiou, Alisson Bez, Lucie Caster, Alice Feurprier, Marina Garrelis, Margaux Giraud, Carole Goret, Guillaume Grosjean, Maëlliss Lacourrege, Elvina Michonneau, Emmanuel Sudret, Fen Wang.

LYCÉE JESSE DE FOREST**Avesnes-sur-Helpe (59)**

CAP CUISINE Geoffrey Daux, Jason Dussart, Geoffrey Eliet, Cindy Henrard, Rodolphe Mastia, Emmanuelle Michaux.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Production culinaire Gaëtan Brogniet, Tony Croizé, Rémi Debeer, Adrien Demade, Dylan Deville, Matthieu Evrard, Thomas Gallo, Andy Gambey, Océanne Hay, Alexandre Henry, Bryan Hornez, Julien Lambourg, Emmanuel Leduc, Elodie Lematre, Charlotte Lievens, Dimitri Moity, Gwendoline Paris, Sabrina Soissons, Tanguy Théâtre.

Production de services Sullivan Alavoine, Kévin Bouvart, Marie Clément, Alexandre Couvez, Geoffrey Degroisse, Antoine Dezoomer, Aude Ducarne, Christelle Eymar, Kévin Henninelle, Lucie Lozé, Geoffrey Maillet, Axel Raulin, Virginie Savary, Wilfried Sorriaux, Sloane Vanderstichel, Baptiste Villanueva, Dorian Wattier. **BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** Stéphane Dubray, Dimitri Lecuyer, Nicolas Levillain.

BAC TECHNOLOGIQUE Sabrina Abraham, Pauline Anuzet, Amélie Auquier, Valentin Auwerck, Gwendoline Briffard, Amélie Canivet, Guillaume Champagne, Nicolas Colette, Thomas d'Ignazio, Sylvie Decricq, Franck Deleporte, Benjamin Delplace, Erwan Devienne, Fabien Dudek, Sarah Georges, Thomas Hervan, Elise Hornez, Clémentine Lecommandeur, Anthony Lefevre, Marine Lenoir, Mathilde Lequeux, Josic Libert, Anaïs Piette, Gabin Piriou, Marion Pochet, Aurélien Polan, Aurélien Pruvot, Dorine Raout, Thomas Rémy, Ludivine Verhelten, Maxime Williams, Emilie Wilst.

BTs

Option A Marine Barbieux, Adrien Bouriez, Hélène Briet, Tony Bury, Julien Cendre, Arthur Flodrops, Paul Gouman, Benjamin Michem, Mohamed Touimi, Benoît Wadin, Victor Watine.

Option B Quentin Bonnaire, Magalie Brouillet, Laurentin Bury, Emilie Cheny, Mathilde Dupire, Cécile Lecochier, Valentine Vanderbergue, Rémi Vanduren.

GRETA DE L'ANJOU**Angers (49)**

CAP CUISINE Benoît Bry, Lucie Gouverneur, Thierry Sigogne.

LYCÉE PROFESSIONNEL BEL ORME**Bordeaux (33)**

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEU FAMILIAL ET COLLECTIF Alexia Berge, Marion Cluzan, Cassandra Flamman, Lisa Hamel, Mathieu Hilbert, Mathilde Molinier, Lisa Morel, Anne Sophie Pereira, Audrey Pinto, Laura Rossignon.

LYCÉE PROFESSIONNEL FRANÇOIS CAMEL**Saint-Girons (09)****CAP**

Cuisine Nicolas Legros, Anthony Lignon, Frédéric Maraval, Jérémy Sychan, Amandine Thiblier, Zuo Qiang Xie. **Restaurant** Sreebash Debnath, Alison Delhomme, Jérémy Fernandes, Cindy Soula, Audrey Thiebault, Claudia Tome Afonso, Anne-Gaëlle Zelidor.

Assistant technique en milieux familial et collectif Nixtella Arulnesan, Sabrina Cammas, Mathieu Da Costa, Charlene Humeau, Maeva Lenepveu, Laetitia Maestre, Hairati Maoulida, Loriane Mvumbi, Jennifer Peres, Clémentine Pruess, Cindy Sireau.

BAC PROFESSIONNEL **Restauration** Laura Arno, Tristan Bigouret, Esther Da Costa Eiras, Aurélie Garrido, Hans Christian Gaudin, Arnaud James, Gaël Jean, Raphaël Lacomme, Sébastien Lagrissy, Magalie Lopes Nunes, Jean Marrosessedu, Eva Maury, Ludovic Menendez, Simon Moreno, Kévin Mothe, Anthony Olivier, Nathalie Moparedé, Toky Rabreton,

Cécile Sicre, Cédric Souquet, Sophie Tourrel, Geoffrey Vanpoperynghe, Julien Vergnol.

Services de proximité vie locale Cécile Berger, Salam Cherif, Cassandra Chevalier, Chloé Defaye, Delphine Dubourg, Alexia Franquigne, Yasmine Goulmamine, Belly Le Dinh, Valérie Marco, Sophie Martin, Julie Morales, Nathalie Morillo, Rebecca Roth, Camille Roubly, Marion Stefani, Audrey Surre, Caroline Touges.

LYCÉE PRIVÉ SAINT-BÉNIGNE**Dijon (21)**

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Mathilde Ballorin, Mickael Bernad, Maxime Besson, Thomas Boulanger, Anne-Cécile Boyer, Valentin Cachon, Margaux Chainard, Mégane Chassua Lepeltier, Mégane Chatel, Pauline Chavillon, Benjamin Courtois, Sarah Denizet, Lucie Fauchard, Benjamin Gaudrillet, Charlotte Givord, Pierre Guichard, Rémi Heraud, Adèle Huot, Laurie Jaligny Violi, Valentin Joffroy, Quentin Julien, Yvelise Kiening, Sophie Laurent, Lolita Maillard, Benjamin Manici, Nazim Marzuk, Alexandre Nolin, Marlène Novel Catin, Typhaine Pannetier, Sarah Pernee, Henri Picoche, Jordan Prot, Clarisse Quenin, Julie Uhl.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Allan Bernot, Imad Dham, Samir El Monsouri, Benjamin Gaba, Magali Kuntz, Alban Leger, David Mendes Grunho, Kévin Remongin, Quentin Sosnowicz.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Stéphane Amaral, Sara Basone, Vincent Benhaim, Fanny Boisson, Sophie Burtze, Irina De Lignières, Anne Claire Defaix, Coura, Raphaëlle Fournier, Adèle Germain, Xavier Gonet, Charline Grey, Jérémy Hainot, Marguerite Jugie, Grégoire Lanterne, Thomas Leblond, Elsa Mathey, Alexandre Medeau, Heidi Michon, Dylan Miklou, Roxane Morence, Loubna Moudach, Anne Perroux, Rémi Philippe, Anaïs Renau, Marina Torre Liabot, Arnaud Valentin.

INFREP MONT-DE-MARSAN**Mont-de-Marsan (40)****CQP**

Agent de restauration Sylvain Chabin, Stéphanie Durrieu, Laure Martin.

Réceptionniste Axelle Benamouzeq, Noémie Yang.

LYCÉE DES MÉTIERS ANTONIN CARÈME**Savigny-le-Temple (77)****CAP**

Cuisine David Belando, Emmanuel Devinast, Cheickna Diallo, Oscar Eyobo Eyobo, Henri Fresse, Yannick Mbomo, Ruddy Petris, Jonathan Vieira, Anderson Yockah.

Services en brasserie café Warren Eugene, Sarha Goeller, Déborah Slomka, Cédric Tilago. **Services hôteliers** Rolande Bitounti, Safaa Bouhaddachi, Foulei Cisse, Ralph Kottoy Yapande, Hayette Najah, Julie Queroli.

BEP Corentin Allamargo, Laura Blochet, Claude Boissier, Marion Bouckenooghe, Cécilia Bouedo, Mélanie Chevillie, Anne-Christia Deruel, Sirra Doucoure, Maxime Le Jeune, Marine Mangataye, Antoine Maze, Thomas Metier, Tugay Sarikeya, Marjorie Vachet, Ingrid Vitorino, Samir Ali, Florian Babbod, Rachid Beloufa, Benoît Bens, Adeline Bertrand, Jérémy Couturier, Romain Crocetta, Rudy Ferret, Marine Fourre, Sylvain Henin, Steven Le Goux, Jessica Moutarde, Alaric Pumanji, Florine Revault, Mickaël Abelli, Armand Beauvalon, Sofien Benrahma, Estelle Bernard, Alexandre Boivent, Léo Bouilalrd, Jérôme Cornet, Céline Grivaud, Marc Lapergue, Adrien Lavery, Narjiss Lehmodi, Valentin Paquit, Cécile Poulain. **BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** Patricia Agbovi (AB), Eloi Ahoulu, Thomas Bierre, Guillaume Bocquillon, Kévin Buquet (AB), Lisa Charton, Marina Crapart, Emilie Giovanou, Antoine Hervillard, Frédéric Moreau, Gwendoline Ngolu, Davy Obindiy, Siata Ouattara, Yohan Patu (AB), Jimmy Pertuis, Thomas Podevin, Jean-François Romain, Coralie Schertz, Clément Silva Azenha.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Thomas Bailleul, Joane Dietlin Auril, Olivia Dumont, François Foret, Raphaël Masri, Joris Mounier, Alexandre Pierrard, Magali Ryyol.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURATION Guillaume Denis, Prisca Gouandahi, Maxime Jamneau, Johan Jobert, Kévin Maillier, Marine Monlun, Jamison Montantini, Patrick Pierret, Vincent Roy, Téréncé Virapin.

CFA FRANÇOIS RABELAIS**Vitry-sur-Seine(94)****CAP**

Cuisine Adeline Barlier, Mélanie Blard, Karim Bouzid, Floriane Cauchois, Jordan Charache, Youssi Cheikh M Hamed, Amaury Chesneau, Mickael Colard, Yacine Darmallah, Stéphane Dejean, Florian Fiano, Mélissa Gombart, Mehdi Gourari, Anthony Iloul, Patrick Inacio, Kouta Kamissoko, Melvyn Knobloch, Noury Mamouni, Julien Marchal, Jefferson N'Galali, Marvin Ngali, Karl Polonie, Johana Ribeiro, Florian Texier, Frédéric Catalan, Eddy Dumorne, Fanny Esnou, Inesse Hassine Dit Chaouech, Carine Hubert, Juan Huertas, Gael Josy, Leila Labbey, Patricia Léopold.

Restaurant Amel Amine, Kaltoum Ben Bouzid, Fanny Heudeleine, Thomas Le Foll, Michael Marmouset, Elodie Peyrinaud, Sophie Simeos, Mahamadou Traore, Tony Vatel, Arnaud Tartarin.

Pâtissier Bryan Amecy, Guiliano Arce, Aude Armand, Benjamin Aubuisson, Josette Batardot, Abdel Rahim Beechok, Lofté Belkouche, Houari Benali, Angélique Blanchet, Julien Bourgeois, Johnny Bunel, Jérémy Cambefort, Steve Carrara, Houria Chelih, Mokrane Cheheur, Sylvie Chiale, Brigitte Coquaz, Maria Costa Pereira, Damien Dedieu, Lionel Deguise, Joffrey Denaves, Jérémy Diard, Ladjel Drame, Daiana Etile, Veneslas Fé, Aladin Guenfouidi, Aurélien Hubert, Sarah Knafo, Thierry Kokou, Marie Charlotte Lasserre, Damien Lopez, Dalila Malida, Bryan Martinet, Benoît Mauvieux, Pierre Mebarki, Luvumina Mpsai, Kévin Narin, Romuald

Nassar, Dominique Nollet, Absous Louise Onekpo, Olivier Phan, Bryan Poret, Assa Sacko, Victoria Sainton, Julie Salaber, Ruddy Servier, Primitivo Valencia, Fabien Viallard, Serge Yong Fong, Hassen Zegar.

Boulangers Boumediene Abed, Joao Aguiar, Nouridine Ait Abba, El Mokhtar Akdim, Mamadou Barry, Ouassini Bekaddour, Dhaou Ben Hassine, Herve Bienvenu, Boubaker Bouirden, Ahmed Boumediene, Marwan Bourass, Marie Brossaud, Nicolas Bruder, Wilfrid Cabiro, Sadio Camara, Laurent Casol, Faiz Cheikh Brahimi, Robert Clerger, Daniel Cordova, Corentin Daguier, Ali Dakmak, Mohamed Dakmak, Gaetan Debruijne, Jordan Dewez, Koudou Douzou, Julien Dufetel, Eric Duffaut, Alexandre Duhen, Mustapha El Fahim, Mickael Esteves, Guillaume Faure, Kévin François, Guillaume Gillette, Jean Michel Giuntini, Eric Heurtault, M'Hand Ichedadene, Rémi Joutel, Kountou Konare, Moyabi Koné, Julie Laffille, Romain Lapeyrie, Loïc Leterme, Vincent Leveque, Julien Lhuillery, Valéry Longfong, Zacharie Mauge, Christophe Messerian, Sylvain Monsallier, Kévin Moulin, Nicolas Ninine, Jamal Ouhmmou, Thomas Patron, Jean Rayemanby, Julien Ribeiro, Erwan Richard, Sébastien Roux, Etienne Ruiz-Vasquez, Cyril Schevtschenko, Alper Serce, Bak Ore Sissoko, Norak Sos, Ibrahima Sow, Fakuruddeen Syed, Lasane Tamboura, Abdoulye Toure, Fousseyn Traore, Guillaume Vent.

BEP

Production culinaire Komlan Akpaki, Laura Alliot, Christophe Bar, Joachine Berthrand, Michel Bianconi, Yoann Boucher, Judith Castor, John Cheryl, Tiffanie Clairet, Clément Coutrot, Kévin Delorme, Matthieu Desroziers, Junior Ebongue Kouoh, Kévin Evrard, Vitor Ferreira Diogo, Afonso Lou, Jennifer Neri, Elodie Pijassault, Sylvain Rafailac, Auguste Raphael, Marvin Ropert, Lazaro Roteta, Eterlyne Senat, Notin Soumahoro, Rudy Sury, Déborah Tonnerre, Vincent-Manuel Boisson, Naïma Issihaka.

Production de services Romain Boulanger, Clément Fauquembert, Juliette Moura, Sandrine Mouton, Ali Niakate, Samantha Nunes, Jérémy Simonet, Marioara Vida, Ludovic La Marra, Théo Vialleveille.

Pâtissier Benjamin Belkadi, Lynda Bernard, Vincent Letellier, Claudia Lopes, Pascal Ly, Morgan Mezieres, Abdelhakim Nedjar, Laetitia Pauya, Alexandra

Portheault, Zied Rejeb, Mélanie Scotte, Even Verdier.

Vente action marchande Olivia Confiac, Estelle Lavacry.

LYCÉE POLYVALENT JEAN ZAV

Jarny (54)

BEP MÉTIERS DE L'HYGIÈNE, DE LA PROPRETÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT Naouel Bouhadjeb, Jessica Gallas, Lisa Kreicher, Jonathan Lepirni, Mélissa Maurice, Pauline Syko, Céline Thony.

CFA DE LA COBAS**La Teste-de-Buch (33)**

CUISINE Anthony Andre, Jonathan Arnaud, Maëva Baritaud, Thibaut Benitez, Pierre Ferran, Marco Goncalves, Pierick Jacques, Thomas Leturgeon, Nicolas Mauger, Antony Verdague. **RESTAURANT** Yassine Biade, Antoine Checa, Océane Magendie, Elodie Marot, Maud Then Guiraut, Sébastien Valcarcel, Chanaël Vidal, Floriane William, Pauline Yattou.

CFA SOPHIE GERMAIN**Thionville (57)****CAP**

Cuisine Jordan Deschamps, Xavier Gillet, Alban Januel, Charlotte Joly Thomas, Thibaut Louis, Jean Marceillat, Gilbert Mederic, Jimmy Minsbach, Christopher Moreno, Marc Muller, Jonathan Paterni, Jean Roger Stibling, Guillaume Tavares, Farid Touifer, Mickaël Trimber, Julien Troesch. **Restaurant** Gwendoline Lefebvre De Champorin, Océane Schnell.

CFA HENRI NOMINÉ**Sarreguemines (57)****CAP**

Cuisine Virginie Abbou, Loïc Bach, Tiffany Biller, Lorenzo Capiali, Kelly Eyermann, Mickael Hoff, Yannick Hoffmann, Emmanuel Krahl, William Krufft, Yann Loesel, Dimitri Milde, Déborah Nodale, Arnaud Prunier, Steve Rothenmacher, Bruno Sommer, Renaida Vogel

RÈGLES JURIDIQUES ET COMMERCIALES NE FONT PAS TOUJOURS BON MÉNAGE

Comment gérer les annulations dues aux intempéries neigeuses ?

L'impréparation face aux chutes de neige entraîne souvent une grande confusion dans les transports. Et les professionnels du tourisme doivent alors faire face aux annulations de clients. Analyse.

La question de la paralysie de la France face aux intempéries neigeuses en hiver pose des questions en termes de responsabilité juridique : la neige est-elle un phénomène pouvant être considérée comme un cas de force majeure ? Pour répondre par l'affirmative à cette interrogation, il faudrait considérer qu'elle est imprévisible, irrésistible et insurmontable. Si, dans le cas du volcan Eyjafjöll, la question a pu se poser à juste titre, difficile de considérer que la neige en hiver soit imprévisible ! Or, la force majeure est la seule façon de s'exonérer de la responsabilité de plein droit (art. L.211-16 du code du tourisme) en cas de défaillance. La force majeure ne pouvant pas être invoquée, il faut donc revenir aux règles de droit commun des contrats.

Distinguer arrhes et acompte

Le contrat hôtelier naît à partir du moment où le client commande une chambre et qu'en contrepartie, l'hôtelier la lui réserve. Ce contrat comporte des obligations pour chacune des parties : l'hôtelier doit mettre à disposition une chambre, et le client doit payer la location de cette prestation. Pour confirmer cette demande, l'hôtelier va demander à son client une avance afin de se prémunir en cas d'annulation ou de désistement de ce

dernier. Selon la qualification donnée à cette somme d'argent, arrhes ou acompte, les conséquences ne sont pas les mêmes.

En effet, l'hôtelier va très souvent se contenter de demander un pourcentage du coût total de la facture ou le paiement d'une nuit au client sans préciser la nature de cette somme d'argent. Dans ce cas, l'article 114-1 du code de la consommation dispose : "Sauf stipulation contraire du contrat, les sommes versées d'avance sont des arrhes, ce qui a pour effet que chacun des contractants peut revenir sur son engagement, le consommateur en perdant les arrhes, le professionnel en les restituant au double." Les arrhes constituant une clause de dédit, cela permet au client qui annule sa réservation de perdre uniquement le montant de ses arrhes. Dans ce cas, l'hôtelier ne peut exiger le paiement de la totalité du séjour, y compris si cette annulation se produit la veille. Il peut seulement conserver le montant de ces arrhes.

Si l'hôtelier veut que la somme versée par le client ait le qualificatif d'acompte, il devra prendre garde à bien préciser cette mention sur le contrat de réservation conclu avec le client. L'acompte constitue une partie du prix de vente. Donc, dès le versement de cette somme, la vente est définitive. C'est la preuve de l'engage-

ment ferme des deux parties : ni l'hôtelier ni son client ne peuvent s'en dédire. En cas de non exécution, la partie défaillante peut se voir exposée à payer des dommages et intérêts pouvant aller jusqu'au montant total de la vente. Sauf à lire les conditions d'annulation prévues dans le contrat hôtelier.

Fort de votre bon droit, vous pouvez conserver les arrhes, voire la totalité du prix de la chambre de vos clients qui n'ont pu se déplacer en raison des conditions climatiques. Mais commercialement, ce n'est pas un bon choix. Vos clients, qui ont subi ces intempéries tout autant que vous, ne se sentent pas responsables de ces annulations dues aux intempéries. La prochaine fois, ils iront réserver dans un établissement plus compréhensif. Il suffit d'observer la gestion des annulations dues à l'éruption du volcan Eyjafjöll : celle-ci a montré un retour de la clientèle auprès des compagnies régulières au détriment des compagnies low cost, tandis que les tour-opérateurs ont connu un regain d'activité face à la vente de voyages sur internet. Ces professionnels avaient pris en charge leurs clients au-delà de leurs obligations légales.

Pascale Carbillet avec la collaboration de Laurence Jégouzo
(Cabinet Latscha Avocats)

N'OUBLIEZ PAS DE DÉBLAYER LA NEIGE POUR BRISER LA GLACE

Neige : il faut balayer devant sa porte... mais pas seulement

Les fortes chutes de neige ont recouvert les trottoirs d'une épaisse couche souvent glissante rendant les déplacements des piétons très difficiles, pour ne pas dire dangereux dans certains cas. Rappel de vos obligations.

En règle générale, les professionnels - hôteliers, cafetiers ou restaurateurs - vont déblayer devant leur porte d'entrée pour permettre à leurs clients d'accéder en toute sécurité à leur établissement. En revanche, ils vont se sentir moins concernés par les trottoirs qui prolongent leurs établissements, en partant du principe que ceux-ci appartiennent au domaine public. Et pourtant... Le déblaiement des voies publiques est défini par un arrêté municipal, qui répartit cette tâche entre les services municipaux et les riverains. À Paris, un arrêté du 16 juin 1937 modifié en 1981 fixe les obligations des riverains des voies publiques concernant l'enlèvement des neiges et des glaces.

Qui fait quoi ?

Si le déneigement et la lutte contre le verglas des chaussées sont effectués par les services municipaux, ceux des trottoirs incombent aux riverains, propriétaires, locataires ou occupants de boutiques, magasins, commerces et de tous locaux ayant immédiatement accès sur la voie publique.

Le commerçant ou le particulier doit balayer la neige, après grattage si besoin, et casser les glaces sur toute la longueur du trottoir bordant sa propriété. Le déblayage ne se délimite donc pas au seul accès à l'établissement. Comme le rappelle le texte, le professionnel doit déneiger sur toute la largeur du trottoir quand celle-ci atteint 4 mètres. Si le trottoir est plus large, il faut apprécier cette distance de 4 mètres à partir des façades ou, si elles

existent, à partir des terrasses, étalages ou tout autre obstacle à la circulation. Attention : les contre-allées sont considérées comme des prolongements des trottoirs, donc à inclure dans cette largeur à déneiger. En cas de verglas, riverains et commerçants doivent y remédier en jetant devant leur habitation ou commerce du gros sel d'épandage disponible en grandes surfaces, stations-service et magasins spécialisés. La quantité recommandée est d'une poignée de sel par mètre carré. Attention ! Les trottoirs arborés doivent être sablés et non salés. En cas de non respect de ces règles, les particuliers comme les commerçants s'exposent au risque de se retrouver juridiquement responsables des accidents qui pourraient survenir.

P. C.

Taux horaire minimum conventionnel

8,92 €

Taux horaire Smic

8,86 €

Valeur du repas

3,31 €

Plafond Sécu.

2 885 €

Indice du coût de la construction

1 517

Révision : + 5,71 %

Renouvellement :

+ 33,19 %

(2^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(2^e trimestre 2010)

lhotellerie-restauration.fr

In Extenso
experts-comptables

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

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

Deloitte

www.inextenso.fr



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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Le nouveau mode de calcul des indemnités journalières versées par la Sécurité sociale n'est pas sans conséquences pour l'employeur

Je voudrais savoir dans quelle mesure le nouveau mode de calcul des indemnités journalières versées en cas de maladie par la Sécurité sociale concernait les employeurs ?

Cabinet comptable

Les nouvelles règles d'indemnisation de la Sécurité sociale ne sont pas sans conséquences pour l'employeur puisque celui-ci doit garantir un maintien de salaire. Compte tenu de la diminution du montant de l'indemnité journalière versée par la Sécurité sociale, le montant de l'indemnisation complémentaire versée par l'employeur sera de fait plus élevé.

Tout salarié justifiant d'une ancienneté d'un an dans l'entreprise et qui est en arrêt maladie bénéficie d'indemnités journalières versées par la Sécurité sociale à partir du 4^e jour d'absence (après le respect d'un délai de carence de 3 jours). Il dispose en outre d'un complément de salaire de son employeur, mais à partir du 8^e jour d'absence, c'est-à-dire après un délai de carence de 7 jours.

Le montant de cette garantie de rémunération due par l'employeur est fixé par l'article 29 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997. Cette garantie de rémunération varie selon l'ancienneté du salarié et la durée de son absence. Un salarié ayant entre 1 et 3 ans d'ancienneté dans l'entreprise aura droit à 90 % de sa rémunération brute pendant une première période de 30 jours ; puis au cours des 30 jours suivants, il peut prétendre aux 2/3 (66,66 %) de cette rémunération. Mais, comme le rappelle l'alinéa 7 de l'article 29, le complément de rémunération dû par l'employeur s'entend déduction faite des indemnités que l'intéressé perçoit de la Sécurité sociale et, le cas échéant, des régimes complémentaires de prévoyance. Deux décrets du 29 octobre 2010 ont modifié le mode de calcul des indemnités journalières versées par

la Sécurité sociale en les diminuant. Cette nouvelle réglementation s'applique aux périodes d'indemnisation qui débutent à compter du 1^{er} décembre 2010. Auparavant, les indemnités journalières versées en cas de maladie, maternité, paternité et adoption, ainsi que celles dues en cas d'accident du travail ou de maladie professionnelle se calculaient sur la base de 360 jours.

Désormais, les indemnités sont dues pour chaque jour, ouvrable ou non, mais elles sont calculées sur la base de 365 jours. Par conséquent, le gain journalier servant de base au calcul des indemnités journalières est égal à :

- 1/91,25 (au lieu de 1/90) du salaire brut des trois mois précédant l'arrêt de travail pour les indemnités dues en cas de maladie, maternité, paternité et adoption ;
- 1/30,42 (au lieu de 1/30) du salaire brut du dernier mois, pour les indemnités dues en cas d'accident du travail ou de maladie professionnelle.

Ces modifications sont applicables aux périodes d'indemnisation débutant à compter du 1^{er} décembre. La règle est simple pour les arrêts maladie commençant à partir de cette date. Mais qu'en est-il pour les arrêts maladie ayant débuté avant et se poursuivant après ? De même, que faire en cas d'arrêts de travail successifs ou encore d'affection de longue durée ? Dans un souci de simplification, la direction de la Sécurité sociale (DSS) préconise dans une circulaire en date du 25 novembre 2010 de retenir "comme fait générateur de l'application de la nouvelle réglementation la date de l'arrêt de travail" : le nouveau mode de calcul ne s'applique donc pas aux arrêts de travail ayant débuté avant le 1^{er} décembre, et

ce même s'ils se prolongent au-delà. Ainsi, selon la DSS, le nouveau mode de calcul donne lieu, compte tenu du délai de carence, à une indemnisation à partir du 4 décembre 2010. En revanche, l'ancien mode de calcul va s'appliquer pour les arrêts ayant débuté avant le 1^{er} décembre et qui sont toujours en cours. Exemples :

- un salarié en arrêt le mardi 30 novembre bénéficie d'une indemnisation à compter du 3 décembre selon l'ancien mode de calcul et ce, pendant toute la durée de son arrêt de travail. De même, en cas de prolongation d'un arrêt de travail initial prescrit avant le 1^{er} décembre, le salarié continuera à bénéficier du versement de ses indemnités selon l'ancien mode de calcul ;
- un salarié en arrêt de travail le lundi 22 novembre pour une période de 15 jours, soit jusqu'au lundi 6 décembre, bénéficiant d'une prolongation de 15 jours supplémentaires, soit jusqu'au 21 décembre, continuera à profiter d'une indemnisation de la Sécurité sociale plus favorable, calculée selon les anciennes modalités.

En revanche, en cas de rechute, c'est-à-dire d'un arrêt de travail suivi d'une reprise du travail puis d'un nouvel arrêt, le second arrêt sera indemnisé sur la base des nouvelles règles. Quant aux affections de longue durée, le nouveau mode de calcul des indemnités journalières s'applique aussi aux arrêts de travail débutant à compter du 1^{er} décembre. La DSS précise que le fait que le nouvel arrêt de travail soit en lien avec une affection de longue durée reconnue antérieurement à cette date n'empêche pas l'application de la nouvelle réglementation.

Créez et traduisez vos cartes & menus
 en quelques minutes avec

Mdb
 multimedia
 1111

Menu DESIGNER
 logiciel de création de cartes & menus

Menu DESIGNER est aujourd'hui le logiciel d'édition et de traduction de cartes et menus le plus performant sur le marché. Il offre en standard tous les éléments nécessaires à la création, traduction, impression et diffusion de vos cartes ou menus.

- Traduction des cartes/menus en 7 langues
- Plus de 100 fonctions spécifiques à la création de cartes et menus
- Plus de 10 000 ressources (images, cadres, modèles ...) vous permettent d'agrémenter vos présentations
- Création automatique via un assistant qui vous guide pas à pas dans votre carte en quelques clics
- Mais aussi une mise en page manuelle simple et puissante par "glisser-déposer"

250€ HT
 soit 299€ TTC

Contactez-nous au
04 92 28 26 60
www.mdb-multimedia.fr

Mdb multimédia
 Parc technologique d'Argile
 118 avenue de la Quiera
 06370 Mouans-Sartoux

Mdb multimédia
 Espace Clichy
 38 rue Mozart
 92587 Clichy Cedex
mdb@mdb-multimedia.fr

Mdb multimédia
 Les allées François Truffaut
 17 rue Denise Grey
 38550 Saint Maurice L'Éxil

Logiciel pour Windows XP
 & Windows VISTA

Quel budget allouer au comité d'entreprise ?

Je cherche à savoir quel budget allouer au comité d'entreprise, hors frais de fonctionnement ?

JPG

L'employeur doit mettre à la disposition du comité d'entreprise un local aménagé ainsi que le matériel nécessaire à l'exercice de ses fonctions. En outre, l'article L.2325-43 du code du travail définit le montant de la subvention de fonctionnement : l'employeur verse au comité d'entreprise une subvention de fonctionnement d'un montant annuel équivalent à 0,2 % de la masse salariale brute.



Le montant de cette subvention de fonctionnement constitue un minimum annuel obligatoire. Mais elle ne constitue pas un maximum, et rien n'interdit à l'employeur de fournir une contribution d'un montant supérieur.

À ce montant s'ajoute la subvention destinée aux activités sociales et culturelles, sauf si l'employeur fait déjà bénéficier le comité d'une somme ou de moyens en personnel supérieur à 0,2 % de la masse salariale brute.

En pratique, ce sont les conventions collectives (pas celle des CHR) ou les accords d'entreprise qui définissent le pourcentage de la masse salariale qui sera affecté aux contributions sociales et culturelles du comité d'entreprise. Cette obligation peut aussi résulter d'un usage ou d'une décision unilatérale de l'employeur.

En conséquence, l'employeur attribue un budget de fonctionnement de 0,2 % de la masse salariale brute et lui verse également une subvention de 0,1 % à 2 % de la masse salariale brute pour le financement des activités sociales et culturelles (en sachant que la moyenne est de 1% depuis 1945).

➔ 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

“NOUS TRANSMETTONS UN ESPRIT, DES VALEURS, UN SAVOIR-FAIRE À LA FRANÇAISE”

LES RELAIS & CHÂTEAUX VEULENT FAIRE RECONNAÎTRE LEUR RÔLE DE FORMATEUR

Billiers (56) Réunie au Domaine de Rochevilaine, la délégation Grand-Ouest des Relais & Châteaux a dévoilé sa nouvelle priorité, décidée lors du dernier congrès : la formation.

Nous sommes des formateurs et personne ne le sait”, dit **Jaume Tàpies** sans aucune ambiguïté. Et pourtant, depuis plus de cinquante ans, combien d'apprentis sont sortis des maisons membres des Relais & Châteaux... La direction a mené un sondage auprès des adhérents pour connaître leurs priorités dans les services qu'ils attendaient de l'organisation. La formation des collaborateurs et des générations futures est arrivée en tête de liste. Cette étude a également permis de dénombrer une moyenne de 3 apprentis et 11 stagiaires dans chacun des 136 établissements français. “Le rôle de formateur que remplissent nos maisons au sein de la communauté n'est pas reconnu à sa juste valeur, renchérit le vice-président **Olivier Roellinger**. D'autant que nous intervenons le plus souvent dans les coins les plus reculés du pays. Nous avons tissé des liens avec des écoles qui ne sont pas seulement dans les grands centres urbains. Dans nos maisons à taille humaine, nous transmettons un esprit, des valeurs, un savoir-faire à la française, un patrimoine qui vient d'ailleurs d'être reconnu au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco. Les Relais & Châteaux ont un rôle à jouer dans la transmission de ce patrimoine.”

Intensifier les liens avec les écoles

Premier objectif : obtenir la reconnaissance du travail fourni par l'association en matière de formation. “Nous sommes peut-être très bons puisque les jeunes que nous avons formés partent ensuite continuer leur carrière à l'étranger. Le tour de France compagnonnique a pris une dimension européenne voire planétaire. Il y a aussi tous les jeunes étrangers que nous recevons et qui ensuite repartent chez eux en devenant des ambassadeurs de la culture française. Le problème, c'est qu'au final nous manquons de personnel qualifié alors que nous en formons beaucoup. Nous devons donc en former plus”, estime **Olivier Roellinger**.

Deuxième objectif : maintenir les liens avec les écoles et les intensifier. “Cela passe par des interventions de nos membres au sein des écoles, souligne **Jaume Tàpies**. Qu'ils soient en activité ou non. Nous avons la chance d'avoir parmi nos membres des professionnels qui sont la mémoire de l'association, qui ont formé de nombreux apprentis et qui sont de parfaits ambassadeurs auprès des jeunes, comme **Emile Jung, Jacques Thorel, Jacques Lameloise...**”

“L'hôtellerie est un métier qui va au-delà de la gestion”

Si les Relais & Châteaux ont déjà des liens privilégiés avec des écoles comme celle de Glion ou l'Ins-



La délégation Grand-Ouest des Relais & Châteaux réunie au Domaine de Rochevilaine à Billiers.

titut Paul Bocuse dans lesquelles ils siègent au conseil d'administration, ce n'est pas un hasard. “Nous sommes là aussi pour rappeler que nous existons et que les formations ne doivent pas se centrer exclusivement sur la gestion. Ce ne sont pas des écoles de commerce. L'hôtellerie est un métier qui va au-delà de la gestion. Nous avons une conception de l'hôtellerie à la française qui doit être préservée et enseignée. C'est le message que nous nous efforçons de faire passer dans toutes les écoles”, insiste **Jaume Tàpies**.

“Former des maîtres de maison, des artisans hôteliers restaurateurs d'hôtels de charme et de qualité, pas des managers pour les grands groupes hôteliers : oui, il y a un manque. Nos établissements n'ont rien à voir avec les hôtels de chaîne de grande capacité. J'aime beaucoup la définition de **Christine Guérard** : ‘une maison d'hôte pas comme les autres’. Il faut gérer entre 40 et 100 collaborateurs, avoir le sens du lieu, de l'investissement personnel, de la courtoisie. Nous avons donc décidé de monter des partenariats avec des écoles afin d'insérer au sein des formations des sessions ‘perfectionnement Relais & Châteaux’”, précise **Olivier Roellinger**. Les recherches de partenariats vont commencer. Par ailleurs, le but consiste à ouvrir ce programme le plus largement possible afin de ne pas se priver de candidats aux profils différents voire atypiques et qui peuvent s'avérer de grands



“Nous avons une conception de l'hôtellerie à la française qui doit être préservée et enseignée”, estime **Jaume Tàpies**.

professionnels. Troisième objectif : être présent dans les plans de carrière.

Pour finir, les Relais & Châteaux pensent aussi à la pérennité des entreprises, leur transmission si possible, tout en évitant les rachats par de grands groupes ou des fonds de pension. Et ce, pour préserver la dimension humaine qui fait l'authenticité et le charme unique de ces maisons. “Nous devons tendre la main aux jeunes pour qu'ils puissent passer de maîtres de maison à propriétaires, assure **Olivier Roellinger**. Il y a un avenir dans nos maisons.”

Nadine Lemoine

Les formations internes

Outre les sessions de formation qui devraient être mises en place dans les régions, les Relais & Châteaux dispensent également des formations spécifiques en interne. Elles portent par exemple sur les techniques de revenue management ou de réservations et comprennent plusieurs niveaux. De plus, des journées appelées Relais & Châteaux Days sont organisées chez les membres pour rappeler les valeurs de la chaîne aux collaborateurs et galvaniser les équipes autour des projets de l'établissement.

Témoignages d'adhérents

Bertrand Jaquet, Domaine de Rochevilaine à Billiers (56) : “Nous avons une dizaine d'apprentis. Nous formons aux métiers de la cuisine et de la salle mais aussi à la réception, aux étages et au spa. Les apprentis arrivent avec différents niveaux de formation et via l'apprentissage arrivent à des équivalents bac + 2 ou bac + 3. Ensuite, c'est un véritable boulevard qui s'ouvre à eux. Mon

bras droit **Mickaël Bazin** est rentré au Domaine de Rochevilaine comme apprenti il y a onze ans. **Jacques Thorel** a vendu son établissement à un ancien apprenti. Nous connaissons tous des exemples de ce type.”

Marc Meurin, Château de Beaulieu à Busnes (62) : “Nous avons beaucoup d'apprentis et de stagiaires, qu'ils viennent de France ou du Benelux. Dans le Nord-

Pas-de-Calais, nous avons de nombreuses écoles et nous travaillons très bien ensemble. J'attends d'eux qu'ils posent beaucoup de questions, qu'ils s'investissent, qu'ils montrent leur intérêt pour le métier.”

Sylvie Tournadre, Restaurant Gill à Rouen (76) : “Tous les ans, nous prenons un nouvel apprenti en cuisine et un en

salle. En tout, nous avons 5 apprentis, 2 en cuisine - un en première année et l'autre en deuxième année -, même chose en service en salle et un cinquième qui est en mention complémentaire sommellerie à Ferrandi. Cela demande beaucoup de temps, y compris à nos collaborateurs. Nous préférons prendre des jeunes majeurs avec un CAP et nous les aidons à se perfectionner.”

L'ORGANISATION SYNDICALE RESTE TRÈS MOBILISÉE AUPRÈS DES POUVOIRS PUBLICS

Franc succès pour le forum professionnel organisé par la Fagih 73

Montmélian (73) Deux grands thèmes ont été abordés lors de cette réunion : le bilan positif du contrat d'avenir, et - surtout - les grandes échéances à venir que sont les normes de sécurité incendie, de classement des hôtels de tourisme et d'accessibilité.



Salle comble pour le forum professionnel de la Fagih 73.

En présentant le bilan positif du contrat d'avenir lors du forum professionnel organisé à Montmélian (73), **Claude Daumas**, président de la Fagih (Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique), a tenu à rappeler que la profession avait rempli ses engagements : baisse des prix de 2,5 % malgré une reprise forte de l'inflation, création de 29 000 emplois en douze mois dans le secteur et signature d'un accord social de branche majeur. La présentation de la future mutuelle frais de santé obligatoire pour toutes les entreprises et leurs salariés a suscité de nombreuses questions de la part de la salle. Concernant les grandes échéances à venir en matière de sécurité incendie, de classement hôtelier et d'accessibilité des établissements aux personnes handicapées, Claude Daumas a invité les professionnels à penser globalement à ces trois postes d'investissements. Tout en ajou-

tant : "Il est vain de penser que tous les professionnels pourront faire face à tous ces investissements. Ils seront nombreux à se trouver dans l'impossibilité technique de les réaliser." La Fagih reste donc très mobilisée auprès des pouvoirs publics afin de leur expliquer que certaines obligations sont disproportionnées par rapport aux risques et que l'application dans le texte des réglementations entraînerait la disparition de bon nombre d'établissements.

Investissements colossaux

Le Premier Ministre **François Fillon** a fait parvenir une circulaire à tous les SDIS (Service départemental incendie secours) afin de les inciter à rechercher la solution la moins onéreuse pour le professionnel, ce que confirme le commandant **Alain Prallet**, préventionniste au SDIS Savoie, invité à commenter les nouvelles obligations en

matière de sécurité incendie. En revanche, la mise aux normes en matière d'accessibilité nécessite des investissements colossaux pour les établissements existants. Certains travaux touchent à la structure du bâtiment et seront irréalisables à moins de le détruire. Pour Claude Daumas, "la loi Handicap, en l'état, est une catastrophe pour la profession". Sur ce sujet, la Fagih a proposé, dans un premier temps :

- d'identifier dans chaque station, ville, entité géographique, les établissements susceptibles d'être aménagés ;
- de concentrer les aides sur ces établissements ;
- d'informer efficacement sur l'accès à ces établissements : guides, sites internet, labels ;
- de faire impérativement la différence entre les établissements à construire et ceux existants.

Autre échéance pour les professionnels, le nouveau classement hôtelier entré en vigueur cette année. Claude Daumas a insisté sur le caractère volontaire de la démarche pour bénéficier de ce nouveau classement. Il a recommandé aux professionnels de prendre attentivement connaissance des critères, du guide de contrôle et de procéder à une auto-évaluation de son hôtel avant d'entamer une démarche de classement. Puis, il a invité l'hôtelier candidat au classement à contacter l'organisme évaluateur de son choix en lui adressant le pré-diagnostic dûment rempli. À ce jour, 28 organismes ont reçu l'accréditation du Cofrac (Comité français d'accréditation). Les débats se sont terminés sur les modifications du droit des débits de boissons suite à la publication de la loi dite Bachelot, avec l'interdiction de la vente d'alcool et de tabac aux mineurs, l'interdiction des open-bars (offre et vente de boissons alcooliques à volonté) et l'encadrement des happy hours (proposition de boissons alcooliques à prix réduit pendant une période restreinte).

Pascale Carbillat

OBJECTIF : DONNER DU SENS

Passage de Grands Témoins à l'Institut Paul Bocuse

Écully (69) Lancé en 2009 à l'intention des étudiants de l'Institut Paul Bocuse, le cycle de conférences baptisé Les Grands Témoins a évolué avec, cette année, le choix d'un thème - l'hypermodernité - et une ouverture à tous les publics.

Le 4 octobre, l'intervention de **Gilles Lipovetsky**, sociologue et philosophe, autour de l'hypermodernité a inauguré le cycle de neuf conférences qui se déroule à l'Institut Paul Bocuse, le lundi, toutes les six semaines. **Marc Thepot**, directeur général d'Accor Maroc, est ensuite venu animer la deuxième conférence du 22 novembre sur le thème des évolutions d'internet et du rapport au client dans l'hôtellerie. Lors de la 3^e conférence, 'Design et modernité', **Jean-Baptiste Sibertin-Blanc** a présenté son travail de designer autour des couverts. Parmi les prochaines conférences, celle du 17 janvier, avec **Frédéric Loeb** (Loeb Innovation), consacrée à L'évolution de la consommation alimentaire - Tendances sociétales, et celle du 28 février 2011 avec **Thierry Marx**, chef exécutif du Mandarin oriental à Paris (75), pour 'Recherche, innovation et art culinaire', s'annoncent tout aussi passionnantes. "Notre préoccupation est de donner du sens et une qualité d'écoute en créant de la valeur ajoutée. Les Grands Témoins font désormais partie intégrante de ce que nous proposons à nos étudiants", précise



Thierry Marx sera l'un des prochains Grands Témoins de l'Institut Paul Bocuse.

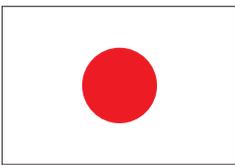
Hervé Fleury, directeur général de l'Institut Paul Bocuse. À terme, ces conférences participeront au développement du réseau de l'établissement en permettant à l'IPB de mieux faire connaître ses activités.

Sonia Delzongle

EN BREF

Une coprésidence à la tête de l'Umih Pays basque

Bruno Dottax, propriétaire de l'hôtel-restaurant Argi Eder (Relais du Silence) à Ainhoa (64) et **Pierre Barat**, patron du bar-restaurant Le Saloon à Bayonne (64) prennent la succession de **Roland Hégu**y à la tête de l'Umih Pays basque, qui a souhaité passer le relais après son élection à la présidence confédérale de la rue d'Anjou. "Si nous avons opté pour la coprésidence, c'est que nous pensons que cette formule sera la bonne pour rester proche de chacun d'entre vous", ont-ils expliqué. Parmi les chantiers : la représentativité à la fois de la côte basque et de l'intérieur des terres, la représentativité également de "tous les métiers, bars et restaurants d'un côté et hôtellerie-restauration de l'autre", et un partage des tâches en fonction des compétences de chacun. "Nous souhaitons continuer à travailler avec le conseil d'administration en place. (...) Nous avons un outil connu et reconnu : il faut continuer à l'utiliser et à le renforcer au profit de tous nos adhérents", ont-ils ajouté d'une seule voix. Les deux hommes annoncent vouloir développer la présence de l'Umih dans les instances de formation et continuer à défendre la profession auprès des collectivités locales et territoriales. "Nous rendons hommage ici au gros travail fourni par Roland Héguy en ce domaine durant ces dernières années", ont-ils souligné.



VENUS DE FRANCE TOUT SPÉCIALEMENT

Les chefs soutiennent la cuisine française au Japon

C'est à Tokyo que vient de se dérouler le trophée Maîtres cuisiniers de France-Jean Schillinger. Il a été remporté par Akihiro Kikuchi, en poste au Hills Club S.A., dont c'était la troisième participation.

La 14^e édition du trophée Maîtres cuisiniers de France-Jean Schillinger avait une saveur toute particulière. Ce concours de cuisine française réservé aux professionnels japonais se déroulait en même temps que les festivités du 20^e anniversaire du French Food Culture Center (FFCC), organisateur du trophée en partenariat avec l'association des Maîtres cuisiniers de France. Depuis vingt ans, de nombreux chefs français ont fait le voyage pour le Japon à la demande du FFCC et sa fondatrice, **Harumi Osawa**, pour assurer des cours et des démonstrations pour les professionnels locaux. Ils prêtaient aussi main forte pour le concours, autant pour l'organisation que pour la formation des jurys, lui donnant ainsi une vraie crédibilité. Ils ont été très nombreux à répondre présent pour cette édition anniversaire. Une pression de plus pour les candidats. C'est dans les nouveaux locaux du FFCC, toujours à Tokyo mais dans des cuisines flambant neuves, que les 15 finalistes (208 inscrits) ont préparé les deux plats du concours. "C'est une compétition de cuisine créative. Ils ont deux heures et demie en tout et pas de commis. Ils doivent s'entraîner pour économiser du temps", souligne Harumi Osawa. Sur le thème de la transmission de la tradition et l'innovation, ils devaient réaliser un plat pour 4 personnes avec dressage sur assiette, une volaille de Bresse, des produits japonais pour la garniture, et l'utilisation impérative d'un vin, blanc ou rouge châteauneuf-du-pape ou tavel rosé. Autre obligation : un coût pour 4 assiettes de moins de 10 000 yens (90 E). En dessert, marron obligatoire. Restait à avoir des idées, du talent et parfois un peu de chance. Les jurys, cuisine et dégustation, étaient composés de chefs japonais et français, dont **Georges Blanc**, toujours prêt à promouvoir la volaille de Bresse. Le vainqueur est un récidiviste. **Akihiro Kikuchi**, en poste au Hills Club S.A., cuisine privée d'entreprise, dont c'est la troisième participation. Un lauréat chaleureusement félicité par les anciens vainqueurs aujourd'hui réunis en association, mais



Harumi Osawa, fondatrice du French Food Culture Center.



Katsuhiko Nakamura, professeur principal de cuisine du FFCC, **Georges Blanc**, le lauréat **Akihiro Kikuchi**, **Fernand Mischler** et **Antoine Schaeffers**, professeur à l'École Ferrandi.

aussi par **Antoine Schaeffers**, professeur à l'École Ferrandi (Paris VI^e) et organisateur du concours pendant ses quinze années passées au Japon, sans oublier les cuisiniers français (trop d'étoiles pour les compter). Le lauréat du 20^e anniversaire du FFCC devrait bientôt fouler le sol français. Il a gagné, entre autres, son billet d'avion pour l'Hexagone et des nuits en Relais & Châteaux.

Nadine Lemoine



Délibérations autour du dessert.

Ils ont dit

Georges Blanc : "Entre les cuisiniers français et japonais, il y a un respect mutuel et une admiration réciproque comme avec aucun autre pays."

Gérard Besson : "On voit que deux décennies d'investissement ont porté leurs fruits (...) On apporte notre expertise et on rapporte aussi des idées."

Jean-André Charial : "Dès le départ, le FFCC a pensé à créer un concours de cuisine et un concours de service en salle, c'était astucieux. En plus, il fait la promotion des produits français. Cela dit, on peut noter que l'on forme des gens et qu'en raison de conditions d'obtention de visa [drastiques], on les perd. Ils retournent chez eux et ouvrent des bistrotts français."

Dominique Corby : "Le FFCC aide les cuisiniers japonais à évoluer et à réactualiser leur technique. C'est très important."

Gilles Tournadre : "Cela nous ouvre des horizons. On découvre le pays et ses produits."

Les membres du jury



Les membres du jury félicitent le vainqueur.

Georges Blanc, Restaurant Georges Blanc à Vonnas, **Antoine Schaeffers**, professeur à l'École Ferrandi, **William Ledeuil**, Ze Kitchen Galerie à Paris, **Gilles Tournadre**, Gill à Rouen, **Philippe Jousse**, Alain Chapel à Mionnay, **Patrick Henriroux**, La Pyramide à Vienne, **David Zuddas**, DZ'envies à Dijon, **Stéphane Buron**, le Chabichou à Megève, **Gérard Besson**, restaurant Gérard Besson à Paris, **Jean-André Charial**, L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence,

Christian Willer, **André Pachon**, Restaurant Pachon à Tokyo, **Michel Husser**, Le Cerf à Marlenheim, **Fernand Mischler**, **Katsuhiko Nakamura**, professeur principal de cuisine du FFCC, **Dominique Corby**, 6^e Sens à Tokyo, **Alexandre Gauthier**, Auberge de la Grenouillère à Montreuil-sur-Mer, **Bruno Oger**, La Villa Archange au Canet, **Emmanuel Renaut**, Flocon de Sel à Megève, **Eric Pras**, Lameloise à Chagny, **Guy Martin**, Le Grand Vefour à Paris, **Masaru Kamikakimoto**, Camille à Tokyo, **Kiyomi Mikuni**, Hôtel de Mikuni à Tokyo, **Pierre Maillet**, Hameau Albert I^{er} à Chamonix, **Régis Marcon**, Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, **Thierry Marx**, Shangri-La Paris.



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

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

UNE PÉTITION SIGNÉE PAR UN MILLIER DE COMMERÇANTS EST ASSOCIÉE À SON INJONCTION

Pierre-Paul Alfonsi réclame un nouveau fournisseur de collecte des ordures pour Marseille

Le président de l'Umih 13 a envoyé un courrier à Eugène Caselli, président de la communauté de communes, dans lequel il souligne le caractère négatif des grèves à répétition pour l'image de la ville. Extraits.



Pierre-Paul Alfonsi :
"Nous avons dépassé le seuil du tolérable."

Notre Dame de la Garde. (...) Il n'est plus du tout envisageable de continuer à supporter en permanence la menace d'une grève et d'être pris en otage par des centrales syndicales salariales minoritaires", s'élève le chef d'entreprise qui demande aux autorités locales de changer de fournisseur.

"Maintenir le droit de travailler des entreprises"

Une pétition d'un millier de commerçants est associée à son injonction. "Dans nos sociétés, lorsque nous contractualisons avec une entreprise, il est expressément écrit ce que nous attendons d'elle. Si elle ne respecte pas les clauses du contrat, le contrat est rompu. (...) Nous avons dépassé le seuil du tolérable (perte de chiffre d'affaires dans les CHR, image déplorable, malaise des citoyens, insalubrité et risques graves en matière d'hygiène, présence de rats morts...) Si le droit de grève n'a pas à être remis en cause, il faut aussi maintenir le droit du respect du citoyen et le droit de travailler des entreprises." Pierre-Paul Alfonsi a envoyé copie de sa lettre à **Jean-Claude Gaudin**, sénateur-maire de Marseille, au préfet de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, **Hugues Parant**, qui a été directeur du tourisme à Paris, au président du conseil général des Bouches-du-Rhône, **Jean-Noël Guérini** et à d'autres dirigeants institutionnels. Réponse éminemment attendue.

Sylvie Soubes

Comme le rappelle **Pierre-Paul Alfonsi**, président de l'Umih 13 et président de l'Umih Paca, dans le courrier qu'il a adressé à **Eugène Caselli**, président de la communauté de communes, les mouvements sociaux à répétition ont fait perdre de nombreuses manifestations à Marseille, comme la Coupe de l'America. Les dernières grèves de collecte des ordures vont-elles avoir des incidences sur le Congrès mondial de l'eau, prévu en 2012, ou encore sur les festivités de Marseille capitale européenne de la culture en 2013 ? Pour Pierre-Paul Alfonsi, c'est inévitable : "Les médias nationaux et internationaux se sont emparés de l'événement et n'ont pas manqué de montrer et remonter les poubelles encombrant toutes les rues phocéennes. Les touristes (le peu qui est arrivé jusqu'à nous) privilégient des photos d'amoncellement de détritus à celles de

150 PROFESSIONNELS ATTENDUS

Rencontre nationale des clubs hôteliers français les 4 et 5 février 2011

Brest (29) Le club des hôteliers de la pointe du Finistère va accueillir en début d'année prochaine les représentants des 86 clubs hôteliers de France.

Depuis quelques années, les professionnels de l'hôtellerie se sont regroupés au sein d'associations afin de mieux se connaître, d'échanger, de faire leur promotion et de défendre leurs intérêts communs. La tenue à Brest d'une rencontre nationale des clubs hôteliers français les 4 et 5 février prochains "est un événement important et une belle occasion de promouvoir la pointe du Finistère", estime **André Pertron**, président du club des hôteliers Pointe Bretagne. **Marine Lucas**, conseillère tourisme de la CCI de Brest, et lui ont préparé un beau programme. Le premier jour sera consacré aux échanges et interventions. Le second sera dédié à la découverte touristique de la pointe du



André Pertron, président du club des hôteliers Pointe Bretagne et organisateur de la rencontre nationale.

Finistère. 150 professionnels de l'hôtellerie sont attendus. Le dîner de gala se déroulera à l'hôtel Le Continental de Brest et sera préparé par **Philippe Corre**, la Pointe Saint-Mathieu à Plougonvelin ; **Jean Claude Camus**, La Vieille Renommée au Faou et **René Botquelen**, la Chaumière à Brest.

Jean-Yves Tournellec

WWW.HOTELSPOINTEBRETAGNE.COM

BULLETIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie

Restauration

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



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

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

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N°

Date de validité : /

3 derniers chiffres au dos de la carte :

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Vente de smoothies dans le bar :
quelles sont les expériences ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé RTK0124 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr