



L'AFFILIATION DES SALARIÉS À LA MUTUELLE SANTÉ POUR TOUTES LES ENTREPRISES

La publication au *Journal officiel* du 24 décembre de l'arrêté d'extension de l'accord du 6 octobre 2010 relatif à la mise en place d'un régime professionnel de frais de santé rend obligatoire la mutuelle pour toutes les entreprises du secteur et leurs salariés à partir du 1^{er} janvier 2011.

Sont ainsi concernés : les hôtels avec ou sans restaurant, les hôtels préfecture, les restaurants et cafés-restaurants, les cafés-tabac, les débits de boissons, les traiteurs et organisateurs de réception et les bowlings. Le montant mensuel de la souscription a été fixé à 32 E (16 E à la charge de l'employeur et 16 E à la charge



du salarié) pour tous les salariés relevant du régime général de la Sécurité sociale. De caractère obligatoire, cette mutuelle a vocation à s'appliquer à tous les salariés de la branche, quel que soit leur statut - à l'exception des extras et à condition de justifier d'au moins un mois entier d'emploi dans la même entreprise -, afin qu'ils puissent bénéficier des prestations les plus intéressantes possibles. Seules quelques rares exceptions, permettent de ne pas s'y affilier. **L'Hôtellerie Restauration** revient sur les tenants et les aboutissants d'un texte majeur pour les entreprises du secteur et les centaines de milliers d'employés concernés.

Régis Marcon à la conquête des Alpes avec l'Atelier d'Edmond



Associé à **Benoît Vidal**, un de ses anciens, le chef aux trois étoiles Michelin a inauguré un restaurant sur les cimes. Guidée par une approche humaine et chaleureuse, cette aventure demeure fidèle aux valeurs de la famille Marcon.

De gauche à droite : Jacques Leprivey, Benoît Vidal et Régis Marcon.

Claude Izard plaide pour une révision du bac professionnel

Salé ou sucré, il y en aura pour tous les goûts à Deauville

Frédéric Lefebvre donne le coup d'envoi de la saison touristique en montagne



Le secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, s'est rendu à Chamonix, jeudi 23 décembre, pour envisager les perspectives touristiques hivernales. Malgré un début de saison ralenti par les perturbations climatiques qui ont empêché l'accès à certaines stations, le niveau des réservations est bon en partie grâce à un enneigement très favorable. D'après un sondage TNS Sofres réalisé pour Atout France, 67 % des hôteliers anticipent une activité croissante ou stable par rapport à 2009. Cerise sur le gâteau, la clientèle internationale - qui dépense davantage que la clientèle nationale - est de retour dans l'Hexagone, s'est félicité Frédéric Lefebvre.

Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme.

Une chambre 3 étoiles 'jetable'

Perspectives 2011

Autant souhaiter dès maintenant à chacun d'entre vous une excellente année 2011, à l'approche de perspectives et d'échéances qui ne laisseront guère de répit aux professionnels, ce qui peut être interprété comme un signe de bonne santé économique.

Dès le 1^{er} janvier, ne l'oublions pas (lire en page 18), l'entrée en vigueur de l'accord sur la mutuelle va proposer aux salariés une couverture élargie du risque santé, ce qui n'a rien de négligeable en ces temps de contraction du pouvoir d'achat et de regain - léger - de l'inflation. D'accord, il ne s'agit pas d'une mesure spectaculaire propre à enflammer les enthousiasmes, mais les réformes de fond sont souvent les plus discrètes, souvenons-nous-en.

En revanche, la profession va revenir sous les feux de la rampe dès la fin du mois de janvier avec la traditionnelle finale du Bocuse d'or qui rameutera dans la capitale des Gaules - et des gueules, la bien nommée - les médias du monde entier pour assister à la consécration de celui qui sera considéré pour deux ans au moins comme l'un des meilleurs cuisiniers de la planète.

Raison de plus pour espérer que la 'grande campagne de communication', volet média du contrat d'avenir signé en avril 2009, destinée à mettre en valeur les atouts de la restauration française, ne se résumera pas à quelques affiches concoctées dans une officine publicitaire et placardées dans le métro parisien. Il serait dommage, à cette occasion, de ne pas injecter une piqûre de rappel à l'opinion publique sur le thème du repas gastronomique français inscrit par l'Unesco le mois dernier au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité, ce qui n'est quand même pas rien.

Mais la profession ne pourra se contenter de quelques succès médiatiques alors que la concurrence internationale risque de s'exacerber sur le marché du tourisme et que la 'guerre des monnaies', que les observateurs jugent de plus en plus inéluctable, est susceptible de porter atteinte aux pays qui facturent en euros. Et cela même si la compensation sur le coût de l'énergie - on parle d'un baril de brut à près de 100 dollars dans les prochains mois - adoucira la dureté des temps.

Et alors que se profilent à l'horizon budgétaire de la nation des mesures fiscales propres à rassurer les marchés financiers pour se procurer à moindre coût les quelque 184 milliards d'euros que l'État devra emprunter l'an prochain pour boucler ses fins de mois, les professionnels auront également l'obligation de prévoir les fameux travaux de mise aux normes de sécurité, dont l'échéance - à ce jour - reste fixée au 1^{er} juillet prochain.

Allez, bonne année, et bon courage, en vous souhaitant de continuer à lire **L'Hôtellerie Restauration** avec attention, vous en aurez forcément besoin.

L. H.

EN BREF

Le taux légal du smic rattrape le minimum conventionnel

Le taux horaire de 9 € sera en vigueur dans la branche des CHR à compter du 1^{er} janvier 2011, dans la mesure où le taux conventionnel de 8,92 € va être rattrapé par l'augmentation légale du smic. Les partenaires sociaux de la branche, réunis en commission mixte paritaire mardi 14 décembre, ne sont pas parvenus à un accord sur la revalorisation de la grille de salaire dans la branche, ni sur la fixation du minimum conventionnel applicable dans la profession. Ils s'étaient pourtant engagés à ce que le 1^{er} échelon du niveau I soit au moins supérieur de 1 % au taux horaire légal du smic. Mais cette revalorisation ne peut se faire automatiquement et doit faire l'objet de négociations sur les salaires minimaux de la branche. Le prochain rendez-vous a été fixé au 12 janvier 2011.

François-Régis Tronel désigné meilleur jeune concierge Clefs d'or



François-Régis Tronel, concierge de l'Hôtel Sofitel Le Faubourg Paris (VIII^e), a remporté le trophée Pierre Quentin du meilleur jeune concierge Clefs d'or de France.

Il a dû placher sur trois épreuves : un questionnaire de culture générale, un sur l'histoire nationale et internationale des Clefs d'or, et une demande en anglais d'un client à analyser et à traiter. Le vainqueur participera au prochain congrès international des Clefs d'or, du 28 avril au 3 mai 2011, à Toronto au Canada. **Simundzai Kufandada**, concierge au Four Seasons George V (Paris, VIII^e) et **Maxime Nerkowski**, Hôtel Carlton InterContinental (Cannes, 06) complètent le podium.

La vente du Crillon officialisée

Starwood Capital a vendu l'hôtel Crillon pour une somme estimée à 250 M€ (un montant qui n'a pas été confirmé) à "un membre éminent de la famille royale d'Arabie Saoudite". Ce dernier était représenté par deux sociétés suisses, le cabinet de conseil Avangard Financial Services et la société MIF. Le Groupe Concorde garde la gestion de l'hôtel pour les six à douze prochains mois, selon un schéma identique à celui engagé suite à la vente du Lutetia au groupe Alrov.

Disparition de Jean Bertranet

Jean Bertranet, seul chef du Limousin à avoir décroché une 2^e étoile Michelin, est décédé juste avant Noël dans sa 81^e année. Créateur du réputé Moulin de La Gorce à La Roche-l'Abeille (87), il aura durant trente ans brillé au firmament de la grande cuisine avant de passer le relais à son fils **Pierre**. L'affaire familiale a toujours une réputation d'excellence parmi les établissements de la région. **Gilles Dudognon**, chef de La Chapelle Saint Martin à Nieul, a salué "un professionnel hors normes, honnête, humain et passionné" et **Jean-Claude Métais**, ancien chef du Trou Normand à Limoges, a évoqué "un grand qui a développé la gastronomie de haut niveau en Limousin et qui savait répondre présent lorsque l'on faisait appel à lui".

L'Hôtellerie Restauration présente ses plus sincères condoléances à sa famille et ses proches.

"J'AI TOUJOURS RÊVÉ D'UNE AVENTURE À LA M

Avec l'Atelier d'Edmond,

Val-d'Isère (74) Associé à Benoît Vidal, un de ses anciens, le chef aux trois étoiles Michelin a inauguré une affaire sur les cimes. Guidée par une approche humaine et chaleureuse, cette aventure reste fidèle aux valeurs de la famille Marcon.

Adresse connue des gastronomes de Val-d'Isère, située sur la route du col de Lizerand, l'Atelier d'Edmond revit depuis le 18 décembre dernier grâce à trois hommes : **Jacques Leprivey** (le propriétaire, grande figure de la station), **Régis Marcon** et **Benoît Vidal**. "Nous avons rencontré Jacques Leprivey à l'occasion des championnats du monde de ski il y a deux ans. De là est née une belle amitié et lorsqu'il nous a contactés pour nous proposer ce challenge, nous n'avons pas hésité", révèle Régis Marcon. Avant d'ad-

L'Atelier d'Edmond rend hommage au grand-père de Jacques Leprivey, un des fondateurs de la station de ski de Val-d'Isère.



RENCONTRE

Anka Muhlstein : "Pour un restaurant, c'est for

Le repas gastronomique français figure désormais dans la liste de l'Unesco visant à protéger les cultures et traditions populaires. L'historienne Anka Muhlstein, qui vient de publier le livre *Garçon, un cent d'huîtres ! Balzac et la table* consacré à la gastronomie, revient sur la création des premiers restaurants et explique pourquoi les œuvres d'Honoré de Balzac sont une sorte de *Guide Michelin* du XIX^e siècle.

Propos recueillis par Laure Guilbault

L'Hôtellerie Restauration : À quand remonte la création du repas gastronomique au restaurant en France ?

Anka Muhlstein : Avant la Révolution, un restaurant où l'on pouvait s'asseoir à une table individuelle et payer seulement ce que l'on avait commandé n'existait pas. Le premier restaurant a été créé juste après la prise de la Bastille. Le Prince de Condé a émigré en 1789 et il a laissé ce qu'on appelait à l'époque son 'personnel de bouche' à Paris. Découverts, ils ont inauguré leur restaurant. Avant, on allait manger à l'auberge, où l'on achetait le droit de s'asseoir. On mangeait ce qu'on vous offrait et vous ne choisissiez pas vos voisins. Avec la Révolution, tout ça a changé. Les restaurants ont connu un succès immédiat : il n'y en avait aucun à la fin du XVIII^e siècle, 2 000 sous l'Empire, 3 000 durant la Restauration, dans toutes les gammes de prix.

Vous dites que les œuvres de Balzac sont comme une sorte de Guide Michelin...

Quand Balzac a commencé à écrire, cela a coïncidé avec la création des restaurants. Balzac s'est lancé dans le reportage gastronomique avec toute la fougue qui le caractérise. Il ne cite pas moins de 40 restaurants dans *La Comédie humaine*. Aucun n'est fictif ! Il décrit le menu, les habitués. Il

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

MONTAGNE

Régis Marcon explore les Alpes



De gauche à droite, les trois hommes sans lesquels l'Atelier d'Edmond n'aurait pas pu renaître : Jacques Leprivey, Benoît Vidal et Régis Marcon.

mettre : "J'ai toujours rêvé d'une aventure à la montagne, notamment à Val-d'Isère, où j'ai fait mon armée." Plus qu'un simple travail de consultant, cette aventure est une histoire d'hommes. Pour tenir les cuisines, il a fait appel à l'un de ses anciens, Benoît Vidal, qui a travaillé à Saint-Bonnet-le-Froid en 2001-2002 avant de voler de ses propres ailes à Divonne-les-Bains puis au Mas des Herbes Blanches à Joucas (84), où il a gagné une étoile. "Ici, je fais cohabiter ma cuisine, la région et les plats phare de Régis Marcon. De toute façon, ma sensibilité a toujours été marquée par mon passage là-bas", concède le chef qui, en parallèle à la carte gastronomique, revisite les plats montagnards à l'heure du déjeuner (menus à 31 et 45 € le midi ; 75, 95 et 125 € le soir).

"Déconnecté"

Au-delà, cette aventure possède une vraie cohérence avec l'esprit de la maison Marcon : "Comme à Saint-Bonnet, il

faut aller au Fornet, plus loin dans la montagne que Val-d'Isère, mais on se sent déconnecté quand on arrive là-haut !" reprend le triple étoilé Michelin. La décoration dans le plus pur style chalet de montagne, rendant hommage au grand-père du propriétaire, y est aussi pour quelque chose. Dix jours après l'ouverture, les clients reviennent déjà. Bien sûr, la nouvelle équipe ne cache pas ses ambitions étoilées, même si l'objectif premier reste de faire plaisir aux clients. "Après, ce n'est que du plus", conclut Benoît Vidal. **Julie Gerbet**

L'ATELIER D'EDMOND
LE FORNET
73 150 VAL-D'ISÈRE
TÉL. : 04 79 00 00 82
WWW.ATELIER-EDMOND.COM

Plats phare de l'Atelier d'Edmond

- Marbré de foie gras de canard mi-cuit en fine gelée à l'arabica façon opéra.
- Filet d'omble chevalier à la peau de pain rôtie au beurre noisette, jus infusé à l'oignon et fondue de polenta au parmesan et cèpes secs.
- Dos de barbu cuit sur l'arête, mosaïque au bœuf d'alpage séché et gnocchis de monalisa, coulis de cresson à l'huile de pistache grillée.
- Poitrine de pigeon mi-fumée aux pralines de cèpes, jus mixé de ses abats aux fèves de cacao et toast de pommes de terre au beaufort et ventrèche.
- Exquis chocolat aux cèpes.

UN CONCOURS À LA DIMENSION MONDIALE

Elisabeth Rollin élue 'meilleur manager de demain' au Hyatt Student Prize

Pour la 3^e année consécutive, le Hyatt Student Prize a été remis à une jeune femme.

En formation à l'Essec-Imhi, Elisabeth Rollin a remporté cette année le trophée du Hyatt Student Prize, confirmant ainsi la montée en puissance des femmes dans les



plus hautes sphères du secteur de l'hôtellerie. Alors qu'en 2009, le concours avait été élargi aux écoles européennes, le concours a pris une dimension mondiale cette année, avec la participation de la prestigieuse université américaine Cornell. Les huit finalistes, cinq garçons et trois filles, portent chacun l'esprit et les couleurs de leurs écoles respectives. Pour **Michel Jauslin**, vice-président régional Hyatt Hotels & Resorts et directeur général du Park Hyatt Paris-Vendôme, ce concours est un événement qui permet de modifier l'image de l'hôtellerie, notamment vis-à-vis des parents d'élèves. "Nous aurons gagné le jour où [ils] diront avec fierté : 'mon fils a choisi de faire des études hôtelières'", a martelé l'écrivain **Daniel Picouly** qui présidait le jury. **É. de B.**

Elisabeth Rollin, élue 'meilleur manager de demain', entourée de **Marion Boilev** et **Anna Francke**, les deux autres finalistes.

un romancier, midable"



Anka Muhlstein - Garçon, un cent d'huîtres ! Balzac et la table - Éditions Odile Jacob - 23,90 €.

donne aussi les prix. Vous avez l'impression d'y être. Pour un romancier, un restaurant, c'est formidable. Où d'autre que dans un restaurant pouvez-vous trouver un duc qui dine avec un commerçant, une courtisane, un intellectuel ? Cela fait un milieu très vivant !

Quels établissements auraient mérité trois étoiles ?

Dans *La Comédie humaine*, deux méritent les trois étoiles absolues : Véry et le Rocher de Cancale. Véry a été inauguré après Robespierre par deux frères venus de Lorraine. La qualité du service et le luxe du décor émerveillaient les clients. Véry déménagea en 1801 vers le Palais-Royal, pour s'installer dans le local qui est devenu aujourd'hui le Grand Véfour. Je me demande si Balzac ne préférerait pas son grand rival, le Rocher de Cancale, un restaurant des Halles où l'atmosphère était plus détendue. Surtout, le Rocher se distinguait par la qualité de ses huîtres et Balzac, comme ses contemporains, faisait une fixation sur les huîtres.

LES PREMIÈRES REMONTÉES DU TERRAIN SONT POSITIVES

Frédéric Lefebvre donne le coup d'envoi de la saison touristique en montagne

D'après un sondage TNS Sofres réalisé pour Atout France, 67 % des hôteliers anticipent une activité croissante ou stable par rapport à 2009.

Le secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, s'est rendu à Chamonix, jeudi 23 décembre, pour envisager les perspectives touristiques hivernales. Malgré un début de saison ralenti par les perturbations climatiques qui ont empêché l'accès à certaines stations, le niveau des réservations est bon, en partie grâce à un enneigement très favorable. Au 21 décembre, la plupart des stations étaient couvertes de 40 à 80 cm de neige en moyenne.

D'après un sondage TNS Sofres réalisé pour Atout France, 67 % des hôteliers anticipent une activité croissante ou stable par rapport à 2009. La tendance à la réservation de dernière minute, observée depuis plusieurs années, devient structurelle et limite la visibilité à moyen et long terme des professionnels. Les sports d'hiver pendant cette période demeurent néanmoins l'une des destinations favorites des Français, grâce aux efforts réalisés dans les stations en termes de qualité d'accueil. Avec 56 millions de journées skieurs prévus en 2009-2010, la France est la deuxième des-



Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, s'est félicité du retour de la clientèle internationale sur les destinations françaises depuis un semestre.

tion mondiale de ski (derrière les États-Unis et devant l'Autriche). Frédéric Lefebvre s'est félicité du retour de la clientèle internationale vers les destinations françaises depuis un semestre. Si l'activité touristique a été soutenue par la clientèle française durant la crise, la clientèle internationale tend en effet à dépenser davantage. Les premières remontées d'information des professionnels laissent prévoir une stabilité par rapport à l'année dernière pour les vacances de Noël, et une tendance à la hausse sur le reste de la saison, notamment pour la période hors vacances scolaires.

DU CÔTÉ DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

Neuf qualifiées au MOF gouvernant(e)s des services hôteliers

Seize candidates ont participé, le 25 octobre dernier, à la demi-finale du concours du Meilleur ouvrier de France gouvernant(e)s des services hôteliers dans les locaux du Méridien Étoile à Paris. Au terme des épreuves, 9 candidates se sont qualifiées pour la finale qui aura lieu le 29 avril prochain, à l'Hôtel Aletti de Vichy (03).

Les finalistes :

Christiane Dietenbeck Genty
Marie-Fleur Raynard-Laude
Aude Restout

Elise Morin Converset
Emeline Vigneron-Tea
Sandrine Cassarin

Marlene Morisson-Beneteau
Virginie Lafon-Raganeau
Françoise Gobled-Poyard

Le MOF sommellerie se disputera entre 12 finalistes

C'est dans les locaux de l'école Ferrandi (Paris, VI^e) que se sont affrontés les 55 candidats à la sélection pour la finale du concours MOF sommellerie, le 10 novembre dernier. Au menu, quatre épreuves : une dégustation commerciale, l'établissement d'une fiche pédagogique et culturelle pour l'équipe de service, l'identification d'un produit, l'analyse sensorielle d'un vin blanc. Douze d'entre eux iront en finale, le 17 mai prochain à Paris (le lieu reste à définir).

Les finalistes :

Denis Verneau
Franck Ramage
Manuel Peyronnet

Frédéric Schaaf
Philippe Troussard
Antoine Petrus

Adrien Falcon
Christophe Santos
Antoine Woerle

Benjamin Roffet
Bruno Meril
Yannick Rizzi



LA BOURSE

B. Loiseau
- 0,37 % ↘

Groupe Flo
+ 1,94 % ↗

Sodexo
+ 0,21 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 20-12 ET
LE 27-12-10

"ON PEUT MANGER BIEN ET BON POUR PAS CHER", ASSURE LE CHEF

Dominique Bouchet ouvre une troisième adresse à Paris

Paris (VIII^e) Cette fois-ci, le chef étoilé a tablé sur une cuisine de qualité en self-service, un concept nommé Little B.

En 2004, **Dominique Bouchet** quittait les cuisines de l'hôtel Crillon pour ouvrir au cœur de Paris un établissement qui lui ressemble. Avec une étoile *Michelin* depuis 2007, ce restaurant qui porte son nom propose une cuisine raffinée et créative avec une touche japonisante, dans un cadre zen. La même année, il créait le Wa-Bi Salon, rue Treilhارد (VIII^e), où l'on peut se procurer des produits nippons haut de gamme. Six ans plus tard, le chef prend ses aises en occupant la boutique adjacente. Cette fois-ci, il a décidé d'ouvrir un self-service. Le quartier est en effet principalement fréquenté par une clientèle d'affaires, donc des actifs pressés. D'une capacité de 50 couverts, le Little B est chic et moderne. Petit clin d'œil à la gent féminine, la décoration est simple mais soignée, dans des tons rouges et gris.

"Des mets simples pour une large clientèle"

"Je suis convaincu que l'on peut manger bien et bon pour pas cher, explique **Dominique Bouchet**. Je veux proposer des mets simples pour qu'une plus large clientèle y ait accès. C'est alors que l'idée du plateau m'est venue : après avoir choisi son entrée et son dessert, le client demandera son plat du jour, en fonction de ce qui est proposé à l'ardoise - suivant l'arrivée du moment." Il existe plusieurs types de formules : entrée/plat ou plat/dessert à 17 E, et entrée/plat/dessert à 19,80 E. À la carte, les plats



Dominique Bouchet entoure son équipe.

sont traditionnels : Blanquette de veau et riz pilaf, Gratin de saumon sauce champignons, Clafoutis aux pommes, Riz au lait... Le ticket moyen est de 20 E et il est possible de manger sur place ou bien d'acheter un plat 'Obento' (l'intégralité d'un menu rassemblé dans une boîte). "Nous souhaitons faire un roulement de service pour atteindre les 100 couverts par jour", explique Dominique Bouchet. L'établissement est ouvert du lundi au vendredi, le midi, de 11 h 45 à 14 h 30.

Côté cuisine, Dominique Bouchet s'est entouré de deux anciens du Crillon qui le suivent maintenant depuis quinze ans : **Sébastien Guillot** supervise l'ensemble des établissements et **Chris-**



Little B : un self-service de qualité, sur place ou à emporter dans un menu Obento.

tophe Luzié est le chef du Little B. En salle, c'est **Gaëlle**, la fille de Dominique Bouchet, qui se charge du bon déroulement du service. "Tout est prévu pour avoir le moins de service possible. Il y aura juste le plateau à débarrasser. À travers ce concept, je voulais prouver qu'on peut manger sain, à moindre coût, avec des produits de qualité, dans un cadre moderne."

Pari réussi pour Dominique Bouchet, qui pense déjà à une quatrième ouverture. **Hélène Binet**

LITTLE B

11 RUE TREILHARD
75008 PARIS

UNE CLIENTÈLE D'HABITUÉS

De l'autre côté du rideau, le restaurant Le Salon

Paris (XIII^e) Cette ancienne brasserie est devenue un établissement atypique et intime fonctionnant uniquement sur réservation.

Ancien propriétaire du restaurant La Périgourdine, boulevard Arago à Paris (XIII^e), **Thierry Desloires** a voulu créer un restaurant plus intimiste. Avec Le Salon, l'objectif semble être atteint. Cuisinier de formation familiale, titulaire d'un CAP, il officiait jusqu'à la fin des années 1990 à Tahiti, au restaurant Le Coco's situé à Punaauia, dont la réputation est, depuis longtemps, d'être l'une des meilleures tables de l'archipel polynésien. De retour en France, Thierry Desloires s'installe dans ce quartier à la limite de la rue Mouffetard, et ne le quitte plus. "Mon objectif ? Le bien-être des clients, affirme Thierry Desloires. Et, en temps de crise, il est important qu'ils se relaxent. C'est la raison pour laquelle j'ai fermé la vue sur le monde extérieur, afin qu'ils puissent apprécier pleinement ce moment de détente qu'est un dîner au restaurant. Je n'ouvre que le soir et sur réservation uniquement. Ma clientèle est composée essentiellement d'habitues. Le bouche à oreille fonctionne bien égale-



L'un des cinq espaces du Salon.

Thierry Desloires :
"Mon objectif ?
Le bien-être de
mes clients".

ment." Ce chaleureux restaurant se décline en cinq petits salons, chacun proposant une ambiance particulière. Les tables sont espacées, permettant ainsi de préserver l'intimité des conversations.

Le ticket moyen s'élève à 45 E. À la carte : Carpaccio de Saint-Jacques à la fleur de sel et paprika, alliance de foie gras fondue sur baguette tradition, Gigot de sept heures à l'os, pruneaux et ail confit cuit au vin moelleux de Bergerac... Les papilles sont pleinement satisfaites avec des saveurs parfumées, aussi bien d'épices lointaines que de saveurs du Sud-Ouest. Idéal pour les repas entre amis ou en couple, le restaurant Le Salon sait transformer le dîner en véritable parenthèse de détente et de relaxation. **A.J.A.**

Le prix Antonin Carême 2010 attribué au livre Laurent Paris



réé il y a dix ans par **Monique Cara**, **Philippe Renard** et **Pierre Christian Taittinger**, le prix littéraire de la gastronomie Antonin Carême récompense chaque année le meilleur livre unissant littérature et gastronomie. C'est le restaurant Laurent avec son livre *Laurent Paris* d'**Alain Pégouret** et **Philippe Bourguignon** (aux éditions Glénat) qui a remporté le prix 2010, remis par la sénatrice **Catherine Dumas** lors d'une cérémonie à l'hôtel Lutetia à Paris. Dans cet ouvrage, 80 recettes d'Alain Pégouret sont présentées, de la palette de légumes à la délicate araignée de mer, du flanchet de veau de Corrèze à la sole cuite au beurre de corail... assorties de conseils de Philippe Bourguignon pour choisir le bon vin.

RESTAURANT LE SALON

29 BD ARAGO · 75013 PARIS
TÉL. : 06 45 90 04 70

WWW.LESALON-RESTAURANT.COM

50 PROFESSIONNELS ATTENDUS SUR SCÈNE

Omnivore Food Festival 2011 : il y en aura pour tous les goûts

Deauville (14) Du 20 au 22 février, le festival culinaire devrait attirer entre 6 000 et 7 000 personnes, avec un plateau unique et renouvelé, autant salé que sucré. Questions à Luc Dubanchet, créateur de la manifestation.

Propos recueillis par Nadine Lemoine

L'Hôtellerie Restauration : Comment se présente la programmation pour l'Omnivore Food Festival 2011 ?

Luc Dubanchet : Côté chefs et pâtisseries, pas moins de 50 invités français et internationaux sont attendus. **Thierry Marx** présentera son travail sur le sucré pour le prochain Mandarin Oriental. **Alexandre Gauthier** nous parlera de son nouveau projet d'hôtel-restaurant conçu avec **Patrick Bouchain**. **Bertrand Grebaut** viendra également révéler son nouveau restaurant parisien. Bref, des avant-premières et, comme chaque fois, les premières apparitions sur la scène de Deauville de jeunes chefs talentueux. Côté salé, ce sera le cas de **Sven Chartier** qui a ouvert Saturne à Paris, **André Chiang**, du restaurant André à Singapour, **Christophe Dufau**, des Bacchanales - et lauréat l'an dernier de la première Bourse Badoit de la création, qui sera de nouveau décernée cette année sur la scène de Deauville-, **Giovanni Passerini**, de Rino à Paris... Nous aurons le plaisir d'accueillir pour la première fois en France **Ben Shewry**, du restaurant Attica à Melbourne, élu chef australien de l'année. **Alex Atala** de Dom à São Paulo viendra également pour la première fois... De même que **Martin Berasategui**, **Juan Mari Arzak**, **Pedro Subijana**, qui rejoindront un habitué, **Andoni Luis Aduriz**, pour rendre hommage à quinze ans d'avant-garde basque. Nous présenterons d'ailleurs la future université de San Sebastian, le Basque Culinary Center. Côté sucré, quasiment que du neuf avec une très belle programmation ! De **Rosio Sanchez**, la pâtissière de Noma (Copenhague) en passant par **Jacques Genin**, **Oriol Balaguer**, **James Petrie**, le pâtissier du Fat Duck, **Patrick Roger** pour le chocolat... L'Omnivore Sucré, qui a vu son partenariat renforcé avec Valrhona, devient vraiment le rendez-vous incontournable de la pâtisserie contemporaine et c'est très excitant.

Du nouveau par rapport aux années précédentes ?

Nous avons ajouté une demi-journée supplémentaire le di-



Cuisiniers et pâtisseries vont se succéder sur scène pour des démonstrations inédites.

manche pour développer encore plus l'audience publique. **Cyril Lignac** sera notamment l'un des invités de cet après-midi supplémentaire. Et puis nous avons entièrement redessiné le village Omnivore qui va voir une concentration plus importante encore de stands et d'espaces partenaires. Nous créons 8 pavillons où seront regroupés les partenaires et exposants par grands thèmes : liquide, marché, épicerie, arts de la table... Dans chacun de ces pavillons seront exposées des photos gigantesques, évidemment autour de la cuisine. Nous occuperons pas moins de 5 000 m² du centre international de Deauville.

Des animations aussi en soirée ?

Deux grandes soirées animeront le festival : le Grand Mix Evian/Badoit, qui aura lieu le dimanche soir et les Palmes de la Restauration avec Leaders Club France et International qui donnera lieu, le lundi soir, à une soirée spéciale. Je suis très heureux d'associer durant ces deux jours et demi la restauration commerciale et la restauration indépendante. Tant d'idées restent encore à échanger.

Informations pratiques

Du 20 au 22 février 2011, au Centre international de Deauville (CID)

Programme et réservations en ligne :

www.omnivore.fr

Tarifs préférentiels jusqu'au 15 janvier : 25 € la journée (contre 40 €) et 50 € les deux jours (contre 70 €), le dimanche après-midi étant offert pour tous ceux qui prennent un pass 1 ou 2 jours.

Sur scène

• Sucré

Thierry Marx, Le Mandarin Oriental (Paris)

Jérôme Chaucesse, Le Crillon (Paris)

Tom Vanloock, De Karmeliet (Bruges, Belgique)

James Petrie, The Fat Duck (Bray, Grande-Bretagne)

Oriol Balaguer (Barcelone, Espagne)

Frédéric Bau, Valrhona (Tain-l'Hermitage)

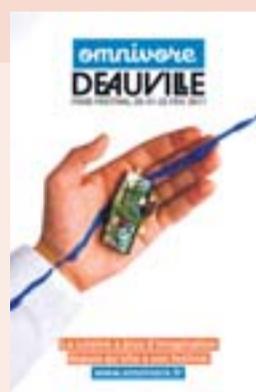
Sébastien Serveau, Le Ritz (Paris)

Carles Mampel, Bubo (Barcelone, Espagne)

Rosio Sanchez, Noma (Copenhague, Danemark)

Jacques Genin (Paris)

Dominique Ansel (Daniel Boulud, New York)



• Salé

Cyril Lignac, Le

Quinzième (Paris)

André Chiang,

Restaurant Andre

(Singapour)

Sven Chartier, Saturne

(Paris)

Christophe Dufau, Les

Bacchanales (Vence)

Rasmus Kofoed,

Geranium (Copenhague, Danemark)

Ivan Shishkin, Delicatessen (Moscou, Russie)

Giovanni Passerini, Rino (Paris)

Eric Guérin, La Mare aux Oiseaux (Saint-Joachim)

Ben Shewry, Attica (Melbourne, Australie)

Bertrand Grebaut (Paris)

Julien Duboué, Afaria (Paris)

Salvatore Tassa, Colline Ciociare (Acuto, Italie)

Jean-François Piège, Thoumieux (Paris)

Christian Puglisi, Relae (Copenhague, Danemark)

Alex Atala, Dom (São Paulo, Brésil)

Alexandre Gauthier, La Grenouillère (La Madeleine-sous-Montreuil)

EN BREF

1^{er} Championnat du monde de la poule au pot à Egreville



Les lauréats de cette première édition.

Créé et organisé par **Philippe Gardette**, conseiller technique en art culinaire et président fondateur de l'Ordre culinaire international, le 1^{er} Championnat du monde de la poule au pot d'Henri IV s'est déroulé dans le cadre de la 82^e Foire à la volaille d'Egreville (77), sous la présidence de **Jean-Yves Corvez**, de l'école de cuisine Corvez et membre de l'Ordre culinaire international, et **Xavier Mathieu**, chef étoilé au Phébus à Joucas (84), membre de l'Ordre culinaire international. La proclamation des résultats a eu lieu à l'hôtel de ville d'Egreville.

Les lauréats :

Catégorie professionnels :

1^{er} prix : **Olivier Chaput**, conseiller culinaire à Adapt'acarte et Shaker Food, Paris ;

2^e prix : **Eric Compagnie**, chef-proprétaire du Bistrot d'Egreville (77) ;

3^e prix : **Eric Passat**, chef des Marmitons à Nangis et Gurcy (77) ;

4^e prix ex-æquo : **Olivier Mainson**, chef, et **Juan-Alberto Martinez-Marcano**, cuisinier au Royal Monceau, Paris (VIII^e).

Catégorie amateurs :

1^{er} prix : **Emmanuel Robert**, éleveur de volailles ;

2^e prix : **William Naessens**, chef de bloc opératoire ;

3^e prix : **Vincent Morisseau**, éleveur de volailles.

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

AVEC 30 RESTAURANTS DONT 10 EN FRANCHISE

Planet Sushi fait sa révolution

Depuis douze ans, l'enseigne de livraison de sushis à domicile a connu des hauts et des bas. Aujourd'hui, elle affiche sa volonté de se développer, en France mais aussi à l'étranger.

Créé en 1998, le premier Planet Sushi a vu le jour rue Mozart dans le XVI^e arrondissement de Paris. L'idée : de la restauration japonaise revisitée, à consommer sur place, livrée à domicile ou à emporter. À l'origine de cette enseigne, **Siben N'Ser** : "Je souhaitais développer le sushi. C'est un produit ludique, bio, et facile à manger. À cela, je voulais ajouter la livraison à domicile. À l'époque, c'était tout nouveau [pour le sushi], nous avons été les premiers à le pratiquer", explique-t-il. Après quelques années de galère, le concept a fait des adeptes : en 2008, la franchise est lancée sous la houlette de **John Allais**. Suit l'ouverture du 1^{er} restaurant en franchise à Enghien-les-Bains (95) puis l'adhésion à la

Fédération française de la franchise. Fin 2009, le groupe Planet Sushi comptait 16 adresses.

En 2010, l'enseigne a ouvert 14 restaurants, 8 en franchise et 6 succursales. Elle revendique 30 établissements en activité à la fin de l'année, dont 10 en franchise. Le réseau annonce un chiffre d'affaires supérieur à 35 ME. "Nous avons la volonté d'aller plus loin pour nous inscrire comme enseigne internationale", affirme Siben N'Ser.

Une ascension fulgurante

Les perspectives pour 2011 ? "Nous avons 40 ouvertures programmées avec un chiffre d'affaires prévisionnel de 80 ME, pour un minimum de 70 restaurants en activité en fin d'année prochaine", avance le jeune chef d'en-



treprise. En France, Planet Sushi se fixe un objectif de 140 franchises et succursales. Déjà implanté en propre à Miami et Ibiza, le réseau souhaite également signer 4 master franchises par année à l'international. L'enseigne développe 3 for-

Siben N'Ser, créateur de l'enseigne Planet Sushi en 1998.



mats de point de vente : Sushi Food (livraison et vente à emporter), Sushi Café (restaurant et bar à cocktails) et TestTaurant (découverte gastronomique autour d'un plateau tournant).

Pour devenir franchisé, il faut ouvrir dans une ville d'au moins 50 000 habitants -, avec un apport personnel de 30 % de l'investissement, soit 100 à 150 000 €. Parmi les produits phare du moment : Maki foie gras, Maki roquette et Maki nutella. "La carte est renouvelée tous les six mois. On peut manger pour 10 à 12 €", conclut Siben N'Ser.

Hélène Binet

EN ATTENDANT UN DÉVELOPPEMENT EN FRANCHISE

Joosbayoo met les bouchées doubles

Paris Ce concept de 'finger food' basé sur les fruits et légumes propose des plats traditionnels miniaturisés, sous forme de bouchées. Les saveurs sont déclinées en salé et sucré.



Plus de 30 bouchées salées et sucrées, à consommer sur place ou à emporter.

Joosbayoo a débarqué dans l'univers du fast-food parisien en juillet dernier, boulevard Auguste Blanqui (Paris, XIII^e). Cet établissement pilote a permis aux 3 créateurs de finaliser leur concept, avant d'essaimer : rue du Roule (I^{er}) en septembre, et rue de Vaugirard (XV^e) en novembre. À l'origine du projet, **David Poty**, **Bruno Moron** et **Vincent Didelet**, concepteur technique matériel. Ayant travaillé dix mois sur cette affaire, chacun a apporté sa touche personnelle. Nous avons remarqué qu'il y avait une forte consommation de sushis [à Paris], explique David Poty. Nous avons donc souhaité recréer cette offre, mais 'made in France'. Nous proposons de la miniaturisation de plats cuisinés traditionnels, sous

forme de bouchées, qu'on peut manger avec une pince, comme un sushi." David Poty insiste sur le fait que "tout est réalisé par un vrai chef cuisinier et élaboré à partir de produits frais". D'ailleurs, l'établissement pilote s'est transformé en un laboratoire d'une superficie de 140 m². Les deux points de vente parisiens sont approvisionnés quotidiennement. Cinq employés s'affairent en cuisine.

Fruits et légumes à profusion

L'enseigne propose un large choix de soupes et jus de fruits frais préparés à la demande. "Nous avons développé un mixeur qui a la particularité de mixer directement dans le gobelet, et d'être nettoyé après utilisation. Ce qui permet d'avoir une hygiène irréprochable." Mais la star incontestable de ce restaurant de finger food, c'est la bouchée : plus de 30 recettes salées et sucrées, à consommer sur place ou à emporter, par boîte de 6 (2,90 €) ou de 10 (4,90 €). Deux formules existent, à 5,90 et 8,70€, avec bouchées, soupes, salades, jus de fruits ou dessert et une boisson. Les bouchées sont servies dans des boîtes à fourreau et se consomment avec une pince

en bambou. La base alimentaire est essentiellement composée de sucres lents, de fruits et légumes et de céréales, dans le but de permettre une digestion lente et palier le grignotage. À la carte, des mini-plats traditionnels : paella, jambon-purée, omelette trois fromages, risotto poulet et cèpes... Joosbayoo est ouvert de 9 heures à 18 h 30. Et les objectifs ? "Pour l'instant, nous préférons continuer à nous développer et tout mettre au point. Notre but est bien sûr de soumettre le concept à la franchise, on a déjà des demandes...", déclare David Poty. Joosbayoo fait partie des nominés pour les Palmes de la restauration 2011, qui seront décernées par le Leaders Club, à Deauville, dans le cadre de l'Omnivore Food Festival, le 21 février.

H. B.

JOOSBAYOO ROULE

2 RUE DU ROULE · 75001 PARIS
TÉL. : 01 40 26 53 29

JOOSBAYOO VAUGIRARD

117 RUE DE VAUGIRARD · 75015 PARIS

TÉL. : 01 47 34 75 68

WWW.JOOSBAYOO.COM

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

kifaikoi.com

Produits alimentaires & BOISSONS

MATÉRIELS & équipements

SERVICES

5, rue Antoine Bourdelle · 75015 Paris · Tél. 01 40 48 63 12 · kifaikoi@kifaikoi.com

EN BREF

Le Sheraton Paris Airport reçoit le label Clef verte

Situé en plein cœur du terminal 2 de l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle, le Sheraton Paris Airport Hotel & Conference Centre s'est vu attribuer le label Clef verte. Une reconnaissance qui fait honneur à sa politique environnementale. "Mes équipes et moi-même sommes fiers de remporter ce label, fruit de l'engagement et du travail de chacun. Dans la lignée du pacte pour l'environnement de l'aéroport de Roissy-Charles de Gaulle que nous avons signé l'année dernière, l'obtention de ce label démontre à quel point nous sommes soucieux de notre impact sur l'environnement local. Nous aspirons, en tant qu'entreprise citoyenne, à réduire au maximum notre consommation énergétique et à recycler nos déchets", a commenté **Valentin Schoubs**, directeur général de l'établissement.

L'hôtel le plus haut du monde devrait ouvrir à Shanghai en 2014

L'établissement, développé par Jin Jiang Hotels, s'étendra entre les 84^e et 110^e étages de la Tour Shanghai (Shanghai Tower), qui culminera à 632 mètres de hauteur, soit 121 étages. La construction a commencé il y a deux ans. L'hôtel comportera 258 chambres de luxe, et la réception sera située au 101^e étage. D'après Jin Jiang Hotels, cet établissement sera l'hôtel de luxe le plus haut du monde quand il ouvrira fin 2014 ou début 2015, dépassant alors le Park Hyatt Shanghai, qui, située entre le 79^e au 93^e étage du World Financial Center, détient le record à l'heure actuelle.

Le Comfort Hotel Strasbourg Athena Spa rejoint le groupe Choice

Le salon du Comfort Hotel Strasbourg Athena Spa.

Ouvert depuis décembre 2010, le Comfort Hotel Strasbourg Athena Spa vient renforcer l'offre du réseau Choice Hotels Group, qui compte déjà deux établissements dans l'agglomération strasbourgeoise. Situé à 5 minutes en tramway du centre-ville de Strasbourg, l'établissement propose 69 chambres modernes tout confort au design contemporain (air conditionné, wifi gratuit, salle de bains privative, coffre-fort...), un salon-bar, une salle de séminaire tout équipée avec vue sur le parc, ainsi qu'un grand parking.

VICTIME D'UN INCENDIE EN 2008

Le Best Western Blois Château ouvre enfin

Après bien des vicissitudes, l'établissement de 25 chambres et suites, sis en face de la gare, est opérationnel.

Ouvert le 21 décembre, le Best Western Blois Château devrait déjà être en service depuis plusieurs mois. **Mohamed Zaaraoui**, professionnel des métiers de la nuit et des bars à Blois, avait racheté l'ancien hôtel Terminus situé en face de la gare, fermé depuis trente-cinq ans, pour en faire un nouvel établissement attractif. Mais en novembre 2008, alors que les travaux de restructuration sont presque achevés, un incendie, considéré aujourd'hui comme criminel, détruit en grande partie le bâtiment. Avec son associé **Marc Chevallier**, **Mohamed Zaaraoui** reprend alors les travaux et ouvre en avril 2008 au rez-de-chaussée Coda Lodge, un restaurant cuisine du monde avec 120



Les associés **Mohamed Zaaraoui** et **Marc Chevallier** entourant **Sandrine Forget**, directrice de l'établissement.

places et une terrasse de 50 sièges en été. Les travaux viennent donc de s'achever et l'hôtel a enfin ouvert. Il a ainsi pu se rôder entre les fêtes

"pour devenir véritablement opérationnel en janvier". L'hôtel, 20 chambres et 5 suites, vise une clientèle de tourisme - le château est situé à 300 mètres et la gare est en face - mais aussi d'affaires. Une équipe de 6 personnes a été constituée autour de la directrice **Sandrine Forget**, issue du lycée hôtelier de Blois. Intégré dans les circuits 'La Loire à vélo', l'établissement devrait également être prochainement l'un des premiers hôtels écolabellisés de la région.

Jean-Jacques Talpin

BEST WESTERN BLOIS CHÂTEAU
8 AVENUE DU DOCTEUR JEAN LAIGRET
41000 BLOIS
TÉL. : 02 54 56 85 10
WWW.BESTWESTERN.COM

Mohamed Zaaraoui et Marc Chevallier : "L'enseigne Best Western, un véritable atout"**L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi ouvrir un nouvel établissement à Blois ?**

Mohamed Zaaraoui et Marc Chevallier : Parce que l'étude de marché a montré qu'il y avait une véritable demande. Nous pensions ouvrir un deux étoiles, mais le besoin est d'abord en trois étoiles pour une clientèle d'affaires et de tourisme. Blois est une ville attractive. Nous sommes tous deux originaires de cette ville et connaissons bien le marché. Nous aurions préféré créer plus de chambres, mais ce n'était techniquement pas possible.

Quelles ont été les difficultés ?

L'investissement est très important, près de 2,5 millions d'euros, mais paradoxalement ce ne sont pas des problèmes financiers qui nous ont retardé même si

nous n'avons toujours pas touché d'indemnisation du sinistre de fin 2008. En fait, les véritables problèmes sont de petites difficultés techniques ou administratives qui ne sont pas énormes, mais suffisantes cependant pour empoisonner la vie de quelqu'un qui s'investit dans un tel projet.

L'enseigne Best Western est-elle appropriée à Blois ?

Elle n'y existait pas et représente pour nous un véritable atout. Les responsables des Best Western nous ont véritablement accompagnés tout au long du processus de création et nous ont donné un sérieux coup de main pour réussir la décoration. Nous testons également leur nouveau logiciel de réservation. Nous ne regrettons donc évidemment pas ce choix qui est déterminant pour notre succès.

DANS UNE BÂTISSSE DU XVII^E SIÈCLE**Le Renaissance, quand deux voyageurs posent leurs valises**

Castres (81) Le goût des voyages a donné à ses propriétaires l'envie de bâtir un hôtel à leur image.

Nicole et **Michel Belard** ont passé trente ans de leur vie professionnelle d'un continent à l'autre. Jusqu'au jour où, en 2010, le besoin de poser leurs valises les a conduits à transformer le Renaissance, hôtel vieillot, en un établissement de charme dont les 16 chambres et les 4 junior suites s'articulent autour de thèmes différents (Asie, Afrique, art déco, etc.) Après un dernier séjour de trois ans à Marrakech, le couple cherchait à acquérir un hôtel entre Dordogne et Haute-Garonne. C'est finalement dans le Tarn, à Castres, qu'ils ont découvert et repris le Renaissance. "Immédiatement, on a vu le potentiel de cette demeure à colombages de briques rouges datant du XVII^e siècle. Nous qui ne voulions pas d'un hôtel standard, nous avons été sous le charme", souligne Michel Belard. L'hôtel est situé dans une rue pai-



Dès le hall, l'ambiance du voyage se fait sentir.

sible du centre historique, à deux pas des restaurants, théâtres, commerces, musées, etc. "Nous avons écarté la possibilité d'un restaurant et opté pour un bar lounge au rez-de-chaussée", précise Michel Belard. Le couple Belard s'est associé à **Gilles Peillon**, ancien directeur d'une so-

ciété d'exploitation filiale de Thomas Cook, pour reprendre le Renaissance.

Bernard Degioanni

HÔTEL RENAISSANCE
17 RUE VICTOR HUGO · 81100 CASTRES
TÉL. : 05 63 59 30 42
WWW.HOTEL-RENAISSANCE.FR



LA BOURSE

Accor
+ 1,87 % ↗

SBM
+ 0,00 % →

Hôtels de Paris
+ 2,56 % ↗

Club Med
+ 2,97 % ↗

Groupe Partouche
+ 1,07 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 20-12 ET
LE 27-12-10

LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN CAPELLE**Bergerac (33)****CAP**

Cuisine Wafa Araibat, Sophie Biernacki, Christophe Delente, Fanny Delente, Majda El Bakouch, Fadila El Yazidi, Romain Lerouxel, Christopher Reveille, Arellon Riba Gabas.

Restaurant Clella Abadie, Nancy Grezis, Florence Lestienne, Yann Perrier.

BEP

Production culinaire Florian Bessous, Simon Castel, Claire Coulaud, François Dal, Anna-Louise Denis, Alexandre Esteban, Vincent Fievez, Kevin Georges, Apirak Lachaud, Ken Maguis, Benjamin Martin, Emile Pusatto, Romaric Quessard, Quentin Serre, Simon Valaize.

Production de services Louis Aguiar Lopes, Mehdi Berrada, Morgane Caillebotte, Caroline Chaveroux, Laura Delarue, Anouk Destat, Coltia Ducoli, Paul Estansan, Camille Eymard, Anthony Hubert, Anne Lise Lapeze, Lucas Meuret-Cadart, Caroline Popie, Kathy Pranger, Adrien Pusceddu, Simon Saccon, Phiroum Torng, Malvina Xifre.

BAC PROFESSIONNEL Quentin Ardouin, Doriane Bugier, Bernadette Dineur, Marion Dumora, Johan Fabregat, Nicolas Koehler, Lea Lanxade, Pierre Lavalie, Sonia Laydu, Thomas Muller, Hugo Perez, Raphael Potard, Cora Robbe, Ludovic Seureau, Matthieu Sorianiello, Elodie Valaize.

CFA MUNICIPAL**Belfort (90)****CAP**

Cuisine Jessica Avondo, Timothée Caruso, Aurélie Claudel, Olivier Dangel, Guillaume Demange, Sabrina Ferber, Edouard Guy, Mickael Kahn, Claire Laurent, Grégory Lebreton, Eliane Madenspacher, Timothée Masson, Loïc Monnier, Mylène Picaud, Kévin Pognant Gros, Gwendoline Thomas, Tristan Travert.

Restaurant Laetitia Daus, Aurore Dufetelle, Julien Meyer, Jordan Wiczorek, Cindy Wintenberg.

BEP

Production culinaire Romain Fleury, Jocelyn Feryburger, Suentin Heinrich, Elodie Magris, Matteo Picco.

Production de services Anaïs Gillet, Amandine Grandhaye.

BAC PROFESSIONNEL Kévin Hubschi, Jennifer Mantegari, Caroline Piovani (AB).

CEFOP SAINT-PIERRE**Brunoy (91)****CAP**

Cuisine Aurélie Arot, Sébastien Auriol, Thibaut Bensi, Adeline Constant, Aurore Dubois, Florian Faucher, Nicolas Jourdan, Baptiste Marmaneu, Arnaud Olaso, Mickael Weiss, Céline Achard Ramde, Louiseette Barros Lopez, M'Barek Ben M'Barek, Danièle Clemen, Clarisse Edmond, Jessica Essegir, Oorus Fall Sankkare, Emmanuel Flamand, Victor Gomes de Sousa, Jean-Philippe Homet, Saturnin Kebanounga, Stéphane Larue, Dinae Mfouka, Fabien Roussel.

Restaurant Mina El Maswab, Kévin Ely, Arnaud Goussin, Ugo Matassa, Chloé Roy.

Agent polyvalent de restauration Loïc Bionville, Rafik Cheikh, Dominique Lopez, Yoann Rajaonarison, Angéline Badie Zogba, Ramchandra Bhandari, Saosan Ismail, Tene Konte, Sp Bombaye-Aja, Yves Pasco, Marie-Michel Petit-Frere, Mirana Regilus, Khadjjetou Sane, Colette Tovoarimino, Annie Tshibuyi Yombo, Suzanne Xandri.

BAC PROFESSIONNEL

Option SC Sarah Blondeau, Eric Cabanes, Steven Farnoux, Julien Gonzalez, Mégane Leroux, Samantha Tefah.

Option OPC Emilie Cortiana, Laura Demetz, Adrien Germanicus, Vivien Henry, Astrid Pleutin, Mahamadou Semega.

CERTIFICATION FINALE AGENT DE RESTAURATION Jessica Eloi, Aurélie Ponsot, Johanne Ribeiro, Christine Vanmassenhove, Ahou Ange-Laure Yao.

CAMPUS DES MÉTIERS**Niort (79)****CAP**

Cuisine Johanne Anaiwaka, Julien Ayral, Mélanie Bouhier, Nicolas Chauvet, Jérémie Cordon, Gael Daniel, Camille Deletang, Clement Ecale, Matthieu Fouillet, Wilfried Goy, Martin Guilhem, Maxime L'Homme, Jonathan Margot, Vincent Pogut, Wayne Poineau, Aurélien Ponot, Steven Trichet.

Restaurant Claire Barbier, Anaëlle Bisleau, Marie Derbord, Anne-Gabrielle Derre, Estelle Durand, Marine Ferru, Amélie Finociety, Claire Gibaud, Mathias Javaloyes, Elisa Michel, Madeline Moreau, Laetitia Morisset, Romain Olivier, Céline Loheac, Jérôme Renaud, Ambre Vacher, Tédy Verdon, Faustine Weiss.

Services en brasserie café Kévin Costard, Clémence Doisy, Jonathan Fout, Elodie Fouladoux, Stéphanie Gasser, Muoi-Niem Le Van, Henri Ledoux, Léa Pitard, Camille Suhard, Yvan Boche, Jonathan Carton, Johanna Gaudefroy, Agathe Le Bartz, Amandine Marszalek, Louise Metais.

Pâtissier Kévin Bernard, Ludovic Bon, Jérémie Bonnet, Robin Boucher, Florian Coutant, Patrick Ferrait, Elodie Guerin, Valentin Hypeau, Clement Le Sausse, Fleur Madier, Damien Mornet, Ludovic Tirant, Rémy Vernon, Jessy Labroue.

Boulangier Jordan Berthonneau, Jessy Bonnet, Ludovic Caer, Anaïs Chatry, Quentin Clisson, Olivier Coupry, Fabrice Doucet, Yoann Durand, Anthony Elliau, Tristan Ichane, Vincent Kermaidic, Dimitri, Quentin Renaudie, Tristan Reulier, Maxime Van Der Beken, Léopold Vidal.

Charcutier traiteur Bastien Baur, Anthony Chambert, Alexis Charriat, Quentin Durand, Audric Glotin, Thomas Peltier, Guillaume Peraud, Kévin Vagnair.

Boucher Yann Audebert, Jimmy Bequet, Benjamin

Faucher, David Ferret, Romain Foucher, Tatiana Fournier, Loïc Neau, Jordy Robert.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE Mickael Adinsi, Tiphanie Arnoult, Emilie Badin, Marjolaine Charruyer, Sylvain Dard, Tabitha Dominey, Aurore Gabet, Emilie Garetier, Jonathan Girault, Damien Guillemain, Julie Guittard, Benjamin Lagarde, Alexis Magrino, Clémence Menenteau, Nicolas Pichon, Alexandre Pierron, Etienne Rigondaud, Benjamin Wailliez.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Steven Barbarin, Alexis Bonnet, Paul Fourcade, Céline Fourre, Axel Mattei Demazeau, Jules Naud, Dimitri Cousson, Nicolas Peckre.

Restaurant Cécilia André, Charline Delage, Romain Devautour, Benjamin Papot, Murielle Poirier, Maxime Poisson, Cyndie Rousseau, Tiphaine Sabourin, Coralie Vasseur, Mathias Vieira.

Boulangier François Caillaud, Coralie Fasilleau, Yoan Girard, Maxime Guignard, Alexis Lucas, Fabien Massias, Florian Bonnin, Pierre-Alain Roux, Geoffrey Cornuau.

Charcutier Valentin Brunet, Nicolas Delaroy, Mélissa Fleury, Alexandre Fouquet, Guillaume Gerbier, Julien Godin, Benjamin Laury, Julien Parvaud, Julien Raguenaud, Arnaud Viollet.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Pâtisserie glacierie chocolaterie Manon Balaya-Gouraya, Damien Besnard, Loïc Boivineau, Jessica Brule, Céline Girard, Melynn Naessens, Maxence Soule.

Pâtisserie boulangerie Marlène Devesly, Marjorie Dumoulin, Baptiste Hamard, Julien Robert.

Employé traiteur Lilian Brossard, Romain Charvaut, Aline Coignoux, François Duteau.

SEP DU LYCÉE POLYVALENT HENRI VOGT**Commercy (55)**

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF Amélie Bigeard, Fanny Chaffaut, Noémie Collignon, Damien Fourchard, Laëtitia Grosjean, Mélodie Jourdan, Prescillia May, Alexandra Peridot, Sophie Perron, Coralie Picod, Océane Sauge.

LYCÉE PROFESSIONNEL SAINTE-MARTHE SAINT-FRONT**Bergerac (24)**

BEP BIOSERVICES Emilie Beaufils, Mathilda Blanc, Adeline Borie, Audrey Broussard, Tracy Canovas, Laura Da Luz, Johanna Elahmi, Laurine Lalung, Marjorie Leclercq, Marion Ostan, Marion Penaud, Elodie Rodrigues, Camille Samarut, Charlene Taunay, Anthony Tine, Aurélie Turpeau.

LYCÉE PROFESSIONNEL CHARLES CROS**Carcassonne (11)****CAP**

Cuisine Xavier Bardies, Damien Ferrier, Frédéric Ferriere, Tom Grimshaw, Tristan Iguai, Sanae Kadiri, Sofiane Nouari, Romain Vico Barragan.

Restaurant Jean Sébastien Ah Son, Nourédine El Moujahid, Allison Lajudie, Fouzia Ouyaza.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Cuisine Paul Allet, Anthony Babin, Thomas Bardou, Romain Caron, Dorian Clasert, Ludovic Congiu, Mathieu Fichot, Antoine Finetti, Rémy Gleizes, Jérémie Goffard, Romain Goize, Thomas Legrand, Maxime Luzeux, Aziz Maalem, Chloé Morella, Pauline Pawlak, Vincent Reichart, Alexia Saury, Anthony Seguy, Pierre Taparel, Pierre Vimal du Montel.

Restaurant Thomas Bisattti, Marine Bourrel, Elisabeth Garcia, Mélanie Gerard, Stéphane Leprince, Céline Martin, Laetitia Pico, Damien Pistre, Alicia Romero, Rémi Roquefort, Arthur Sagniez, Jérôme Vincent.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Antonin Barrière, Damien Blanc, Maiguy Bombail, Olivier Bosca, Sandra Dertu, Fanny Dupuy, Romain Maussang, Alexandre Romero, Ingrid Vasconcelos, Kévin Vincent.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURATION Florian Augeau, Simon Bastide, Armand Calbet, Julien Dattoli, Antony Esteban, Cyril Gerard, Aurélien Goize, Joseph Grima, Mehdi Hjjj, Jean Massot.

IFI 03**Avermes (03)****CAP**

Cuisine Dominique Goudijzer, François Grau, Thomas Lamoussiere, Kévin Martin, Jean Damien Relin, David Simon, Raphaël Tetaud, Gaël Ubaldi, Julien Wetler, Baptiste Billon, Quentin Camus, Julien Cornet, Terry Henkler, Romuald Lecland, Audrey Lefloch, Kévin Martin, Aurore Thomas, Loïc Try, Alexandra Boiche, Victoria Branciat, Jordan Chignardet, Florent Deloche, Florian Garcia, Sandra Saulnier, Gaëtan Vlach.

Restaurant Lydia Bernard, Jérémie Chevaucherie, Sébastiaan Coudkjzer, Florence Ebogo, Laëtitia Foucaud, Gwendoline Lequesne, Cindy Malgouyres, Benjamin Cancre, Joanna Canu, Laura Dumery, Pierre-Yves Guinatier, Amélie Manthey, Daphnée Arnould, Elodie Bernard, Aurore Billaud, Katy Gueneau, Pierre Savoca, Sarah Tomczyk.

Services en brasserie café Hubert Frouart, Edouard Gueriot, Emilie Maurice.

Pâtissier glacier chocolatier confiseur Christophe Giraud, Vincent Gomard, Alexandre Herodet, Raphaël Lafforgue Coffin, Kévin Le Luyer, Hélène Malhuret, Valentin Martinot, Maxime Montagne, Yann Quinty, Kévin Vialatou, Geoffrey Von-Streng, Mickaël Crochet, Alexandre Dajoux, David Durantin, Marwa Gharbi, Guy Guerder, Cédric Guyot, Damien Hugon, Laura Lacaux, Félicien Lafaye, Ludovic Lamort, Pierre-Antoine Michot, Clément Rousseau, Yann Trouillet, Alexandre Muzelle.

Boulangier Kévin Ancelin, Félix Bel, David Biron, Julien

Chatard, Frédéric Daureyre, Steven Furet, Benjamin Garcia, Patrick Gouza, Anthony Jolivet, Gaëtan Letellier, Florian Marchand, Romain Valles, Stacy Wilms, Jérémie Auvert, Jordan Borde, Audrey Brenot, Anthony Burdzinska, Thomas Czarnecka, Kévin Daubroche, Kévin Devaux, Louis Duong Hong Vinh, Jordan Guillaumeont, Simon Tauveron.

Charcutier traiteur Antoine Gaillard, Ayméric Girard, Cédric Jamot, Rémy Marciniak.

Boucher Karim Gueriaud, Damien Montero, David Yousfi, Sandra Bidet-Chevallier, Benoit Blin, Florent Chatillon, Jonathan Davaille, Guillaume Gozard, Romain Hosik.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Manuel Antolin, Renaud Dutel, Maxime Geoffre, Baptiste Gourmillat, Julian Grasset, Marc-Antoine Ichambe, Kévin Tourret.

Restaurant Céline Diou, Valentin Locheron, Adeline Petit, Mélanie Pottie.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant Yohann Caron, Julien Dodard, Loïc Pigeret.

Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisée Edith Finat, Kévin Guillier, Nicolas Lagoutte, Yoann Mannevy.

Boulangerie spécialisée François Boursaud, Antoine Boussard, Valentin Brivain, Franck Jamet, Jordane Meniger, Thomas Moutonnet, Cindy Nicolaon, Mickaël Rougeron.

LYCÉE MARÉCHAL LECLERC DE HAUTE-CLOQUE**Château-du-Loir (72)**

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Anaïs Lechap, Julie Bordeau, Marion Gommer, Jennifer, Chantepie, Aurélie Decaux, Annelise Bergeron, Elodie Meslet, Ludivine Boulay, Elodie Homo, Charlene Dreux.

LYCÉE PRIVÉ SAINTE-CROIX - SAINT-EUVERTE**Orléans (45)****BTS**

Animation et gestion touristiques locales Flore-Anne Baheux, Amélia Bernardeau, Coralie Bourgeois, Sanela Desic, Aurélie Désire, Océane Fontoura, Mylène Godefroy, Diane Hubert, Clotilde Jarre, Chloé Ludeau, Shanna Mazingue, Charlotte Paillet Marotte, Anaïs Pas, Lorène Zantman.

Ventes et productions touristiques Laetitia Abal, Alex Creux Vedeau, Valentine Dousseau, Charline Kauffmann, Flavie Laizeau, Ludivine Lassagne, Rozenn Le Clainche, Jessie Legier, Charlene Lenoir, Laetitia Marques, Magali Tardy, Stéphanie Trouvain, Aurélie Voisin.

LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-LOUIS**Montargis (45)****BEP**

Production culinaire Maxence Amelot, Nicolas Beckrich, Guillaume Bremond, Quentin Bureau, Steven Casse, Valentine Czerwinski, Simon Favraud, Romain Flandry, Maxim Gaudin, Manon Golleau, Benjamin Guerguier, Chloé July, Hugo Lalande, Thomas Laverie, Xavier Le Lay, Paul Lefebvre, Gabriel Mahgoub, Charlotte Marzec, Alexis Meyer, Thomas Morice, Justine Orus Plana, Jefferson Patron, Anthony Pereira, Joris Stephanec, Yasin Yigit.

Production de services Laetitia Berthelot, Léa Brocaud, Angélique Carre, Mael Delavier, Alexandrine Fuestes, Jimmy Leroy, Priscille Molvot, Benjamin Mouquino, Cécile Negre, Annabelle Ossombo, Léa Provost, Laurine Renault, Eva Rondeau, Romain Wanegffelen.

BAC PROFESSIONNEL Prune Artisson, Alice Burtin, Solène Carrapa, Romain Chumène, Rémy Cotret, Charlene Dabard, Sabrina Deschamps, Steven Desmoullins, Mael Hallot, Mathilde Hebert, Cécile May, Jérémie Midon, Valentin Ollivier, Tanguy Prochasson, Jordi Raimbault, Emeline Ricbourg, Sylvain Rosaz, Vincent Saugeot, Sarah Sebouai, Sébastien Tessier.

BAC TECHNOLOGIQUE Thomas Affouard, Marion Alain, Cyrielle Arrault, René Benoit, Rémi Drouet, Thibault Grandon, Thomas Huber, Mike July, Louis Lacroute, Nicolas Le Veve, Johanna Leboeuf, Audrey Lemirre, Marine Lhopiteau, Benjamin Marchand, Eric Nicaud, Julien Rommel, Thibault Sauvaille, Robin Smrkoj, Camille Valente, Aurélie Vassord, Alexandre Veauville.

BTS OPTION A Lynda Chir, Sophie Drocourt, Marcelin Marie, Olga Paris, Laurent Pejoux, Rémi Pinaud, Lauriane Prigent, Fanny Rivaud, Marion Vandersteen.

MAISON FAMILIALE RURALE**Peyregoux (81)****CAP**

Cuisine Camille Barrau, Jérôme Batut, Olivier Cure, Maxime Frezouls, Marie Laurent, Lucie Martinez, Madhi Rouabhi, Marion Sompayrac, Stéphane Vegega.

Service Elodie Costes, Joyce Lecaillon, Victorien Le Dreff.

LYCÉE PROFESSIONNEL ROBERT BURON**Laval (53)**

CAP CUISINE Mélanie Alikier, Jean-Philippe Bodineau, Aurélien Brault, Saber Dkhil, Marjorie Guiton.

BEP

Hôtellerie Kamel Arkam-Lebeaupin, Anaïs Beraud, Pierre-Alexis Bernadeaux, Tom Beunaiche, Morgane Blot, Matthieu Bouvet, Amandine Brindeau, Julie Dargniat, Thibault Deparis, Florent Dupont, Dany Faribault, Simon Foinet, Laura Gaignard, Simon Gaillardon, Sylvia Gurtowska, Kathleen Haury, Dylan Helbert, Baptiste Malherre, Aurélien Morin, Prescillien Orts, Sonia Reaud, Angéline Roynard.

Boulangerie Pâtisserie Pierre Andre, Emmanuel Barbeau, Olivier Bouchaud, Caroline Chaumon, Pauline Chauvin, Sandy Dandin, Caroline Dreux, Jérémie

Droguet, Clément Fourmont, Emmanuel Gaignier, Xavier Gerard, Jérémie Gouchet, Mathias Guedon, Alix Lecointre, Léa Lecornue, Caroline Lelievre, Luc Mazurier, Elodie Renard, Audren Senechal, Mickaël Toudic.

BAC PROFESSIONNEL

Restauration Marie Ballu, Guillaume Blin, Jean-Sébastien Bouin, Amandine Bouvier, Florian Cadot, Michael Colas, Aurore Colin, Franck Corbin, Gaëlle Dinomais, Simon Fauveau, Aymeric Guinoiseau, Maxime Jouis, Brice Leroyer, Johann Medaco, Hatim Ouezzain, Kévin Quinton, Valentin Rousseau, Clément Theard, Coralie Vetier, Marie Vissault.

Boulangier pâtissier Marin Alix, François Bouvier, Mathilde Chaillou, Valentin Dubois, Elodie Foucault, Thomas Gandon, Clément Gouerman, Sylvain Grosbois, Adrien Guillemot, Benjamin Guillot, Tanguy Laborde, Adelaide Laloue, Nicolas Larcher, Fabien Lebosse, Suzanne Leray, François Mareau, Guillaume Menard, Jérôme Poree.

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE Marine Guevel, Elodie Housseau, Matthias Landais, Jérémie Massuyeau, Pauline Moisy-Andre, Coralie Primaux, Pierre Quelen, Anne-Laure Vallee.

LYCÉE POLYVALENT MARÉCHAL LANNES**Lectoure (32)**

CAP ATMFC Delphine Botella, Fernanda Da Costa Lima, Laura De Sousa, Samantha Dupire, Julie Houli, Nina Ilhat, Hélène Kyere, Mélodie Lacroix, Willy Le Gall, Stéphanie Lille, Mélanie Monguillon, Malaurie Mouir, Carole Richard.

LYCÉE PRIVÉ D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE SAINTE-MARIE DU PORT**Les Sables-d'Olonne (85)****BTS**

AGTL Laura Brossard, Tristan Brosset, Coralie Chastrette, Marine Chevreau, Sophie Demange, Germain Fort, Jordan Gautier, Stéphanie Grassineau, Elodie Montassier, Alexandre Paul, Louise Pluchon, Céline Rapin, Amandine Renetaud, Flora Robin, Charles-Elie Roy, Audrey Texier.

VPT Alexandra Benard, Louise Buffet, Marion Burnel, Caroline Chretien, Matthieu Dixte, Jennifer Dupont, Manon Gignard, Claire Guillaumet, Lucie Le Crouhennec, Amandine Morand, Kelly Nivelles, Adeline Pain, Laura Pineau.

LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELLERIE ET TOURISME DU VAL-DE-LOIRE**Blois (41)**

CAP Echati Ali Abdallah, Thomas Carreau, Oumnia El Alami, Ami Fsuru, Abdelhadji Hidani, Charlene Marre, Dimitri Pereira.

BEP Céline Auclair, Léa Bajo, Emmanuelle Beaufils, Aurore Bernaux, Gaël Berthereau, Dimitri Bertrand, Justine Bigot, Vanessa Bizieux, Angélique Boireau, Laura Boudeau, Pamela Bouron, Nicolas Chatelain, Laurick Chatelier, Tony Courty, Mathieu Dagsan, William Das Neves Lopes, Adrien Delafoy, Maxence Duhamel, Lucie Dupouy, Maxime Durindel, Michel Di-Ussaux, Gaëtan Elie, Valentin Feix, Damon Foy, Marie-Camille Frost, Samantha Goidet, Ludovine Grenadoud, David Grison, Damien Guibert, Thomas Guillemet, Thibaut Laboute, Caroline Lais, Thomas Lambert, Kamila Laroussi, Vincent Legier, Dimbueni-Banzuzi, Mathieu Moulin, Alexis Neveu, Ronny Niles, Alexandre Rabu, Stevee Rambaud, Yvan Riedel, Stéphane Sauvaget, Teddy Savodji, Jérémie Thenon, Ambre Thomas, Simon Touche, Lucas Trochet, Gabrielle Vignier.

BAC PROFESSIONNEL Aymeric Allaigne, Pierre Berthelot, Marion Boire, Thomas Brunet, Ingrid Charrier, Anthony Figueiredo, Elise Gillet, Sophie Hellequin, Pierre Henry, Florent Laloup, Clélia Lentilhomme, Julien Lorgeoux, Florian Malary, Maxime Marchier, Axel Marie, Matthias Maupou, Clotaire Poirier, Bérengère Riquier, Vanessa Roineau, Valérian Vervoite.

BAC TECHNOLOGIQUE Raoul Ajete, Virgile Bachoux, Benjamin Bazoge, Médéric Beaugrand, Ophélie Beaugrand, Laurianne Biard, Clément Brossamain, Thibault Bruandet, Mylène Brule, Pauline Carasco, Marion Chavigny, Henri Chesnesec, Mélissa Couvee, Cécile Couvet, Victor Descamps, Victor Dousse, Pauline Dragula, Gilles Drop, Arnaud Dubois, Hugo Duverger, Gustave Ferry, Matthieu Fleury, Gaëlle Foire, Mathieu Gadesaude, Roméo Garcia, Jérémie Gigon, Margault Gilles, Céline Grizey, Rémy Guerin, Loëne Harris, Timothée Henry, Anaïs Lafon, Amaury Leblois, Kévin Lemasne, Arnaud Liem, Arthur Liem, Arthur Marchand, Flavien Ortega, Amélie Otto-Bruc, Etienne Pringault, Manon Renaire, Jordan Richard, Camille Tessier, Léa Tessier, Charlene Trichard, Marie Viacroze, Florine Villeret.

MENTION COMPLÉMENTAIRE Raphaël, Brigantim, Mélanie Caval, Angélique Delville, Thibault Dussault, Valentin Fourmont, Emilie Gouyeneche, Nicolas Jimenez Yuste, Thomas Lemaire, Christian Margerie, Céline Michot, Mélodie Pelle, Florent Reveille, Gabriel Samoes, Jennifer Seigneur, Samuel Siegwald, Clémence Thoureau.

BTS Justine Abel Dit Deleamarque, Loïc Aglaor, Charlene Andre, Vanessa Aucht, Capucine Auger, Clémence Bailly, Alizée Beaudgeul, Marion Beaujard, Simon Benoit, Patrice Birkett, Lucie Bittner, Clémence Bouquin, Vincent Brizions, Céline Brosseault, Florian Caillot, Stéphanie Canoy, Sarah Chamassi Ben, Antoine Chapelle, Etienne Chaudemanche, Dalila Chebbi, Elodie Cochard, Julie Corvee, Marjorie Courbier, Pierre Dargaud, Benoit David, Lucie Devaud, Thomas Dublinne, Marion Dubreuil, Hélène Esnault, Zelida Phrasia Firinga, Madeline Fontenay, Pierre Fouque, Julie Fradin, Charlotte Galliez, Lucie Gautreau, Coralie Gelle, Justine Gerbault, Julie Germain, Mélissa Gilet, Aurélien Goïn, Aurore Griselles, Julie Grout, Amélie Guerin, Laetitia Guidet, Damien Guignon, Bastian Inague, Jeremy Jata, Mathilde Javelle, Ophélie Jean, Manon Jeannot, Jonathan Joseph, Sandra Lavergne, Emeric Lhomoy, Tristan Joseph, Emmeline Lory, Angélique Lyon, Benoit Margot, Marine Martinon, Claire Marzano, Aline Michelet, Nicolas Monceau, Antoine Morel, Aynur Mumcu, Mary Papalardo, Amandine Redon, Gaëlle Renard, Aurélien Ribbe, Lucie

Ribeiro, Charlotte Rio, Jérémie Riviere, Simon Singer, Pauline Sorand, Gaëlle Thirouard, Simon Touche, Alexandre Trillaud, Noémie Tsekas, Roxane Willems.

AFPA LIMOUSIN BRIVE**Brive-la-Gaillarde (19)****FORMATION**

Cuisinier Said Ali, Bruno Bade, Anne Laure Besse, Alexandre Bremond, Mickael Chaumeil, Pierre Cottier, Eloise Coupet, Jérôme Fontaine, Cyril Garnier, Maximilien Meissner, Jean Claude Tian.

Serveur(se) en restauration Laure Bugette, Baptiste Chassaing, Christian De Vita, Stevie Edwin, Julien Lenoir, Chérline Seluque.

LYCÉE SAINT-VINCENT-DE-PAUL**Pau (64)**

CAP CUISINE Cédric Apat, Laura Jauffrit, Pauline Laforet, Emilie Lavaud, Johanna Reinhardt, Hélène Toussaint, Jany Vergez.

BEP

Cuisine Marie Desiato, Timon Lombard, Jean Baptiste Morere, Marie Pauly.

Restaurant Audrey Cassagne, Fadie Edo-Ndong, Yannick Gonzalez, Jaijlys Mendes, Laura Paoletti, Vuthpertkdey San.

CFA DE POITIERS- MAISON DE LA FORMATION**Poitiers (86)**

CQP RÉCEPTIONNISTE Vanessa Aignan Fradet, Candice Croizy, Sandrine David, Laure Deligne.

LYCÉE HÔTELLIER DE TAHITI**Tahiti (98)****CAP**

Services hôteliers Mandoline Tahitaorai, Charles Pouia, Robert Delpuech, Teratiata Hapaaitahaa, Sorida Maro, Jenny Mauahiti, Priscilia Roooina Rehua, Bernadette Tearoha, Vaitiare Tefaatau, Antoine Teheuirua, Maité Tehina, Agnès Teikipupuni, Fanny Vaerea Teriihamatai, Teipo Vaki Imima.

Services en brasserie café Fabrice Faure Terii, Tianina Maihota, Evans Mamatui, Tevahine Maro, Clarissa Teipoarii Tararaina, Madleen Teura.

IPAC**Annecy (74)**

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION OPTION A Maïté Desruelles, Silvio Graioni, George-Henry Rigault, Anaïs Ronjat, Tiffany Steinwender, Maud Stephan.

LYCÉE HÔTELLIER GEORGES BAPTISTE**Cantelieu (76)**

BAC PROFESSIONNEL Richard Ancel, Jimmy Beauverger, Sébastien Cantois, Guillaume Cherruault, Thomas Decure, Stéphane Devin, Maxime Drouet, Marie Duboc, Valentin Duparc, Anne-Lise Houllière, Fanny Jones, Marion Justin Cassiau, Margaux Kouvalchouk, Tony Lacheve, Quentin Melano-Bault, Claire Meuret-Soulat, Tom Philippe, Marie Prevost, Emily Ragot, Charline Saint Aubin.

BAC TECHNOLOGIQUE Antoine Bouaziz, Laureène Boudeville, Laura Bouleux, Nicolas Cheron, Jason Depinay, Marion Desfossez, Laure-Athenais Gounot, Théophile Gratien, Anne-Sophie Huchet, Pauline Jalabert, Angelina Lancon, Morgan Le Gal, Pauline Londeur, Nycolina Melano-Bault, Claire Meuret-Soulat, Tom Philippe, Marie Prevost, Emily Ragot, Charline Saint Aubin.

MENTION COMPLÉMENTAIRE TRAITEUR Florent Bouguillon, Elodie Casca, Emilie Deneuve, Marion Leuthreau, Alexandra Roger.

BTS RESPONSABLE HÉBERGEMENT Aude Bodet, Sandrine Bordier, Mathias Dauguen, Alexis Defalque, Pauline Guattari, Sarah Koscielniak, Noémie Legrand, Fanny Parmentier, Martine Reau, Julien Sergent, Laure Sineux.

COURS HÔTELLIER DE BESANÇON**Besançon (25)**

DIPLOMÉS RÉCEPTIONNISTE GOUVERNANTE Eliezer Asfahan, Valentin Babeau, Juliette Baudry, Laura Bignotti, Matilde Bole, Victoria Bourdy, Céline Brahimi, Virginie Briffe, Faustine Cheval, Aliénor Chevallier, Lucie Orion, Camille Diesel, Jessica Fleury, Marine Ginester, Fanny Gioana, Louise-Albane Girardot, Charles Hanriot, Charlotte Jacquenet, Jean-Baptiste Jacquin, Laura Jouteur-Monrozier, Pierrine Martinez Mateos, Aurélie Maurice, Anne-Charlote Métin, Constance Millord, Margaux Muller Sonrel, Rémi Nicot, Victoria Pépout, Ingrid Picault, Adrien Pizon, Aurélien Poitout, Sophie Rey, Paule Rousselle, Valérienne Trichard, Marie Vardon, Cécilia Vernet, François Vincent, Clémence Voillat, Emeline Wicky.

LYCÉE PIERRES GILLES DE GENNES**Cosne-Cours-sur-Loire (85)**

CAP Jennifer Cornille, Julia Delille, Audrey Pinon, Jimmy Tellier, Perrine Théophile.

BEP

Cuisine Marilyne Beauchet, Florian Bernard, Guillaume Bernon, Kévin Giroux, Céline Merrien, Manuel Paradell, Candy Reboullot, Laure Vavon, Ophélie Wiltgen. **Service** Xavier Colin, Laura De Pinho, Cindy Floury, Julien Guette, Maxime Montaron, Tiffany Pabiot.

GRETA GARD RHODANIE LYCÉE ALBERT EINSTEIN**Bagnols-sur-Ceze (30)**

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Corinne Clair, Karima El Bannani, Laure Fisset, Sandrine Francillon, Marie-Claude Leuret, Sophie Menu, Anthony Mousse, Céline Tendero, Malika Vanhaecke.

LYCÉE DES MÉTIERS SAINT-JOSEPH**Château-Thierry (02)**

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Clotilde Garnier, Cyril Camus, Thomas Bini, Gabriel Rybinski, Manon Dumoulin.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Fabien Adonis, Juliette Barre, Cédric Bellamy, Mathilde Brabant, Gaële Chanjou, Marie Desmidt, Claire Dogna, Maxime Faivre, Audric Ferrien, Thibault Lapeyre, Charlotte Leroy, Benjamin Lhomme, Grégory Metayer, Olivier Moreno, Olivier Peyrat, Laura Renault, Clément Robert, Jean Roc, Ambre Stein.

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION Baptiste Borel, Stéphanie Boyer, Jean Baptiste Capitaine, Joel De Bastos, Florentine Dehaye, Thibault Dodane, David Ibao, Claire Leleu, Clément Lemonnier, Paul Motais, Adélaïde Neret, Elise Pierrart, Maria Pires Salgueirc, Aurore Rogier.

LYCÉE PROFESSIONNEL RÉGIONAL PIERRE ANDRÉ CHABANNE**Chasseneuil (16)**

CAP ATMFC Meriem Attoui, Myriam Boulitif Stiot, Elodie Camarasa Marso, Fanny Declercq, Jay Drury, Antoine Fally, Sera Kaba, Mathilde Queron, Jennifer Reignier, Julie Tamisier.

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RAYMOND MONDON**Metz (57)****BEP**

Production culinaire Christelle Bailleul, Toufik Belkaid, Yoan Berloger, Guillaume Besin, Clara Bortolotto, David Marc Boudinet, Ophélie Bouigou, Steven Boulot, Camilla Bruerberg, Gaetan Jean Burbassi, Amalia Conesi, Amandine Consbruck, Mathieu Creton, Joshua D'Angelo, Alex Marc Delignon, Quentin Delille, Elsa Dick, Antony Durand, Mélanie Durandeau, Mallory Dziubak, Milena Estevez-Ianez, Pauline Faccinnetto, Cédric Faedda, Jonathan Fuchs, Thomas Gallo, Benjamin Gebelin, Ludovic Geschwind, Séverine Godin, Clément Guir, Guillaume Hieulle, Anthony Hory, Florent Jungmann, Mathieu Jusseume,

Cédric Keppers, Grégory Krier, Elodie Lecomte, Camille Lienhardt, Jérémy Maring, Pierre Merfeld, Alicia Mesembourg, Damien Nicolas, Marie Potier, Valentin Pouilloux, Thomas Prive, Cassandra Remy, Joey Reysz, Wilfried Romain, Emmanuel Ruf, Glenn Stene, Brice Tesan, Julie Vignaneli, Maxime Virmont, Alisson Wolf, Stéphane Zimmer.

Production de services Lacha Bakoyev, Sarah Baue, Tristan Bir, Quentin Bourez, Jordan Byrgiel, Marine Caillard, Meryem Chaouay Tissir, Noémie Cochois, Jérémy François, Jérémy Hequet, Pierre Henri Jacob, Yann Le Clec'h, Justine Lemmel, Camille Lienherr, Brice Lorber, Volatiana Mahamad, Quentin Maniquet, Mylène Mastro Simone, Marie Mourier, Matthieu Olmi, Théo Persello, Jamal Saleh Kassim, Héléne Simonetta, Simon Szczepiak, Mellissa Walzer-Guerfani, Jordan Wolf, Faouzi Zahraoui.

BAC PROFESSIONNEL Daniel Audenis, Jean-Baptiste Beaucourt, Rémi Beckrich, Philippe Bothien (AB), Coralie Carriere, Alexandra Colas, Kévin Collenot, Marine David, Laure Eichert (AB), Fabien Fanara (AB), Guillaume François, Marie Gaspard, Nicolas Grosse (AB), Arsène Hanrion, Thibaud Henry, Raphaël Housni, Cédric Huet (AB), Mathieu Jeannin, Marine Kuhn, Benjamin Lescure, Sébastien Maillard, Mathieu Maleszyk, Emilie Marc, Alexandre Mouly, Catherine Oms, Nicolas Oreillard, Maxime Pintore, Gaëlle Salamida (AB), Hasan Saridogan, Jocelyn Schiavo, Tristan Schmid, Grégory Schneider (AB), Maxime Schutze, Thibaud Thirriard, Rémi Tillmann (AB), Yoann Tournier, Florian Venter, Aurélien Wagner, Elodie Watier.

BAC TECHNOLOGIQUE Caroline Aasen Rognan (AB), Julien Battefort, Guillaume Battistoni, Marianne Baudoin, Catherine Botz, Lucas Brucker, Chloé Bur (AB), Amandine Burgain, Tritai Cao, Adeline Christ, Maxime Cortelazzo, Ricardo Da Silva Pinto, Stéphanie Dannenhoffer, Romain Didaoui (AB), Valerian Douadi, Nikolai Ernst, Tatiana Escure (AB), Joris Fortin, Guillaume Gabriel, Léa Gross (AB), Carole Gutzwiller (B), Julie Hled, Jordan Jacoby, Lisa Kalthofer, Damien Kremer, Yoann Laurant, Mathias Loisy, Lucile Lopera (AB), Julie Lorenzin (AB), Cindy Maring (AB), Charlotte Martin, Maxime May, Aurélie Mayery (AB), Florianne Midot, Adrien Nockels (B), Gwendoline Olivier, Christine Padonou, Amandine Perrin, Jérémy Pezzin (AB), Elodie Pierron (AB), Morgan Pierron (AB), Mélissa Pierron (B), Rémi Rosso (AB), Aline Rouschmeyer, Adeline Sart, Thibaut Siebert, Romain Thomas, Laëtitia Thomassin, Faustine Unis, Dohan Weis (B), Elisa Wurtz, Houssine Yousfi (AB), Sarah Zelus (B).

BTS

Option A Stéphane Arnold, Loïc Beauregard, Damien Beck, Anaïs Bergmann, Marie Boyez, Paul Capovilla, Sophie Muller, Pierre Poirier, Fabienne Thomas, Julie Toussaint, Guillaume Webert, Laura Worms. **Option B** Thi-Kim-Ngan Bui, Aude Collignon, Jessica De Koning, Estelle Delattre, Charlotte Eppo, Héléne Fauvet, Isabelle Gade, Pierre-Arnaud Koven, Thomas Kremer, Marjorie Kurz, Marie-Lorraine Mauriere, Gilles Orru, Audrey Panaget.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant Etienne Detoef, Fabien Drouaine, Thomas Franconnet, Loic Giustino, David Leonardo, Nicolas Ozimek, Martial Petruzzi, Guillaume Peyrard, John Santini, Julien Spannagel, Xavier Thill.

Sommellerie Brice Bigot, Jordan D'ambrosio, Antoine Elwart, Lorene Fioletti, Laure Haussard, Elodie Hertgen, Joseph Lusoli, Hugo Mahe, Ludovic Quenehen, Barbara Slowinski, Stéphane Val. **Employé traiteur** Thomas Barbier, Romuald Baumler, Laetitia Berger, Emilie Bomm, Florian Coster, Kévin Crugnola, Mickael Iannuzzo, Jérôme Klein, Fanny Monarca, Hélias Mougel, Magnus Norsset, Vincent Pelusi, Elisabeth, Truelsen, Rémy Vignola.

Accueil réception Maxime Barotte, Valentin Bichet, Sarah Bounaas, Stéphanie Chiariello, Malorie Destremont, Lorene Gorius, Sabrina Huet, Maxime Linder, Laurence Pachocki, Sophie Pacquotte, Emilie Schmitt, Joseph Ventini.

EREA DINAN**Dinan (22)**

CAP SERVICES HÔTELIERS Angélique Larcher, Erwann Le Faou, Manon Lecapitaine.

IFITEL RHÔNE-ALPES**Aix-les-Bains (73)**

CAP CUISINE Sylvie Moully, Amalia Trupin, Cherfil Ben Radia, Aurélien Kessareff, Yasmina Duverney-Prêt, Joris Greiffemberg, Cécile Perrier, Olivia Levagnini, Naïma Talbi, Lahssen Lafitne, Danielle Micheu, Matthieu Damevin, Michaël Mulder, Ivan Chelepine, Damien Gianotti, Laëtitia Sigler, Eric Paitreaud, Céline George.

LYCÉE JEAN HYPOLITE**Jonzac (17)**

BEP BIOSERVICES Céline Blondel, Carline Bouygues, Laetitia De Freitas, Andréa Displain, Laura Godichaud, Gwendoline Pelletier, Mélodie Semur, Kelly Wilhelm. **BTS DIÉTÉTIQUE** Caroline Ansermin, Lucie Balian, Laurence Beguier, Karen Brouca, Amandine Bruneteau, Marjorie Chesneau, Lucile De Froment, Vanessa Dolimont, Charlotte Duclos, Alexandra Galdolfini, Elodie Guerra, Léa Janisson, Laura Le Guennec, Laura Lefrançois, Mathilde Lambert, Audrey Lumy, Sophie Terrien, Phanie Thao, Sandie Vergne, Elodie Veronneau.

LYCÉE PROFESSIONNEL RAYMOND CORTAT**Aurillac (15)**

CAP CUISINE Margaux Berger, Matthieu Devos, Florent Ferrandery, Giacomo Homsy, Sarah Nugou.

BEP Vincent Albert, Kévin Alric, Graziella Archambeau, Samuel Arnal, Yoann Champeil, Camille Cottret, Vincent Daumard, Marine Ferluc, Régine Gonet, Pierrick Gorrichon, Joanna Jacquemin, Kévin Jean, Coralie Laborie, Kévin Lamarche, Thomas Lissac, Florian Loustalneau, Vincent Pardo, Pierre Pradal, Caroline Rampon, Emilie Semetys.

BAC PROFESSIONNEL HÔTELLERIE Nicolas Andrieu, Laëtitia Belle, Johan Cantegrel, Geoffrey Capitaine, Laura Carcanague, Thomas Cassan, Marion Chancel, Sylvain Delmont, Céline Dupeyroux, Laurence Icher, Alexis Irlande, Céline Jouve, Rémy Lac, Charlotte Lavige, Marie-Aude Lochmann, Marjorie Sereysol. **BTS OPTION B** Emilie Bornet, Jean-Michel Darges.

CFA DE LA CCI DE L'AINSE**Laon (02)****CAP**

Cuisine Wilfried Baudin, Marion Belhomme, Quentin Choisselle, Laurine Chopin, Mickaël Decottegnie, Kévin Filleur, Jérémy Fouchet, Amélie Hauvet, Jennifer Hoe, Anastasia Karosky, Antoine Kozar, David Lecat, Alexis Letemple, Jason Lhuile, Tristan Marques, Mathieu Parjoutet, Jérémy Prevost, Florent Soyer, Benjamin Taine, Damien Vitasse.

Employé de restaurant Jennifer Barbier, Grégory Bouchez, Stessy Choquet, Théo Guilloire, Stéphanie Hiverlet, Héléne Hoe, Maëva Jonet, Adrien Lot, Romain Malmejat, Akissi N'Dri, Kévin Petit, Lauréna Robiquet. **Services en brasserie café** Jordan Boinet, Magalie Freyman, Carmen Hidalgo Medina, Aurore Meura, Coralie Paupinet.

BEP

Cuisine Jordan Afonso, Sébastien Berthaut, Jean Baptiste Bourdon, Amandine Broyon, Jordan Brzezinski, Florian Catrain, Guillaume Cuvele, Florent Galiana, Vincent Hilbert, Johanna Lebegue, Nicolas Magnien, Thomas Mercier, Maxence Morelle, Alexandre Mouty, Geoffrey Novak, Emilien Pery, Thomas Pottier, Danilo Trauet.

Restaurant Virginie Barbier, Virginie Winiarski, Axel Billard, Laurence Liche, Thibaut Druart, Renaud Leduc, Laura Murgia, Quentin Poindront.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Antoine Marchand, Elodie Vasson.

GRETA DE VENDEE**La Roche-sur-Yon (85)**

CAP CUISINE Fabrice Arlie, Raymond Baraka, Adrien Barbeau, Mohamed Belmouedden, Béatrice Bigaud, Geneviève Kastner, Alicia Francomme, Marie-Christel Billy, Aissatou Drouin, Mathieu Gasnier, Jessica Gladkowski, Tanguy Grondin, Thomas Helene, Sylvain Houze, Arnaud Jeanne, Brigitte Cassetari, Nadia Maurin, Anne-Marie Michel, Daphnée Poirier, Alexandre Vavasseur.

GRETA DES PAYS HAUTS-ALPINS**Gap (05)**

CAP CUISINE Luis Batista, Andrée-Maria Brauer, Nathalie Delfaux, Sylvie Labarre, Cécile Martin, Marie-Christine Origlio, Pierre Paccaud, Pauline Pizzolotto.

LYCÉE HÔTELLIER DE BAZEILLES**Sedan (08)****BEP**

Cuisine Aurélien Aribi, Florian Barre, Thierry Boquet, Jean-Elias Boria, Andréa Breton, Armand Briys, Loïc Collard, Clément Dereppe, Melvin Dorius, Tony Dugard, Lounis Fengal, Valentin Forby, Maxime Galloy, Tom Gache, Jérôme Legendre, Alexandre Lespinasse, Thomas Lurot, Valentine Martyre, Maud Milleret, David Racaud, Thomas Rempenaux, Quentin Simon, Killian Tadjewski, Allan Thuilliez, Charles Turquais, Coralie Watthy, Morgan Weirauch. **Service** Kévin Antoine, Florian Beauvillain, Steven Blanc, Cédric Blavier, Théo Buffet, Cynthia Caulier, Gianni Charlier, Pierr-Antoine Clion, Assia Demoulin, Grégory Dohet, Hendrick Etienne, Jessica Georgelet, Julie Gesson, Jordan Henriet, Tatiana Hurpez, Chloé Laurent, Adeline Letinois, Christopher Martinat, Aïssa Merrouche, Adrien Parage, Kelly Recloux, Alexis Renault, Baptiste Sandras, Kimberley Taymont, Richard Zoreli.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Rémi Allonsius, Florence Baumaux, Galatée Bernard, Aurélien Bolle (AB), Matthieu Bonjour, Bryan Creuza, Alexandre Dejoncheere, Laura Durst, Mathilde Gervaise (AB), Marie Hesters, Jérémy Lebleu, Florian Leloup, Morgan Leroy, Anais Letellier, Angele Martyre (AB), Pauline Monthieux, Florimond Raussin, Jérémy Sorlut (AB), Antoine Tonnelier, Justine Villeminot.

BAC TECHNOLOGIQUE Mickael Maugeat, Fabien Messier, Brice Migneaux, Aurore Parage, Florent Parisel (AB), Jérémy Perrot (AB), Mandy Pyra, Charlotte Ricat, Damien Savary (AB), Thibaut Schneider, Alexandre Thomas, Thomas Arduouin (AB), Anaïs Balardelle, Cynthia Bliin, Tarik Bouazzouz, Marion Bourgis, Paul Crublet (AB), Corentin de Medts (B), Claire Debouy (B), Marie-Claire Dunbar, Augustin Ferrand (AB), Fabio Gemmiti, Pierre-Marie Gonthier, Jérôme Grulet, Justine Hertemann (AB), Thibaut Idenn (TB), Benjamin Krolak (AB), Sophie Lamart Lepinois, Matthieu Lebeau, Alexandre Lefebvre, Florian Lefebvre, Aurore Lesieur, Jessy Mainreck, Benjamin Maljean, Estelle Manceaux, Lucie Marchand, Cassandre Marest.

BTS HÔTELLERIE

Option A Hortensia Andriamasomanana, William Anghelovici, Nicolas Brasy, Pavla Drabkova, Christelle Géant, Alexandre Perseval, Mickael Saingery, Laurie Ventron, Brice Warnesson.

Option B Claire Avril, Claire Delobel, Antoine Destailleur, Victorine Guillier, Valerian Jeannot, Geoffrey Lemoine, Constance Mouchet, Charline Moussy, Cécile Parant, Thibaud Pruvost, Julien Tollitte, Julien Woitrain. **MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT** Brian Bertolutti, Gérald Carvalho, Elodie Civalé, Antoine Coutier, Mélanie

dorchymont, Alexandre Guerard, Tressy Marquis, Etienne Pinteaux, Maxime Saint-Amand, Julien Servotte.

LYCÉE POLYVALENT SAINTE-CATHERINE**Le Mans (72)****BEP HÔTELLERIE**

Cuisine Benjamin Blin, Romain Brunet, Coralie Cauvin, Quentin Dassé, Florian Dupont, Julien Freulon, Corentin Goueri, Johnny Guillet, Romain Lainé, Stéphane Lechat, Aurélie Lecureuil, Damien Leguy, Anaïs Maitre, Eloïse Morillon, Charlelie Patoureau, Beatrice Piquet, Julien Pouillet, Allison Taillandier, Maxime Turpin, Antoine Vossaert, Valentin Wingert.

Service Florent Bailleul, Déborah Bergeot, Rachel Blin, Nicolas Briere, Anaïs Bureau, Johanna Canonica, Jeffrey Charpentier, Alicia Choplin, Thiphanie Condom, Thomas Daum, Quentin Delarue, Joanna Delaunay, Daloba Diaoune, Victor Duchaine, Sylvia Granger, Amandine Grouas, Dimitri Guiet, Noémie Huet, Jérémy Kefane, Adeline Lbasle, Marie Laury, Jennifer Lemeunier, Camille Mangleolle, Clément Martin, Elodie Meunier, Jordann Popard, Michaël Puissant, Davina Ravet, Julie Robert, Cécile Saudubray, Valentin Touffait.

Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur Romane Barrier, Stanislas Blaszyk, Raphaël Boulay, Alexis Bouttier, Jérémy Brulavoine, Julien Chable, Damien Chaboche, Pierre-Alexandre Chazal, Mikaël Compagnon, Loïs Coutable, Thomas Fouilleux, Manon Gaucher, Agathe Ledru, Aurore Moutier, Jérémy Rohaut, Arthur Surcin, Alain Tertre, Victor Tertre, Thomas Trotté.

BAC PROFESSIONNEL

Restauration Julie Brault, Jordan Dahar, Julien Etienne, Pauline Gautier, Céline Glot, Maxime Hot, Cindy Hubert, Roxane Humbert, Benjamin Jardin, Jason Le Glatin, Aurélien Le Map, Nicolas Lemaitre, Louis Leroux, Aurélien Maillard, Mathieu Poirier, Adrien Poisson, Marion Riederay, Steven Robil, Teddy Toulabia. **Pâtisserie** Jimmy Batteux, Claire Brouste, Constance Charpentier, Jenny Couasnard, Mélanie Dampeyrou, Louise Frenehard, Simon Fuscien, Julien Gouriou, Maxime Hulot, Ludivine Javelle, Mathilde Léone-Robin, Tanguy Letourneur, Franck Moneuze, Anthony Pattier, Arnaud Rodriguez.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Lionel Alix, Gwenaëlle Beaufils, Stevens Beaufils, Dorian Bouchevreau, Maxence Brault, Martin Bureau, Elisabeth Champion, Jérémy Chappuis, Samuel Chaudet, Romain Chevallier, Charlotte Debosque, Quentin Dubois, Coralie Even, Guillaume Gey, Sandra Girac, Thomas Masnière, Louis Meulemans, Soraya Perrin, Lise Perruisseau-Carrier, Margaux Picard, Marc Picouleau, Louise Frenehard, Simon Fuscien, Julien Gouriou, Maxime Hulot, Ludivine Javelle, Mathilde Léone-Robin, Tanguy Letourneur, Franck Moneuze, Anthony Pattier, Arnaud Rodriguez.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Lionel Alix, Gwenaëlle Beaufils, Stevens Beaufils, Dorian Bouchevreau, Maxence Brault, Martin Bureau, Elisabeth Champion, Jérémy Chappuis, Samuel Chaudet, Romain Chevallier, Charlotte Debosque, Quentin Dubois, Coralie Even, Guillaume Gey, Sandra Girac, Thomas Masnière, Louis Meulemans, Soraya Perrin, Lise Perruisseau-Carrier, Margaux Picard, Marc Picouleau, Louise Frenehard, Simon Fuscien, Julien Gouriou, Maxime Hulot, Ludivine Javelle, Mathilde Léone-Robin, Tanguy Letourneur, Franck Moneuze, Anthony Pattier, Arnaud Rodriguez.

BTS HÔTELLERIE Zephirine Bernard, Margaux Blanchard, Kristell Bougeard, Kévin Bramard, Paul-André Buysse, Audrey Cabaret, Damien Charpentier, Anne Chollet, Fanny Cribier, Julien Danard, Charlotte Drouet, Yohann Gardien, Nicolas Gaucher, Louis-Guillaume Grobost, Claire Guittou, Elise Herisse, Laure-Eliane Laumonier, François Leclair, Sandrine Manceau, Guillaume Meterreau, Lou Soreau, Benjamin Tansorier, Fabienne Vallée.

CFA INTERPROFESSIONNEL DES ARDENNES**Charleville-Mézières (08)****CAP**

Cuisine Kahina Asloun, Marjorie Barbe, Dominique Boelhouters, Maxence Braibant, Loïc Braun, Dorothée Carlier, Kévin Caron, Aurélien Charlier, Abdou Cisse, Frédéric Diot, Thomas Duruisseau, Anthony Genard, Florian Gache, Jannie Legendre, Cindy Martinot, Benoît Petitpas, Florian Rousseau, Charlene Sautière, Maximilien Thiry, Ludovic Veronese, Arnaud Wibail. **Restaurant** Céline Bastogne, Sophie Chopineaux, Sindy Hibert, Marie Jacquot, Lise Marie Lallement, Amandine Larzilliere, Angélique Martinot, Julie Moreau, Julien Parickmiller, Eugénie Passéfrot, Vanessa Poulain, Sabrina Retore, Amandine Tissoux.

Services en brasserie café Joffrey Dercourt, Alicia Gordien.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Emeline Butzbach, Dimitri Cacciapuoti, Jessica Pochet, Jérémy Potier. **Employé de restaurant** Marion Colson, Amandine Schoumaker, Mathieu Thomas.

LYCEE BAUDIMONT SAINT-CHARLES**Arras (62)**

BAC PROFESSIONNEL Vincent Debbah, Noémie Dherbecourt, Valérie Dubrulle, Olympe Dupin, Cyril Gorin, Joyce Kanyou, Mathilde Konsek, Damiens Letaille, Maxence Morreel, Laëtitia Morvan, Amélia Ortega, Maxime Petit, Matthieu Pollet, Marine Queval, Madeleine Robilliard, David Suel, Valentin Thumerelle, Rémi Vandevelde.

CFA - MFR DES MÉTIERS DE BOUCHE**Saint-Michel-Mont-Mercure (85)****CAP**

Cuisine Emmanuel Blanchard, Vivien Bouancheau, Gwendoline Cailleaux, Emilie Chene, Rémi Cordier, Grégory Dignac, Maeva Gautier, Justine Herault, Teddy Hervouet, Voldemars Lazars, Adrien Lechaire, Kévin Millet, Pierre Mourat, Xavier Paumier, Laëtitia Puaud, Antoine Raynaud, Rodrigue Rouet, Aurélie Vincent. **Restaurant** Charline Carlier, Sabrina Garnier, Fabien Girard, Mélanie Grellier, Alexandre Gris, Xavier Malvaud, Mélodie Robino, Grace Schving, Marion Tenaud, Sintija Treigute, Sonia Tricot.

Services en brasserie café Cédric Gardais, Mathilde Granier, Romain Guilbaud. **Pâtissier glacier confiseur** Yoann Auché, Quentin Berthougnier, Steven Bonnet, Camille Bretaude, Thomas Chartier, Brice Clément, Pierre-Henry Coex Nambotin, Anthony Cossec, Thomas Courtin, Nicolas Delaroche, Clémence Drouet, Nathan Dufosse, Anthony Fouladoux,

D'éborah Godelu, Emeric Goulet, Louise Grouasel, Nicolas Guilbot, Jonathan Guinaudeau, Emilie Jarno, Lubova Kraukle, Quentin Le Bars, Maxime Lebreau, Mathieu Leger, Adrien Moreau, Cédric Moutoussamy, Mélanie Paulais, Benjamin Perdraut, Anthonin Poulard, Charles Pyre, Benjamin Raveau, Antoine Robineau, Bastien Rochais, Clément Rousseau.

Chocolatier confiseur Antoine Babinot, Guillaume Chalopin, Guillaume Chevalier, Fabien Dudit, Jean-Baptiste Joubert, Antoine Joussaume, Aurélien Lefort, Thibault Mady, Adrien Martin, Marie-Anaïs Merceron, Nicolas Pescheux.

Boulangier Théo Airault, Jordan Albert, Brice Antier, Valentin Barreteau, Tanguy Bertrand, Anastasia Biotteau, Louison Bossard, Adrien Brault, Damien Brochet, Teddy Chardonneau, Alexandre Chataigner, Cédric Chupin, Florian Couillaud, Damien De Langhe, Jordan Desmaison, Romain Dupuis Cauvin, Charles-Edouard Fazilleau, Damien Foucher, Florian Foucher, Gaëtan gautreau, Amélie Gendre, Thomas Giret, Emilien Guibert, Antoine Herbreauteau, Alexis Jobard, Anthony Leborne, Maxime Lefeuve, Lucas Leroy, Emilien Loiseau, Félipe Lopes Pinto, Antoine Martineau, Sonny Morin, Tony Morvan, Alexis Neau, Virginie Perrodeau, Guillaume Pison, Valentin Radoux, Maxime Richer, Jérémy Rineau, Gaëtan Savin, Nicolas Tate, Antoine Trouillot.

BEP ALIMENTATION

Pâtissier Alexis Augusto, Sylvain Barillere, Marion Bouhier, Héléne Bourgeois, Kévin Boursier, Baptiste Leborne, Florian Daguise, Elisa Daniel, Alexis Fonteneau, Jonathan Gris, Vanessa Gueneau, Romain Guery, Luc Guillon, Sarah Guilloton, Mathieu Maillochon, Donatien Martin, Anthony Merceron, Loïs Poncey, Héléne Portejoie, Emmanuelle Praud, Xavier Rabruau, Baptiste Rousseau, Caroline Routhiau, Pierre Simonin.

Boulangier Firmin Amaillard, Thomas Armonet, Killian Bedat, Mathieu Blanchard, Vincent Charbonneau, Adrien Chassany, Thomas Coutant, Thomas Dile, Sébastien Drapeau, Kévin Fortineau, Yann Gaborit, Baptiste Gicquiau, Nicolas Gillard, Pierre Goizet, Lionel Guerin, Jean-Robert Hennon, Florent Joubert, Alexis Lehoux, Valentin Loiseau, Julien Manach, Natacha Meriot, Axel Morais, Baptiste Moreau, Gaëtan Poupard, Adrien Raineau, Antoine Thomas, Florian Vandenusche.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Production culinaire Arthur Allain, Wilfried Amirault, Maxime Barbe, Cyril Bitodeau, Julie Boismoreau, Bénédicte Bonneau, Thomas Boulet, Othman Bounouara, Erwan Briere le Guill, Teddy Brusseau, Mathieu Charbonnier, Stanislas Chatellier, Erwan Coiffard, Achille Delaunay, Cédric Dutaud, Martial Enfrin, Maxime Faburel, Pierre Fescourt, Fabien Gaboriau, Pierre Garrion, Jérémy Gautier, Kévin Gautier, Mandoline Genilloud, Jérémy Giardo, Romain Guittouneau, Matthieu Herbreauteau, Adeline Macken, Jessy Malherbes, Corentin Martineau, Morgane Maviel, Thomas Payen, Jules Perrono, Erwan Pilard, Timothée Poirier, Jean Puaud, Luc Raison, Simon Ripoché, Alexandre Rousseau, Quentin Sautreau, Iwan Titi.

Production de services Mélody Barraud, Romain Boudeau, Tamara Djogoudjguia, Steven Durand, Alexandre Gilbert, Laura Guilbaud, Ludovic Jounier, Ulrich Jouseau, Emeric Khampasath, Thomas Le Clinche, Edgars Leinasars, Karine Libeau, Virgile Manchon, Alex Ouvrard, Valentin Rapin, Andy Richard, Thomas Riviere, Caron Schofield.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Cuisine Freddy Bigaud, Ivan Bourasseau, Clément Deborde, Aurélien Fournier, Kévin Gregoire, Valentin Griblot, Mathilde Maroussin, Anaïs Merlet, Sylvain Roguet, Teddy Quere, Thomas Robin, Benjamin Rochereau, Angéline Simon, Laetitia Trouillet, Alicia Vivier.

Service Mélanie Bironneau, Bastien Bobinet, Pauline Caillaud, Jérémy Coffineau, Maxime Collon, Alison Dasque, Julia Giraud, Borris Guilbaud, Pascal Millet, Julien Pineau, Sonia Simon.

BAC PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Pâtisserie Jonathan Barranger, Rémi Boreau, Stéphane Coutant, David Devaud, Standy Feron, Simon Froger, David Gendronneau, Charlene Giraud, Frédéric Guillou, Jérôme Hublain, Mélissa Rabiller.

Boulangerie pâtisserie Alexandre Charbonneau, Sylvain Dieumegard, Mathieu Douillard, Anthony Lorre, Carine Maudet, Aurélien Nassau.

SEP DU LYCÉE DE L'HYROME

LE MONTANT MENSUEL DE LA COTISATION EST DE 16 € POUR L'EMPLOYEUR ET DE 16 € POUR LE SALARIÉ

VOUS DEVEZ AFFILIER VOS SALARIÉS À LA MUTUELLE DE BRANCHE FRAIS DE SANTÉ À PARTIR DU 1^{ER} JANVIER 2011

La publication au *Journal officiel* du 24 décembre de l'arrêté d'extension de l'accord du 6 octobre 2010 relatif à la mise en place d'un régime professionnel de frais de santé rend obligatoire la mutuelle pour toutes les entreprises et leurs salariés à partir du 1^{er} janvier 2011.

La mise en place de la mutuelle frais de santé pour tous les salariés du secteur des cafés, hôtels, restaurants était une contrepartie à la baisse de TVA à laquelle s'étaient engagés les représentants du collège patronal dans leur ensemble. Partenaires sociaux et assureurs se sont livrés à un véritable marathon afin de définir les modalités et le coût de cette mutuelle, qui a vocation à s'appliquer à tous les salariés de la branche, afin que ces derniers puissent bénéficier des prestations les plus intéressantes possibles. Seules quelques rares exceptions permettent de ne pas s'y affilier.

Montant de la cotisation et de sa répartition

La cotisation à la mutuelle de branche obligatoire est exprimée sous forme de forfait mensuel non proratisable pour chaque salarié. La cotisation est répartie à parts égales entre l'employeur (50 %) et le salarié (50 %). Le montant mensuel de la cotisation a été fixé à 32 € (soit 16 € pour l'employeur et 16 € pour le salarié) pour tous les salariés relevant du régime général de la Sécurité sociale. Pour les salariés dépendant du régime local d'Alsace-Moselle, le montant de cette cotisation est fixé à 22,90 € (11,45 € pour l'employeur et 11,45 € pour le salarié). Ces montants sont fixés pour une durée de 3 ans à compter de l'entrée en vigueur de la mutuelle (à prélèvements obligatoires et législation inchangés).

Une mutuelle de branche obligatoire

L'accord instaure un régime frais de santé collectif à adhésion obligatoire : on parle alors de mutuelle de branche obligatoire. Les entreprises comprises dans le champ d'application de la convention collective des HCR du 30 avril 1997 sont obligées non seulement d'adhérer à ce régime de frais de santé mais aussi d'affilier la totalité de leurs salariés à compter de la date d'entrée en vigueur de l'accord. Sont donc concernés par cette mutuelle de branche les :

- hôtels avec restaurant ;
- hôtels sans restaurant ;
- hôtels préfecture ;
- restaurants et cafés-restaurants ;
- cafés-tabac ;
- débits de boissons ;
- traiteurs organisateurs de réception ;
- bowlings.

Les entreprises bénéficiant déjà d'une mutuelle

Ces entreprises pourront conserver leur propre mutuelle et ne pas adhérer au régime de branche, seulement si leurs garanties couvrent les mêmes prestations à un niveau supérieur que celles définies dans la mutuelle de branche. Elle ne doit pas non plus coûter plus cher pour le salarié, c'est-à-dire pas plus de 16 € par mois.

Il faut vérifier, poste par poste, la nature des garanties ainsi que les limites de remboursement de la mutuelle d'entreprise par rapport à celles prévues par la mutuelle de branche (à l'exception des actions de prévention). Peu importe que, pour certains postes, les prestations soient meilleures.



Cela ne se compense pas. L'entreprise qui souhaite conserver sa propre mutuelle dispose d'un délai de 30 jours à compter de l'entrée en vigueur de la mutuelle de branche, soit jusqu'à la fin janvier, pour se mettre à niveau. À défaut, elle devra rejoindre le régime conventionnel de branche. L'arrêté d'extension a supprimé la condition de la mise en place de la mutuelle d'entreprise avant la date butoir du 1^{er} juillet 2010. En revanche, l'entreprise dispose d'un délai d'un an à compter du 1^{er} janvier 2011 pour assurer la mutualisation de la portabilité des garanties. Les entreprises devront être vigilantes sur l'intégration de cette garantie par leur mutuelle. Elle permet aux salariés quittant l'entreprise et indemnisés par le chômage de pouvoir continuer à bénéficier de la mutuelle pendant une période maximum de 9 mois, sans versement de cotisation durant cette période, ni pour le salarié ni pour l'employeur.

Les salariés bénéficiaires de la mutuelle

Sont concernés par la mutuelle de branche l'ensemble des salariés, quel que soit leur statut, cadre ou non. À partir du moment où le salarié est titulaire d'un contrat de travail, CDI ou CDD, personnel administratif, salarié embauché sous contrat de formation en alternance (apprentissage, contrat de professionnalisation), il bénéficie de la mutuelle. Le salarié qui compte au moins un mois civil entier d'emploi dans une même entreprise est obligatoirement affilié par son employeur au régime de branche. Seuls les extras, emplois temporaires par nature, sont exclus dans la mesure où ils ne remplissent pas la condition d'ancienneté d'un mois civil entier d'emploi.

L'accord prévoit aussi deux cas de dispense d'affiliation :

- les salariés bénéficiaires de la couverture maladie universelle complémentaire (CMU-C) peuvent bénéficier d'une dispense temporaire d'affiliation au régime de branche, mais uniquement jusqu'à l'échéance de leurs droits ;
- les salariés à temps partiel, dont le montant de

la cotisation serait au moins égal à 10 % de leur rémunération (c'est-à-dire un salaire inférieur ou égal à 160 € mensuel), peuvent demander à bénéficier d'une dispense d'affiliation à la mutuelle de branche.

Salariés bénéficiant à titre individuel d'une mutuelle

Les salariés ayant souscrit personnellement à une mutuelle avant l'entrée en vigueur de la mutuelle de branche ont l'obligation de rejoindre cette dernière. Cependant, l'accord leur laisse un délai maximum de 12 mois à compter de son entrée en vigueur pour le faire, sachant que l'entrée en vigueur de la mutuelle de branche est une cause de résiliation anticipée d'une mutuelle individuelle. Si le salarié conserve sa mutuelle personnelle, l'entreprise ne prélèvera pas de cotisation au titre de la mutuelle de branche. Il doit alors adresser à son employeur les justificatifs de son adhésion à une mutuelle individuelle. Ce document atteste de la souscription du contrat individuel et de la date d'échéance du contrat, ce qui permet au salarié de ne pas être affilié immédiatement à la mutuelle obligatoire.

Salariés rattachés à la mutuelle de leur conjoint

Les salariés bénéficiaires de la mutuelle de leur conjoint devront rejoindre la mutuelle de branche dès son entrée en vigueur. Cependant, les salariés qui voudraient continuer à bénéficier de la mutuelle de leur conjoint peuvent le faire, mais ils doivent aussi cotiser à la mutuelle de branche. Ils pourront bénéficier des prestations des deux mutuelles dans la limite des frais restant à charge.

Trois assureurs ont été retenus

La mutuelle de branche est mise en œuvre dans le cadre d'une coassurance assurée par trois institutions de prévoyance :

- Urrpimmed (groupe Malakoff-Médéric) ;
- IGPM (groupe Mornay) ;
- Audiens Prévoyance (groupe Audiens).

L'adhésion des entreprises au groupe Mornay ou au groupe Malakoff-Médéric se fait sur la base des compétences géographiques retenues en matière de retraite complémentaire. Les entreprises ne doivent donc avoir, en principe, qu'un seul interlocuteur en matière de retraite complémentaire, de prévoyance et de frais de santé. Les entreprises constituées en groupe pourront faire adhérer la totalité de leur entreprise à un seul des organismes désignés en fonction du lieu où se trouve le siège de l'entreprise principale.

Quant aux entreprises soumises à la convention collective des HCR, et dont l'activité principale relève du spectacle, elles devront adhérer à Audiens Prévoyance. Un seul et unique gestionnaire a été retenu : GPS (Gestion prestation service), qui est déjà en charge de la gestion du régime de prévoyance. Concrètement, les entreprises payent leurs cotisations à l'un des assureurs désignés mais, pour le calcul et le versement des prestations, elles doivent s'adresser à GPS.

Pascale Carbillat

Taux horaire minimum conventionnel

8,92 €

Taux horaire Smic

8,86 €

Valeur du repas

3,31 €

Plafond Sécu.

2 885 €

Indice du coût de la construction

1 517

Révision : + 5,71 %

Renouvellement :

+ 33,19 %

(2^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(2^e trimestre 2010)

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

Quel doit être l'affichage des prix dans un restaurant ?

Responsable de salle dans un restaurant, je souhaiterais connaître les éléments d'affichage obligatoires des boissons et menus à l'extérieur d'un établissement. J'aimerais vérifier si le restaurant pour lequel je travaille est en conformité avec ces affichages obligatoires.

A. H.

Pour connaître la réglementation applicable en matière d'affichage des prix dans un restaurant, il faut se référer à un arrêté en date du 27 mars 1987, relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place, texte qui a été modifié par un arrêté du 29 juin 1990. Comme le rappelle son article 1^{er}, l'arrêté de 1987 concerne "tous les exploitants des établissements, y compris ceux faisant partie d'un hôtel, qui servent des repas, denrées ou boissons à consommer sur place", "ils sont, affirme le texte, tenus de procéder à l'affichage des prix à payer effectivement par le consommateur". Cette réglementation ne s'applique donc pas uniquement au restaurant mais à toutes les catégories d'établissements proposant des boissons ou de la nourriture à consommer sur place (brasserie, café, discothèque...).

Le deuxième alinéa de cet article vient préciser que "dans les établissements où il est perçu un service, le prix affiché s'entend au sens du présent arrêté, taxes et services compris. Les documents affichés ou mis à la disposition de la clientèle doivent comporter la mention 'prix service compris', suivie de l'indication entre parenthèses du taux pratiqué pour la rémunération de ce service."

L'affichage extérieur

L'article 4 modifié de l'arrêté de 1987 définit les obligations des restaurateurs en matière d'affichage extérieur. Il prévoit que vous devez afficher de manière visible et lisible à l'extérieur de votre établissement les menus ou cartes du jour, ainsi qu'une carte comportant au minimum les prix de cinq vins ou, à défaut, les prix des vins s'il en est servi moins de cinq pendant la durée du service et au moins à partir de 11 h 30 pour le déjeuner et de 18 heures pour le dîner. Dans le cas où certains menus ne sont servis qu'à certaines heures de la journée, cette particularité doit être clairement mentionnée dans le document affiché. Les cartes et menus doivent comporter, pour chaque



Un arrêté de 1987 précise que vous devez afficher de manière visible et lisible à l'extérieur de votre établissement les menus ou cartes du jour, ainsi qu'une carte comportant au minimum les prix de cinq vins pendant la durée du service.

prestation, le prix ainsi que la mention 'boisson comprise' ou 'boisson non comprise'. Dans tous les cas, il faut indiquer pour les boissons : la nature et la contenance offertes. Dans les établissements ne servant pas de vin, une carte comportant au minimum la nature des boissons et les prix de cinq boissons couramment servies doit être affichée. Dans une note de service du 1^{er} août 1990, la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation

et de la répression des fraudes), précise comment doit se faire cet affichage extérieur. L'affiche peut être apposée contre une vitrine, devant une porte d'entrée ou dans toute autre condition permettant une bonne visibilité et lisibilité de l'extérieur. En outre, il est rappelé que cette publicité des prix doit être assurée sur les emplacements extérieurs réservés à la clientèle, à savoir les terrasses et tous les emplacements du domaine public ou privé dont l'établissement a la jouissance.

L'affichage à l'intérieur

L'article 4 de l'arrêté de 1987 précise qu'à l'intérieur de ces établissements, vous devez mettre à disposition de votre clientèle des menus ou cartes identiques à ceux affichés à l'extérieur. Vous n'avez donc pas l'obligation d'afficher ces menus ou cartes à l'intérieur de votre établissement, mais seulement de les remettre à vos clients. Les cartes et menus doivent comporter pour chaque prestation le prix ainsi que la mention 'boissons comprises' ou 'boissons non comprises' et, dans tous les cas, indiquer pour les boissons la nature et la contenance offertes (article 5 de l'arrêté 1987).

En outre, l'article 6 prévoit, pour les boissons servies à l'occasion des repas dans les restaurants, que l'affichage de ces produits peut être remplacé par une carte mise à la disposition de la clientèle et comportant les prix de l'ensemble des prestations offertes. Cette carte peut être un document distinct du menu et, le cas échéant, peut être inscrite de façon lisible au dos du menu. Le non-respect de ces obligations est passible d'une amende prévue pour les contraventions de la 5^e classe, c'est-à-dire d'une amende d'un montant de 1 500 E (7 500 E pour les personnes morales). Il faut toutefois préciser qu'en matière de contravention, il existe autant d'amendes que de fait reprochés.

Le versement d'une prime de transport est-il obligatoire ?

La prime de transport est-elle due pour les années 2009 et 2010 ?

Gérard

Il faut tout d'abord savoir ce que vous entendez par prime de transport. En effet, s'il existe une prise en charge obligatoire des frais de transport publics, il existe également une prise en charge - facultative celle-ci - des frais de transport personnel. La loi de financement de la Sécurité sociale pour 2009 a prévu qu'à compter du 1^{er} janvier 2009, tous les employeurs doivent prendre obligatoirement en charge une partie du prix des titres d'abonnement aux transports publics de personnes ou de services publics de location de vélo souscrits par leurs salariés pour leurs déplacements entre leur résidence habituelle et leur lieu de travail. En fait, cette loi a étendu à tous les employeurs, quelle que soit leur localisation, le dispositif qui existait déjà en Île-de-France. Cette prise en charge obligatoire est fixée à 50 % du coût d'abonnement sur la base des tarifs de 2^e classe. L'employeur n'est tenu de prendre en charge que le déplacement le plus court dans le temps entre la résidence habituelle et le lieu de travail. Cette participation de l'employeur est exonérée de charges sociales. Pour en bénéficier, le salarié doit remettre une copie de l'abonnement souscrit aux transports en commun ou aux services publics de location de vélo à son employeur. Nous vous rappelons que l'employeur qui ne prend pas en charge les frais de transport public de ces salariés

encourt une amende prévue pour les contraventions de 4^e classe, soit 750 E pour les personnes physiques et 3 750 E pour les personnes morales.

Frais de carburant

Cette même loi a aussi prévu, en l'absence de transport public ou en raison des conditions de travail de leurs salariés, que les employeurs ont aussi la faculté de participer aux frais de carburants engagés par leurs salariés pour leurs déplacements entre leur résidence habituelle et leur lieu de travail. Cette prise en charge des frais de carburants est exonérée de cotisations sociales mais dans la limite de 200 E par an et par salarié. Pour en bénéficier, l'employeur doit présenter la photocopie de la carte grise du véhicule du salarié. Dans ce deuxième cas, il ne s'agit nullement d'une obligation mais d'une faculté.

Attention : si un employeur décide de mettre en place cette prise en charge des frais de transports personnels, il doit en faire bénéficier tous les salariés de l'entreprise.

➔ 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

La nouvelle solution de Gestion Traiteur
Simplicité et Performance

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

Gestion commerciale

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

Gestion production

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

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

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

MdB Multimédia - Agence Commerciale
Pac Technologique de l'Argile II - Voie D
118, Avenue de la Guirra
06 370 Mouans Sarjak

MdB Multimédia - Siège Social
Espace Clichy - 38 rue Mozart
92887 Clichy Cedex

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

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



DÉVELOPPEMENT DURABLE

QUAND ÉCO-CONCEPTION RIME AVEC ÉCO-CHIC

Révolution dans l'hôtellerie : une chambre 3 étoiles 'jetable'

Un peu fou en apparence, mais en réalité très pragmatique, le projet lancé par Futuro-Matériaux prend forme et fait des envieux depuis sa présentation au Salon Equip'Hôtel.

Créer une chambre d'hôtel 3 étoiles totalement éco-conçue : tel est l'ambitieux défi que s'est lancé Futuro-Matériaux. Cette entreprise est le fruit d'un partenariat impulsé par l'Union nationale des industries de l'ameublement du Nord associant le lycée technologique Jean Prouvé, ainsi que des sociétés comme Burie, spécialisée dans l'agencement d'intérieur, et son bureau d'études Optilia. Présentée à Equip'Hôtel en novembre, cette chambre éco-conçue a suscité la curiosité de nombre d'hôteliers. Un intérêt qu'est venu accroître encore l'attribution du prix Janus du commerce, pour son design. Dans un marché en pleine mutation du fait des contraintes réglementaires en matière de recyclage, cette innovation tombe à pic.

82 % de matériaux recyclables

Si l'agenceur Burie et son bureau d'étude Optilia connaissent parfaitement le monde de l'hôtellerie, son directeur **Luc de Saint-Louvent** reconnaît que "peu d'entreprises sont conscientes des échéances liées à la réglementation relatives aux bâtiments à basse consommation et ses retombées sur le recyclage. Nous avons donc répondu à la demande de Futuro-Matériaux pour travailler à la conception d'une chambre d'hôtel 3 étoiles, à travers tout son cycle de vie : préfabrication, transport, exploitation et recyclage. Nous avons été aidés par le centre de ressource du FCBA [Institut technologique forêt, cellulose, bois de construction, ameublement, NDLR]."

Pour réaliser la chambre, plus de 80 matériaux ont

été passés au crible. Le designer en a retenu 25, qui répondaient au cahier des charges : 82 % sont en matériaux recyclables. Tous les matériaux respectent l'environnement : les LED utilisés pour le matériel électrique réduisent de 50 % la consommation d'énergie, les carreaux de salle de bains autonettoyants ont fait reculer de 80 % l'emploi de détergents. Sans oublier le placage de bois souple sur mousse de 20 millimètres. Pour économiser sur le chantier, les coûts de transport ont été réduits au maximum : d'une part en créant des matériaux pouvant s'empiler (donc facilement transportables), d'autre part en démarchant des fournisseurs locaux. Le montage est facilité car tout est préformaté en usine. "Une chambre peut se monter entre deux à trois jours", précise Luc de Saint-Louvent. Enfin, des triples vitrages feuilletés améliorent la climatisation et réduisent d'autant les frais de chauffage. Sa réalisation reste également dans le budget fixé par le cahier des charges, à savoir entre 20 000 et 21 000 € la chambre.

L'exemple batave

Mais la cerise sur le gâteau, c'est son style. Cette chambre éco-conçue n'a en effet rien à envier au nec plus ultra des chambres design actuellement en vogue dans les hôtels haut de gamme. Les draps sont en chanvre et en lin pour un meilleur confort de couchage, les têtes de lit comportent un panneau alvéolaire translucide, les impressions sont en encre écologique, les tables de che-



Panneau alvéolaire translucide, bois liquide, encre écologique : la chambre de Futuro-Matériaux n'a rien à envier, question design, aux plus audacieuses créations hôtelières actuelles.

vet sont en bois liquide - fabriqué à partir de la lignine, un des composants du bois rejeté lors de la fabrication du papier -, le bois du parquet est thermo-protégé, sans vernis appliqué.

Avec une telle conception, les matériaux de cette chambre trouveront en fin de vie leur place dans les filières de recyclage. Pour un hôtelier indépendant qui n'a pas l'expertise de ces problématiques, la solution Futuro-Matériaux semble idéale. Elle existe d'ailleurs déjà en Hollande, puisque l'aménagement de chambres préfabriquées destinées à être installées dans des bureaux transformés en hôtels s'est développée du côté d'Amsterdam. Le marché de demain, peut-être ? Si la chambre est agréable et séduisante, elle reste unique et donc répétitive. Pour l'hôtellerie indépendante, des variantes seront indispensables. Mais d'autres projets sont déjà en cours...

Évelyne de Bast

WWW.OPTILIA.FR

GRÂCE AU TRAVAIL DE SA 'GREEN TEAM'

Le Méridien Beach Plaza reçoit le label Clef Verte

Monaco La distinction récompense la politique environnementale menée par cet établissement du groupe Starwood Hotels.



La 'Green Team', composée d'employés de l'établissement, propose de nouvelles pistes environnementales.

"environnement d'exception dans lequel nous sommes implantés nécessitait d'être à la hauteur et nous sommes très touchés par cette nouvelle reconnaissance, fruit du travail de toute une équipe dynamique et dévouée, affirme **Michel Cottray**, responsable Starwood pour la région sud de la France et Monaco. Elle a su faire de notre hôtel une véritable entreprise citoyenne, engagée dans une vraie démarche éco-responsable." "Le label compte actuellement plus de 700 établissements labellisés dans 14 pays dont 302 en France, précise **Sébastien Longhi**, responsable formation de l'établissement. Le Méridien Beach Plaza est à ce jour le premier et le seul à avoir obtenu cette labellisation en Principauté."

L'engagement est devenu un jeu

Regroupés en 'Green Team', des représentants des différents services de l'hôtel ont travaillé en amont et en équipe sur le sujet pour proposer des projets éco-responsables : définition d'indicateurs de me-

sure pour les consommations d'eau et d'énergie, mais aussi pour le calcul des émissions de carbone. Un programme d'économie d'énergie - avec mise en veille automatique des lumières et ordinateurs après dix minutes d'inactivité - a été mis en place. Des fontaines d'eau filtrée ont été installées pour les employés. Plus audacieux encore, le refroidissement du système de climatisation du centre de conférences s'effectue avec de l'eau de mer. Sans compter les produits d'entretien certifiés écologiques, le papier recyclé... Chaque mois sont lancés des challenges entre services afin de réduire la consommation de papier, mais aussi pour encourager la récolte des piles et cartouches d'encre usagées tout en incitant au tri sélectif. À l'adresse de sa clientèle, l'établissement a mis en place le programme 'Green Choice' qui leur propose de décliner ou de reporter le service de chambre quotidien.

Anne Sallé

LE MÉRIDIAN BEACH PLAZA

22 AVENUE PRINCESSE GRACE

98000 MONACO

TÉL. : + 377 9330 9880

WWW.LEMERIDIENMONTECARLO.COM



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

• d'autres conseils et reportages sur Monaco :

cliquez sur 'Conseils et reportages par pays' ;

• les annonces d'emploi à l'international ;

cliquez sur 'Candidats à l'international'

EN RÉGION PARISIENNE

Xavier Guille rapproche restaurateurs et producteurs bio

Cergy (95) Organiser une filière courte d'approvisionnement et créer un lien entre les restaurateurs et les agriculteurs du bassin parisien, tel est le pari de ce producteur valdois.

Xavier Guille a mis en place en mai dernier le Localbiobag, un panier de légumes bio labellisés AB et produits à la ferme maraîchère Les Plaisirs du jardin, située à Cergy (95). Tous les mardis et vendredis, il les vend aux particuliers dans plusieurs restaurants parisiens dont La Belle Hortense (Paris, IV^e). Il fournit en moyenne 30 à 40 paniers (4 à 5 kg et 16 € l'unité) par semaine. À présent, il envisage de créer un groupement de restaurateurs acheteurs de produits agricoles bio de la région parisienne, lesquels constitueraient ainsi un pôle d'achats permettant d'assurer des débouchés stables et pérennes à des agriculteurs du bassin parisien convertis au bio. Une première expérience menée avec le restaurant Les Philosophes (Paris, IV^e) s'avère concluante. L'établissement achète aux Plaisirs du jardin 150 kg de produits par semaine, pour environ 1 500 € par mois. "Cela représente 10 à 15 % de la consommation de légumes du restaurant, explique Xavier Guille. Ce qui est cueilli le matin est livré l'après-midi. C'est un bon argument qualité pour inciter les restaurateurs conventionnels à acheter une partie de leurs marchandises en bio et en circuit local." L'agriculteur est rémunéré au cours du bio en vigueur au marché de Rungis. "La quantité achetée est raisonnable et permet au restaurateur de ne pas augmenter ses prix à la carte. Il pourra ensuite constater l'impact sur la fréquentation et la demande de la part de ses clients", conclut-il. **Lydie Anastassion/Restauration21**



Xavier Guille.

DÉNONÇANT UNE "FORMATION SUPERFICIELLE"

Claude Izard appelle la profession à se mobiliser pour revoir le contenu du bac pro

Claude Izard est responsable de la formation au sein de la CPIH (Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie) et membre de la 17^e commission professionnelle consultative de l'Éducation nationale, en charge des référentiels pour l'hôtellerie et la restauration. Il estime que le contenu du bac pro en trois ans n'est pas adapté aux besoins du secteur. Pour lui, la profession peut encore agir et il appelle à une mobilisation immédiate.

La CPIH prévoit d'organiser une réunion de concertation au début du mois de janvier.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

Après deux ans de travail pour rédiger le nouveau référentiel du bac pro, qui était une chance unique de faire un diplôme adapté à la restauration, nous avons accouché d'un diplôme où le jeune devrait être capable d'être premier commis dans un restaurant traditionnel, chef de partie, adjoint ou chef de cuisine dans le secteur de la restauration commerciale, chef de cuisine, chef gérant ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective. Ou encore capable de travailler dans des entreprises connexes : agroalimentaire, équipementier, etc.

Ce mélange des genres se fait après une formation superficielle qui ne s'attarde pas sur les techniques du cœur de métier qui donneraient pourtant au jeune les armes qui lui permettraient de choisir le type de restauration dans lequel il souhaiterait travailler. Pour le service, les techniques de base sont effleurées après la commercialisation, d'ailleurs ce bac pro s'appellera bac pro commercialisation et services.

Avant de commercialiser, il me semble élémentaire de connaître les techniques du service, la gestuelle, l'organisation, les produits... La CPIH a souhaité un front des syndicats professionnels pour que l'Éducation nationale accepte nos propositions, malheureusement nous avons échoué. Celle-ci nous dit que ceux qui embauchent, ce ne sont pas nous, les restaurateurs 'artisans', ce sont les groupes et les chaînes. Il est bien évident que la restauration artisanale ne peut pas embaucher des jeunes qu'elle devra former une seconde fois à la sortie du lycée.

Comment comprendre une telle attitude à l'heure où l'on dit que l'attrait de la France repose sur la qualité du meilleur des restaurants artisanaux ? Pourrions-nous conserver cette reconnaissance en appauvrissant les savoir-faire ? Le ministère de l'Agriculture parle d'un plan de l'alimentation dans lequel la restauration apparaît comme la vitrine des produits français. Or, notre outil de formation n'accepte pas cette logique de la qualité, alors que la

cuisine française vient d'être reconnue au Patrimoine immatériel de l'humanité. À l'heure où l'on met la lutte contre le chômage comme priorité absolue, le système éducatif forme des jeunes qui iront grossir les rangs des chômeurs. Ne nous étonnons pas si 60 % des emplois de nos métiers sont exercés par des hommes et des femmes

sans aucune formation et si plus de 60 % des jeunes diplômés de l'Éducation nationale quittent nos métiers ; ce n'est pas par un refus des contraintes mais par la prise de conscience de leur incapacité à s'adapter. Je crois qu'au stade où nous en sommes, si les politiques ne prennent pas conscience du drame qui se joue, nous revenons au drame du CAP cuisine, dont les techniques de base avaient été supprimées et qu'un journaliste avait appelé 'homicide contre la cuisine française'. Il ne reste que quelques jours pour réagir, la profession doit se mobiliser."



Pour Claude Izard, le référentiel du bac pro ne va pas donner aux jeunes les armes dont ils ont besoin pour travailler.

FINALE LE 11 MAI PROCHAIN

Lancement du concours Le Bœuf les races à viande 2011

Créer un plat gastronomique pour 4 personnes à partir d'un panier imposé, composé d'un assortiment de trois morceaux de bœuf, d'une sélection d'ingrédients et de produits régionaux, tel est le challenge proposé aux jeunes.

Durant les sélections du concours Le Bœuf les races à viande 2011, les candidats issus des lycées hôteliers disposent de quatre heures pour réaliser et dresser leur recette. Ils peuvent perfectionner cette dernière avec l'aide de leur chef parrain, à chaque étape du concours, pour espérer remporter la première place. Les recettes doivent inclure trois morceaux de bœuf à cuisiner parmi :

- **quartier avant (cuisson lente)** : viande gélatineuse (paleron, jarret, jumeau à braiser), viande à fibre serrée (collier, macreuse à pot-au-feu, poitrine), muscle persillé (plat de côtes découvertes, basses côtes) ;

- **quartier arrière (cuisson rapide)** : rond de gîte, gîte à la noix, nerveux de gîte.

De janvier à février 2011 ont lieu les 14 sélections régionales. Les 14 candidats sélectionnés participent ensuite aux demi-finales Ouest et Est qui ont lieu respectivement le 8 avril dans la région Midi-Pyrénées (Toulouse) et le 14 avril dans la région Rhône-Alpes (Vénissieux). À l'issue des demi-finales, 10 élèves accéderont à la finale nationale, le 11 mai 2011 dans les cuisines de la prestigieuse école Ritz-Escoffier à Paris en présence de **Michel Roth**, parrain d'honneur du concours et chef des cuisines du Ritz.

Calendrier des épreuves et les chefs parrains

■ FINALES RÉGIONALES

Mercredi 5 janvier : Île-de-France - lycée des métiers Jean Drouant, Paris (XVII^e) - **Chef parrain** : **Denis Ripa**, La Méditerranée, Paris (VI^e) ;

Mercredi 12 janvier : Midi-Pyrénées - lycée professionnel hôtelier Quercy Périgord, Souillac - **Chef parrain** : **Frédéric Bizat**, Les 3 soleils, Saint-Jean Lespinasse (46) ;

Vendredi 14 janvier : Auvergne - lycée général et technologique, Chamalières - **Chef parrain** : **Rodolphe Regnaud** - L'Auberge du Pont, Pont-du-Château (63) ;

Lundi 17 janvier : Languedoc-Roussillon - lycée professionnel Charles Cros - Carcassonne - **Chef parrain** : **Jérôme Ryon**, Hôtel de la Cité, Restaurant la Barbacane, Carcassonne (11) ;

Judi 20 janvier : Nord-Picardie - lycée polyvalent Marguerite Yourcenar, Beuvry - **Chef parrain** : **Thierry Wident**, Le Buffet, Isbergues (62) ;

Mercredi 26 janvier : Poitou-Charentes - lycée professionnel Kyoto, Poitiers - **Chef parrain** : **Claude Ribardièrre**, Le Pavillon Bleu, Bonneuil-Matours (86) ;

Vendredi 28 janvier : Limousin - lycée technique Jean Monnet, Limoges - **Chef parrain** : **Pierre Bertranet**, Au Moulin de la Gorce, La Roche-l'Abeille (87) ;

Lundi 31 janvier : Centre - lycée professionnel Albert Bayet, Tours - **Chef parrain** : **Mickaël Teluk**, L'Arôme, Tours (37)

Mercredi 2 février : Aquitaine - lycée hôtelier de Gascogne, Talence - **Chef parrain** : **Christophe Girardot**, La Table de Montesquieu, La Brède (33) ;

Vendredi 4 février : Paca - lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Paul Augier, Nice - **Chef parrain** : **Bruno Oger**, Le Bistro des Anges, Le Cannet (06) ;

Mardi 8 février : Pays de la Loire - lycée professionnel Sainte-Anne, Saint-Nazaire - **Chef parrain** : **Pascal Perou**, Le Square, Nantes (44) ;

Judi 10 février : Bourgogne - lycée technique professionnel Vauban, Auxerre - **Chef parrain** : **Dominique Fonseca**, Le Coq hardi, Pouilly-sur-Loire (58) ;

Mercredi 16 février : Alsace - lycée privé Charles de Foucauld, Schiltigheim - **Chef parrain** : **Yves Kieffer**, Restaurant Kasbür, Montswiller (67) ;

Judi 24 février : Rhône-Alpes - lycée professionnel hôtelier de Tain-L'Hermitage - **Chef parrain** : **Christian Têtedoie**, chef - Restaurant Têtedoie, Lyon (69).

■ DEMI-FINALE OUEST

Vendredi 8 avril - lycée d'Occitanie - Toulouse (31).

■ DEMI-FINALE EST

Judi 14 avril - lycée Hélène Boucher - Vénissieux (69).

■ FINALE NATIONALE

Mercredi 11 mai - dans les cuisines du Ritz à Paris (1^{er}).

OUVRAGES PROFESSIONNELS ET GRAND PUBLIC

Palmarès du 27^e Grand Prix de littérature culinaire 2010

Lyon (69) La remise officielle des prix aux auteurs aura lieu le dimanche 23 janvier 2011, à 16 heures, lors du Sirah.

Ouvrages grand public

Grand Prix de l'Académie nationale de cuisine

■ Cuisine

Ma cuisine au chocolat, de **Joël Durand**, Ouest-France

Bretagne, pêche et culture marines, d'**Olivier Bellin**, Romain Pages Éditions

■ Cuisine régionale

Le Livre de cuisine des Alsaciennes, de **Suzanne Roth**, La Nuée Bleue

La Bonne cuisine de la Réunion, de **Roland Benard**, Orphie

Terroir parisien, de **Yannick Alléno**, Glénat

■ Cuisine innovante

Cuisine au sirop, de **Guy Lassausaie**, Romain Pages Éditions

■ Pâtisserie

La Carte des desserts, de **Patrice Demers**, Les Éditions de l'Homme

Prix de l'Académie nationale de cuisine

■ Cuisine

Salé, de **Michel Lerouet**, Éditions du chêne

Du bon usage des ustensiles, de **Sonia Ezgulian** et **Martine Camillieri**, Éditions de l'épure

Le Foie gras et les chutneys, de **Guy Guilloux**, Ouest-France

■ Cuisine régionale

Comité des moules AOC de la Baie du Mont-Saint-Michel, de **Christophe Wasser**, Ouest-France

Goûter la coquille Saint-Jacques, de l'Académie culinaire de la coquille Saint-Jacques de Nantes, Ouest-France

■ Cuisine éducative pour enfants

Recettes enfantines et contes gourmands, de **Gilbert Wenzler** et **Jean-Louis Spilser**, Les Petites Vagues

■ Pâtisserie

Petites cuillerées de couleurs, de **Christine Ferber**, Les Petites Vagues

Je fais mes barres chocolatées, d'**Anne Deblois**, Romain Pages Éditions

Mention spéciale du jury

■ Cuisine

Tribulations d'un gourmand voyageur, de **Pierre Labalette**, Les Presses du Midi

Petits-déjeuners vitaminés !, d'**Anne Deblois**, Romain Pages Éditions

Alimentaire, mon cher Watson !, d'**Anne Martinetti**, Éditions du chêne

Cuisinez les saisons, de **Gilles Bascou** et **Virginie Saint-Clair**, TDO

La Cuisine au fromage, de **Philippe Cerfeuille**, Ouest-France

■ Cuisine d'ailleurs

Cuisine et saveurs d'Asie, de **Jean-Paul Chigot**, Éditions Henry

■ Pâtisserie

Petits Biscuits de fêtes, de **Denise Crolle-Terzaghi**, Ouest-France

■ Bibliographie

Souvenirs gratinés d'une restauratrice, par **Isabelle Daulard**, Les Petites Vagues

Ouvrages d'enseignement et professionnels

Grand Prix de l'Académie nationale de cuisine

■ Cuisine

Analyse des phénomènes et transformations culinaires - Technologie appliquée, de **Bruno Cardinale** et **René Van Sevenant**, LT

Jacques Lanore

Techno culinaire bac pro restauration, de **Michel Maincent-Morel** et **Robert Labat**, BPI

Recettes et techniques culinaires en vidéo, La cuisson sous vide à juste température, Volume 4, de **Jean-Michel Truchelut** et **Pierre-Paul Zeiher**, BPI

Formules sandwiches, de **Pascal Tepper**, Éditions Jérôme Villette

Une plume deux toques, de **Jacques** et **Laurent Pourcel** et **Véronique André**, Glénat

Éditions Jérôme Villette

■ Pâtisserie

Le Livre du pâtissier CAP-BEP-bac pro-BP-MC, de **Bernard Deschamps** et **Jean-Claude Deschaintre**, Éditions Jacques Lanore

Je prépare mon CAP de pâtissier, de **Daniel Chaboissier** et **Emmanuel Humblot**, Éditions Jérôme Villette

Éditions Jérôme Villette

Prix de l'Académie nationale de cuisine

■ Cuisine

L'École de cuisine aujourd'hui - Travaux pratiques de cuisine, de **Bruno Cardinale**, JT

Jacques Lanore

■ Service

Service et commercialisation bac pro restaurant, de **Clémence Nadiras-Laplanche** et **Isabelle Boussange-Martina**, BPI

Éditions Jérôme Villette

■ Restauration

Formation en restauration, de **Jacques Coadic**, **Aurélié Chevais** et **Robert Ortuno**, BPI

■ Vins

Vins de France et du monde, alcools et autres boissons, de **Roland Rohn**, LT

Jacques Lanore

Mention spéciale du jury

■ Cuisine

Les Produits de la mer, cuisine et technologie, Les produits d'eau douce, JT

Jacques Lanore

■ Nutrition et diététique

Restauration et gastronomie pour les personnes âgées en institution, d'**Yves Van de Claseyde**, BPI

Repas festifs et diététiques, d'**Hervé Lhermet**, Éditions Jérôme Villette

Éditions Jérôme Villette

■ Boulangerie-pâtisserie

Lexique multilingue (français, anglais, espagnol, allemand), de **Serge Pierrel** et **Denis Pariss**, LT

Jacques Lanore

■ Bibliographie

Dictionnaire de la cuisine, d'**Éric Glatre**, BPI

Grand Prix éditeur de l'Académie nationale de cuisine

Les Éditions du chêne

Glénat

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie

Restauration

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



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

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

ou par internet : **lhotellerie-restauration.fr**

ou par courrier : **L'Hôtellerie Restauration**

Service Clients

5 rue Antoine Bourdelle

75737 Paris CEDEX 15

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° _____

Date de validité : ____ / ____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Présence d'un night / veilleur de nuit : est-elle obligatoire ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé **RTK2125** sur le moteur de recherche de **www.lhotellerie-restauration.fr**