

L'Hotellerie Restauration

6 JANVIER 2011 N° 3219

PROMOTION 2011

PAGE 2

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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



LA PROTECTION SOCIALE GLOBALE DES SALARIÉS
PRÉVOYANCE COMPLÉMENTAIRE – PRÉVOYANCE CONVENTIONNELLE
ACTION SOCIALE – RÉGIME DE FRAIS DE SANTÉ

HÔTELS

CAFÉS

RESTAURANTS

Pour en savoir plus



N° Vert 0800 427 000

DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H00 À 18H00

www.hcrprevoyance.fr



N° Vert 0800 427 001

DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H

VENEZ-NOUS RENCONTRER
LORS DU SALON SIRHA
SUR LE STAND 3F26 HALL 3



© THIERRY SAMUEL

À L'INITIATIVE DE
FRÉDÉRIC LEFEBVRE

Fête de la gastronomie française le 23 septembre prochain

Les professionnels de la restauration réunis par Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, se mobilisent afin de valoriser la cuisine française, dans le cadre de l'inscription du repas gastronomique des Français au Patrimoine culturel et immatériel de l'Unesco, initiative portée par le président de la République. Dès 2011, sera organisée le 23 septembre, premier jour de l'automne, la Fête de la gastronomie française permettant, comme la Fête de la musique, de réunir les Français autour des valeurs d'échange, de partage, de convivialité et de plaisir. Cet événement populaire permettra de sensibiliser un large public sur le choix des produits, la diversité des terroirs et des spécialités régionales. Le comité de pilotage coordonnera les actions existantes et donnera lieu à de multiples initiatives dans toute la France.

PIZZÉRIAS

PAGE 7



**Mélanie
Farcot-Gigon,
nouvelle
présidente**

**de Domino's Pizza
France, prévoit
650 ouvertures dans
l'Hexagone**

NORMES HÔTELIÈRES PAGE 9

**Les conseils de
Laurent Moreau,
architecte d'intérieur**

Renseignez-vous,
**NOUVELLES
AIDES 2011**

PREVOYANCE
HCR

La solidarité au coeur
de votre métier

**SALARIÉS, APPRENTIS, SAISONNIERS
DE LA BRANCHE HÔTELS - CAFÉS - RESTAURANTS**

Vous pouvez bénéficier de l'action sociale pour répondre
à des besoins spécifiques *



**Nous vous aidons à bien
démarrer dans le métier :**

Aide financière pour passer le permis
auto ou le Brevet de Sécurité Routière



**Nous vous aidons à rester les plus
professionnels des parents :**

Aide financière à la garde d'enfants
jusqu'au 4e anniversaire



**Nous vous aidons à alléger vos
charges de parent isolé :**

Aide financière aux parents percevant une
pension alimentaire ou une prestation de
substitution CAF



**Nous vous aidons à faire
face aux imprévus :**

Conseils et aide financière en cas de
difficultés passagères

La face B / Zee Agency

Pour constituer un dossier ou pour tout renseignement, rendez-vous sur :

**www.hcr-solidaire.fr
ou appelez au 01 47 66 61 12**

*sous certaines conditions

L'Hotellerie Restauration

6 JANVIER 2011 N° 3219

PROMOTION 2011

PAGE 2

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

DEPUIS LE 1^{ER} JANVIER 2011

PAGES 10-13

LE SMIC EST À 9 EUROS L'HEURE

- Le taux horaire brut du smic est fixé à 9 E (contre 8,86 E en 2010) à compter du 1^{er} janvier 2011.
- Le minimum garanti, qui sert à calculer les avantages en nature nourriture dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, est porté à 3,36 E (contre 3,31 E).
- Dans la mesure où le taux conventionnel de 8,92 E a été rattrapé par l'augmentation du smic, c'est le taux horaire légal de 9 E qui est actuellement en vigueur dans la branche des CHR.
- L'entrée en vigueur de la mutuelle de branche obligatoire à partir du 1^{er} janvier se traduit par le versement d'une cotisation de 32 E répartie à parts

égales entre l'employeur et le salarié (16 E chacun), et figurant comme telle sur le bulletin de paie.

- La loi de finances pour 2011 supprime la réduction de cotisation sur les avantages en nature nourriture dont bénéficiaient les employeurs lorsqu'ils nourrissaient leur personnel.
- Le calcul de la réduction Fillon est modifié. Celui-ci se fait désormais sur une base annuelle et non plus mensuelle, de façon à prendre en compte la rémunération versée globalement sur l'année. Ce nouveau mode de calcul sera moins favorable pour les entreprises versant des primes ou un 13^e mois.

AVANT L'OUVERTURE DE DEUX RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

PAGE 4

Le Shangri-La Paris rode ses premières formules



Depuis le 17 décembre, les clients peuvent tester le palace de la place d'Iéna (Paris, XVI^e) côté chambres, mais aussi dans ses premiers espaces de restauration. En planifiant des ouvertures décalées, **Arnaud Duhem**, directeur de la restauration du Shangri-La Hotel Paris, et **Philippe Labbé**, chef exécutif, veillent à ce que tout soit réglé dans le moindre détail. Une minutie d'horloger avant l'ouverture de deux restaurants gastronomiques : **L'Abeille**, où œuvrera Philippe Labbé, qui mêlera cuisine française et touches asiatiques, tandis que le **Shang Palace** proposera une cuisine typiquement cantonaise exécutée par des chefs venus de Chine.

Le restaurant **La Bauhinia**, 80 places assises sur deux niveaux, sous une verrière 1930 et un lustre Murano phénoménal, n'est que l'un des 5 points de restauration que comptera à terme l'établissement.

À L'INITIATIVE DE

FRÉDÉRIC LEFEBVRE

Fête de la gastronomie française le 23 septembre prochain

Les professionnels de la restauration réunis par **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, se mobilisent afin de valoriser la cuisine française, dans le cadre de l'inscription du repas gastronomique des Français au Patrimoine culturel et immatériel de l'Unesco, initiative portée par le président de la République. Dès 2011, sera organisée le 23 septembre, premier jour de l'automne, la Fête de la gastronomie française permettant, comme la Fête de la musique, de réunir les Français autour des valeurs d'échange, de partage, de convivialité et de plaisir. Cet événement populaire permettra de sensibiliser un large public sur le choix des produits, la diversité des terroirs et des spécialités régionales. Le comité de pilotage coordonnera les actions existantes et donnera lieu à de multiples initiatives dans toute la France.

PIZZÉRIAS

PAGE 7



Mélanie Farcot-Gigon, nouvelle présidente

de Domino's Pizza France, prévoit 650 ouvertures dans l'Hexagone

EMPLOI

PAGE 28

La gestion de carrière chez Concorde Hotels & Resorts

COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE

PAGE 7

Les pâtisseries de boutique s'invitent au restaurant

NORMES HÔTELIÈRES

PAGE 9

Les conseils de Laurent Moreau, architecte d'intérieur

Sans tarder

Dans ses vœux à la nation, le président de la République a rappelé à ses compatriotes combien le monde "avance à une vitesse stupéfiante", évoquant cette vérité d'évidence pour souligner combien l'immobilisme est aujourd'hui un mortel danger.

La profession n'échappe pas à cette règle imposée par une évolution de moins en moins maîtrisable et de plus en plus exigeante.

Ainsi, dans l'indispensable adaptation aux normes contemporaines de sécurité, de confort, de facilitation aux personnes, l'hôtellerie et la restauration ne peuvent ignorer les prochaines échéances. Échéances d'autant plus pressantes qu'elles relèvent pour la plupart de l'ordre réglementaire ou législatif, et ne peuvent donc être ignorées sans risquer les foudres de la loi.

Parmi celles-ci, faut-il encore une fois rappeler le très contraignant décret du 24 juillet 2006 qui fixe au 4 août 2011, c'est-à-dire demain matin, la mise en application définitive des nouvelles normes de sécurité incendie dont **L'Hôtellerie**

Restauration vous a largement exposé le dispositif, les contraintes et les délais d'entrée en vigueur.

Certes, il appartient à l'autorité publique de confirmer l'exigence de cette date butoir, dont le report avait été évoqué l'été dernier par **Hervé Novelli**, alors secrétaire d'État au Tourisme. Comme son successeur s'est gardé à ce jour de toute position définitive, il serait hasardeux de spéculer sur un report qui est loin de recueillir - le mot est faible - l'approbation des services du ministère de l'Intérieur en charge notamment de la sécurité des locaux recevant du public.

La profession est donc en droit d'exiger dans les meilleurs délais une information définitive sur cette question essentielle pour l'avenir de nombreux établissements, notamment ceux qui n'ont pas encore engagé les investissements indispensables qui qu'il arrive.

S'il n'est donc plus temps de tergiverser sur les travaux à décider pour la conformité au décret de 2006, il en est de même pour les exigences d'accessibilité dont l'échéance est fixée en 2015. Et comme le temps s'accélère dans tous les domaines, la mise en conformité avec le nouveau classement hôtelier, beaucoup plus difficile à obtenir que certains soi-disant experts avaient cru le déceler lors de la publication du décret de 2008, elle ne peut, elle non plus, être renvoyée à des jours supposés meilleurs. Tout cela fait certes beaucoup en ce début d'année, mais les bonnes résolutions doivent être appliquées sans tarder. Il y va de l'avenir de toutes les entreprises qui veulent assurer leur avenir en 'restant dans le marché', un marché de plus en plus compliqué, diversifié et imprévisible.

Avant qu'il ne soit effectivement trop tard.

L. H.

EN BREF

Exit Nicolas Le Bec pour le futur restaurant de l'Opéra de Paris

Après de multiples auditions, le chef étoilé lyonnais avait finalement remporté le contrat pour le restaurant de l'Opéra de Paris, projet d'envergure mené par **Pierre-François** et **Jean-Philippe Blanc** avec **Addy Bakhtiar**. Aujourd'hui, à cinq mois de l'ouverture, le divorce est prononcé. "Le recrutement est en cours aussi bien en cuisine qu'en salle", indique Pierre-François Blanc. Les travaux supervisés par l'architecte de renom **Odile Decq** ont débuté en juin 2010 et se déroulent comme convenu. Nous tenons à communiquer le moins possible jusqu'à l'ouverture afin de conserver intacte la magie du projet". Selon l'AFP, **Alain Senderens** serait sur les rangs. Ouverture programmée le 1^{er} juin.

Pascal Mousset, nouveau propriétaire de La Bastide Odéon

Pascal Mousset, directeur du restaurant du Sénat et gérant du restaurant Chez Françoise à Paris (VII^e), a repris le flambeau de la Bastide Odéon à Paris (VI^e) depuis le 1^{er} janvier. **Gilles Ajuelo** continue, quant à lui, de veiller aux destinées de La Marlotte (VII^e), avec **Benoît-Joseph Dulieu**.

Légion d'honneur : la promotion du Nouvel An

- **Michel Guérard**, Les Prés d'Eugénie-Michel Guérard à Eugénie-les-Bains (40), est promu au grade d'officier.
- **Louise Martinand**, née Genod, Juste de France, ancienne employée dans la restauration, et **René Pérard**, dit **Marc de Champérad**, critique gastronomique et directeur de la société d'édition du guide *Champérad* sont promus au grade de chevalier.



Carnet

C'est avec une grande tristesse que nous venons d'apprendre le décès de **Gilles Grandjean**, ancien directeur du Procope à Paris, président des anciens élèves des écoles hôtelières et chevalier dans l'ordre national du Mérite, à l'âge de 65 ans. Les obsèques seront célébrées le jeudi 6 janvier, à 10 h 30, en l'église de Saint-Michel (45). L'Hôtellerie Restauration présente ses sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

Foncière LFPI acquiert les murs de l'hôtel Mercure Paris porte de Versailles

Situé à proximité du parc des expositions de la porte de Versailles, cet hôtel dispose de 388 chambres et de 159 emplacements de parking. L'établissement est loué au groupe Accor dans le cadre d'un bail ferme de douze ans renouvelable, avec un loyer variable sur le chiffre d'affaires. Foncière LFPI acquiert directement auprès du groupe Accor 299 emplacements de parking attenants à cet hôtel. Le montant total de la transaction est d'environ 41,5 M € (voir article page 3).

LA FIN DES MOUVEMENTS SOCIAUX A SUSCITÉ

Baromètre Deloitte : un tout en contrastes

En novembre, Metz tire nettement son épingle du jeu, Le Havre souffre d'un mois catastrophique et les départements franciliens font de beaux résultats.

Selon le baromètre mensuel des performances hôtelières réalisé par le cabinet de consultants Deloitte, si les grèves du mois d'octobre ont pénalisé un certain nombre d'établissements, les conséquences des mouvements sociaux ont laissé place à un mois de novembre plus contrasté. Elles ont suscité des reports de clientèle dans certaines agglomérations comme Bordeaux, Lyon, Dijon, Strasbourg ou Rennes. Ces dernières voient leur RevPAR remonter sur toutes les catégories, avec parfois des hausses à deux chiffres sur les marchés 3 et 4 étoiles. Metz sort leader des villes de province pour ce mois de novembre, grâce à l'ouverture du Centre Pompidou qui a dopé son industrie touristique au point que Deloitte juge l'hôtellerie de la cité lorraine "florissante". Les experts de Deloitte évoquent également l'impact du championnat du monde de trampoline et le marché de Noël pour expliquer des hausses de RevPAR là aussi à deux chiffres.

La région francilienne en force

Deloitte souligne que la ville du Havre a, elle, connu un mois particulièrement agité, avec un recul de RevPAR entre 23 et 29 %. Parmi les explications possibles, Deloitte relève l'absence du départ de la transat Jacques Vabre cette année.

Si dans la capitale, note Deloitte, "le taux d'occupation progresse pour toutes les catégories à l'exception des deux étoiles", en Île-de-France, "les croissances des recettes hébergement sont plus prononcées qu'à Paris". Essonne, Val-d'Oise et Seine-Saint-Denis, en particulier, profitent de la progression du trafic aérien réalisée en novembre par les aéroports parisiens (+ 3,5 %). Progression qui, à coup sûr, ne se répètera pas en décembre, suite aux fortes chutes de neige sur le nord et l'est de la France...

De ces données, Deloitte tire un bilan provisoire de l'année 2010 : de fortes hausses et un niveau d'activité élevés pour l'hôtellerie parisienne (un taux d'occupation moyen de plus de 80 % sur onze mois pour le marché milieu de gamme), une hôtellerie 2 étoiles fragilisée en province, et

LA FORTE MOBILISATION DES PROFESSIONNELS

L'Espagne bannit le tabac des

Depuis le 2 janvier 2011, le tabac est proscrit de tous Les professionnels espagnols s'attendent à une chu

Juste une dernière bouffée pour les fumeurs, en 2011, dans les bars et restaurants espagnols... Depuis le 2 janvier 2011, le gouvernement de **José Luis Rodriguez Zapatero** a en effet décidé de rejoindre la liste de plus en plus longue des pays interdisant le tabac dans tous les lieux publics. La forte mobilisation des professionnels espagnols de l'hôtellerie-restauration, qui continuent de crier à la catastrophe, n'aura servi à rien. Selon la FHER (Fédération espagnole d'hôtellerie et restauration), cette interdiction du tabac entraînera une baisse immédiate de 10 % du chiffre d'affaires du secteur. "Cette diminution des ventes représentera 7 milliards d'euros de pertes annuelles pour l'ensemble des entreprises, et se traduira par la perte de 50 000 emplois", assure **Juan Iranzo**, directeur général de l'institut des études économiques de la FEHR.

Aucun aménagement autorisé

De son côté, le ministère de la Santé espagnol se contente de rappeler que le tabac est l'une des premières causes de mortalité en Espagne, avec 60 000 décès recensés chaque année, dont 1 500 morts liées au tabagisme passif. Le gou-

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 Carbillet
E-mail : pcarbillet@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



DES REPORTS DE CLIENTÈLE

mois de novembre

Données mensuelles sur l'Hexagone

Novembre 2010	4 étoiles	3 étoiles	2 étoiles
TO 2010	61,8 %	61,7 %	57,6 %
Var. n-1	4,5 %	7,1 %	2,6 %
RMC 2010	199 €	98 €	64 €
Var. n-1	2,2 %	3,2 %	1,6 %
RevPAR 2010	123 €	61 €	37 €
Var. n-1	6,8 %	10,5 %	4,2 %

Données cumulées de janvier à novembre

Janv. à nov.	4 étoiles	3 étoiles	2 étoiles
TO 2010	68,5 %	67,8 %	64,5 %
Var. n-1	5,4 %	4,7 %	-0,6 %
RMC 2010	223 €	99 €	65 €
Var. n-1	3 %	2,5 %	1 %
RevPAR 2010	152 €	67 €	42 €
Var. n-1	8,6 %	7,3 %	0,4 %

Hôtellerie parisienne, données mensuelles

Novembre 2010	4 étoiles	3 étoiles	2 étoiles
TO 2010	74,3 %	80,2 %	81,3 %
Var. n-1	1,9 %	5,1 %	0,59 %
RMC 2010	256 €	115 €	78 €
Var. n-1	5,5 %	1,3 %	-0,5 %
RevPAR 2010	190 €	92 €	64 €
Var. n-1	7,5 %	6,5 %	0 %

Hôtellerie en province, données mensuelles

Novembre 2010	4 étoiles	3 étoiles	2 étoiles
TO 2010	52,9 %	55 %	54,5 %
Var. n-1	0,7 %	5,8 %	2,5 %
RMC 2010	138 €	89 €	63 €
Var. n-1	3,8 %	4,1 %	2,7 %
RevPAR 2010	73 €	49 €	35 €
Var. n-1	4,6 %	10,2 %	5,2 %

des indicateurs au vert pour la Côte d'Azur, même si, nuance Deloitte, "ces progressions sont loin de compenser les fortes pertes de l'année 2009".

ESPAGNOLS N'AURA SERVI À RIEN

lieux publics à son tour

les lieux publics, bars et restaurants d'Espagne. te globale de 10 % du chiffre d'affaires.

F. M.



Selon les représentants des professionnels espagnols, la baisse de fréquentation liée à l'interdiction du tabac pourrait se traduire par une perte de 7 milliards d'euros par an.

peninsule ibérique. Seule concession à la profession: la possibilité pour les hôtels de réserver 30 de leurs chambres aux fumeurs (à condition qu'il s'agisse toujours des mêmes chambres). Toute infraction sera passible d'une amende de 30 à 600 000 E.

vernement espagnol est d'ailleurs allé plus loin que certains états européens, en interdisant de fumer devant les hôpitaux, les écoles et les aires de jeux pour enfants. Les espaces fumeurs dans les gares et les aéroports sont également supprimés.

De fait, aucun aménagement n'a été autorisé pour permettre l'usage du tabac dans les bars et restaurants de la pén-

UNE STRATÉGIE DE CROISSANCE RAISONNÉE

Roussill'hotel se fait une place dans la palmeraie de Marrakech

Maroc Le groupe hôtelier régional de la famille Lormand s'internationalise, en devenant propriétaire du Domaine des Remparts, un établissement de luxe au cœur de la palmeraie de Marrakech.

Pour la première fois de son histoire, le groupe Roussill'hotel se développe hors du Languedoc-Roussillon. Depuis son 'berceau' des Pyrénées-Orientales, le groupe hôtelier de la famille Lormand s'est imposé, au fil des ans, comme le grand spécialiste de l'hôtellerie de luxe et de bien-être dans sa région, notamment à partir de son établissement de spa et thalassothérapie d'Argelès-sur-Mer, les Flamants Roses (4 étoiles).

Suivant une stratégie de croissance raisonnée, le groupe n'a cessé de consolider ses positions en enrichissant constamment son offre. C'est ce qui a justifié, en mai dernier, la reprise de l'hôtel-golf de Saint-Cyprien, et c'est ce qui justifie aujourd'hui la prise de contrôle du Domaine des Remparts : un hôtel de 32 suites niché en plein cœur de la palmeraie de Marrakech, dans un parc de 2 hectares. Le groupe catalan s'est associé à **Thierry Costanza** pour la gestion de cet hôtel haut de gamme disposant de deux restaurants, spa, piscine chauffée, courts de



Le Domaine des Remparts complète l'offre du groupe.

tennis, salle de fitness... "Le Domaine des Remparts convient parfaitement à notre clientèle de golf et de bien-être", commente **Xavier Lormand** au nom de son groupe familial. "Ce nouvel établissement à Marrakech est donc très complémentaire de notre offre en Languedoc-Roussillon, et conforme à notre image de spécialiste sur ces créneaux du golf et du bien-être de qualité."

Sans dévoiler le montant de l'investissement, Xavier Lormand souligne l'importance d'être actionnaire majoritaire de ce nouvel hôtel, "pour maîtriser au mieux l'ensemble de l'offre". Roussill'hotel possède aujourd'hui 11 hôtels (soit 500 chambres), 300 appartements en gestion et 12 restaurants.

Francis Matéo

Nouveau spa à Saint-Cyprien

L'hôtel du Golf de Saint-Cyprien, l'un des derniers établissements acquis par Roussill'hotel, s'est enrichi d'un spa, en partenariat avec la marque Terraké. Ce nouvel espace de bien-être de 300 m², adapté à la demande de la clientèle de golf, regroupe trois cabines de soins, un hammam, deux jacuzzi, une salle de fitness technogym et un solarium. Un atout supplémentaire pour cet hôtel 4 étoiles de 50 chambres, aménagé en bordure d'un parcours de golf de 27 trous, et disposant de deux restaurants.

GROUPE ROUSSILL'HOTEL

4 RUE VERDI
LES CAPELLANS
66750 SAINT-CYPRIEN
TÉL. : 04 68 95 22 22
WWW.ROUSSILLHOTEL.COM

DANS UN MARCHÉ "TRÈS LIQUIDE"

La France et l'Angleterre, championnes des investissements hôteliers en 2010

Plusieurs transactions importantes, dont la fin du feuilleton du Crillon, cédé à la famille royale d'Arabie saoudite, mais aussi la vente de l'hôtel londonien Grosvenor House, marquent le retour de la confiance sur le secteur hôtelier.

La vente du Grosvenor House, un hôtel londonien de 494 chambres dont 74 suites, pour 470 M€ à la société Sahara India Pariwar du multimillionnaire indien **Subrata Roy** témoigne d'une reprise très forte des investissements hôteliers dans la région Europe, Moyen-Orient et Afrique. Cette transaction est aussi la plus importante réalisée en Europe à la mi-décembre et confirme les effets de relance qui avaient été annoncés dans le secteur par plusieurs analystes financiers : une note du cabinet de consultants Jones Lang LaSalle souligne que "la croissance des volumes s'est accélérée depuis l'été, avec 1,80 milliard d'euros de transactions pour le seul 3^e trimestre 2010, en hausse de 70 %" (par rapport à la même période en 2009). "En 2010, poursuit l'étude, le cumul au 3^e trimestre est évalué à 3,97 milliards d'euros pour la région Europe, Moyen-Orient et Afrique."

Ventes des murs accélérées pour Accor

Si la Grande-Bretagne détient le record en termes de volume de transactions, la France affiche une dynamique réelle dans les derniers mois de l'année en termes d'investissements hôteliers.

Ainsi, la vente la plus récente et la plus emblématique est celle de l'hôtel de Crillon, cédé pour 250 ME à la famille du roi d'Arabie saoudite, ainsi que la vente du portefeuille B&B Hotels au fonds d'investissement Carlyle Private Equity. Un marché très liquide donc, comme on le dit dans les milieux boursiers, auquel s'est ajouté l'achat des murs de 22 actifs de la chaîne, pour la plupart en Allemagne, par la Foncière des murs.

Accor, de son côté, a accéléré la vente des murs d'un certain nombre d'hôtels au cours du dernier trimestre 2010. Les principales transactions ont concerné les ventes de l'hôtel Mercure Paris porte de Versailles à LFPI pour 41,5 ME, puis celle de trois Mercure rachetés par Foncière des murs pour 47,8 ME. Plus récemment, la vente de 18 hôtels situés en Scandinavie confirme la tendance et permet au groupe de diminuer sa dette de 600 à 650 ME en 2010, au-delà de ses prévisions budgétaires.

De nombreuses transactions ont également été réalisées par des réseaux plus modestes montés par des investisseurs privés, déjà détenteurs de plusieurs dizaines d'hôtels et prêts à réinvestir dans de nouveaux actifs.

Évelyne de Bast

OBJECTIF EN CUISINE : SATISFAIRE LA CLIENTÈLE ASIATIQUE ET CORRESPONDRE AUX GOÛTS EUROPÉENS

Ouvertures espacées au Shangri-La Hotel Paris

Paris (XVI^e) Depuis le 17 décembre, les clients peuvent tester le palace de la place d'Iéna côté chambres mais aussi dans ses premiers espaces de restauration, en attendant les ouvertures des deux restaurants gastronomiques.

Deux hommes, **Philippe Labbé**, chef exécutif, en provenance de La Chèvre d'or à Èze (06) où sa cuisine fut récompensée par 2 étoiles *Michelin* (et une nomination en espoir 3 étoiles) et **Arnaud Duhem**, directeur de la restauration, précédemment au Park Hyatt Vendôme, viennent de lancer le premier étage de la fusée Shangri-La Hotel Paris : le room service, le bar avec une offre de tapas le soir, les banquets et le restaurant lounge, La Bauhinia. Dans quelques semaines, courant février, ce sera au tour du restaurant gastronomique de cuisine française, baptisé L'Abeille, de prendre son envol, piloté par Philippe Labbé. Le troisième étage sera lancé fin du printemps. Il s'agit du "Shang Palace, c'est-à-dire l'ADN du groupe Shangri-La Hotels & Resorts, un restaurant de cuisine traditionnelle authentique cantonaise", annonce Arnaud Duhem.

Pour l'instant, les deux hommes se sont concentré sur la première phase, avec le room service des 81 chambres dont un bon tiers dispose d'un balcon équipé d'au moins une table et deux chaises avec vue sur la tour Eiffel. "Ces



Philippe Labbé, chef exécutif du Shangri-La Hotel Paris.



Arnaud Duhem, directeur de la restauration du Shangri-La Hotel Paris.

balcons sont un atout incontestable et, aux beaux jours, nous devrions avoir à faire face à une forte demande de room service, donc plus de personnel dédié", explique le directeur de la restauration. Les banquets, avec 850 m² répartis en 4 salons, dans une partie inscrite aux Monuments historiques, sont déjà prisés. Le bar, sous la houlette du chef barman **Christophe Léger** (ex-Bar Hemingway du Ritz), dispose d'une courte carte de tapas. Pour finir, La Bauhinia, du nom de la fleur qui orne le drapeau de Hong-Kong, centre stratégique de la restauration, est ouverte de 6 h 30 à 23 heures pour couvrir sans interruption une offre du petit-déjeuner au dîner.

Décor floral et inspiration asiatique

Ici, 80 places assises sur deux niveaux situés au cœur de l'hôtel. Sous une verrière années 1930 et un lustre Murano phénoménal, un décor floral dans les tons vert céladon et rouge. L'inspiration asiatique est bien présente. Le ticket moyen est de 90 € boissons incluses. La carte - sur laquelle

sont cités, outre Philippe Labbé, son équipe composée d'Olivier Pis-tre, Baptiste Peupion, Frédéric Claudel et le chef pâtissier François Perret - mêle Quasi de veau de lait rôti au beurre demi-sel et Otak-Otak, spécialité malaisienne à base de cabillaud. C'est le grand challenge des Français : intégrer des touches de cuisine asiatique. L'équipe a fait des séjours en Asie pour s'imprégner des goûts et des techniques afin de reproduire le plus fidèlement possible des spécialités locales, marque Shangri-La oblige. Les plats sont donc authentiques et doivent satisfaire la clientèle asia-

tique mais aussi correspondre aux goûts européens. Un long travail de sélection a été nécessaire. "Nous avons choisi des spécialités indonésiennes, malaisiennes, thaïlandaises et chinoises... Et tout est fait sur place. Nous faisons nous-mêmes la pâte de curry, la pâte de piment...", insiste Philippe Labbé. La cuisine cantonaise sera réservée au Shang Palace avec des chefs venus de Chine."

"Cinq cuisines sur cinq niveaux"

"Nous sommes dans les premières semaines [d'ouverture], explique Arnaud Duhem. Nous avons des ajustements à effectuer, des petits changements en fonction de ce que nous vivons au jour le jour et des besoins des équipes. Nous avons cinq cuisines sur cinq niveaux et des services éclatés géographiquement. Nous sommes dans une problématique de 'ressort', ce qui implique une organisation au cordeau et plus de personnel que dans un hôtel où il y a une plus grande concentration des différents points opérationnels. D'où notre choix d'ouvertures successives

programmées dans le temps." Les effectifs : 80 personnes en cuisine et 100 au service. Ils devraient monter à terme à un total de 230 employés.

Maintenant, les deux hommes sont dans les starting-blocks pour les restaurants gastronomiques. L'Abeille est presque terminée. Salle et cuisine sont opérationnelles et l'équipe est constituée. "La carte est prête. Certains plats que je faisais à la Chèvre d'or seront présents mais sûrement revisités. L'ouverture va avoir lieu entre deux saisons. Certains produits ne vont pas être disponibles longtemps. La carte va donc évoluer très vite", note Philippe Labbé. La course aux étoiles est-elle lancée ? "À Hong-Kong, 2 restaurants Shang Palace sont étoilés, répond le chef : 1 étoile pour l'un et 2 pour l'autre. Le groupe détient, également à Hong-Kong, un restaurant de cuisine française, Petrus, qui a aussi obtenu 2 étoiles. Il y a une vraie ambition pour une restauration de grande qualité et le groupe se donne les moyens de ses ambitions."

Nadine Lemoine



La Bauhinia tire son nom de la fleur qui orne le drapeau hongkongais.



La Bauhinia : 80 places assises sous une verrière années 1930 où trône un lustre Murano phénoménal.

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

SHANGRI-LA HOTEL PARIS
10 AVENUE D'IÉNA • 75116 PARIS
TÉL. : 01 53 67 19 98
WWW.SHANGRI-LA.COM

IL ÉTAIT SECOND AU RITZ DE LONDRES

Château de Barbet : un chef anglais succède à un cuisinier hollandais

Lombez (32) Paul Keijdener passe la main à Joseph François, arrivé en France en 2006 après avoir ouvert deux établissements dans la capitale britannique.

Cinq ans après son arrivée au Château de Barbet, **Paul Keijdener**, chef hollandais, cède sa place au Britannique **Joseph François**. "J'ai choisi de vivre en France en 2006, d'acheter un château et d'y ouvrir un restaurant", affirme Joseph François, ancien second du Ritz à Londres, d'abord passé par le château de Puymorens, avant de s'installer à la mi-décembre au Château de Barbet.

"Je fais une cuisine française traditionnelle avec poule au pot, bœuf bourguignon, bisque de homard", précise-t-il. Il est secondé par un Français, **William**, ancien cuisinier chez Harrod's qui a vécu dix-sept ans en Grande-Bretagne, et a désormais choisi la salle. Joseph François a ouvert son premier restaurant, Le Joseph, en 1987, puis deux autres, Créole et Coco, à Londres. **Paul Keijdener**, ancien de l'Oustau de Baumannière, garde un souvenir ému de son séjour en France. "J'ai cherché à faire une bonne cuisine à laquelle les Français pouvaient s'identifier. Ma bible reste *Escoffier*." Il rejoint les Pays-



Joseph François (à droite) et **William** son associé français qui dirige la salle.

Bas pour ouvrir en mars le restaurant Le Terroir, à Maastricht, ville où, de 1986 à 2005, il a succédé à sa mère au De Lindendorst, alors doublement étoilé *Michelin*. Le restaurant du Château de Barbet, à la gestion indépendante, s'inscrit dans un complexe disposant d'un parcours de golf, de villas luxueuses disponibles à la location et d'un centre de fitness.

Bernard Degioanni

RESTAURANT CHÂTEAU DE BARBET
ROUTE DE BOULOGNE · 32220 LOMBEZ
TÉL. : 05 62 62 61 45
WWW.CHATEAU-BARBET.COM

UNE AFFAIRE "AU POTENTIEL ÉNORME", SELON SÉBASTIEN BARTEL

El Negocian, à volonté

Rennes (35) L'adresse profite de sa superficie pour se positionner sur le buffet exotique et l'accueil de groupes.

Après avoir ouvert à Rennes et tenu le Lounge pendant neuf ans, Sébastien Bartel est de retour avec la reprise des Négociants, qu'il a rebaptisé El Negocian. Une affaire "au potentiel énorme", précise le professionnel. *Pensez-donc, 700 m² au cœur de Rennes, c'est introuvable !* Hormis la surface, on n'en saura pas plus sur les chiffres, excepté les six mois de travaux, les 100 places assises dans l'espace bar-tapas du rez-de-chaussée et les 170 places assises au premier étage, dans le restaurant agencé sur 4 salles privatisables.



Sébastien Bartel a tenu le Lounge pendant neuf mois avant d'ouvrir El Negocian.

Fruits de mer à volonté

Côté cuisine, le restaurant propose un buffet à volonté et en libre service (50 plats en permanence) ambiance cuisine du monde. "Nous avons des tarifications adaptées et les clients donnent le tempo à leur repas avec, le midi, une formule à 12,90 E ou même 8,90 E l'assiette à garnir." Le soir, la formule entrée, plat, dessert est à 15,90 E. Le week-end, elle passe à 19,90 E, car s'y ajoutent des brochettes, des sushis, des fruits de mer. Le dimanche midi, "nous proposons un plateau de fruits de mer à volonté pour 19,90 E", ajoute le patron. Gros succès garanti. Le ticket moyen des fins de semaine avoisine les 30 E.

Cette souplesse conduit évidemment El Negocian à accueillir les groupes au restaurant comme au bar, où les cocktails dînatoires se succèdent avec des assiettes de tapas à 3 E.

Olivier Marie

EL NEGOCIAN
6 RUE DU PRÉ BOTTÉ
35000 RENNES
TÉL. : 02 30 02 12 02
WWW.ELNEGOCIAN.COM

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

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

FIDÉLISONS NOS COLLABORATEURS ...

VALORISONS LEURS COMPÉTENCES...

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

LES POINTS FORTS DE L'UNIVERSITÉ FRÈRES BLANC :

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

13 JANVIER 2011

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

COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE • PAR CAROLINE MIGNOT

Jeune journaliste à la plume affûtée, Caroline Mignot renouvelle la critique gastronomique par la vivacité de ses observations. Loin des querelles d'ego de chefs et de certains de ses confrères, elle s'intéresse à vos plats, vos assiettes, vos inventions, votre accueil, votre décor. Écoutez-la.

Les grands pâtisseries de boutique invités dans les restaurants

Les restaurants sont de plus nombreux à convier un grand nom de la pâtisserie pour élaborer leur carte de desserts, alors signée Pierre Hermé, Hugues Ponget, Sadaharu Aoki...



Les pâtisseries de Pierre Hermé au restaurant de l'hôtel Royal Monceau, La Cuisine.

Dans le cadre de sa réouverture, l'hôtel Royal Monceau a convié le célèbre pâtissier **Pierre Hermé** à diriger toute la partie sucrée. Un nom qui résonne aux oreilles de la clientèle parisienne et internationale. Cela commence au petit-déjeuner : le pâtissier signe les cakes, viennoiseries et céréales dont le granola Ispahan. Au restaurant de l'hôtel La Cuisine, la carte propose des créations comme le Mont-blanc à ma façon ou l'Éclair infiniment café, mais aussi un grand choix de mille-feuilles. Au client de choisir l'un des trois feuilletés (caramélisé, caramélisé citron ou caramélisé pistache) et l'une des nombreuses crèmes adaptées (mascarpone caramel et praliné, vanille et framboise, chocolat...).

L'équipe de pâtisseries s'active alors sur son marbre installé à la vue de tous, selon une volonté du Royal Monceau, qui souhaite installer un

esprit ludique et participatif. Pierre Hermé élabore aussi la carte du restaurant italien, Il Carpaccio en s'appuyant sur des classiques, librement adaptés : Pannacotta, fruits rouges, granité au chocolat blanc, fine feuille de sucre au citron, Semifreddo à la pistache, fraises assaisonnées au basilic et au citron.

Une qualité rigoureuse

Chef du bistrot Lena et Mimile, **Christèle Gendre** a mis les pâtisseries de Pierre Hermé à sa carte après avoir effectué un stage chez lui. Ce bec sucré, très rigoureux sur la qualité des desserts, propose quelques desserts simples (mousse au chocolat, petits pots de crème à la vanille) et une sélection des créations du maître, 2000 Feuilles, Fetish, Tarte infiniment vanille. Lorsque l'atelier de

Pierre Hermé ferme au mois d'août, **Christèle Gendre** raconte que certains clients sont déçus de ne pas retrouver ses pâtisseries. **Hugues Pouget**, ancien pâtissier

de **Guy Savoy**, associé à **Sylvain Blanc** dans la création de leur boutique Hugo & Victor (Paris, VII^e), gardent un pied dans la restauration : certaines de leurs créations sont proposées au Café de Flore (Paris, VI^e), comme la Tarte au chocolat, le Millefeuille au caramel et une Tarte aux fruits de saison. Leurs pâtisseries sont aussi disponibles au bar de l'Hôtel 7 Eiffel (Paris, VII^e) et de l'Hôtel Pont Royal (Paris, VII^e). L'élégant restaurant japonais Yen (Paris VI^e), spécialisé en nouilles soba, propose quelques pâtisseries franco-japonaises de **Sadaharu Aoki** (Paris VI^e). Au tout récent



Yoom (Paris, IX^e), restaurant spécialisé dans les dim sum (raviolis à la vapeur d'inspiration cantonaise), **Mikaël Petrossian** et **Benoît Guilbeau** proposent aussi trois desserts du pâtissier japonais. Desserts de restaurant, pâtisseries de boutique, la frontière tendrait-elle à disparaître entre les deux ?

AVEC ÉRIC ADAM AUX COMMANDES

Une nouvelle vie pour le Chalet de Pierres

Courchevel (73) Ce restaurant mythique de la station a été acheté et entièrement rénové par **Stéphane Courbit**, déjà propriétaire des Airelles.

Depuis bientôt vingt ans, l'hôtel Les Airelles (propriété des **Fenestraz** puis de **Stéphane Courbit**) ouvre la saison avec pléthore de nouveautés. Cette année ne déroge pas à la règle. **Séverine Petilaire-Bellet**, présidente des trois entités de Courchevel (Airelles, Chalet Ormello et Chalet de Pierres) les a dévoilées à la presse : des produits dérivés aux Airelles comme des modèles uniques de montres dessinées par la marque suisse MCT, et des bouteilles, cuvée Louise Pommery millésimée habillées d'une écharpe et d'un chapeau en renard, un parfum d'ambiance créé par **Blaise Mautin** siglé Les Airelles...

Du côté du Chalet de Pierres, restaurant de piste qui a fait les beaux jours de la station, cela bouge aussi. Entièrement rénové, cet établissement de 800 couverts sera désormais ouvert le soir, grâce au ski de minuit. Ce nouveau concept permettra aux riches clients de s'encailler en rejoignant la station en véloski, en luge ou en ski. Une patinoire privée de 200 m² a été construite en continuité de la terrasse.

"Ambiance authentique et festive"

Si le restaurant Les Airelles pour Pierre Gagnaire (2 étoiles *Michelin*) reste le fleuron gastronomique



Séverine Petilaire-Bellet et Eric Adam.

du Palace, au Chalet de Pierres, les clients pourront y découvrir la cuisine de **Mathias Dandin**. Ce chef, propriétaire de 2 restaurants à Bormes-les-Mimosas (le gastronomique l'Escoundudo - 1 étoile - et le Garde-manger), veut faire vivre autrement les saisons d'hiver. "Le concept de ce restaurant d'altitude à l'ambiance chaleureuse, authentique et festive, correspond parfaitement à mes attentes." Après avoir exercé sept ans, en tant que directeur de la restauration à l'Abbaye de la Celle pour **Alain Ducasse**, **Eric Adam** a été repéré par Séverine Petilaire-Bellet. Aux commandes du restaurant d'altitude, il sera à la tête d'une équipe de 66 personnes travaillant 7 jours sur 7.

Fleur Tari

EN BREF

Finales régionales de la 37^e édition du Championnat de France du dessert

Le lycée professionnel hôtelier Sainte-Thérèse de La Guerche-de-Bretagne (35) donnera le top départ des finales régionales, en accueillant le 7 janvier la première des huit épreuves de la 37^e édition du Championnat de France du dessert, concours national créé par le Cedus (Centre d'études et de documentation du sucre). Les autres épreuves des finales régionales auront lieu dans les villes de Toulouse (31), Arles (13), Vénissieux (69), Poitiers (86), Paris (75), Calais (62) et Villers-Lès-Nancy (54), en janvier et février 2011.

Les concurrents évoluent au sein de deux catégories : Juniors pour les élèves des lycées hôteliers français et

de CFA préparant la mention complémentaire cuisiniers en desserts de restaurant, et Professionnels. Lors des finales régionales, chaque candidat dispose de trois heures pour réaliser une recette qu'il a créée de toutes pièces spécialement pour cette occasion. Le gagnant de chaque catégorie sera qualifié pour la grande finale nationale qui se déroulera à Souillac (46) au lycée des métiers hôteliers Quercy-Périgord, les 22 et 23 mars 2011. Le jury sera présidé par **Michel** et **Sébastien Bras**, du restaurant Bras à Laguiole (12), 3 étoiles *Michelin*. www.lesucre.com

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

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

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

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

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

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

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

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

Mdb Multimedia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Anglet - Voie D
118, Avenue de la Quiera
56 370 Muzon Sarzeau
France

Comment nous contacter ?
Email : mdb@mdb-multimedia.fr
Téléphone : 04 92 28 26 80
Fax : 04 92 28 26 86

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

SUR LE DEUXIÈME MARCHÉ MONDIAL DE LA PIZZA

Mélanie Farcot-Gigon, présidente de Domino's Pizza France, vise un réseau de 650 établissements sur dix ans

Domino's Pizza Entreprises a confié les rênes de sa filiale française à sa désormais ancienne directrice de la communication et du marketing, qui sera en charge de la définition et de la mise en œuvre de la stratégie hexagonale de la marque.

Après un 3^e cycle spécialisé en marketing et gestion de l'Institut de management hôtelier international (groupe Essec & Cornell) et une expérience au sein de Select Service Partner (groupe Compass) en tant que responsable marketing, **Mélanie Farcot-Gigon** rejoint Domino's Pizza en octobre 1999 comme directrice marketing et communication France. Outre la mise en place du numéro court

et de la commande en ligne, elle est à l'origine du nouveau ton et de l'esprit amusant et décalé des campagnes publicitaires de Domino's Pizza France, illustrées par les Tentatrices (incarnation et mise en scène des pizzas préférées des clients) et la signature 'Elles sont faites pour vous'.

"Nous avons à cœur d'accompagner sur le long terme les franchisés dans la construction et le développement de leur chiffre d'affaires. Nous mettons à

leur disposition cinquante ans d'expérience et de savoir-faire - tant au niveau produit que service - qui ont permis de hisser Domino's Pizza au rang de numéro un en France et à l'international. La fierté d'appartenance à cette marque à forte personnalité est visible à tous les niveaux, du livreur au franchisé, et témoigne d'un état d'esprit fédérateur", déclare la nouvelle présidente de Domino's Pizza France.

Hélène Binet

EN BREF

Une nouvelle pizza et un nouveau point de vente pour l'enseigne Tutti Pizza



La nouvelle pizza Festi Tutti, de Tutti Pizza.

Tutti Pizza, leader de la pizza en région Midi-Pyrénées, a concocté une nouvelle recette originale et savoureuse, disponible dans l'ensemble des points de vente depuis le mois de décembre dernier : la Festi Tutti. Cette pizza est réalisée avec une base de confiture de figes, de cuisses de canard confites et émincées, de cèpes, de mozzarella et de foie gras. Après l'ouverture en septembre d'un magasin à Carmaux Blaye-les-Mines (81), un nouveau point de vente Tutti Pizza a ouvert ses portes le 1^{er} décembre à Villemur-sur-Tarn (31). L'enseigne familiale compte désormais 42 points de vente dans le Sud-Ouest.

www.tutti-pizza.com

Mélanie Farcot-Gigon : "Nous devons évoluer en permanence"

L'Hôtellerie Restauration : Quels sont vos prochains objectifs en tant que nouvelle présidente ?

Mélanie Farcot-Gigon : La France est le 2^e marché mondial de consommation de pizzas. Elle offre donc un fort potentiel de développement. Nous avons pour objectif de couvrir, d'ici à dix ans au plus, l'ensemble du territoire grâce à un réseau de 650 magasins. Pour cela, nous misons sur le recrutement externe de franchisés mais également sur la capacité de nos franchisés actuels à ouvrir plusieurs points de vente. Nous souhaitons pérenniser la progression des ventes des magasins existants et développer le réseau et les franchisés. Cet objectif ambitieux s'appuie sur 3 priorités :

- être toujours plus irrésistible : nous devons exceller dans notre capacité à nous adapter à la demande du marché avec des innovations produits et services permanentes pour recruter et fidéliser ;
- être toujours plus visible : notre ton de communication, notre visibilité dans les médias grand public font de Domino's Pizza une marque qui se démarque. Nous poursuivrons dans ce sens ;
- consolider notre capacité de production de la pâte fraîche et



"Nous avons pour objectif de couvrir, d'ici à dix ans au plus, l'ensemble du territoire", assure la nouvelle présidente de Domino's Pizza France.

de logistique assurée depuis les 'commissaries' [unités de fabrication, NDLR] pour accompagner notre développement.

Que souhaitez-vous améliorer ou changer dans l'enseigne ?

Si Domino's Pizza est le leader de la pizza livrée en France ce n'est pas par hasard ! Pour autant, sans toucher aux fondamentaux de la marque Domino's Pizza, l'enseigne doit évoluer en permanence pour satisfaire les attentes des

consommateurs - par exemple, le Sandwicho's lancé en mars dernier est une alternative disponible uniquement au déjeuner - et répondre aux nouvelles habitudes de consommation. Les points de vente Domino's Pizza sont des commerces de proximité installés au cœur des villes. De ce fait, les franchisés sont proches de leurs clients. Ils sont en mesure de nous faire remonter les avis de ces derniers, à l'instar de nos 127 000 fans sur Facebook.

Quel est votre but premier ? Rechercher des franchisés en ouvrant d'autres établissements ou développer la marque ?

Développer la marque passe aussi par l'ouverture de nouveaux établissements. À fin novembre, nous avons ouvert 26 nouveaux points de vente en 2010. Tous ne sont pas le fait de nouveaux franchisés rejoignant le réseau Domino's Pizza. En effet, 70 % des ouvertures de cette année ont été générées par des franchisés déjà existants. Chez Domino's Pizza, près de 65 % de nos franchisés possèdent 2 ou 3 franchises, voire plus, signe que franchiseur comme franchisés ont fait le bon choix.

Propos recueillis par H. B.



02-03 MARS/MARCH 2011
Paris Porte de Versailles / Pav. 5.2

LE RENDEZ-VOUS LEADER SUR LE MARCHÉ DU
SNACKING & DE LA CONSOMMATION NOMADE
THE LEADING EVENT FOR THE SNACK &
FOOD-ON-THE-GO MARKET

Idées à emporter...
Ideas to take away...

CONCILIANT TOURISME CULTUREL ET D'AFFAIRES

Le groupe France Patrimoine soigne son histoire

Le réseau créé par Olivier Gourio se développe en France sur un modèle venu d'Espagne et du Portugal. Dans l'Hexagone, il regroupe déjà onze hôtels aménagés dans des bâtiments historiques prestigieux.

Les bonnes idées n'ont pas de frontières. Le groupe hôtelier France Patrimoine, créé et dirigé par **Olivier Gourio**, en fait la démonstration, en transposant en France le principe des 'pousadas' portugaises et des 'paradors' espagnols, ces hôtels nichés au sein d'anciens palais ou de monastères. Le réseau des hôtels France Patrimoine regroupe ainsi aujourd'hui, dans l'Hexagone, onze établissements aménagés dans des bâtiments historiques aussi prestigieux que le Fort de Sedan, l'Abbaye-école de Sorèze ou le couvent royal de Saint-Maximin. "Ce sont des hôtels de très grande valeur, nichés dans des monuments uniques, disposant pour la majorité de soixante chambres au minimum, et proposant un ensemble de services haut de gamme, avec des espaces de bien-être, des restaurants et



Parvis de l'hôtel de l'Abbaye-école de Sorèze.

des salles de séminaires", explique Olivier Gourio. Des prestations qui s'ajoutent évidemment aux qualités propres de ces bâtiments chargés d'histoire, souvent agrémentés d'une zone d'exposi-

tion des richesses historiques du lieu et des environs.

Le concept proposé par France Patrimoine attire une clientèle très hétéroclite, séduite à la fois par la dimension culturelle pour la partie 'loisirs', et par une offre particulièrement adaptée au tourisme d'affaires. De fait, Olivier Gourio prévoit un développement sensible de l'enseigne au cours des prochaines années : "Nous avons en projet l'intégration de quatre nouveaux établissements en 2011 et 2012."

Francis Matéo

HÔTELS FRANCE PATRIMOINE

202 RUE DE RIVOLI
75001 PARIS
TÉL. : 01 70 64 45 22
WWW.HOTELS-FRANCEPATRIMOINE.COM



22 NOUVELLES ADHÉSIONS EN 2010

Le réseau Hôtels & Préférence se mondialise

Après une année 2009 décevante, la chaîne d'hôtels de luxe 4 et 5 étoiles retrouve le sourire : en 2010, elle s'est étoffée et sa centrale de réservations affiche des résultats en hausse de 24 %.

Hôtels & Préférence a fêté ses 10 ans en 2010. Avec un réseau homogène de 140 adresses représentant plus de 10 000 chambres, elle obtient des résultats plus que satisfaisants. Si la centrale de réservations, avec 14 M€ de chiffre d'affaires, est en progression de 24 % par rapport à 2009, elle affiche surtout une belle progression de 42 % des réservations via les systèmes GDS/IDS.

Parallèlement, son choix stratégique - multiplier les points de vente dans le monde - porte ses fruits. Le réseau a pu enregistrer environ 22 nouvelles adhésions en 2010 grâce à 14 bureaux de vente répartis dans le monde et l'ouverture de bureaux spécifiques en Allemagne, au Moyen-Orient et en Asie.

Yannick Gavelle, directeur général du groupe confirme : "En 2010, nous nous sommes déployés entre autres sur des destinations stratégiques comme la Tunisie, mais aussi à Rio de Janeiro au Brésil avec l'adhésion d'un boutique-hôtel de charme, le 42 Hours. En France, nous avons recruté deux très beaux hôtels :

l'Hostellerie de la Pommarède - 1 étoile Michelin - et le Clos Saint-Martin à l'île de Ré. Notre développement reste modéré. Nous sommes le seul réseau à privilégier les hôtels 4 et 5 étoiles - 80 % de nos 140 hôtels dans le monde."

Plus de clientèle internationale en 2011

L'année 2011 devrait élargir encore le mix clientèle affaires et loisirs. "Nous avons constaté que la clientèle d'affaires individuelle était revenue depuis le mois de février 2010. Les Américains en premier lieu, mais nous avons aussi pu noter une forte fréquentation des clientèles brésilienne et russe. La part de cette dernière devrait être plus importante en 2011 grâce à l'ouverture de notre bureau de Moscou." Pour l'équipe dirigeante d'Hôtels & Préférence, le réseau devrait progresser d'ici à trois ans "avec une moyenne de 20 à 25 nouveaux hôtels par an", précise le directeur général. D'ici là, la chaîne aura aussi stabilisé ses effectifs en interne : "Nous ne garderons que les hôtels passant systématiquement par nos codes GDS, conclut Yannick Gavelle. C'est une question de rentabilité."



Le Clos Saint-Martin à l'île de Ré a rejoint le réseau Hôtels & Préférence cette année.

Enfin la commercialisation va être accentuée sur le tourisme d'affaires, l'un des axes de développement privilégié, avec la création en 2010 du Club Préférence Business et des forfaits séminaires All Inclusive.

Évelyne de Bast

WWW.HOTELSPREFERENCE.COM

AVEC LA VOLONTÉ DE CRÉER "QUELQUE CHOSE QUI SORT DES PARAMÈTRES LYONNAIS"

Silvio Iacovino à la conquête de Lyon

Le successeur d'Éric Oboeuf à la direction générale de l'hôtel 5 étoiles Sofitel Lyon Bellecour a de grandes ambitions pour l'établissement qu'il dirige comme pour la ville qui l'accueille.

Silvio Iacovino, Italien originaire des Abruzzes, ne mâche pas ses mots en évoquant ses premières impressions de la cité rhodanienne : "Lyon, en tant que ville de passage, est moche." Rien que ça. Puis : "Ce qui m'attendait ici est tout simplement magnifique. Cette ville n'est pas reconnue à sa juste valeur." Ouf ! Pour être reconnue, Lyon gagnerait donc à être connue.

En arrivant au Sofitel Lyon Bellecour au poste de directeur général, après avoir été en poste en Suisse alémanique, Irlande, Italie, au Canada, et au Luxembourg, Silvio Iacovino, au terme d'une "évaluation des forces et des faiblesses du lieu", ne peut que constater : "Rien ne se passe vraiment en

ville et nombre de manifestations créées à Lyon partent ailleurs." Pour cet homme débordant d'ambition, il y a donc de quoi faire dans cette ville. À commencer par "quelque chose qui sorte des paramètres lyonnais et de la gastronomie, tout en développant l'aspect loisirs avec des packages comme des croisières sur fleuve". Ensuite, créer des événements et une ambiance jazzy ou electro au sein même de l'hôtel, équipé pour, avec son restaurant étoilé, sa brasserie et ses deux bars.

Des supports interactifs

À partir de janvier, des supports interactifs verront le jour, tels les menus iPad avec une carte animée,



Silvio Iacovino, nouveau directeur général du Sofitel Lyon Bellecour.

sur la base d'une application spécialement créée pour Sofitel, pour une découverte des services de l'hôtel. Ce support interactif proposera aux clients une série de musiques et de lectures. On pourra aussi découvrir le concept de 'Finger Food', au travers d'une carte élaborée par le chef **Alain Desvilles** et le Lobby Bar, devenu le Light Bar, sera consacré l'après-midi au thé et fer-

mera désormais à 23 heures.

Sonia Delzongle

HÔTEL SOFITEL LYON BELLECOUR

20 QUAI GAILLETON • 69288 LYON
TÉL. : 04 72 41 20 20
WWW.SOFITEL.COM

S
E
L
E
T
H
O
T
E
L
S

LA BOURSE

Accor
+ 0,69 % ↗

SBM
- 3,19 % ↘

Hôtels de Paris
+ 0,25 % ↗

Club Med
+ 2,17 % ↗

Groupe Partouche
- 0,53 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 27-12-10 ET LE 3-01-11

LES ÉCHÉANCES RÉGLEMENTAIRES APPROCHENT

Mises au normes : les conseils de Laurent Moreau, architecte d'intérieur

D'après Atout France, seuls 20 % des hôteliers, sur le parc global voué à la rénovation, se sont manifestés à propos des mises aux normes de sécurité incendie, ascenseurs et accessibilité aux personnes handicapées. Laurent Moreau, architecte d'intérieur et spécialiste de la rénovation d'hôtels, livre quelques clés pour aider les professionnels dans leurs démarches.

Propos recueillis par Évelyne de Bast

L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont les étapes que doivent suivre les hôteliers dans le cadre d'une mise aux normes ?

Laurent Moreau : L'architecte d'intérieur ne peut venir 'en pompier' une fois les travaux engagés. Il doit être consulté en amont, dès le projet de rénovation finalisé. Il faut aussi envisager deux cas de figure. Le premier concerne l'individu qui souhaite acquérir un bien sans être hôtelier lui-même, et le deuxième est celui de l'hôtelier qui possède déjà un bien immobilier et qui doit impérativement le mettre aux normes. Dans les deux cas, les procédures vont être les mêmes, tout comme l'engagement vis-à-vis de l'architecte d'intérieur, mais les responsabilités peuvent varier en fonction de la situation juridique de l'exploitant ou du futur exploitant. Soit il est propriétaire du fonds et des murs, auquel cas, il a carte blanche pour décider de l'intégralité des travaux, soit il n'est propriétaire que du fonds et doit donc se référer au bail qu'il a contracté avec le propriétaire des murs pour étudier quels sont ses droits et les travaux dont il a la responsabilité. Attention, les baux peuvent parfois être sibyllins, et il est important alors de se faire assister d'un conseil juridique pour vérifier qui doit avoir la responsabilité des travaux.

Peut-on détailler le processus ?

Prenons le cas d'un hôtelier propriétaire du fonds et des murs - ou uniquement du fonds mais en accord avec son propriétaire - qui s'engage dans un processus de rénovation associé à une remise aux normes. Dans la plupart des cas, il ne se pose pas de question et va lui-même contacter des entreprises et faire réaliser des devis. Pourtant, dès lors que la décision est prise de faire des travaux, je lui préconiserai de réaliser immédiatement un pré-diagnostic. Pour moi, cette étape est la plus importante, car c'est elle qui va déterminer les choix stratégiques. Au cours de cette phase de réflexion, l'hôtelier doit décider s'il veut réaliser des travaux pour se mettre uniquement en conformité avec la législation sécurité incendie, faire des travaux pour rentrer dans les normes de classement gérées par Atout France et/ou améliorer son classement, et/ou uniquement intégrer une démarche qualité propre à une chaîne volontaire.

Dans cette réflexion, le critère financier joue un rôle important.

En effet, dans ce choix, il faut intégrer tous les paramètres : les travaux obligatoires, les travaux pour se conformer aux dé-



Laurent Moreau, architecte d'intérieur : "dès lors que la décision est prise de faire des travaux, je préconise de réaliser immédiatement un pré-diagnostic."

marches qualité d'une chaîne volontaire, le positionnement de l'hôtel vis-à-vis de la clientèle, et enfin les choix possibles en fonction de son budget. À la suite de quoi, l'hôtelier pourra s'engager dans le processus de travaux, en consultant un maître d'œuvre spécialisé pour avoir un devis estimatif du coût global, un conseil pour rechercher le mode de financement le plus approprié par rapport au projet, et les subventions auxquelles il peut avoir droit. Enfin, il pourra choisir un maître d'œuvre qui assurera la bonne réalisation du projet.

Peut-on reprendre phase par phase les obligations des uns et des autres ?

Trois types d'experts vont être approchés :
• ceux en lien direct avec le chantier : architecte diplômé par le Gouvernement, pay-sagiste, maître d'œuvre, géomètre, coor-

dinateur SSI, coordinateur SPS, assurances... ;

- ceux spécialisés dans la réglementation : thermicien, ascensoriste, acousticien, etc. ;
- enfin, en dehors des phases de construction : graphiste, infographiste, photographe, et bien sûr le groupe hôtelier pour déterminer une enseigne.

En amont, le coordinateur prendra rendez-vous avec tous les services administratifs responsables de l'urbanisme : architecte voyer [responsable notamment des permis de construire, NDLR], l'architecte de sécurité et celui des Bâtiments de France, quand il s'agit de toucher à la façade de sites classés.

Une fois que l'on a réuni tous ces corps de métiers, comment se programme la réalisation ?

La première étape est la signature du contrat de mission, avec la désignation du maître d'œuvre ; la deuxième est le dépôt du permis (de construire, de ravalement...), et enfin les travaux, scindés en différentes phases : la réalisation du corps du bâtiment et du gros œuvre, la sélection d'une entreprise pour le second œuvre et la décoration ou la sélection d'un architecte d'intérieur pour effectuer les travaux d'aménagement intérieur.

AVANT DE S'ATTAQUER À NEW YORK, LONDRES OU FRANCFORT

Toyoko Inn s'implante à Marseille

Le groupe japonais ouvrira en 2013 son premier établissement en dehors de l'Asie. Il fera aussi de la cité phocéenne son siège social pour l'Europe. Cette création de 231 chambres en 2 étoiles renforce l'offre hôtelière du périmètre Euroméditerranée.



Voilà une nouvelle qui a dû redonner le sourire au sénateur-maire **Jean-Claude Gaudin**. En plein conflit avec les hôteliers à propos des grèves des éboueurs, le choix de Marseille par le groupe familial japonais Toyoko Inn lui a sûrement mis du baume au cœur. **Guy Tessier**, président de l'opération de rénovation urbaine Euroméditerranée, et **Sawada Munehisa**, président de Toyoko Inn Développement, ont signé le

6 décembre la promesse de vente d'un terrain proche de la porte d'Aix et de la gare Saint-Charles. Objectif : la construction d'un hôtel de 231 chambres 2 étoiles pour un investissement de près de 20 ME. L'établissement de 7 étages emploiera une soixantaine de personnes. Il devrait ouvrir en 2013, lorsque Marseille sera capitale européenne de la culture. La maîtrise d'œuvre sera confiée au cabinet d'architecte Tangram (auteur de la réhabilitation de l'hôtel-Dieu).

L'établissement sera la première implantation du groupe familial en dehors de l'Asie. Créé en 1986, Toyoko Inn possède 238 hôtels économiques, majoritairement au Japon (quelques uns en Corée et un en Chine), et compte se développer à New York, Londres et Francfort pour atteindre 300 hôtels.

Dominique Fonsèque-Nathan

WWW.TOYOKO-INN.COM/ENG



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

Commercialisez vos tables auprès des entreprises

www.businessstable.fr

BusinessTable

Conviez le Business à votre Table

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

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

developpement@businessstable.fr

0 826 02 40 40

Prix d'un appel national

À JOUR AU 1^{ER} JANVIER 2011

TAUX DU SMIC : 9 €

TAUX DU MINIMUM GARANTI (MG) : 3,36 €, SOIT LA VALEUR D'UN REPAS

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

Dans la mesure où le taux conventionnel de 8,92 € a été rattrapé par l'augmentation du smic, c'est le taux horaire de 9 € qui est actuellement en vigueur dans la branche des CHR.

Calcul du smic hôtelier

Smic pour 39 heures hebdomadaires, soit 169 heures par mois :

En application de l'avenant n° 2 du 5 février 2007, les entreprises peuvent continuer à travailler sur la base de 39 heures par semaine, mais elles doivent payer la majoration des heures supplémentaires effectuées entre la 36^e et la 39^e heure au taux de 10 %. Dans la mesure où il s'agit d'une durée conventionnelle, l'entreprise peut mensualiser ces heures supplémentaires de 36 à 39 heures. Le salarié effectue 4 heures supplémentaires par semaine, ce qui correspond à 17,33 heures par mois (soit 4 heures supplémentaires par semaine, multiplié par 52 semaines et divisé par 12 mois pour atteindre 17,33 heures mensualisées).

Salaire de base :

169 heures x 9 € = 1 521 €

Majoration heures supplémentaires = 17,33 x 9 € x 10 % = 15,60 €

Salaire brut :

Salaire de base + majoration heures supplémentaires + avantages en nature nourriture : 1 521 + 15,60 + 147,84 = 1 684,44 €

Smic pour 37 heures hebdomadaires, soit 160,33 heures par mois

En application de l'avenant n° 2 du 5 février 2007, les entreprises peuvent

continuer à travailler sur la base de 37 heures par semaine, mais elles doivent payer la majoration des heures supplémentaires effectuées entre la 36^e et la 37^e heure au taux de 10 %. Dans la mesure où il s'agit d'une durée conventionnelle, l'entreprise peut mensualiser ces heures supplémentaires de 36 à 37 heures. Le salarié effectue 2 heures supplémentaires par semaine, ce qui correspond à 8,67 heures par mois (soit 2 heures supplémentaires par semaine, multiplié par 52 semaines et divisé par 12 mois pour atteindre 8,67 heures mensualisées).

Salaire de base :

160,33 heures x 9 € = 1 442,97 €

Majoration heures supplémentaires = 8,67 x 9 € x 10 % = 7,80 €

Salaire brut :

Salaire de base + majoration heures supplémentaires + avantages en nature nourriture : 1 442,97 + 7,80 + 147,84 = 1 598,61 €

Smic pour 35 heures hebdomadaires, soit 151,67 heures par mois

Salaire de base :

151,67 heures x 9 € = 1 365,03 €

Salaire brut :

Salaire de base + avantages en nature nourriture : 1 365,03 + 147,84 = 1 512,87 €

Évaluation des avantages en nature

Pour les établissements des CHR, un arrêté du 28 avril 2003 instaure un régime dérogatoire et prévoit que l'évaluation de l'avantage en nature nourriture se fait en référence au minimum garanti, et s'évalue selon les modalités énoncées ci-dessous.

Nourriture

3,36 € x nombre de jours de travail x 2 repas

Un salarié travaillant 5 jours par semaine est donc présent 22 jours par mois et a droit à 44 repas, soit :

3,36 € x 44 repas = 147,84 €

TVA : montant forfaitaire à reverser par repas fourni : 0,26 €

Logement

Lorsque l'employeur fournit un logement, cet avantage est déterminé sur la base d'un forfait mensuel établi en fonction du nombre de pièces mis à la disposition du salarié et du rapport entre la rémunération mensuelle brute du salarié établi et le plafond mensuel de la Sécurité sociale qui est fixé à 2 946 € par mois pour l'année 2011.

Cette évaluation forfaitaire mensuelle du logement pour l'année 2011 doit se faire selon les modalités suivantes :

• Salaire inférieur à 1 473 € :

63,50 € quand le logement comporte une pièce principale ;

33,90 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 1 473 € et 1 767,59 € :

74,20 € quand le logement comporte une pièce principale ;
47,70 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 1 767,60 € et 2 062,19 € :

84,80 € quand le logement comporte une pièce principale ;
63,50 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 2 062,20 € et 2 651,39 € :

95,30 € quand le logement comporte une pièce principale ;
79,40 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 2 651,40 € et 3 240,59 € :

116,60 € quand le logement comporte une pièce principale ;
100,60 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre et 3 240,60 € et 3 829,79 € :

137,70 € quand le logement comporte une pièce principale ;
121,80 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 3 829,80 € et 4 418,99 € :

158,90 € quand le logement comporte une pièce principale ;
148,20 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire supérieur ou égal à 4 419 € :

180,10 € quand le logement comporte une pièce principale ;
169,50 € par pièce dans les autres cas.

In Extenso
experts-comptables

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

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

Deloitte

www.inextenso.fr



MÉMO

Plafond de la Sécurité sociale pour 2011

À compter du 1^{er} janvier 2011, le plafond mensuel de la Sécurité sociale est fixé à 2 946 E par mois. Les autres valeurs du plafond sont fixées comme suit par :

- **année** : 35 352 E ;
 - **trimestre** : 8 838 E ;
 - **mois** : 2 946 E ;
 - **quinzaine** : 1 473 E ;
 - **semaine** : 680 E ;
 - **jour** : 162 E ;
 - **heure** : 22 E (pour une durée du travail inférieure à 5 heures).
- (Arrêté du 26 novembre 2010, publié au Journal officiel du 28 novembre 2010)

Taux des cotisations au titre des accidents du travail pour 2011

Les tarifs des cotisations au titre des accidents du travail et des maladies professionnelles applicables aux rémunérations versées à partir du 1^{er} janvier 2011 ont été fixés par un arrêté du 28 décembre 2010 pour l'ensemble des activités professionnelles relevant du régime général de la Sécurité sociale.

- **Traiteurs et organisateurs de réceptions** 3,30
- **Hôtels sans restaurant et foyers** 2,30
- **Installations d'hébergement à équipements légers ou développés** 2,50
- **Restaurants** 2,30
- **Cafés-tabac** 2,30
- **Hôtels avec restaurant** 2,30
- **Restauration rapide y compris wagons-lits et wagons-restaurants** 2,30
- **Restauration collective** 3,20

(Arrêté du 28 décembre 2010 publié au JO du 29 décembre 2010)

Majoration forfaitaire

À compter du 1^{er} janvier 2011, les majorations forfaitaires entrant dans le taux net de cotisations dues au titre des accidents du travail et des maladies professionnelles sont fixées comme suit :

- **Majoration pour accidents de trajets** : 0,26 % des salaires ;
- **Majoration pour charges générales destinées à couvrir les charges de fonctionnement** : (rééducation, gestion administrative, alimentation de fonds spéciaux) et le reversement à la branche maladie : 43 % du taux brut augmenté de la majoration trajet ;
- **Majoration pour charges spécifiques de compensation internes ou externes** : 0,69 % des salaires.

Cette année, la cotisation patronale accident du travail augmente de 0,1 point.

(Arrêté du 27 décembre 2010, publié au JO du 29 décembre 2010)

NDLR : Nous avons indiqué les taux de cotisations en caractère gras quand ces derniers ont été modifiés par rapport à 2010.

Tableau des cotisations sociales pour 2011

À jour au 1^{er} janvier 2011

Cotisations sociales	Taux		Plafond	
	Employeurs (%)	Salariés (%)	Mensuel (E)	Annuel (E)
CSG (DÉDUCTIBLE)	—	5,10	Sur 97 % du salaire brut (1)	
CSG + CRDS (NON DÉDUCTIBLES)	—	2,90	Sur 97 % du salaire brut (1)	
CONTRIBUTION SOLIDARITÉ AUTONOMIE	0,30	—	Sur la totalité du salaire	
SÉCURITÉ SOCIALE				
• Assurance maladie, invalidité, maternité	12,80	0,75	Sur la totalité du salaire	
• Assurance vieillesse plafonnée	8,30	6,65	de 0 à 2 946	35 352
• Assurance vieillesse déplafonnée	+ 1,60	0,10	Sur la totalité du salaire	
• Accident du travail (2)	% variable	—	Sur la totalité du salaire	
• Allocations familiales	5,40	—	Sur la totalité du salaire	
RETRAITE COMPLÉMENTAIRE				
• Non-cadres (3)				
Tranche 1	4,50	3,00	de 0 à 2 946	35 352
Tranche 2	12,00	8,00	de 2 946 à 8 838	de 35 352 à 106 056
• Cadres				
Tranche A	4,50	3,00	de 0 à 2 946	35 352
Tranche B	12,60	7,70	de 2 946 à 11 784	de 35 352 à 141 408
Tranche C	12,60	7,70	de 11 784 à 23 568	de 141 408 à 282 816
• Contribution exceptionnelle et temporaire (CET)	0,22	0,13	23 568	282 816
AGFF				
• Non-cadres				
Tranche 1	1,20	0,80	de 0 à 2 946	35 352
Tranche 2	1,30	0,90	de 2 946 à 8 838	de 35 352 à 106 056
• Cadres				
Tranche A	1,20	0,80	de 0 à 2 946	35 352
Tranche B	1,30	0,90	de 2 946 à 11 784	de 35 352 à 141 408
URSSAF (4)				
• Assurance chômage	4,00	2,40	de 0 à 11 784	141 408
• Fonds de garantie des salaires (FNGS)	0,40	—	de 0 à 11 784	141 408
• Apec (tranche A et B) (5)	0,036	0,024	de 2 946 à 11 784	de 35 352 à 141 408
CONSTRUCTION-LOGEMENT				
• Fnal (Fonds national d'aide au logement)				
Toutes les entreprises	0,10	—	de 0 à 2 946	35 352
Entreprises de + de 20 salariés (6)	0,50	—	Sur la totalité du salaire	
• Participation employeur à la construction				
Entreprises de 20 salariés et +	0,45	—	Sur la totalité du salaire	
TAXE D'APPRENTISSAGE	0,50	—	Sur la totalité du salaire	
Taxe additionnelle	0,18	—	Sur la totalité du salaire	
FORMATION PROFESSIONNELLE				
• Entreprises de - de 10 salariés	0,55	—	Sur la totalité du salaire	
• Entreprises de 10 à 19 salariés	1,05	—	Sur la totalité du salaire	
• Entreprises de 20 salariés et +	1,60	—	Sur la totalité du salaire	
TAXE SUR LES SALAIRES				
• Employeurs non assujettis à la TVA	4,25	—	Jusqu'à 7 604	
• De 7 604 à 15 185 E, ce taux est majoré de	8,50	—	de 7 604 à 15 185	
• À plus de 15 185 E, ce taux est majoré de	13,60	—	+ de 15 185	
TAXE SUR CONTRIBUTION PATRONALE DE PRÉVOYANCE				
Entreprises de + de 9 salariés	8,00	—	Sur cotisation patronale de prévoyance	
TRANSPORT				
Taxe pour les transports	Taux variable	—	Sur la totalité du salaire	

(1) La déduction forfaitaire pour frais professionnels de 3% applicable sur les salaires pour le calcul de la CSG et de la CRDS ne s'applique que dans la limite de quatre fois le plafond de la Sécurité sociale.

(2) Les taux de cotisation d'accident du travail sont variables selon l'activité de l'entreprise (voir ci-contre).

(3) La répartition 60/40 (60 % à la charge de l'employeur, 40 % à la charge du salarié) est obligatoire pour toutes

les entreprises nouvelles au 1^{er} janvier 1999 ou qui n'avaient jamais employé de personnel relevant de l'Arcco avant cette date. Les entreprises créées avant le 1^{er} janvier 1999 peuvent conserver la répartition qu'elles appliquaient à cette date. Dans les entreprises des CHR, cette répartition se faisait à 50/50 ; donc elles peuvent continuer à l'appliquer. C'est la raison pour laquelle dans nos modèles de bulletins de paie, nous vous proposons une répartition à 50/50.

(4) La déclaration et le paiement des contributions d'assurance chômage et de la cotisation AGS sont transférés de Pôle emploi aux Urssaf.

(5) À partir du 1^{er} janvier 2011, la cotisation APEC est calculée sur la totalité de la rémunération (dans la limite de 4 fois le plafond de la Sécurité sociale). Le forfait APEC est supprimé.

(6) La contribution FNAL est majorée de 0,10 %, pour les employeurs de 20 salariés et plus.

MODÈLE À JOUR AU 1^{ER} JANVIER 2011

BULLETIN DE PAIE À 39 HEURES

Les entreprises travaillant sur la base de 169 heures mensuelles, soit 39 heures par semaine, doivent payer 4 heures supplémentaires majorées de 10 % conformément à l'avenant n° 2 du 5 février 2007. Le taux horaire de 9 € est également applicable aussi dans la branche des HCR dans la mesure où le taux conventionnel de 8,92 € a été rattrapé par cette augmentation du taux légal du smic.

Ce modèle correspond au statut d'un serveur rémunéré au smic hôtelier, bénéficiant de 2 jours de repos hebdomadaires. Ce serveur n'est nourri qu'une fois par jour par son employeur, et n'a pas été absent au cours du mois de travail effectué.

Présentation du bulletin de paie

1 À la demande de nos lecteurs, nous avons changé la présentation du bulletin de paie. La durée de travail de cette entreprise est bien de 39 heures par semaine, soit 169 heures par mois. Le smic se calcule sur la base de 35 heures, soit 151,67 heures auxquelles on rajoute 4 heures supplémentaires par semaine majorées à 110 %. À cela, on rajoute les avantages en nature nourriture pour obtenir la rémunération brute du salarié. Outre le fait qu'une majorité des logiciels de paie intègre cette présentation, celle-ci est aussi mieux adaptée pour s'y retrouver en matière de calcul quant à la réduction Fillon. **L'Umih et le Synhorcat préconisent pour leur part de conserver une présentation du bulletin de paie sur la base de 169 heures avec une ligne supplémentaire uniquement pour le montant de la majoration des heures supplémentaires.** Les deux organisations maintiennent, sur la 1^{re} ligne, le montant du salaire dû à l'employé pour une durée du travail de 39 heures par semaine, soit 169 heures multiplié par 9,00 €, soit 1 521 €. Puis, sur la 2^e ligne, ne figure que le montant de la majoration de 10 % des heures supplémentaires effectuées entre la 3^e et la 39^e, soit $17,33 \times 9,00 \times 10\% = 15,60$ €. On y rajoute les avantages en nature nourriture et indemnités compensatrices, soit $44 \times 3,36 = 147,84$ €. Ce qui donne un salaire brut de 1 684,44 €.

2 L'horaire conventionnel étant de 39 heures, on peut mensualiser les 4 heures supplémentaires ($4 \times 52 \text{ semaines} \div 12 \text{ mois} = 17,33 \text{ heures}$)

3 Base de la CSG déductible : rémunération mensuelle brute hors HS + avantages en nature + cotisations patronales de prévoyance et de mutuelle $\times 97\% = (151,67 \times 9,00 + 147,84 + 6,74 + 16) \times 97\% = 1 489,54$ €.
Base de la CSG + CRDS (HS déductibles) : $(17,33 \times 9,00 \times 110\%) \times 97\% = 166,42$ €.

4 Taux applicable à un restaurant, café-tabac et un hôtel-restaurant.

5 À compter du 1^{er} janvier 2011, les salariés bénéficient d'une mutuelle de branche obligatoire, avec une cotisation de 32 € répartie à parts égales entre l'employeur et le salarié, soit 16 €.

6 Le taux effectif de réduction étant de 22,31 %, il faut donc retenir le plafond de 21,50 %, soit : $17,33 \text{ HS} \times 9,00 \times 110\% = 171,57 \times 21,50\% = 36,89$ €.

7 Le calcul de la réduction Fillon est modifié. À partir du 1^{er} janvier 2011, le calcul se fait sur une base annuelle et non plus mensuelle de façon à prendre en compte la rémunération versée globalement sur l'année. Le décret nécessaire à l'entrée en vigueur de cette mesure a été publié au JO du 1^{er} janvier 2011. Nous reviendrons en détail sur ce nouveau dispositif.

8 La réduction de cotisation sur les avantages en nature nourriture dont bénéficiait le secteur des HCR lorsqu'il nourrissait son personnel a été supprimée par la loi de finances pour 2011.

Bulletin de paie (À conserver sans limitation de durée)

Employeur	Salarié
Nom ou raison sociale :	Nom, prénoms :
Adresse :	Adresse :
N° Siret :	N° SS :
N° Urssaf :	Emploi : serveur
Code APE :	Niveau : I
Convention collective : CCN des CHR du 30 avril 1997, et ses avenants n° 2, 2 bis, 3, 6, 7, 8, 9, 10	Échelon : 1
Période du : 01.01.11 au 31.01.11	
Horaire de travail : 169 heures	

Salaire	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)
Salaire de base (151,67 x 9,00) 1	151,67	9,00	1 365,03
Heures supp. à 110 % 2	17,33		171,57
Heures supp. à 120 %			
Heures supp. à 150 %			
Avantages en nature nourriture	22	3,36	73,92
Indemnités compensatrices nourriture	22	3,36	73,92
Avantages en nature logement			
Salaire brut			1 684,44

Cotisations sociales	Bases	Part employeur		Part salariale	
		Taux %	Montant (€)	Taux %	Montant (€)
CSG (déductible) 3	1 489,54	—	—	5,10	75,97
CSG + CRDS (HS déductibles) 3	166,42	—	—	8,00	13,31
SS maladie	1 684,44	12,80	215,61	0,75	12,63
SS vieillesse plafonnée	1 684,44	8,30	139,81	6,65	112,02
SS vieillesse déplafonnée	1 684,44	1,60	26,95	0,10	1,68
Contribution autonomie solidarité	1 684,44	0,30	5,05	—	—
Accident du travail 4	1 684,44	2,30	38,74	—	—
Allocations familiales	1 684,44	5,40	90,96	—	—
Retraite complémentaire	1 684,44	3,75	63,17	3,75	63,17
Assurance chômage	1 684,44	4,00	67,38	2,40	40,43
AGFF	1 684,44	1,20	20,21	0,80	13,48
FNGS	1 684,44	0,40	6,74	—	—
SS Fnal	1 684,44	0,10	1,68	—	—
Taxe d'apprentissage	1 684,44	0,50	8,42	—	—
Taxe additionnelle	1 684,44	0,18	3,03	—	—
Participation formation continue	1 684,44	0,55	9,26	—	—
Prévoyance	1 684,44	0,40	6,74	0,40	6,74
Mutuelle frais de santé 5			16,00		16,00
Réduction forfaitaire HS 6	171,57			21,50	- 36,89
Total retenues			719,75		318,54
CSG (non déductible)	1 489,54			2,40	35,75
CRDS (hors HS)	1 489,54			0,50	7,45
Déduction forfaitaire Heures supplémentaires	17,33	1,50 €	- 26,00		
Réduction Fillon : 7					
Réduction A.N. : 8					

Salaire net imposable	Montant (€)
(Salaire brut hors HS - total retenues cotisations salariales)	1 195,46
$(1 684,44 - 171,57 - 318,54) = 1 194,33$	
Prime de transport	
Avantage nourriture	- 73,92
Avantage logement	

Salaire net à payer	Montant (€)
(Salaire brut - la totalité des cotisations salariales - AN)	1 248,78
Payé le 31/01/11 par virement du :	

Repos compensateur	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste

Durée congés payés : art. L. 3141-3 à L.3141-11

Durée préavis : art. L.1234-1 à L.1234-8

MODÈLE À JOUR AU 1^{ER} JANVIER 2011

BULLETIN DE PAIE À 35 HEURES

Les entreprises peuvent continuer à travailler sur la base de 39 heures par semaine, à condition de payer 4 heures supplémentaires majorées à 10 % par semaine, mais elles peuvent aussi appliquer la durée légale du travail de 35 heures par semaine, soit 151,67 heures par mois. Dans la mesure où le taux conventionnel de 8,92 € a été rattrapé par l'augmentation du taux légal du smic, c'est le taux horaire de 9 € qui est applicable dans la branche des HCR.

Bulletin de paie (À conserver sans limitation de durée)

Employeur

Nom ou raison sociale :

Adresse :

N° Siret :

N° Urssaf :

Code APE :

Convention collective : CCN des CHR du 30 avril 1997, et ses avenants n° 2, 2 bis, 3, 6, 7, 8, 9, 10

Période du : 01.01.11 au 31.01.11

Horaire de travail : 151,67 heures

Salarié

Nom, prénoms :

Adresse :

N° SS :

Emploi : serveur

Niveau : I

Échelon : 1

Salaire	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)
Salaire de base (151,67 x 9,00) ¹	151,67	9,00	1 365,03
Heures supp. à 110 %			
Heures supp. à 120 %			
Heures supp. à 150 %			
Avantages en nature nourriture	22	3,36	73,92
Indemnités compensatrices nourriture	22	3,36	73,92
Avantages en nature logement			
Salaire brut			1 512,87

Cotisations sociales

Part employeur

Part salariale

	Bases	Taux %	Montant (€)	Taux %	Montant (€)
CSG (déductible) ²	1 488,87	—	—	5,10	75,93
CSG + CRDS (non déductibles)	1 488,87			2,90	43,18
SS maladie	1 512,87	12,80	193,65	0,75	11,35
SS vieillesse plafonnée	1 512,87	8,30	125,57	6,65	100,61
SS vieillesse déplafonnée	1 512,87	1,60	24,20	0,10	1,51
Contribution autonomie solidarité	1 512,87	0,30	4,54	—	—
Accident du travail ³	1 512,87	2,30	34,80	—	—
Allocations familiales	1 512,87	5,40	81,69	—	—
Retraite complémentaire	1 512,87	3,75	56,73	3,75	56,73
Assurance chômage	1 512,87	4,00	60,51	2,40	36,31
AGFF	1 512,87	1,20	18,15	0,80	12,10
FNGS	1 512,87	0,40	6,05	—	—
SS Fnal	1 512,87	0,10	1,51	—	—
Taxe d'apprentissage	1 512,87	0,50	7,56	—	—
Taxe additionnelle	1 512,87	0,18	2,72	—	—
Participation formation continue ⁴	1 512,87	0,55	8,32	—	—
Prévoyance ⁵	1 512,87	0,40	6,05	0,40	6,05
Mutuelle frais de santé ⁶			16,00		16,00

Total retenues

Réduction Fillon : ⁷Réduction A.N. : ⁸

648,05

359,77

Salaire net

1 153,10

Salaire net imposable

1 196,28

(Salaire net + CSG + CRDS non déductibles)
(1 153,10 + 43,17 = 1 196,28)

Prime de transport

Avantage nourriture

Avantage logement

- 73,92

Salaire net à payer

1 079,18 0

(salaire brut - la totalité des cotisations salariales - AN)

Payé le 31/01/11 par virement du :

Repos compensateur	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste

Durée congés payés : art. L. 3141-3 à L.3141

Durée préavis : art. L.1234-1 à L.1234-8

Ce modèle correspond au statut d'un serveur rémunéré au smic hôtelier, bénéficiant de 2 jours de repos hebdomadaires. Ce serveur n'est nourri qu'une fois par jour par son employeur, et n'a pas été absent au cours du mois de travail effectué. Ce salarié travaille dans une entreprise de moins de 10 salariés.

¹ Le smic est calculé ici sur la base de 151,67 heures, soit 35 heures par semaine. Vous pouvez proposer cette durée du travail à tous les nouveaux salariés après la date d'application de l'accord du 5 février 2007 (au 1^{er} avril 2007), qui permet de maintenir la durée de travail à 39 heures, soit 169 heures par mois, à la condition de payer 4 heures supplémentaires par semaine majorées au taux de 10 %.

² Depuis le 1^{er} janvier 2005, l'assiette de la CSG a été portée à 97 % (du salaire brut + cotisations patronales de prévoyance et de mutuelle), soit : (1 512,87 + 6,05 + 16) x 97 % = 1 488,87 €

³ Taux applicable à un restaurant, café-tabac et hôtel avec restaurant. Pour les autres secteurs d'activité de la branche, retrouvez les différents taux en page 11 ou sur www.lhotellerie-restauration.fr

⁴ Taux applicable aux entreprises de moins de 10 salariés. Le taux est fixé à 1,05 pour les entreprises de 10 à moins de 20 salariés. Le taux est de 1,60 pour les entreprises de 20 salariés et plus.

⁵ Le régime de prévoyance prévu par l'accord du 2 novembre 2004 est mis en place à compter du 1^{er} janvier 2005. Il est obligatoire pour toutes les entreprises rentrant dans le champ d'application de la convention collective des CHR du 30 avril 1997. Ce régime de prévoyance porte sur l'assurance décès, la rente éducation, l'incapacité temporaire et l'invalidité. Il est financé par une contribution de 0,80 % sur le salaire brut et réparti à parts égales entre l'employeur et le salarié.

⁶ À compter du 1^{er} janvier 2011, les salariés bénéficient d'une mutuelle de branche obligatoire, avec une cotisation de 32 € répartie à parts égales entre l'employeur et le salarié, soit 16 € pour chacun.

⁷ Le calcul de la réduction Fillon est modifié. A partir du 1^{er} janvier 2011, le calcul se fait sur une base annuelle et non plus mensuelle, de façon à prendre en compte la rémunération versée globalement sur l'année. Le décret nécessaire à l'entrée en vigueur de cette mesure a été publié au JO du 1^{er} janvier 2011. Nous reviendrons en détail sur ce nouveau dispositif.

⁸ La réduction de cotisation sur les avantages en nature dont bénéficiait le secteur des HCR lorsqu'il nourrissait son personnel a été supprimée par la loi de finances pour 2011.

GRÉTA BRETAGNE SUD

Vannes (56)

TITRE CRÉPIER Magali Thomas.

LYCÉE PROFESSIONNEL ROBERVAL

Breuil-le-Vert (60)

CAP

Cuisine Mégane Bernable, Cynthia Blanchard, Brice Dejoux, Thibault Guillemain, Warren Hedhuin, Amaury Laplace, Emilie Lezier, Gwenaelle Rau, Mélanie Sosinski, Habibatou Ba, Véronique Petit.

Boulangier Maxime Broteaud, Jonathan Cigan, Katia Clovis, Florence Crosnier De Bellaistre, Nicolas Oculy, Benjamin Ribeiro.

BEP

Production culinaire Elodie Degouy, Jérémy Fuzelier, Romaric Godart, Thomas Le Coudrey, Florian Lecompte, Cécilia Lombard, Delomoni Mateve, Adrien Nardy, Aurélien Robert, Elie Zavaroni.

Production de services Aurélie Ardouin, Gabriel Bourdery Mousset, Thomas Boutin, Thibault Flaquet, Thomas Gallot, Damien Giraudon, Charlotte Le Louarn, Estelle Lefort, Cécile Mabile, Pascal Morel, Cécilia Neyraud, Josépha Portier, Justine Robert, Thomas Vilet, Eddy Waldren.

Pâtissier Cyril Andrieux, Mélanie Blanger, Jessica Bocquet, Amel Chafai, Mégane Decourbe, Nathan Dupic, Thomas Duret, Corentin Flament, Pierre Garnier, Kévin Gay, Matthieu Haller, Rachel Hivert, Hadda Jouini, Thibault L'Enfant, Florent Lamotte, Justine Maccou, Dylan Moriaux, Guillaume Neveux, Charlélie Robert, Léa Rousseau, Julien Wallet.

BAC PROFESSIONNEL MÉTIERS DE

L'ALIMENTATION Jérémy Boulouis, Amélie Caron, Florent Charpentier, Céline Daniel, Armand Dubert, Simon Godet, Maximilien Lenglet, Jérémie Leroux, Marvin Robinet.

GRETA VALLESPİR CÔTE VERMEILLE

Argelès-sur-Mer (66)

CAP

Cuisine Sylvie Amador, Sylvie Burkmann, Valérie Gasch, Sandrine Guirado, Carlos Delgado, Ahmed Ech Cheikh, Gonzague Laens, Anaïs Lobera, Sylvie Phelipot, Christophe Pourbaix.

Restaurant Antonio De Oliveira, Sophie Gonzalez, Coralie Jarlan, Sylviane Johnston, Samuel Moyson, Fanny Prevost, Marion Seguin.

LYCÉE DES MÉTIERS

Châlons-en-Champagne (51)

CAP

Cuisine Sanae Anane, Anita Hanas, Manon Jeanne, Anthony Mallet, Alexandre Marty, Alice Prieur, Thierry Richet, Mélanie Suszka.

Restaurant Céline Caillaux, Vera Do Eido Cardoso, Hélène Ferry, Christian Frapart, Aurore Haas.

Services hôteliers Cynthia Brossault, Mélanie Dandeu, Aurore Grepinet, Adrien Ponçot.

Agent polyvalent de restauration Andréa Araujo, Mélanie Barbier, Kévin Boufflers, Cassandra Cury, Jérémy Esnault, Maxime Ferry, Andréa Fescourt, Dimitri Martins, Anaïs Monot, Mélika Ozay.

BAC HÔTELLERIE Romain Boizard, Yoann Bouyer, Camille Chambron, Laurie Daime, Maxime François, Florian Jacquet, Jonathan Melet, Sarah Paris, Pierre Perraudin, Aurore Prud'Homme, Brian Vasconcelos, Lauriane Voile.

PATRIMOINE ET TERROIRS

Rungis (94)

CQP Serveur en restauration Damien Chakor, Damien Girodet, David Louette.

CQP Cuisinier Mathieu Picard, Stéphane Keresztes, Paulien Hetroy, Emelyne Delattre.

LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-SERGE

Angers (49)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Mélanie Arnould, Ervan Dieuprat Ruel, Cindy Karn, Guillaume Le Dinahet, Gildas Legras, Antony Loper, Jean-Philippe Pichonneau, Quentin Pinier.

CFA POLYVALENT NEVERS-MARZY

Marzy (58)

CAP

Cuisine Maxime Ballant, Yohann Bertrand, Nicolas Bourges, Thomas Chretien, Stéphane Conchon, Bryan Corda, Johan Desplanches, Jordan Devoucoux, Tiffany Filipowski, Florian Gilles, Quentin Jandard, Wilfried Khelf, Vanessa Lelievre, Nestor Miranda, Jennifer Moreau, Dadi Ndofula, Loïc Perrot, Florian Place, Céline Teodoro, Arnault Werner-Hass.

Restaurant Kévin Campos, Cloé De Sa Pereira, Claire Gautier, Kévin Girerd, Joy Guibbert, Allan Lelievre, Lucie Martinez, Virginie Minard, Morgane Muringer, Emmanuella Philip, Elodie Tournemelle.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Romain Bienamei, Benoît Joseph, Benjamin Martinat, Bertrand Mouly.

Restaurant Jérémy Bonifassi, Sophie Malki, Ophélie Mourlon.

LYCÉE KYOTO

Poitiers (86)

BEP

Production culinaire Tom Balin, Camille Baud, Christophe Blugeon, Maxime Bonneau, Clara Caillaud, Jordan Coquelin, Maxime Davoust, Tristan Duchemann, Quentin Herault, Kévin Isorez, Maud Jacquault, Emilie Landron, Dady Luzolo Vita, Sarah Maffei, Flore Martinet, Roman Mathieu, Martin Maumet, Rémi Maussion, Alexandre Ollivier, Alexandre Peaud, Kévin Proust, Jonathan Rinaud, Paul Rivet, Maxime

Saboreau, Jérémie Sergent, Valentin Thomas, Thomas Vandier, Boris Vincent.

Production de services Laëtitia Aguentil, Ilane Al Chiekh Hasan, Marjorie Baudifier, Cathy Boutin, Joffrey Chanconie, Marina Dessables, Christina Dinet, Matthieu Dourmap, Grégory Dubreucq, Julien Farre, Margaux Fernandes Cristao, Héroïse Fillonneau, Alexis Fourneau, Coralie Gaultier, Jonathan Grelier, Alexandre Marot, Anthony Martin, Anaïs Nerault, Aymeric Pollenne, Jérôme Stengel, Pierre Stoker, Caroline Vignaud.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Théo Audebert, Rachel Berlaud, Axelle Blanchet, Camille Charrier, Marine Courivaud, Damien Devasles, Marina Edouard, Charly Grajwoda, Stephen Granger, Meg-Anne Guihur, Pauline Lefin, Aurélie Lucas, Cécile Moulin, Fanny Pelletier, Natacha Rossard, Audrey Silva, Thomas Vimpirre, Jean-Claude Waynece.

LYCÉE PROFESSIONNEL FRANÇOIS MITTERRAND

Château-Chinon (58)

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Florence David, Anthony Dru, Benjamin Ferraux, Jérôme Bonnet, Enguéran Busselier, Angéline Guirriec-Hourry, Eve-Marie Lemoine, Aurélie Bernard, Laurent Caumes, Tiziana De Nicolo, Laura Delaplace, Joachim Goguillon, Franck Hoareau, Laëtitia Lefort, Loïc Piatek, Elio Pisano, Laëtia Planchon, Anastasia Regnier, Raphaël Rolland, Dominique Vilpreux, Prsécilia Wojcieszynski, Mélanie Baffray, Vincent Bechet, Jean-Marie Bertrand, Jérôme Bimbaud, Florian Boudron, Benjamin Brochet, Tristan Buttet, Thomas Candia, Benoît Chamoux, Gabriel Delhomme, Carole Desremaux, Antoine Dzuira, Chloé Feix, Aurélien James, Maude Lacagne, Marion Moretti, Morgane Noblecourt, Jonathan Renaud, Mylène Renaux, Maxence Roux, Jérémy Tardivon, Pauline Vernanchet, Guillaume Bertoux, Steve Cagnat, Eloïse Desfray, Laurie Duarte, Gaëlle Daupard, Michaël Gressard, Loïc Herve, Pascaline Goffmann, Aurélien Kuhl, Guillaume Lapray, Guillaume Lavillaine, Vincent Lorotte, Alan Marlot, Etienne Martin, Alexis Moreau, Alexandre Pointeau, Romain Renier, Morgan Tassin, Michaël Voillot, Amandine Blin, Laurent Bon, Aurélie Boulommier, Lidwine Charleuf, Pierre Claude, Eloïse Da Silva, Magali Ehni, Léa Le Franc, Mathilde Legare.

ECOLE GRÉGOIRE FERRANDI - CFA CCIP

Paris (VI^e)

CAP

Cuisine Denis Bruiant, Hugo Coulon, Charlotte de Longuemar, Léa Gimenez, Garance Guyard, Alexis Hennuyer, Mathilde Jacquier, Hana Lee, Laetitia Raynaud, Violette Sart, Thomas Teechouyres, Félix Vescia, Antoine Villard-Jamet, Paulien Baudet, Emma Cherbit, Jean-Luc Hurtevent, Cécile Jorite, Alice Laval, Thomas Le Morlec, Robin Le Texier, Sylvain Nalpon, Xavier Pouzin, Alexandre Serguier, Samuel Bellini, Mathieu Burgevin, Karolien De Paep, Piercarlo Florida, Benjamin Le Moal, Camille Senouf, Pablo Thiollier Serrano, Camille Amado, Valentine Bailly Borg, Juliette Camboulas, Marion Chevalier, Valentin Gueffucci, Ingrid Jacquet, Sarah Monnot, Laetitia Natali, Charline Paris, Mayeul-Enguerrand, Léa Tellini, Paul Vassas, Vincent Warnery, Hélène Celissier, Rémi Chenez, Théo Derboule, Arnaud Demette, Théo Fillot, Laudia Gbe, Maxim Godigna, Laura Guidevaux, Damien Merle, Manon Morel, Gautier Soury, Nathalie Tessier, Vincent Thy, Pauline Thevenin, Mélanie Dauphin, Solange de Bourayne, Morgane Froc, Joao Juchereau, Coralie Lauter, Fantine Marchal, Clémence Merindo, Stéphane Niang, Thomas Pisani, Chloé Scaggion, Jonathan Stroumza, Adrien Tran.

Service 1 an Iracema Aguiar, Thomas Aussant-Geru, Marion Bertin, Basile Dupraz, Julien Fichou, Désirée Lutovich, Mickey Magnan, Chloé Osika, Joffrey Piro, Antoine Pisani, Marin Simon, Luc Stefanovitch, Clément Venus, Pauline Baude, Elodie Baudin, Jehan Bouwyn, Margot Charavy, Chloé Chausseudent, Baptiste Durand, Ronan Lamolliant, Maxime Pottiez, Mickaël Sainte-Claire, Victor Seisson Dirat, Chloé Souchet, Gérome Anton, François Babincka, Elsa Belange, Benjamin Fabre, Martin Hallier, Louis Hamelin, Ju Huang, Matthieu Legal, Rémy Leroy, Marjorie Mur, Syrielle Palacios, Julien Perello, Morgane Thomas, Raphael Vandelet, Maxime Aractingi, Côme Bevilard, Thomas Blanchon, Laure De Fromont de Bouaille, Benoît Doki-Thonon, Nina Gerasimova, Marjorie Gillot, Aurélien Guillon, Jérôme Martinho, Benoît Nouvel, Lionel Pinot, Christophe Pluvinage, Lucile Roque, Guillaume Rouxel.

Pâtisserie 1 an Fodil Aberrane, Mathilde Beurcq, Pauline Brossier, Cindy Charon, Laura Faivet, Pierre Faucher, Laura Secco, Adrien Thiebaut, Florent Tisserand, Alexane Veron, Anaïs Vignnaud.

Pâtisserie connexe Samir Benmansour, Florent Bertina, Paula Boulicaut, Leslie Cocheril, Thomas Cuillerdier, Laura Eyrin, Maxime Faintreny, Maxime Fichet, Grégoire Foucher, Christophe Henry, Emilie Koestel, Nicolas Mazas, Thomas Mersilian, Louise Moneger, Logan Perrot, Jason Picq, Hannah Ramuz, Elsa Rienant, Laetitia Visse.

Boulangerie Antoine Bernard, Clément Brabo, Valentin Cocaign, Claude Cohen-Skalli, Céline Darlawoy, Jonathan Farouault, Tristan Hlynski, Mathias Kratzaisen, Guillaume Lanquetin, Camille Lorscheys, Guillaume Molinie, Maxime Normand, Paul Pezet, Arthur Pichon, Thibaut Rivart, Damien Teil, Rudy Vanlichtervelde, Thomas Vaufrey, Maxime Veyrat de Lachenal.

BEP

Cuisine Camille Begliomini, Léa Boehm, Arnaud Bourgeois, Adeline Cambefort, Vivien Champuis, Laura Charreire, Maxime Courant, Anthony Demontis, Elodie Fabre, Anaïs Girardot, Serge Jouanin, Melaine Lachin, Rémi Lasnier, Eric Le Gallou, Antonin Legros, Paulien Mauvieux, Grégoire Montlouis, Ludovic Neo, Livia Ricordel, Benjamin Rousseau, Guillaume Slingue, Mickael Sobalak, Thomas Tran, Martin Vial, Louis Autheman, Quentin Bertrand, Marianne Bristuële,

Nicolas Brule, Léna Butot, Benjamin Chevreux, Julien Delporte, Jérémy Deplagne, Jérémy Enriquez, Lorenzo Facchin, Adrien Formica, Constance Gouallou, David Gremillet, Jonathan Heilaud, Marie Jeanniard, Jean Kuentz, Thomas le Boulter, Carl Matahri, Alexis Migliardi, Benjamin Moutard, Joanna Pedergnana, Eva Rebboah, Enzo Scaramuzzino, Claire Visinoni.

Service de restaurant Lydia Urant, Sergueï Aver Gelesniakoff, Cyril Bossard, Adrien Caro, Jeevan Carton, Nicolas Guiborel, Guilalume Journet, Loreline Kohl, Remy Laurent, Valentin Noel, Andréa Papasergi, Cédric Pinto Langeard, Maxime Salembie, Cédric Simon, Richard Terral, Maxime Touchard, Laura Vaissière, Aurélien Barth, Mathieu Boudot, Anne-Sophie Choupart, Estelle Defarge, Clémence Desire, Guillaume Dubois, Thomas Duquenne, Florian Hanicotte, Sabrina Jaunky, Maxime Lamoureux, Anaïs Lemonnier, Arthur Meziere, Kévin Nigano, Angeline Roussel, Cloé Saadou, Emilie Sans, Fanny Tauban.

Pâtisserie Paul Billois, Clémentine Cavalier, Isabelle Chaudanson, Patrick Corbel, Maxime Davies, Charlotte Dupont, Cédrick Goizet, Pénélope Graesslin, Manon Grangier, Sarah Louis, Nicolas Maret, Thibaud Mesle, Alexandre Monti, Alexandre Morata, Elisabeth Pelleau, Eléni Poulain, Ludovic Roche, Valentin Saint Michel, Guillaume Taillebois, Tony Torelli, Nicola Ulisse, Simon Amalric, Pauline Aperto, William Artigue, Enguerrand Bernard, Paul Bas, Cécilia Cardoso, Alexandre Clouet, Stéphanie Correia, Pierre Enguehard, Flavie Faroldi, Mickaël Franco, Charlène Guidet, Corentin Lavadoux, Josua Lemaire, Antoine Letendre, Jacob Lovelace, Rachel Marques de Paiva, Charles Moussier, Antoine Paionni, Arthur Teil, Florian Tunis, Déborah Vasse.

Boulangerie Loïc Delobelle, Allan Grenet, Alexandra Guilleux, Claude Herve, David Lange, Yann Lavanent, Bastien Lebrun, Aymond Ledentu, Camille Leleu, Johnny Leru, Arnaud Marie-Louise, Adrien Ozaneaux, François Poldto, Hugo Riard, Nicolas Riverais, Clément Robert, Jordan Tesnier, Julien Viger, Savannah Vincent.

BAC PROFESSIONNEL

Cuisine Massinissa Abdennbi, Sébastien Choplin, Charles Cristaud, Yiming Cui, Virginie Deveze, Vincent Drisch, Laurène Leroy, Baptiste Liquito, Kévin Cottin, Pierre Di Giovanni, Mykhaylo Dovganych, Céline Duquesnoy, Alexandre Fortin, Yoann Guedes, Sylvain Paristo, Kévin Percque, Léo Pinguet, Guillaume Radius, Maximilien Renaudin, Thomas Roux, Jean-Philippe Berens, Guillaume Coutellier, Jérémy Deshayes, Mickaël Desvaux, Thomas Estrader, Mathieu Fourmond, Raphaël Grima, Lun Jin, Geoffrey Lechantoux, Baptiste Renouard.

Service Marjory Blondin-Lalande, Margaux Costy, Fleur Cousteau, Julien Fontanier, Fanny Lafosse, Grégoire Le Grom de Maret, Kévin Levron, Marie-Louise Maroude, Mathieu Poirier, Charlotte Collin, Gérald Goemaere, Andréa Levignac, Elsa Meilheurat, Romain Parrosses, Pierre Pascal, Margaux Tossi, Elsa Ting, Vanessa Bakour, Aurélien Cormier, Charles Faur, Elsa Maurice, Vanessa Pugnotti, Alison Saint Dizier, Lina Sakr, Baptiste Schermuly, Xavier Tomianka, Vanessa Volatron, Camille Beliomini.

Pâtisserie David Barthelemy, Bastien Blanc Tailleur, Guilhem Bousquet, Vincent Brichard, Charlotte Bruneau, Steven Chainay, Florent Cotton, Mathilda Galliou, Charlène Geoffroy, Jérémy Didier, Justine Lamotte, Alice Le Baron, Emmeline Leblanc, Anabelle Lucantonio, Rémi Mathe, Baptiste Moreau, Julien Papai, Aymeric Pinskyv, Julien Poral, Baptiste Servanty, Olga Skaf, Aymeric Turpin, Angeline Usseglio.

Commerce Alexandre Agogue-Langstengel, Pierre Benoît, Raphaëlle Bouillon, Elise Delporte, Quentin Duroyon, Jessica Fourchaud, Adlan Herisson, Elodie Jordana Gonzalez, Marie Laurens, Jérémy Lavigne, Jeanne Mouaha, Coline Quadflieg, Ludivine Raspado.

BTS RESTAURATION OPTION B Philippe Arens, Nicolas Arouete, Victor Balian, Amélie Barrier, Karl Cotin, Clémence Courtcuisse, Claire Gibaru, Emilie Gibaru, Elodie Jouannais, Geoffrey Jouillerot, Susanne Koenders, Gwladys Mars, Gwenael Mary, Nicolas Mauvais, Delphine Michel, Célia Monllor, Célia Murat, Anthony Pedrosa, Charlie Peres, Eloïse Roure, Carole Scherer, Richard Surmonne, Logan Tafefe Lavrador, Amélie Thomas, Julien Valentin, Sylvia Zudic.

MENTION COMPLÉMENTAIRE TRAITEUR Clément Bourgain, Thomas Chaumel, Aude Desormeaux, Paul Dumay, Louise Grimaud, Priscilla Lacour, Thomas Loir, Kiyaka Mbulila, Morgan Potier, Frédéric Drejza, Mike Gay, Ludovic Meilheurat, Tony Moreau, Mathieu Musenger, Thibaut Passat, Mathilde Perin, Guillaume Ruiz, Sanjiva Sateyen-Ramin, Hortense Theulet Luzie, John Wrotecki.

FACULTÉ DES MÉTIERS

Cannes (06)

CAP

Cuisine Julien Abello, Kévin Alcaraz, François Barbier, Yohann Barragato, Sami Ben Boubaker, Nassim Ben Griche, Hedi Ben Jeddou, Mathias Bensusidn, Mohamed Bouziane, Kévin Breton, Meghann Busini, Barnabé Chabert, Alexis Chapiet, Chiheb Chebil, Tristan Cadeville, Nathan Cirer-Methel, Orjent Darhessa, Jonathan Del Chiaro, Dylan Devrese, Kévin Duval, Hélène Eripret, Anne-Marie Ferrier, Romain Fulconis, Jamie Garrity, Elodie Godefroy, Andy Hallot, Abdelkader Hamrouni, Kévin Heynard, Alexandre Hiver, Michaël Illemay, Thomas Jabol, Abdelraouf Kaddour, Manoël Livernois, Jessica Luault, Kévin Lucaroni, Marie Mercier, Latifa Methnani, Nawal Meziane, Maximilien Misseri, Yohann Mouillet, Kévin Niemeskern, Sabrina Noiret, Maxime Peltier, Marvin Penet, Florian Petitjean, Lucille Petrossi, Tom Plovier, Hedi Rezgui,Valentin Strychar, Romain Torres, Sébastien Tramonte, Johann Turpin, Laura Venturelli, Christopher Verrier.

Restaurant Tatiana Allalou, Sandy Ambrosino, Santana Arcas, Jennifer Autran, Maïmiti Bailot, Samantha Baldi, Thérènce Castro, Alladin Chennoufi, Priscilla Do, Krystel Dupeu, Nicolas Fontaine, Garry Friedrich-Michel, Tatiana Gardinal, Mathieu Herbelet, Estelle Lagrue, Anthony Lazet, Marion Lavallart, Thimotée Loonis, Charlotte Lopez, Laurène Marciano, Mike Melly, Djiovanny Michel, Aurel Moulia, Maeva Naso, Noélie Orfila, Samantha Orfila, Maurie Pannacci, Franck

Powietrzynski, Sabrina Renard, Florian Scarselli, Anthony Schmitt, Julien Weiczmann, Sonia Yazidi.

BTS

AGTL France Bentata, Blandine Bouillon, Claire Mari, Elodie Medina, Juliane Robert, William Vimber.

VPT Ashley Doyle, Amandine Fraboulet, Léa Martino, Elodie Mekhmoukh.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant Ghassen Ben Belghacem, Stéphanie Bonato, Pierre Thyry.

Barman Cyril Cayron, Florian Desneulin, Bader Guerras, Hélène Lamy, Thomas Laversa, Jérémy Pettinati, Maxime Rolles, Joshua Sapone, Philippe Vallot.

Accueil réception Aurélie Bellanger, Marina Dietrich, Latifa El Moutaoukil, Justine Faure, Jessica Gambarini, Mélanie Gioan, Maria Nappa, Sophie Pernot-Francois, Anne Charlotte Saunier, Sonia Silva.

LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELIERS QUERCY PÉRIGORD

Souillac (46)

CAP

Cuisine Soufiane Arrach, Arthur Bige, Romain Bisotti, Florian Brunet, Aurélie Dugimont, Aurélie Filleul, Guillaume Froidefond, Julien Gandon, Thomas Ghysbrecht, Amandine Kaminski, Betty Marcos-Moreno, Charles Montal, Miosmona Nnonjdjock, Alexandre Quarantino, Julien Tavenard, Irakli Tsiklauri, Adeline Vie, Lauren Walton, Andy Willems.

Restaurant Jessica Chauvignat, Nurjanah Danny, Thomas Dif, Damien Figueroa, Amélie Germain, Estelle Juillard, Martial Letassey, Audrey Salanie, Cassandra Salgues, Florian Scapin, Gaïtan Voisin.

BEP DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE

L'HÔTELLERIE Pablo Aubert, Mikail Aydin, Alizée Ayllon, Bérenger Benniks, Chloé Berthou, Benjamin Bertrand, Blandine Beziat, Sébastien Bosc, Vincent Bouyer, Maxime Bouzou, Jonathan Caignard, Jocelin Cambon, Lorris Canac, Anthony Cannella, Nancy Capouillez, Pierre-Antoine Chambrelan, Abel Chenafi, Emmanuelle Claustre, Morgane Corbel, Manon Couderc, Coralie Cruzel, Marine Curtet, Guillaume Dare, Mickaël De Beukelaer, Elodie De,Oliveira,Lobo, Robin Dehaye, Ludovic Deiber, Thomas Dejean, Aurèle Delcros, Jérémy Delmas, Damien Delpech, Danaé Desaga, Adeline Despeyroux, Sylvain Dylewski, Dylan Edwards, Hugo Estrada, Justine Fages, Amaury Ferry, Matthieu Gamelin, Tina Gandon, Nicolas Genevriere, Nicolas Genty, Marion Gilles, Pauline Girac, Léa Giubilei, Angéline Gomez, Guillaume Graux, Quentin Halard, Edouard Haurat, Arnaud Hoarau, Daniel Hofman, Térènce Hui, Damien Labruyere, Nathalie Lagarde, Elie Lamoureux, Kévin-Samy Lasson, Antoine Laurent, Eve Lavaud, Elvin Le Nouthieic, Valentin Leclerc, Thomas Lepert, Romain Limousi, Kévin Lourmiere, Jean-Baptiste Marrast, Yohan Martegoute, Adrien Marty, Cédric Meriguet, Andy Merzougui, Christopher Meyrous, Charline Moreau, Marjorie Moulin, Lise Muguet, Stéphanie Nunes, Mathilde Orru, Clara Pauscos, François Parisot, Aurèle Perillat-Piratoine, Pauline Pillaud, Mégan Presse, Arthur Queinec, Morgane Quignon, Bouchet, Pierre Regner, Nathalie Resongles, Marine Rigouste, Arnaud Roca, Frédéric Roumegoux, Jocelyn Rouquette, Laurent Roussoulieres, Maxime Rue, Anthony Saison, Etienne Salinier, Stéphanie Selmo, Aurélie Seyset, Marc Siblini, Yohann Sudre, Adeline Tuellet, Wildric Toulza, Camille Toussaint, Quentin Valade-Linon, Robin Verdie, Maryline Verrier, Coline Vidal.

BAC PROFESSIONNEL

Production culinaire Willy Bardet, Geneviève Benoit, Raphaël Chambon, Fabien Clary, Héroïse Dizeux, Arthur Duchateau, Flavien Fayac, Damien Gual, Emilie Henry, Maël Irlande, Laurent Kwiatkowski, Lorianne Laur, Mathieu Leveque, Boris Marcillou, Christian Mve-Soh, Benjamin Philippe, Adrien Rigot, Robin Sanchez, Adrien Soro-Anson, Olivia Teirbrood.

Service et commercialisation Cassandre Charrier, Guillaume Conte, Julien Crueghe, Arnaud Dethorey, Nicolas Dhenain, Mylène Fache, Jean Baptiste Fourgous, Loïc Jooris, Romain Lejeune, Audrey Leonard, Laura Merlette, Louis Muller, Yoann Poursat, Héroïse Rouvre, Boris Schneider, Juliette Tabouret, Kévin Valmary.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Carole Bellanger, Thomas Bernabeu, Salome Brouker, Mader Sylvain Bruel, Nicolas Brusquand, Nicolas Cessac, Armand Fontanille, Pierre-Louis Fontanille, Damien Golfier, Victoria Gramond, Justine Hoel, Amérine Hoel, Maxime Hutinet, Vincent Lorenzo, Médéric Miermon, Amaury Normand, Maxime Pansard, Gaëtan Pozveck, Chloé Rousseau, Alexandre Senecal, Houria Senouci, Cassandre Taillade, Marina Teulier.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN

DESSERTS DE RESTAURATION Clément Albareil, Clément Bacuzzi, Sabrina Bouzouie, Rémi Charbonnier, Delphine Costes, Basile Cremoux, Romain Delbary, Clément Duteil, Aurélien Gabillault, Samia Hamyani, Valentin Heral, Camille Joutant, Anaïs Joureit-Baudry, Julien Lacroix, Clément El Pit, Florian Mazeau, Julie Mirabel, Grégory Nabico-Afonso, Vincent Pages, Sébastien Rubio, Laurence Trijoulet.

AREP - CENTRE DON BOSCO

Bailleul (59)

CAP

Cuisine Corinne Valentin, Justine Ultre, Marie-Françoise Caillier, Patricia Guernez, Bernadette D'Hondt, Laurence Dekerle, Mélanie Lesage, Mathilde Kreuz, Mehdi Dehenne, Damien Bailleul, Laurent Coevoet, Hervé Tssaert.

Restaurant Jenny Willcox, Elodie Heniart, Magali Facon, Ilham Doukni, Anaïs Devos, François Pharseau, Cédric Delecluse, Florian Plancke.

LYCÉE GÉNÉRAL ET DES MÉTIERS DU VAL D'AUTHIE

Doullens (80)

CAP

Cuisine Martine Creuze, Claire Dakou Toke, Johnny Gode, Julie Joly, Jennifer Mondia, Laurent Petit, Anthony Sauty.

ATMFC Pascaline Carpentier, Justine Charlier, Cindy Colomb, Aurore Darty, Fanny Fauchois, Mélodie Feron, Laura Fievet, Maurice Halattre, Gwendoline Malot, Keira Djanila Miraoui, Aurélie Schawann, Samantha Tierno, Amélie Vasseur.

CFA CHAMBRE DE MÉTIERS DU VAR SAINT-MAXIMIN

Saint Maximin-La Sainte-Baume (83)

CAP

Cuisine Yohann Dienst, Kévin Escudier, Noémie Genna, Merick Girardot, Lucie Jan, Manon Massei, Steve Rateau, Mégane Roussel, Sophien Sadallah, Jimmy Simonet, Kévin Thiebaut, Mathias Toupet, Alex Viel.

Restaurant Sébastien Caramanolis, William Cottalorda, Lisa Entringer, Florian Favoni, Steven

Fraboulet, Ophélie Gros, Marion Tosel, Bruno Vivien.

Services hôteliers Manon Gounet, Houari Korohli.

BEP

Cuisine Aurélien Arnone, Saphia Ayad, Cindy Devos, Marine Garcia, Claude Goumat, Guillaume Grandjean, Romain Rojas, Samson Sanchez.

Restaurant Laura Casorla, Ludvine Chevalier, Nathalie Duch, Joël Gemier, Patrice Maestriperi, Alexia Salone, Ross Vanier.

LYCÉE PROFESSIONNEL ÉDOUARD BRANLY

La Roche-sur-Yon (85)

CAP AGENT POLYVALENT DE LA RESTAURATION

Soulimana Cisse, Valence Cruchet, Saphira Dos Santos, Duygu Gezer, Line Guigne, Julie Lechat, Lydie Lelarge, Joachim Mallard, Audrey Petiteau.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE

L'HÔTELLERIE Thomas Aubert, Paul Bely, Anthony

Boette, Mélissa Bordenais, Audrey Caillie, Marine Carcaud, Mélanie Chaigneau, Jade Chauvin, Tiffanie

Durand, Solène Etienne, Marie Gigand, Romain

Guerineau, Maxime Leblanc, Mélissa Missoum, Ludovic Naud, Coraline Poitier, Amélie Portannier, Gwladys

Prouteau, Alexandra Rivière, Alexis Roy, Nina Soares, Marion Vest, Clémence Argondicco, Elodie Barreau,

Céline Blanchard, Nicolas Boun, Claire Casucci, Mickael

Chouin, Florian Deluermoz, Alexandra Demeurant,

Jean-Baptiste Epiard, Clarisse Garnier, Yoan Jallet, Anaïs

Korn, Morgane Lebaupin, Badreddine Limani, Leslie

Menanteau, Jonathan Meunier, Jennifer Plaideau, Alain

Portes, Emilie Rosalie, Adrien Savignac, Jody Sigogne,

AFIN DE "DÉPLOYER D'AUTRES RESSOURCES" POUR LES PROFESSIONNELS

L'Umih se dit prête à créer une banque mutualiste

Le point sur l'actualité avec Thierry Grégoire, président de la Fédération nationale des saisonniers de l'Umih et vice-président national du syndicat délégué à la communication, à l'intelligence économique et à la prospective.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

L'Hôtellerie Restauration : Luc Chatel, ministre de l'Éducation nationale, a lancé une conférence sur les rythmes scolaires. L'Umih est-elle favorable à des modifications de calendrier ?

Thierry Grégoire : Dans ce dossier, l'Umih a été nommée porte-parole pour notre secteur d'activité. À ce titre, et en tant que membre du comité exécutif du Medef, nous avons été auditionnés par le comité de pilotage le 22 décembre. Nous avons auparavant interrogé nos 102 bureaux sur l'impact des rythmes scolaires sur l'activité économique. Nous avons eu plus de 2 000 retours. Si nous sommes des professionnels du tourisme, nous sommes aussi des parents et nous voulons préserver l'intérêt de l'enfant. La saison estivale s'est raccourcie. Le gros de l'activité, se déroule du 14 juillet au 20 août, avec toutes les problématiques que l'on connaît. Nous souhaitons un zonage des vacances d'été, qui s'étalerait du 15 juin au 15 septembre. Cette reconfiguration de la période estivale éviterait qu'on jette un maximum de Français sur les routes en même temps et permettrait d'avoir, en ce qui nous concerne, une politique tarifaire plus souple. Cet allongement serait également profitable aux contrats saisonniers. Nous militons aussi pour la semaine de quatre jours et demi comprenant le mercredi matin. Aujourd'hui, internet donne accès à des outils plus fragmentés, à des courts séjours, à de nombreux loisirs et laisser le week-end disponible nous semble important pour les familles. Bien sûr, cela nécessite une révision des périodes d'examen... Pour l'hiver, nous estimons qu'il faut conserver le zonage actuel.

Le logement des saisonniers est un sujet qui tient une place importante dans les travaux de votre branche. Où en est-on ?

Nous allons ouvrir cette année la première résidence mixte dédiée aux salariés saisonniers, aux étudiants et aux apprentis de la branche HCR et métiers de bouche. Nous avons signé une convention nationale à Biarritz avec la Caisse des dépôts et consignations qui prévoit la construction de 10 résidences de ce type. Le financement sera réalisé par un groupement de collecteurs du 1 % logement mais aussi par des fonds propres et institutionnels (fondations, institutions, assurances). Ces résidences seront la propriété foncière de la branche professionnelle et des partenaires sociaux et elles offriront des logements à loyers modérés. La première va voir le jour à Etaples-sur-mer-Le Touquet, dans le Pas-de-Calais. Une quarantaine de villes ont d'ores et déjà fait savoir qu'elles étaient candidates pour être éligibles au projet. Parmi elles, il y a Biar-

ritz, Arcachon, Luchon, Montpellier, Antibes-Juan-les-Pins, Toulouse... C'est Atout France qui va s'occuper des études de faisabilité. Nous avons installé le comité de pilotage du projet. Il se compose de l'Umih, de la Caisse des dépôts et consignations, d'Action logement (organisme collecteur du 1 %) et de Montempo (gestionnaire). Nous sommes en train de négocier avec les collecteurs du 1 %. Je voudrais revenir sur cette somme que les entreprises reversent. Ce n'est ni un impôt ni une ressource destinée à l'État. C'est une contribution de l'entreprise et elle doit être redistribuée en totalité au secteur. L'État ne doit pas détourner l'argent des entreprises. Ce sont des ressources privées au service de nos salariés. Et l'État doit nous aider dans ce sens. Nous sommes ici dans un schéma socialement responsable et nous souhaitons d'ailleurs pouvoir partager notre expérience avec d'autres secteurs d'activité.

Par quoi l'Umih démarre-t-elle en 2011 ?

Beaucoup de choses sont déjà en cours. Nous organisons les 18 et 19 janvier au Touquet un séminaire de travail sur la communication. Nous allons bien sûr aborder la campagne nationale de promotion de nos métiers et la communication propre à l'Umih. La communication, aujourd'hui, est essentielle. Nous devons la rendre efficace et



Thierry Grégoire : "Nous souhaitons un zonage des vacances d'été, qui s'étalerait du 15 juin au 15 septembre."

performante, nous devons pouvoir expliquer ce qu'on fait. Il y a aussi le dossier très chaud de la PRE [Société pour la perception de la rémunération équitable, NDLR] : on ne plus continuer à surtaxer les commerces comme on le fait. La musique fait partie intégrante d'une partie de nos établissements et il faut rester dans des tarifications raisonnables.

Vous vous élevez contre les banques qui, selon vous, ne jouent pas le jeu...

En effet, il est inacceptable de voir, par exemple, la BNP s'engager dans des programmes immobiliers alors que son rôle devrait être d'agir aux côtés des professionnels. BNP Paribas Immobilier a lancé le programme Hipark. Ici, une banque finance et exploite des résidences, vous trouvez ça normal ? Elle devrait plutôt nous aider, notamment en faisant fonctionner Oséo. À mes yeux, ce qu'elle fait, c'est un bras d'honneur au contribuable et à l'État. À l'Umih, nous ne voulons abandonner personne sur le bord de la route et nous allons déployer d'autres ressources. Dans un premier temps, nous allons lancer un service de courtage. À terme, nous avons dans l'idée de créer une banque mutualiste. Si les banquiers font notre travail, de notre côté, nous allons faire le leur.

Roger Machet et Laurent Lutse en charge de la SPRE

Roger Machet, président de la Commission d'auteurs/droits voisins et **Laurent Lutse**, président de la Fédération nationale des cafés, brasseries et du monde de la nuit au sein de l'Umih sont actuellement en charge du délicat dossier de la Société pour la perception de la rémunération équitable (SPRE).

Pour mémoire : les droits voisins sont issus d'une décision du ministère de la Culture, et ont été institués pour tous les utilisateurs de musique afin de rémunérer les artistes-interprètes des

œuvres musicales. Il y a deux ans, le ministère de la Culture a convoqué une commission à laquelle participe l'Umih et la CPIH.

Au programme : l'augmentation des droits voisins basée sur 100 % du barème Sacem, sans grande marge de négociation puisque le ministère est souverain dans la décision finale. Pour les organisations professionnelles, la meilleure issue va consister à retarder l'échéance tout en l'étalant dans la durée. L'Umih et la CPIH ont d'ores et

déjà obtenu que le montant global de la rémunération soit équivalent à 65 % des droits d'auteurs au lieu des 100 % réclamés par la SPRE.

À leur crédit également : une montée en charge progressive de cette augmentation sur trois ans, l'application d'un abattement protocolaire pour les adhérents ou encore, pour les bars à ambiance musicale et discothèques, une double tarification suivant les heures d'ouverture et l'usage fait de la musique dans l'établissement. Mais les débats ne sont pas clos.

EN BREF

Francis Attrazic démissionne de la présidence de Restaurateurs de France

Répondant à la demande des organisations syndicales de différencier la promotion du titre de Maître restaurateur et celle des autres labels de qualité en restauration, **Francis Attrazic**, président de l'Association française des Maîtres restaurateurs, vient d'annoncer qu'il démissionnait de la présidence de Restaurateurs de France. "Dominik Frachot, vice-président, assurera l'intérim, a expliqué Francis Attrazic, et le nouveau président sera élu dans le cadre de notre prochaine assemblée générale à Arras [62] le 7 mars 2011.

Un deuxième souhait avait été formulé. Il consistait à faire en sorte que la promotion du titre ne soit pas soumise à cotisation. Ce souhait a été également exaucé puisque à ce jour tous les Maîtres restaurateurs sont répertoriés gratuitement sur notre site internet. J'espère que ces deux points étant réglés, nous pourrions compter sur toute la dynamique professionnelle nécessaire pour développer ce titre, au moins à la hauteur que nous avait fixée **Herué Novelli** [ancien ministre du Tourisme, NDLR], soit 3 000 titres dans deux ans. Nous avons la chance historique de pouvoir organiser la reconnaissance officielle

d'une qualification professionnelle permettant le travail de produits bruts, essentiellement frais, pour offrir à nos clients une cuisine faite maison. En tant que président de l'Association française des Maîtres restaurateurs, je voudrais assurer à tous les professionnels concernés par ce titre que toute l'énergie nécessaire sera déployée pour arriver au résultat escompté : donner au consommateur les repères nécessaires pour que les restaurateurs qui s'engagent dans le titre, partie intégrante du contrat d'avenir, soient clairement identifiés et valorisés."

Sy. S.

EN BREF

2 bourses d'études attribuées pour développer l'œnotourisme

Pour la 3^e année consécutive, le Réseau des capitales de grands vignobles remettra deux bourses d'études de 4 500 € récompensant les meilleurs travaux de recherche sur l'œnotourisme et le vin. En 2009, les 2 premières bourses ont été décernées à l'étudiante portugaise **Carla Silva**, pour son étude sur le thème : *Génération X-Génération Y : adapter sa stratégie d'accueil dans les chais à l'âge des visiteurs*, et à **Ian MacNeil**, chercheur californien, pour son rapport sur *L'impact environnemental de l'œnotourisme dans la Napa Valley*. En 2010, les projets *Marketing local et Cross-Branding : une analyse des opportunités et défis en Nouvelle-Zélande*, de l'Anglaise **Daisy Dawson**, et *L'impact d'internet sur le secteur du vin : nouvelles stratégies marketing dans la province de Florence*, de l'Italien **Bernardo Conticelli** ont été primés.

Pour cette 3^e année, les projets devront être déposés avant le 8 février 2011. Les résultats seront dévoilés en octobre 2011, lors de la prochaine assemblée générale du Réseau qui se déroulera à Mayence, en Allemagne.

Les neuf villes et régions affiliées sont : Bilbao-Rioja (Espagne), Bordeaux (France), Christchurch-South Island (Nouvelle-Zélande), Florence (Italie), Le Cap (Afrique du Sud), Mayence (Allemagne), Mendoza (Argentine), Porto (Portugal) et San Francisco-Napa Valley (États-Unis). Règlement, calendrier et dossier de candidature : www.greatwinecapitals.com

Le Challenge foie gras des jeunes créateurs culinaires 2010 remporté par Aline Anselin



Aline Anselin, vainqueur 2010.

Aline Anselin, 20 ans, en préparation d'un brevet professionnel, a remporté avec brio le 1^{er} Prix du challenge foie gras des jeunes créateurs culinaires 2010 sur le thème des tartines de nos régions. Sa recette ? Comme une potée auvergnate, tartine des Combrailles, foie gras et magret fumé, bouillon de légumes à la gentiane. Le jury, réuni au restaurant Maison Blanche (Paris, VIII^e) pour les délibérations, était présidé par **André Daguin**, avec **Guy Legay** pour la coordination en cuisine.



Retrouvez la recette d'Aline Anselin en tapant le mot-clé **RTR312279** sur

www.lhotellerie-restauration.fr

SOUTENUS PAR TROIS PARRAINS D'EXCEPTION

Les lycéens de Blois au Sénat pour une soirée d'exception

Paris (VI^e) Élèves cuisiniers et maîtres d'hôtel ont participé à la préparation du repas de la réception annuelle du corps diplomatique au sein de la haute assemblée.

Dans le cadre d'une convention de partenariat 'École-Entreprise, efficaces ensemble' signée entre la présidence du Sénat et le lycée hôtelier de Blois, 18 jeunes du lycée ont officié le 8 décembre en cuisine et en salle pour la réception annuelle du corps diplomatique étranger par **Gérard Larcher**, président de la haute assemblée. Trois parrains encadraient les jeunes : **Michel Roth**, chef du Ritz, pour le volet cuisine, **Stephan Rivière**, intendant de la présidence du Sénat, pour les arts de la table et **Antoine Pétrus**, sommelier au Crillon pour les vins. "Je suis personnellement très heureux de participer" à cet événement, a indiqué Gérard Larcher, "car je vois concrètement trois grands professionnels prendre sur leur temps pour aller à la rencontre de jeunes afin de leur transmettre leur passion et leur expérience. C'est à la fois une



Lycéens, enseignants et chefs au Sénat.

grande leçon de solidarité intergénérationnelle, un exemple de l'engagement des professionnels aux côtés des jeunes qui prendront la relève et de la qualité de l'enseignement professionnel auquel je suis si attaché." Soutenu par la région Centre, ce partenariat entre le Sénat et le lycée aura pour point d'orgue un dîner à Blois le 1^{er} avril, dans le cadre de 'Résidence de chefs' où les élèves de bac professionnel valoriseront leur travail, notamment en présence de Michel Roth.

Jean-Jacques Talpin

REVENDIQUANT "UN SUIVI PÉDAGOGIQUE PERSONNALISÉ"

L'Esccom de Nice joue la carte cuisine

Nice (06) Depuis septembre 2010, le secteur restauration est venu s'ajouter à la longue liste des formations dispensées par l'école supérieure de commerce, de communication et de gestion.

CAP, bac pro, BTS... Les jeunes et les moins jeunes peuvent trouver une large gamme de formations à l'Esccom. Et même, depuis septembre, des cours de restauration, dans l'Académie culinaire. Le traditionnel y côtoie les nouvelles métho-



Le chef de cuisine **Frédéric Lautard** dispense ses précieux conseils à un apprenti.

des. Le chef **Frédéric Lautard**, au parcours étoilé, dévoile chaque jour à une vingtaine d'apprentis les subtilités d'un lapin chasseur ou d'une daurade en croûte de pamplemousse. Des intervenants, viticulteurs, poissonniers... sont régulièrement sollicités. "Autre spécificité, souligne **Patrick Le Saux**, le directeur de l'Académie culinaire, un suivi pédagogique personnalisé. Ces élèves bénéficient de nos vingt ans d'expérience dans le tertiaire. Ainsi, quels que soient leur niveau et leurs difficultés, nous les accompagnons tout au long de leur cursus."

Le restaurant d'application, aujourd'hui bien connu des Niçois, devrait doubler sa capacité courant 2011 et être en mesure d'accueillir une quarantaine de personnes. Avec l'arrivée de la 2^e promotion, il va aussi ouvrir le soir.

Hélène Dorey

ACADÉMIE CULINAIRE

32 AVENUE D'ESTIENNE D'ORVES • 06000 NICE
TÉL. : 04 93 85 16 67

WWW.ESCCOM.NET

ECOBRA
Toute l'expertise

Contactez-nous au
03 21 52 02 02

Informe tout acteur économique de la concentration de son service social-juridique-gestion de patrimoine-audit-évaluation d'entreprise

rue Florence de Verquigneul
(Technoparc Futura) • Verquigneul

Les Vins de Loire vous souhaitent une année 2011 aussi riche en couleurs que leurs terroirs.

VINS DE LOIRE
les vins qui ont un fleuve pour terroir

vinsde Loire.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

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

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

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

Contactez-nous au 04 93 51 59 44 info@wymservices.com
www.wymservices.com

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU CŒUR DE LA POLITIQUE DE RESSOURCES HUMAINES

Cécile Prévost et Xavier Hernandez : "Concorde Hotels & Resorts développe la mobilité interne et la gestion des carrières"

Cécile Prévost, directrice adjointe des ressources humaines, et Xavier Hernandez, directeur de la formation de Concorde Hotels & Resorts, reviennent sur la signature par le groupe de la charte de la diversité le 19 octobre 2010, qui marque une nouvelle étape dans la politique de développement durable de la branche hôtellerie de luxe du Groupe du Louvre. Décidé en juillet 2009, le projet de responsabilité sociale d'entreprise (RSE) répond aux attentes de sa clientèle.

Propos recueillis par Valérie Meursault

L'Hôtellerie Restauration : Où en est Concorde Hotels & Resorts dans son projet de responsabilité sociale d'entreprise (RSE) ?

Cécile Prévost : En juin 2010, nous avons rendu public notre projet en faveur du développement durable. C'est une démarche ambitieuse qui mobilise le groupe. Si nous avons déjà réalisé de nombreuses initiatives responsables, il était temps de les formaliser. Depuis près de deux ans, notre clientèle, constituée pour une bonne partie de grandes entreprises, nous interpelle sur nos actions en faveur du développement durable, que ce soit au niveau environnemental, social ou sociétal. Dans certains cas, ces exigences sont nécessaires pour être référencés parmi leurs hôtels partenaires. Nous avons déjà appliqué les principes issus de la RSE mais nous devons les faire certifier par des organismes extérieurs, les renforcer et communiquer. C'est cette stratégie qui a été décidée en juillet 2009. Un comité central, constitué d'un représentant des différents métiers du siège et des directeurs du Lutetia et du Palais de la Méditerranée, a été chargé de piloter ce projet.

Xavier Hernandez : Nous avons commencé par réaliser un audit de tout ce qui existait dans nos hôtels comme le tri des déchets, la gestion sociale, celle des seniors ou du handicap. Il en est ressorti que nous devons nous renforcer sur l'aspect sociétal. Nous avons donc cherché un partenaire dont l'activité avait un sens par rapport à nos activités et une image internationale. Nous avons choisi en mai 2010 l'organisation non gouvernementale Care France. Nous avons lancé, fin 2010, nos premières campagnes de souscriptions de dons en interne. Nous avons également organisé, en décembre, un grand dîner de charité au Lutetia avec près de 200 donateurs. Par ailleurs, nous avons décidé de faire accréditer nos hôtels par le label international Green Globe. Quatre de nos établissements l'ont déjà reçu et d'autres réalisent actuellement leur audit. Enfin, la communication de nos actions RSE, une des clés de la réussite de ce projet, passe par la publication de brochures, la création de cartes de fidélité permettant d'effectuer des dons et des offres promotionnelles intégrant une action solidaire. Pour nos salariés, nous avons mis en place, en partenariat avec le Fafih [organisme paritaire collecteur agréé de l'industrie hôtelière et des activités connexes, NDLR], un module de formation de sensibilisation, sous forme de 'serious game'. La prochaine étape marquante, la gestion durable de notre énergie,



Cécile Prévost : "Nous misons beaucoup sur l'optimisation des rendez-vous carrière qui permettent de suivre l'évolution de nos collaborateurs et de connaître leurs objectifs."

implique un bilan carbone dont nous attendons les résultats.

Quelles sont vos priorités RH ?

X. H. : Nous développons et encourageons la mobilité interne et la gestion des carrières. Notre secteur s'y prête, mais il est nécessaire de mettre en place les outils pour faciliter les évolutions professionnelles de nos salariés. Ainsi, depuis deux ans, nos offres de formation ont été référencées dans un catalogue facilement accessible à tous les hôtels. Un nouveau programme baptisé 'esprit de service' a été créé sur mesure. Des modules dédiés au management touchent des thèmes comme 'savoir déléguer' ou 'animer une équipe'. Nous avons également beaucoup réfléchi sur les parcours moins concernés par les plans de formation classiques. Les femmes de chambre peuvent bénéficier aujourd'hui d'un certificat de qualification professionnelle. Près de 100 d'entre elles l'ont obtenu cette année.

C. P. : Tous les lundis, une liste des postes vacants, qui resteront exclusivement ouverts en interne pendant huit jours, est affichée dans tous nos hôtels. Nous misons aussi beaucoup sur l'optimisation des rendez-vous carrière qui permettent de suivre l'évolution de nos collaborateurs et de connaître leurs objectifs. Cette année, nous avons permis à une vingtaine de personnes d'évoluer au sein du groupe. Nous comptons accélérer ce mouvement en mettant bientôt en place un outil informatique de gestion des carrières et des compétences

Quelle est l'actualité du recrutement de votre groupe ?

C. P. : Nous recrutons environ 500 personnes par an. Il y a un an, nous avons créé un logiciel nous permettant de gérer de très nombreuses candi-



Xavier Hernandez : "Pour nos salariés, nous avons mis en place, en partenariat avec le Fafih, un module de formation de sensibilisation, sous forme de 'serious game'."

datures et de valoriser notre CVthèque. Ce sont les managers ou les responsables RH qui pilotent directement leurs recrutements mais nous pouvons aussi ouvrir des centres de recrutement et organiser des exercices de simulation. Nous voulons développer la cooptation notamment sur les postes à pourvoir de façon récurrente : réceptionniste, commis de cuisine, chef de rang, gouvernante... Enfin, nous recrutons de nouvelles compétences liées à nos activités internet : community managers ou traffic managers, des postes pour lesquels nous cherchons des experts qui sont souvent issus d'autres secteurs que celui de l'hôtellerie-restauration.

C.V. de Xavier Hernandez

2007 : directeur de la formation et du développement - Concorde Hotels & Resorts ;
2006 : consultant formation et recrutement ;
1989 : différents postes à la direction des ressources humaines au sein du groupe InterContinental à Paris et à l'international (Luxembourg, Afrique de l'Ouest et du Nord, Moyen-Orient) ;
 BTS Hôtellerie.

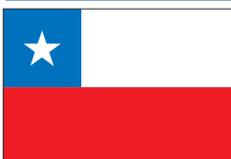
C.V. de Cécile Prévost

2007 : DRH adjointe - Concorde Hotels & Resorts ;
2005 : directrice des ressources humaines - Hôtel de Crillon ;
1998 : responsable des ressources humaines - Parfums Nina Ricci ;
1992 : chargée de recrutement - Hôtel Ritz
 BTS hôtellerie-restauration.

Chiffres clés de Concorde Hotels & Resorts

27 hôtels 4 et 5 étoiles à travers le monde dont le Lutetia, le Crillon ou encore l'Hôtel du Louvre à Paris et des resorts avec notamment l'Hôtel Martinez à Cannes et le Palais de la Méditerranée à Nice.

CHILI EN DIRECT DU CHILI



DE MULTIPLES ACTIVITÉS PROPOSÉES À L'ANNÉE

L'esprit lodge se développe au Chili

Alors que les lodges demeurent un produit encore rare dans le pays, trois Français se sont positionnés sur le créneau et invitent leurs hôtes à la découverte de régions méconnues.



500 000 E ont été investis par Maylis Destremau et Bertrand Deschamps pour achever leur établissement de 750 m² dans la cordillère des Andes.



Le M.I. Lodge compte une quarantaine de lits et une foule d'activités toute l'année.



Philippe Reuter a créé le lodge Terra Luna, à proximité du Monte San Valentín, le plus haut sommet de Patagonie.

Un voyage qui change une vie, c'est ainsi que Maylis Destremau et Bertrand Deschamps pourraient qualifier leur périple 'sac au dos' au Chili, en 1998. Tombés sous le charme de la "beauté de la nature et de la richesse humaine des Chiliens", ils repèrent les nombreuses opportunités touristiques du pays et s'y installent un an plus tard. Ils investissent près de 7 000 E pour monter une agence de tourisme d'aventure à Pucon, baptisée Aguaventura. Quatre ans après, ils revendent cette affaire prospère à deux autres Français et partent s'installer dans la vallée Las Trancas, au cœur de la cordillère des Andes. "On comptait quinze complexes touristiques, contre quarante aujourd'hui. Il y avait tout à faire, au niveau touristique et écologique. Nous avons choisi d'installer notre lodge à deux kilomètres de la rue principale du village, avec un accès compliqué, sans eau... D'où le nom M.I. Lodge comme mission impossible", sourit Maylis Destremau. Après neuf mois de travaux, le lodge éco-conçu ouvre ses portes en juin 2004. Chaque année, le couple réinvestit ses gains pour offrir finalement quarante lits, une piscine, une salle de sport avec rampe de skate indoor, un mur d'escalade, un parc de parcours acrobatique dans les branches d'une forêt de coihues gigantesques et un salon d'événement afin de séduire la clientèle business.

Au total, 500 000 E auront été nécessaires pour achever cet établissement de 750 m². "Au début, la clientèle venait seulement skier. Aujourd'hui, nous offrons des activités toute l'année : trekking, thermalisme, escalade, VTT, cheval...", détaille le tandem. Début 2011, M.I. Lodge se dotera d'un observatoire, "le premier du sud du Chili". "Pour ce projet, nous avons été aidés à hauteur de 40 % par l'État chilien qui, chaque année, étudie de nouveaux dossiers contribuant à l'essor de régions peu connues et au développement touristique du pays", précise le couple français. Des packages 'astronomie gastronomie' seront bientôt proposés à la clientèle, en misant sur ce nouvel équipement et sur la cuisine du chef français Nicolas Xhaufclair, aux manettes du restaurant depuis neuf mois.

Hors des sentiers battus

De son côté, Philippe Reuter a élu domicile au Chili depuis près de trente ans. Moniteur de ski à ses débuts, il se met en tête de descendre les dix volcans les plus hauts du monde. La télévision relaie ses aventures, et des particuliers le contactent alors pour organiser des expéditions. Ainsi naît l'agence Azimut 360 en 1990. Depuis, Philippe Reuter a ouvert deux "lodges pionniers dans des régions qui n'avaient aucun développement touristique". "C'est mon rôle que de 'mettre sur la carte' un endroit et d'en faire peu à peu une grande destination du tourisme", estime-t-il. Le lodge Terra Luna est situé à proximité d'impressionnants glaciers, ceux du Monte San Valentín (4 058 mètres), le plus haut sommet de Patagonie, du Rio Baker (paradis des pêcheurs) et d'une réserve naturelle. L'établissement, qui compte cinquante couchages, accueille les voyageurs itinérants mais mise surtout sur des formules tout compris en multipliant les activités : trekking, balade à cheval ou encore excursion en jetboat jusqu'à des glaciers méconnus. Quant aux seize chalets du Codpa Valley Lodge, ils permettent de découvrir la région aride de l'Altiplano. "Au Chili, les endroits inexploités par le tourisme, inédits, se font de plus en plus rares... Mais il reste de belles aventures à tenter !"

Violaine Brissart

M.I. LODGE : WWW.MISNOWCHILE.COM
 TERRALUNA : WWW.TERRALUNA.CL
 CODPA VALLEY LODGE : WWW.CODPAVALLEYLODGE.CL



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :
 • d'autres conseils et reportages sur le Chili : cliquez sur 'Conseils et reportages par pays' ;
 • les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'

Découvrez une gamme exclusive dédiée aux Métiers de Bouche.
 Nous produisons plusieurs gammes d'épices, arômes, condiments, spécialités et additifs pour restaurants, traiteurs, grossistes, épicerie fines et boutiques internet.

Rendez vous au SIRHA Galerie A - Stand A110

SORIPA GASTRONOMIE
info@soripa.fr
www.soripa.fr - www.soripa.tel

CAPIC
 Constructeur depuis 1955 d'équipements de grande cuisine

La cuisson est notre passion

CAPIC Quimper France
 Tél 02 98 64 77 00
www.capic-fr.com

Calita
 ENTREPRENEUR • 1980/2011

Pochettes personnalisées pour couverts
 remplies ou non de couverts en cellulose.
 Personnalisation 100 % libre et gratuite, aucun surcoût sur le nombre de couleurs, photos, texte, etc.

En 2011, mettez-vous au VERT !!!
www.calita.fr

Contactez notre équipe Française
 Tél. +31 20 616 36 32
info@calita.nl

Mobilier **DE KERCOET** Déco

www.dekercoet.com

CONCEPTEUR-FABRICANT-DISTRIBUTEUR

Ambiance Restaurant

MOBILIER HÔTELS, RESTAURANTS, COLLECTIVITÉS & ARTS DE LA TABLE

www.ambiance-restaurant.com

UN EMPLACEMENT REMARQUABLE

L'hôtel Lotti dans le giron de l'un des frères Costes

Paris (I^{er}) Dix millions d'euros ont été investis en 2010 pour la mise aux normes de sécurité de cet établissement 4 étoiles.

C'est une rumeur qui prend forme. L'hôtel parisien Lotti (159 chambres 4 étoiles) racheté en 2007 par le groupe NH Hoteles à la chaîne Ciga Hotels, devrait passer dans le portefeuille de l'un des frères Costes. L'opération annoncée dès le mois de décembre serait donc sur le point d'être finalisée, puisque sitôt le compromis de vente signé, celui-ci aurait été présenté au comité d'entreprise et aurait reçu un avis favorable.

L'hôtel Lotti est extrêmement bien situé, rue de Castiglione, à deux pas de la place Vendôme, juste derrière le fleuron de la famille Costes, l'hôtel Costes, rue Saint-Honoré. Ce qui permettrait d'envisager des travaux d'extension pour l'hôtel.

En mai 2010, les travaux de mise aux normes de sécurité ont été achevés, pour un total de 10 M€. L'établissement s'est, en outre, engagé dans une démarche environnementale, et a pour projet de réduire de 20 % ses émissions de CO₂,

ainsi que ses consommations d'eau, d'énergie et ses déchets.

Avec le Lotti, les frères Costes étendent donc leur royaume à Paris. Leur patrimoine se compose actuellement de trois hôtels, le Costes K, l'hôtel Costes, et le Bourg Tibourg, ainsi que de nombreux restaurants et bars, sous la marque familiale Paris Café Costes : le Georges, le Café Marly, la Grande Armée... Ils possèdent enfin de nombreuses participations dans des établissements situés dans des quartiers cossus de la capitale (Beaubourg, Les Halles, l'Étoile, le VI^e arrondissement). Mais les frères Costes ne s'intéressent pas seulement à Paris, puisqu'on parle également d'un projet à Palavas-les-Flots de 70 à 80 chambres et suites, dans un nouvel ensemble immobilier.

É. de B.

HOTEL LOTTI

7 RUE DE CASTIGLIONE
75001 PARIS
TÉL. : 01 42 60 60 62
WWW.HOTEL-LOTTI-PARIS.COM

IL VIENT DE RECRUTER RÉMI ROBERT AUX CUISINES

Sébastien Chambru, au livre et au Moulin

Mougins (06) Le chef du Moulin de Mougins étoffe son équipe et se déclare confiant dans l'avenir de l'établissement.

L'année 2011 commence de la meilleure façon pour Sébastien Chambru. D'abord sur le plan de l'édition. Le chef et Meilleur ouvrier de France du Moulin de Mougins publie *L'O à la bouche*, beau livre de cuisine réalisé avec le photographe Matthieu Cellard, qu'il présentera en mars au Salon du livre à Paris. Soit trois chapitres et quarante recettes de poissons d'eau de mer et d'eau douce, coquillages et crustacés pour un ouvrage des plus élégants, avec une préface de Denise et Roger Vergé et de Richard Galy, maire de Mougins. Paru aux éditions La Fabrique de l'épure, cet ouvrage de 276 pages est pour l'instant vendu uniquement au Moulin de Mougins (45 €).

En cuisine ensuite, puisqu'il vient de recruter Rémi Robert, vainqueur en 2010 de la sélection Grand Sud du trophée Masse du foie gras et chef-gérant du restaurant Eat à Calvi, en Corse. "Rémi remplace Stéphane Paccaud parti pour Genève et devient mon chef. J'aime son sens pédagogique, son aptitude à stabiliser l'équipe et à motiver les jeunes. Ce renfort me permet de m'investir davantage dans le restaurant, l'accueil et le service, et de poursuivre le travail de reconstruction entrepris depuis mon arrivée en 2009, dans l'esprit de Roger Vergé. Enfin, je continue les cours à l'école de cuisine ouverte l'an dernier."

Investir dans les façades et jardins

Le Moulin de Mougins, qui n'est plus sous administration judiciaire depuis



Sébastien Chambru et son nouveau chef, Rémi Robert.

l'été dernier, voit ses difficultés financières s'éloigner et poursuit sa route. "Nous sommes confiants dans notre activité et dans nos projets", estime Sébastien Chambru. L'ancien bar créé par Roger Vergé a été réaménagé en un salon de restauration qui peut être privatisé et dans les deux ans, d'autres investissements seront engagés, notamment dans les façades et jardins." Enfin, dans un bâtiment à l'entrée de l'établissement, la boutique Les Gourmandises du Moulin (ouverte du mercredi au dimanche) propose désormais pâtisseries, chocolats et produits d'épicerie fine (huiles et miels de Francis Ricard, exploitant-récoltant à Mougins, vins et huile d'olive des Baux du Château d'Estoublon...) ainsi qu'une déclinaison du menu de la semaine servi en plats traiteur.

Jacques Gantié

BULLETIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie
Restauration

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



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

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

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° _____

Date de validité : ____ / ____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Viande et poisson crus : peut-on les congeler ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé RTX4126 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr