

# L'Hôtellerie Restauration

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 16

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

CONCOURS PAGES 2-3



**BENJAMIN ROFFET**  
MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE  
Âgé de 29 ans, il est en poste depuis  
deux ans au Trianon Palace, à Versailles.

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

PAGES 2-3



[www.chomettedirect.com](http://www.chomettedirect.com)  
Le NOUVEAU site des PROS  
de l'hôtellerie et de la Restauration



+ de 6000 références  
en ligne !

Rendez-vous au SIRHA du 22 au 26 janvier 2011  
En partenariat  
sur le stand  
RAK  
PORCELAIN  
N° 9H25  
Eurexpo Lyon

- Le plus **LARGE CHOIX**  
du marché !  
*Arts de la table, verrerie, cuisine,  
consommables & hygiène*
- Commandes **24h/24 !**
- Livraison en **24/48h !**

Chomette **Direct**  
L'ALIAS COMMERCIAL DES CHR

Vos commandes en ligne sur [www.chomettedirect.com](http://www.chomettedirect.com)  
et par téléphone au **N° Indigo 0 825 826 891**

## ÉTAT AU TOURISME : DONNÉ D'EXCELLENTS DE CRISE"

Diminution du nombre de faillites, création de 30 000 emplois (contre un objectif initialement fixé à 20 000), amélioration de la situation sociale des salariés des cafés, hôtels et restaurants -notamment avec la mise en place d'une mutuelle de branche le 1<sup>er</sup> janvier et la signature d'un nouvel accord salarial le 12 janvier : dans une interview exclusive accordée à *L'Hôtellerie Restauration*, **Frédéric Lefebvre** s'est félicité du respect des engagements pris par la profession lors de l'obtention du taux réduit de TVA. De nombreux sujets ont en outre été évoqués, comme la défense de la gastronomie : "Nous sommes décidés, ministres et professionnels, à additionner nos moyens pour valoriser encore davantage l'art culinaire français", explique-t-il. L'organisation, le 23 septembre prochain, de la première Fête de la gastronomie française - "rendez-vous populaire et convivial, un temps d'échanges entre les professionnels et la population" - en est un exemple. Le ministre a enfin annoncé sa volonté de développer l'attractivité touristique des départements d'outre-mer - où le secteur est en fort recul -, et de mener une réflexion sur l'étalement des vacances d'été.

JURIDIQUE

PAGES 34 À 36

## Mise en place de la mutuelle de branche : tous les détails

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2011, l'adhésion à la mutuelle de branche HCR Santé est obligatoire pour toutes les entreprises et pour tous les salariés du secteur des CHR (sauf dans quelques cas clairement définis). Le montant de la cotisation est exprimé sous forme d'un forfait mensuel fixé à 32 €, réparti à parts égales entre l'employeur (16 €) et le salarié (16 €). Quelles sont les procédures d'affiliation, les montants de garantie de cette mutuelle obligatoire, ainsi que les montants des garanties complémentaires optionnelles ? Peut-on affilier son conjoint ou sa famille ? Nos réponses.

CONCOURS

PAGE 10

## Lexine Hepworth remporte le 2<sup>e</sup> trophée Jean Rougié

Régis Marcon, président  
du jury, pose avec Lexine  
Hepworth et son professeur  
Fabrice Cambonie.





[www.chomettedirect.com](http://www.chomettedirect.com)

Le **NOUVEAU** site des **PROS**  
de l'hôtellerie et de la Restauration



**+ de 6000 références  
en ligne !**



- Le plus **LARGE CHOIX** du marché !  
*Arts de la table, verrerie, cuisine, consommables & hygiène*
- Commandes **24h/24** et **7j/7** !
- Livraison en **24/48h** !
- Des promotions toute l'année !

Chomette **Direct**  
L'Art de la table essentiel des CHR

Vos commandes en ligne sur [www.chomettedirect.com](http://www.chomettedirect.com)

et par téléphone au **N° Indigo 0 825 826 891**

0,338€ TTC / MN



**BENJAMIN ROFFET**  
MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE  
Âgé de 29 ans, il est en poste depuis  
deux ans au Trianon Palace, à Versailles.

INTERVIEW EXCLUSIVE DE FRÉDÉRIC LEFEBVRE

PAGES 2-3

## POUR LE SECRÉTAIRE D'ÉTAT AU TOURISME : "LA BAISSSE DE LA TVA A DONNÉ D'EXCELLENTS RÉSULTATS EN PÉRIODE DE CRISE"



Frédéric Lefebvre, secrétaire  
d'État au Tourisme : "Valoriser  
davantage l'art culinaire français."

© MINEIE/PHILIPPE RICARD

Diminution du nombre de faillites, création de 30 000 emplois (contre un objectif initialement fixé à 20 000), amélioration de la situation sociale des salariés des cafés, hôtels et restaurants -notamment avec la mise en place d'une mutuelle de branche le 1<sup>er</sup> janvier et la signature d'un nouvel accord salarial le 12 janvier : dans une interview exclusive accordée à *L'Hôtellerie Restauration*, **Frédéric Lefebvre** s'est félicité du respect des engagements pris par la profession lors de l'obtention du taux réduit de TVA. De nombreux sujets ont en outre été évoqués, comme la défense de la gastronomie : "Nous sommes décidés, ministres et professionnels, à additionner nos moyens pour valoriser encore davantage l'art culinaire français", explique-t-il. L'organisation, le 23 septembre prochain, de la première Fête de la gastronomie française - "rendez-vous populaire et convivial, un temps d'échanges entre les professionnels et la population" - en est un exemple. Le ministre a enfin annoncé sa volonté de développer l'attractivité touristique des départements d'outre-mer - où le secteur est en fort recul -, et de mener une réflexion sur l'étalement des vacances d'été.

SIRHA 2011, DU 22 AU 26 JANVIER

PAGES 8-9



### Une plateforme de découverte de la restauration innovante

FACE À LA PÉNURIE DE PERSONNEL

PAGE 5

### 'Le goût en mouvement' : une campagne d'image de la restauration française

TAXE SUR LA PUBLICITÉ EXTÉRIEURE

PAGE 14

### Une addition salée pour les hôteliers et les restaurateurs

JURIDIQUE

PAGES 34 À 36

## Mise en place de la mutuelle de branche : tous les détails

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2011, l'adhésion à la mutuelle de branche HCR Santé est obligatoire pour toutes les entreprises et pour tous les salariés du secteur des CHR (sauf dans quelques cas clairement définis). Le montant de la cotisation est exprimé sous forme d'un forfait mensuel fixé à 32 €, réparti à parts égales entre l'employeur (16 €) et le salarié (16 €). Quelles sont les procédures d'affiliation, les montants de garantie de cette mutuelle obligatoire, ainsi que les montants des garanties complémentaires optionnelles ? Peut-on affilier son conjoint ou sa famille ? Nos réponses.

CONCOURS

PAGE 10

### Lexine Hepworth remporte le 2<sup>e</sup> trophée Jean Rougié

Régis Marcon, président  
du jury, pose avec Lexine  
Hepworth et son professeur  
Fabrice Cambonie.



## Consécration

Dans moins d'une semaine, le nom du lauréat du 13<sup>e</sup> Bocuse d'or sera connu de toute la planète des chefs, et bien au-delà, par tous ceux que la cuisine passionne, et Dieu sait s'ils sont nombreux.

Le trophée, décerné tous les deux ans à l'occasion du Salon international de la restauration et de l'hôtellerie - qui fait de Lyon la capitale mondiale de l'art culinaire -, est en effet aujourd'hui la récompense suprême de tout cuisinier ambitieux.

Il suffisait, ces dernières semaines, de parcourir les gazettes spécialisées du monde entier pour mesurer l'engouement suscité par la compétition lyonnaise, aujourd'hui seule référence internationale en matière de concours culinaire. Mais il serait réducteur de considérer le Bocuse d'or comme une 'course de fond' réservée à une élite des fourneaux, largement subventionnée ou chichement soutenue, mais surentraînée pour une finale dont l'ambiance vaut celle d'une coupe Davis ou d'un Superbowl des casseroles.

Lancé en 1987, quatre ans après le premier salon qui portait alors le nom désuet de 'métiers de bouche' (au moins, on comprenait tout de suite de quoi il s'agissait), le Bocuse d'or fut reconnu par la profession comme l'épreuve reine en hommage au maître de Collonges-au-Mont-d'Or qui avait immédiatement compris les retombées médiatiques d'un tel événement pour la ville, pour la profession, et pour le salon devenu entre-temps le Sirha.

À l'heure où la presse internationale, tant écrite que télévisée, se précipite à Eurexpo pour rendre compte des deux journées de compétition qui se déroulent mardi et mercredi prochains, les commentaires vont bon train sur les chances des uns et des autres. D'autant qu'au fil du temps, le concours est devenu de plus en plus sélectif, le système de qualification par zone géographique, astucieusement calqué sur les 'plays off' du football américain, générant des commentaires et des pronostics enflammés.

Ainsi, cette année, certaines gazettes d'Asie ont souligné les handicaps supplémentaires à surmonter pour les candidats japonais, chinois ou indonésiens, en raison de... l'éloignement de leur base. Mais Lyon sera toujours sur les rives du Rhône, et pas au bord Yang-tsé-Kiang. Quant aux Américains, ils voudraient bien cette fois-ci 'faire un podium', alors que le guide Michelin distribue de plus en plus d'étoiles de New York à San Francisco en passant par Chicago.

Mais l'essentiel est ailleurs : le Bocuse d'or participe aujourd'hui de la reconnaissance mondiale dont bénéficie la gastronomie française, et, à ce titre, c'est une forme d'hommage à tous ceux qui œuvrent quotidiennement dans l'anonymat pour maintenir haut et fort la réputation de notre art culinaire.

L. H.

## EN BREF

### La profession bon élève de l'inflation en 2010

Dans une indifférence générale, l'Insee vient de publier les indices des prix pour l'année 2010, dont les résultats sont pourtant riches d'enseignements sur l'état de notre économie. L'indice général s'établit à +1,8 %, ce qui nous rapproche dangereusement de la barre des 2 % jugée infranchissable sans risques de grands dommages par la Banque centrale européenne.

Dans le même temps, plusieurs postes essentiels de la vie quotidienne ont allégrement dépassé le taux de l'indice général, qu'il s'agisse des boissons alcoolisées et du tabac (+2,2 %), de l'électricité et du gaz (+9,9 %), des carburants (+14,9 %) ou des assurances (+4,7 %).

Dans le même temps, la ligne intitulée 'Hôtellerie, restauration, cafés' affiche un très honorable +1,3 % sur l'année 2010, ce qui illustre l'effet positif de la baisse de la TVA. Si l'on ajoute à cette sagesse la très belle performance en matière d'emploi - 29 000 créations nettes en 2010 - face à une situation générale hélas très dégradée, la profession peut s'enorgueillir sans complexe de ces résultats, et s'en servir pour répondre à ses trop nombreux détracteurs.

### Harry Roselmack et les résistants du monde paysan

Ils exploitent la moitié du territoire, nourrissent la France, mais, souvent, peinent à alimenter leur propre famille. 'Ils', ce sont les paysans et agriculteurs français qui se battent au quotidien pour sauver leur métier. *Les résistants du monde paysan*, documentaire présenté par Harry Roselmack et diffusé **mardi 25 janvier à 23 h 10 sur TF1**, propose une plongée dans ce monde paysan en lutte pour sa survie. Pendant plusieurs semaines, le journaliste a partagé le quotidien de producteurs de lait d'Ille-et-Vilaine. Leur vie passée au travail pour finalement ne pas gagner d'argent, ou peu, leur révolte face à un système de fixation des prix, leurs relations avec les banques et les entreprises de l'agro-alimentaire, le suicide - véritable fléau de la profession, avec 400 morts par an... Le film, constitué en grande partie d'interviews et de témoignages, permettra de mieux comprendre les difficultés d'une profession en pleine mutation.

### Le Concorde Opéra Paris certifié Green Globe

Le Concorde Opéra Paris a reçu sa certification Green Globe fin décembre 2010. Il devient ainsi le premier établissement parisien à voir sa politique de gestion durable récompensée. Cette certification est basée sur une analyse détaillée (240 critères pris en compte) des engagements environnementaux, sociaux et sociétaux ou communautaires dans l'industrie du tourisme. Le Concorde Opéra Paris accueillera, par ailleurs, le sommet mondial Green Globe 2011, du 27 au 30 mai prochain.

## INTERVIEW EXCLUSIVE DU SECRÉTAIRE D'ÉTAT

# FRÉDÉRIC LEFEBVRE RÉSULTATS EN PÉ

**L'Hôtellerie Restauration** : Le repas gastronomique des Français est désormais inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité. C'est la pratique sociale du grand repas et le cérémonial qui l'accompagne qui ont été retenus.

Qu'est-ce que cela représente pour vous ?

**Frédéric Lefebvre** : C'est un honneur pour notre pays. Nous sommes les premiers à recevoir cette reconnaissance qui récompense la qualité des produits, le savoir-faire des professionnels mais aussi la diversité de la gastronomie : fête, casse-croûte, apéritif à la française... Il est important que nous fassions de cette distinction une chance pour les professionnels de la restauration et des métiers de bouche, mais également un atout d'attractivité pour le tourisme. Si le président de la République, **Nicolas Sarkozy** a tenu à porter lui-même cette candidature, c'est parce qu'il sait parfaitement que l'identité de notre pays, c'est aussi notre gastronomie, nos produits du terroir, tous les métiers d'art et du patrimoine vivant qui s'y rattachent, dont certains sont apparus avant la naissance de la République ! L'identité de la France à l'étranger passe par ces métiers et ces artisans à fort enracinement.

Le 23 septembre, premier jour de l'automne, aura lieu, à votre initiative, la Fête de la gastronomie française.

Qu'attendez-vous de cet événement ?

D'abord, je constate et je me félicite que cette proposition ait fait l'unanimité des organisations professionnelles. Il y a un vrai enjeu pour tous ces métiers. J'ai pensé que la Fête de la musique lancée par **Jack Lang**, chaque premier jour de l'été, pouvait servir de modèle. N'oublions pas qu'elle rayonne aujourd'hui dans le monde entier. La Fête de la gastronomie française doit être un rendez-vous populaire et convivial, un temps d'échange entre les professionnels et la population française, entre les Français tout simplement. La recette de la grand-mère contre celle, innovante, du jeune apprenti qui veut faire de la restauration son métier... Le professionnel qui accueille dans sa cuisine ou que l'on reçoit chez soi... D'autres rendez-vous existent déjà, comme Tous au restaurant, Cuisines en fêtes et, bien sûr, la Semaine du goût, emmenée par le savoureux **Jean-Luc Pétrenaud**, qui fait notamment découvrir aux jeunes écoliers la qualité et la diversité des produits depuis plus de vingt ans. **Pierre Lellouche** proposera également des événements dans plusieurs pays pour soutenir l'exportation des produits français liés à la gastronomie. Nous sommes décidés, ministres et professionnels, à additionner nos moyens pour valoriser encore davantage l'art culinaire français. Les professionnels m'ont demandé de présider un comité de pilo-

## AU TERME D'UNE SÉRIE D'ÉPREUVES PASSÉES

# Benjamin Roffet remporte le ti

Fontevraud (49) En poste depuis plus de deux ans

U peu plus de deux ans après le succès à Perpignan de **Manuel Peyronnet** (chef sommelier du Royal Monceau à Paris), le titre de meilleur sommelier de France est revenu à **Benjamin Roffet**, un autre membre de l'Association des sommeliers de Paris.

Mais avant de recevoir le trophée, le sommelier du Trianon Palace, à Versailles, a rejoint l'Abbaye de Fontevraud, dans la vallée de la Loire. C'est là, en effet, qu'était rassemblée l'élite de la sommellerie hexagonale pour cette 26<sup>e</sup> édition. Une phase finale organisée par l'Union de la sommellerie française (UDSF) et Interloire, le comité interprofessionnel des vins de Loire. Au terme d'une sélection organisée cet automne à Paris, huit candidats avaient été retenus. **Jonathan Bauer-Monneret** (Royal Monceau, à Paris), **Guillaume Favereau** (L'Orangerie, à Charmey en Suisse), **Romain Iltis** (La Verte vallée, à Munster), **Pascaline Lepeltier** (Rouge Tomate, à New York), **Florent Martin** (Four Seasons George V, à Paris), **Antoine Petrus** (Le Crillon, à

## 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

### SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist  
et Hugo Nicolaou

### RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

### DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

### DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

### CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

### COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

### IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

# RE : LA BAISSSE DE LA TVA A DONNÉ D'EXCELLENTS RIODE DE CRISE

Propos recueillis par Sylvie Soubes



Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme.

tage qui a pour objet de coordonner toutes ces initiatives. Mes collègues du Gouvernement y seront présents ou représentés. Je pense bien sûr à **Bruno Lemaire** ou **Frédéric Mitterrand** qui se sont, dès le départ, investis pour soutenir la candidature du repas gastronomique français à l'Unesco. J'ai également demandé à **Luc Chatel** et **Nadine Morano** de participer. L'ensemble des métiers de bouche, les producteurs de vin ; tous les acteurs du secteur seront là.

**Le président de la République, Nicolas Sarkozy, vient d'annoncer qu'il souhaitait donner aux départements d'outre-mer l'attractivité touristique qu'ils méritent. Votre sentiment ?**

Le constat sur l'activité touristique aux Antilles nous impose d'agir. En Martinique, nous allons travailler avec la Région et le Département à un plan d'action global en faveur du tourisme. Cette impulsion nouvelle, l'État ne pouvait la donner qu'à partir du moment où les populations et les élus de l'île décidaient d'en faire une priorité. C'est aujourd'hui le cas. Le président de la République a eu l'occasion de dire lors de son déplacement en Martinique, et sous les applaudissements de milliers d'acteurs du tourisme, que "servir, ce n'est pas s'asservir". En dix ans, la Martinique a vu le nombre de ses touristes divisé par deux. On est passé de 1 million à 500 000. Le marché des croisiéristes a été divisé par 5. Sur 403 000 habitants, 4 500 personnes seulement travaillent dans le secteur du tourisme : cherchez l'erreur. Aujourd'hui, la Martinique a pris conscience que le tourisme pouvait être moteur de croissance et de développement. Le président de la République a obtenu qu'Air France rouvre des lignes régulières entre Roissy et Fort-de-France, comme entre Roissy et Pointe-à-Pitre pour la Guadeloupe. Il faut maintenant nous mobiliser pour que ces avions soient remplis. Les Martiniquais sont décidés à faire de la Fête de la gastronomie française un moment privilégié où ils iront chercher les clients

new-yorkais, qui aiment la cuisine française et sont à quatre heures trente de chez eux, sans aucun décalage horaire. De même, le président de la République a décidé, alors que tout était auparavant fait pour pousser à investir dans les murs, avec des dispositifs fiscaux, d'investir dans les hommes et en particulier dans la formation. Le CFA Médéric, à Paris, a accepté de signer un partenariat avec des écoles de Martinique. Lors de ma visite à Rungis le 18 janvier, un jeune chef martiniquais est venu vanter la qualité des produits bio.

**On parle d'une révision du calendrier scolaire. Votre position ?**

Je tiens à tordre le cou à l'idée que l'intérêt des enfants et des familles divergerait de celui des professionnels de l'accueil et du tourisme. Tous les enfants et leurs parents, quels que soient leurs revenus, ont droit à des vacances dans de bonnes conditions. Il ne faut pas que ce soit le privilège des plus aisés. Luc Chatel, qui a lui-même été passionné par le tourisme lorsqu'il en était en charge, est parfaitement conscient qu'il faut aboutir à un résultat gagnant/gagnant. L'étalement des vacances d'été est impératif, autant pour les consommateurs que pour les professionnels du tourisme. Dans le cadre de ma mission, je me mets du côté des Français, de tous les Français, avec l'objectif, chaque jour, d'apporter des solutions pour améliorer leur quotidien.

**Êtes-vous convaincu par la baisse de la TVA à 5,5 % en restauration ?**

Le président de la République l'a arrachée à une Europe qui était réticente. Ce n'est pas un cadeau fait à la profession, mais le rétablissement d'un équilibre. Ce taux réduit, contrairement à ce qu'on a pu croire à un certain moment, a donné d'excellents résultats en période de crise. On a réduit de 17 % les faillites, et créé dans le même temps 30 000 emplois, là où les objectifs étaient de 20 000. La situation des salariés a été améliorée, tant pour les salaires que pour la protection sociale. Je salue d'ailleurs le nouvel accord salarial, conclu mercredi 12 janvier, en souhaitant qu'il soit approuvé le plus largement par les organisations professionnelles. Récemment, le patron d'un restaurant m'a rappelé qu'il payait tout son personnel au-dessus du smic. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier, la profession s'est dotée d'une mutuelle obligatoire en faveur de ses salariés. Tous ces progrès, c'est parce que la restauration a joué le jeu qu'ils ont été possibles. Je veux que ce qui a servi d'amortisseur pendant la crise serve aujourd'hui d'accélérateur de la reprise. Je vais revoir tous les acteurs de la

profession pour fixer avec eux de nouveaux objectifs, d'abord en matière d'investissement. N'oublions pas qu'investir, c'est préparer demain, et générer de la croissance et de l'emploi. Par ailleurs, si on est capable d'être très bon en période de crise, je pense qu'on doit être encore plus ambitieux en sortie de crise. Si les professionnels sont désireux de s'engager, l'État l'est aussi.

**Comment voyez-vous l'avenir de l'investissement hôtelier ?**

Le nouveau classement hôtelier est essentiel et il nous appartient de favoriser la mobilisation des outils comme Oséo, même si celui-ci n'est actuellement pas perçu comme suffisamment réactif. Cet accompagnement à la modernisation indispensable du secteur fait partie des sujets dont nous discuterons en amont de la signature du nouvel avenant au contrat d'avenir. Je dois rencontrer Frédéric Mitterrand. Nous voulons, l'un et l'autre, valoriser le patrimoine français en développant de nouveaux établissements, dans l'esprit des 'paradores' en Espagne [hôtels de luxe situés dans des édifices historiques, NDLR], par exemple. Je crois aussi que nous devons réfléchir à la réduction ISF pour l'investissement et l'utiliser dans le cadre de la réforme de la fiscalité du patrimoine au profit des petits commerces. C'est un moyen de rapprocher utilement les banques, les contribuables, les TPE et les PME à l'échelon local.

**L'application des normes incendie va-t-elle pouvoir être repoussée à 2015, comme le demande la profession ?**

Je suis favorable à un alignement sur l'accessibilité, à condition que les préfets et leurs services fassent le tour des établissements et imposent, dans un premier temps à tous ceux qui présenteraient des risques immédiats, de conduire les travaux en urgence. On ne peut pas jouer avec la sécurité des personnes. Ce sujet fait l'objet actuellement de discussions interministérielles. Concernant l'accessibilité, nous devons arriver à 5 % des chambres accessibles aux personnes handicapées, en incitant le plus grand nombre à avoir très rapidement au moins une chambre aux normes. Dans certains lieux ou villages, là où il y a de tout petits établissements, je pense qu'il faut regarder comment il est possible d'inciter, dès maintenant, à l'aménagement progressif des établissements afin qu'une offre locale d'hébergement adaptée soit disponible avant 2015. On peut aussi mutualiser les engagements, c'est-à-dire répartir l'offre sur plusieurs établissements. C'est une proposition que je suis en train de faire au ministère de l'Intérieur.

## DEVANT PLUS DE 400 SPECTATEURS

### tre de meilleur sommelier de France

au Trianon Palace à Versailles, il a été sacré meilleur sommelier de France dans le val-de-Loire au terme d'une finale indécise jusqu'au bout.



Benjamin Roffet a reçu son trophée des mains de **Serge Dubs**, président de l'UDSF.

Paris), **Benjamin Roffet** (Trianon Palace, à Versailles) et **Pierre Vila Palleja** (Le Crillon, à Paris).

Mais il fallait auparavant négocier la demi-finale, une sévère sélection faisant appel à des connaissances théoriques et pratiques. Et à l'annonce des résultats de la demi-finale, seuls Romain Iltis, Pascaline Lepeltier, Antoine Petrus et Benjamin Roffet demeuraient sur scène pour se disputer le titre au terme d'une série d'épreuves passées

devant plus de 400 spectateurs. Finalistes en 2008, Pascaline Lepeltier et Antoine Petrus pouvaient faire figure de favoris tout comme Romain Iltis, déjà vainqueur du Master of Port. Mais c'est finalement Benjamin Roffet, le plus

régulier de ces deux jours de concours, qui s'imposait et recevait des mains de **Serge Dubs**, encore président de l'UDSF pour quelques heures, le trophée qui représentait son titre.

Jean Bernard

### Benjamin Roffet pense aussi au MOF

Âgé de 29 ans, Benjamin Roffet, après un bac général et une mention complémentaire obtenue à Dijon, puis un BTS hôtellerie-restauration décroché à Illkirch-Graffenstaden, a notamment travaillé en Angleterre avant de suivre **Gordon Ramsay** au moment de son installation à Versailles.

"La sommellerie, avoue-t-il, est un métier de passion où l'on apprend tous les jours et qui fait appel à de multiples connaissances. Bien sûr, un concours comme celui-ci impose des sacrifices, Mais ce travail n'est perdu pour personne et dans nos restaurants, ce sont les clients qui vont en profiter."

Le 16 mai prochain, Benjamin

Roffet participera également à la finale du concours Un des Meilleurs ouvriers de France. "J'ai maintenant très envie de réaliser le doublé, même si je me prépare différemment. Pour devenir MOF, on fait beaucoup plus appel à l'expérience pratique du candidat qu'à ses connaissances théoriques."

DES CRITÈRES RELATIFS AU HANDICAP, AUX SENIORS, À LA PARITÉ HOMMES/FEMMES OU À L'ORIGINE ETHNIQUE

## Le Radisson Blu Nice est le premier hôtel à obtenir le label Diversité

Il y a des hôtels plus éthiques que d'autres. Le Radisson Blu Hotel Nice vient de le démontrer en obtenant cette distinction décernée par l'organisme national de certification Afnor.

Le Radisson Blu Hôtel Nice n'a pas attendu la mise en place du label Diversité, créé en 2008 par l'organisme de certification Afnor, à l'initiative du président de la République, pour mettre en place un dispositif idoine : "Nous avons entamé avec la direction des ressources humaines notre démarche contre la discrimination, rappelle **Lionel Servant**, directeur général de l'établissement. Lorsque la ville de Nice nous a proposé de signer la charte de la diversité, il s'agissait d'une première étape que nous avons concrétisée par le label Afnor." Cette distinction, reçue en décembre des mains de Bricte Hortefeux, dans les locaux du ministère de l'Intérieur, remplit de fierté Lionel Servant "parce que le Radisson Blu de Nice est le premier hôtel à avoir reçu le label, avec des entreprises aussi prestigieuses que TFI, Veolia, SFR". Dans cet hôtel haut de gamme de 331 chambres et suites, qui compte 160 à 200 employés, la démarche a été fédératrice. "Elle a rassemblé tout le personnel, estime le directeur général. Nous avons mis en place un référent de la diversité, et mobilisé le personnel d'encadrement ainsi que tous les syndicats, soit une douzaine de personnes."

Les critères antidiscrimination ont d'abord été appliqués dans différents domaines, dont le recrutement. "Nous avons tout changé : nos méthodes, nos idées, nos outils.



L'équipe du Radisson Blu Nice incarne l'engagement de l'établissement en faveur de la diversité : "Nous avons cette attention pour les clients, je ne vois pas pourquoi nous n'aurions pas pu l'avoir avec nos employés", estime **Lionel Servant**, le directeur.

Nous avons répondu aux 18 critères de l'Afnor relatifs au handicap, aux seniors, à la parité hommes/femmes, et à l'acceptation des origines ethniques."

Cette démarche a fait du Radisson Blu un hôtel où l'on se sent bien. "Nous avons cette attention pour les clients, je ne vois pas pourquoi nous n'aurions pas pu l'avoir avec nos employés", estime le directeur, qui poursuit : "chez nous, la plupart d'entre eux sont là depuis dix ans." Il espère pouvoir faire partager cette expérience à d'autres mais il reste prudent. "C'est une démarche volontaire. Il ne s'agit pas d'imposer quoi que ce soit. En revanche, si des hôtels sont intéressés, je me tiens à leur disposition pour participer à des échanges d'expériences."

Évelyne de Bast

### Les démarches pour l'obtention du label

• Répondre à un autodiagnostic.

• Les domaines de labellisation :

État des lieux et des dispositifs existants ; formalisation de la politique de diversité au sein de l'entreprise ; communication interne ; information, sensibilisation et formation ; prise en compte de la diversité dans les activités de l'organisme ; évaluation et axes d'amélioration de la politique de diversité.

• Le label en 4 étapes :

Dépôt du dossier de candidature ; instruction du dossier par l'Afnor et attribution d'un évaluateur ; évaluation initiale du site, reconduite tous les dix-huit mois ; analyse du rapport d'évaluation par une commission permanente et attribution - ou non - du label pour une durée de trois ans.

• Coût Afnor : 1 500 E HT.

### ACCESSIBLE UNIQUEMENT PAR TÉLÉCABINE

## Vertigo : la gastronomie étoilée prend de l'altitude

**Megève (74)** Il a déjà créé le buzz en début de saison avec Vertigo, un restaurant d'altitude à la décoration éphémère et en annonçant l'ouverture d'un hôtel du même nom. Jérôme Foucaud persiste et signe avec 'Les Déjeuners au Sommet'.

Dans les Alpes françaises, le projet Vertigo est considéré comme "l'ovni de l'hiver". Qui oserait, en effet, ouvrir un restaurant uniquement accessible par télécabine (sans route d'accès), dont la décoration, orchestrée par **Philippe di Méo**, ne durerait qu'une saison ? **Jérôme Foucaud** l'a fait. Habitué à défrayer la chronique avec le Murano et le Kube hôtel, il ne pouvait en faire moins avec le Vertigo. Ce concept éphémère représente en réalité un projet d'hôtel 5 étoiles, qui verra le jour en 2012.

Pour ne pas en rester là, ce trublion de l'hôtellerie a lancé cette semaine 'Les Déjeuners au Sommet'. Pendant dix semaines, depuis le 10 janvier et jusqu'au 29 mars 2011, le restaurant gastronomique du Vertigo accueillera dix chefs distingués par le Michelin. Chaque semaine, tous les jours, durant sept déjeuners, vingt convives seulement pourront savourer, face au panorama du Mont-Blanc, un menu unique imaginé par des chefs de renom. Un accord mets et vins sera proposé ainsi qu'une formule avec dégustation de différents millésimes de champagne Krug. "J'ai voulu faire du luxe et de la haute gastronomie dans un



Jérôme Foucaud entouré d'Alain Perillat (à gauche) et d'Emmanuel Renaut.

restaurant d'altitude. La priorité a été donnée aux chefs de la région, puis aux autres chefs venus des quatre coins de France. En fait, j'ai été débordé par la demande. J'ai déjà dû ajouter une semaine à notre calendrier", explique Jérôme Foucaud. Les arts de la table sont confiés à Hermès, Saint Louis et Puiforcat. Après son lancement cette semaine, la table gastronomique du Vertigo est déjà un des événements les plus courus de l'hiver.

Fleur Tari

TÉL : 04 50 93 05 84

WWW.VERTIGO-HOTEL.COM



des lieux un traiteur des services

Des lieux de référence et des prestations de qualité au service de vos réunions ou événements professionnels de 5 à 6 500 personnes

**eurosites**  
LE GROUPE

0811 65 24 24 | www.eurosites.fr

RÉUNIONS VIP - SÉMINAIRES - CONVENTIONS - SALONS - LANCEMENTS DE PRODUIT - DÉFILÉS - SOIRÉES DÎNERS - CONGRÈS - FORMATIONS INFORMATIQUES - CONFÉRENCES DE PRESSE - DÉJEUNERS D'AFFAIRES

### Les chefs

- **Emmanuel Renaut**, Le Flocon de sel à Megève, du 10 au 16 janvier
- **Alain Perillat**, Atmosphère au Bourget du Lac, du 17 au 23 janvier
- **Philippe Mille**, Les Crayères à Reims, 7 au 13 Février
- **Nicolas le Bec**, restaurant Nicolas le Bec à Lyon, du 14 au 21 février
- **David Bisetto**, Casadelmar à Porto Vecchio, du 22 au 29 février 2011
- **Michel Rostang**, restaurant Michel Rostang à Paris, du 28 février au 6 mars
- **Philippe Etchebest**, Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion du 7 au 13 mars
- **Laurent Petit**, le Clos des Sens à Annecy, du 14 au 20 mars
- **Marc Veyrat et Yoann Comte**, La Nouvelle Auberge de l'Eridan à Veyrier du Lac, du 21 au 27 mars.

AFFICHAGES, PRESSE ÉCRITE, SPOTS RADIO, INTERNET

## La restauration fait campagne

Pour la première fois, la profession lance une campagne de publicité nationale à destination du grand public, dédiée aux métiers de la restauration. En signature : 'La restauration, le goût en mouvement'.



Présentation de la campagne à la presse par les présidents nationaux, de gauche à droite : **Gérard Guy** (CPIH), **Laurent Caraux** (SNRTC), **Hubert Vilmer** (Snarr), **Roland Héguay** (Umih), **Didier Chenet** (Synhorcat) et **Jacques Barré** (GNC).

Le goût en mouvement : tel est le slogan retenu pour la première campagne nationale de publicité mise en œuvre par la profession et qui démarre le 17 janvier. Choix a été fait dans un premier temps de capitaliser sur la restauration et la quinzaine de métiers identifiée dans ce secteur. Destinée au grand public, tournée vers les jeunes, cette campagne a plusieurs objectifs : "attirer de nouveaux talents, changer le regard sur nos métiers, mieux faire connaître leur diversité et leurs opportunités", commente **Roland Héguay**, président confédéral de l'Umih, en se félicitant que celle-ci ait fait un consensus de la part de l'ensemble des organisations patronales. Même sentiment de la part de **Didier Chenet** et **Gérard Guy**. Au programme : affichage, annonces presse écrite et radio, et présence sur le web, en particulier sur le réseau Facebook avec la page Profession restaurateur, qui sera, pour commencer, accessible uniquement aux salariés et patrons de la filière. "Au cœur du dispositif, la campagne presse met en avant cinq thématiques prioritaires pour promouvoir les métiers de la restauration et renforcer ainsi l'attractivité auprès de l'opinion et des candidats potentiels. Cette série de cinq visuels, réa-

lisés avec le concours du photographe **Tom Nagui**, présente les différentes facettes du secteur", explique un représentant d'Euro RSCG, l'agence chargée de sa réalisation. On y met en avant l'expertise des métiers, la notion d'ascenseur social, l'accès à des formations diplômantes quel que soit le niveau d'entrée, la possibilité de voyager ou encore l'ouverture à l'entrepreneuriat. Le plan média comprend notamment des affichages dans 320 gares et s'élève à 955 000 €. "En radio, la restauration vise en priorité les jeunes avec la diffusion d'un spot de 30 secondes, qui joue sur les codes de la télé-réalité et le ton décalé des émissions à succès", précise Euro RSCG. Cette campagne est entièrement financée par le Fonds de modernisation de la restauration. Parce que les dirigeants du secteur estiment que le succès de l'opération passe impérativement par le terrain, les syndicats ont demandé à leurs adhérents d'être, à leur tour, les ambassadeurs de ce mouvement. En discuter avec la clientèle, le personnel, rencontrer les élus, provoquer des échanges avec la presse locale... Le mot d'ordre est lancé !

Sylvie Soubes

WWW.LARESTAURATIONENMOUVEMENT.COM

### EN BREF

#### Accor cède sa participation dans le groupe Lucien Barrière à Fimalac

Dans un communiqué publié le 12 janvier, Accor a confirmé la cession d'un montant de 268 ME. Accor percevra, en outre, 7,35 ME au titre de dividendes sur l'exercice 2010. Pour les actionnaires d'Accor, le montant de l'opération équivaut à la valeur proposée lors du projet d'introduction en Bourse du groupe Lucien Barrière, nette de sa participation de 49 % dans le capital du groupe Lucien Barrière à Fimalac pour frais d'associés. Le protocole prévoit la cession par Accor de 34 % du capital à Fimalac, pour un montant de 186 ME et de 15 % au groupe Lucien Barrière pour 82 ME, ces 15 % ayant pour vocation à être annulés dans le cadre d'une réduction de capital. Au terme de l'opération, le groupe Lucien Barrière sera détenu à 60 % par la famille Desseigne-Barrière et à 40 % par Fimalac. Pour **Gilles Pélisson**, qui était président du conseil d'administration d'Accor jusqu'au 15 janvier, "cet accord permet de valoriser au mieux les intérêts des actionnaires d'Accor et de parachever le recentrage du groupe sur son cœur de métier. Pour le groupe Lucien Barrière, le partenariat avec Fimalac représente une solution optimale, tant sur le plan patrimonial qu'industriel."

#### Le chiffre d'affaires de Sodexo progresse de 10,5 % pour le premier trimestre 2010-2011

Le chiffre d'affaires du premier trimestre de l'exercice 2010-2011, clos le 30 novembre 2010, s'élève à 4 268 ME, soit 10,5 % de mieux que pour la même période de l'exercice 2009/2010. Pour **Michel Landel**, directeur général de Sodexo : "Les trois premiers mois de l'exercice 2010-2011 sont conformes à nos attentes. Notre croissance interne atteste de la qualité et de la pertinence de nos offres face à la demande grandissante de la part de nos clients pour des solutions globales de service et résulte des efforts quotidiens des 380 000 collaborateurs de Sodexo. Si la conjoncture nous incite toujours à la prudence, nous réaffirmons nos objectifs pour l'année en cours et à moyen terme." Sodexo a annoncé en novembre dernier qu'il tablait sur une croissance interne du chiffre d'affaires comprise entre 3 et 4 % et un résultat opérationnel en croissance de 10 % hors effets de change.

depuis 1892 Barista café culture torréfaction  
**ACADEMIE du CAFÉ®** service latte art qualité  
 espresso Champion de France savoir-faire  
 formation **CAFÉS RICHARD** caféologie cocktails  
 assistance **qualité** sélection origines



## Académie du Café®

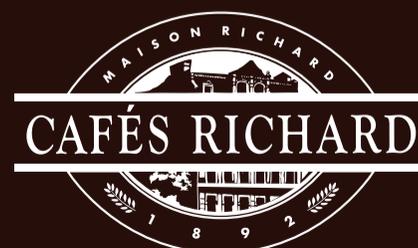
Centre de formation agréé

### • Des formateurs confirmés •

**M. McCauley** - Caféologue, Formateur, Juge international  
**A. Calvez** - Formateur, double Champion de France de Barista

### • Une expertise reconnue •

Caféologie / Dégustation / Barista / Cafés Cocktails / Latte art



du 22 au 26 janvier 2011  
 Hall 10 - stand E21

## ENTRETIEN CROISÉ

## Rencontre au sommet de la restauration

Pour Didier Chenet, président du Synhorcat, comme pour Pascal Bredeloux, directeur général de Bonduelle, l'exigence de qualité est la même pour le restaurateur et pour l'industriel.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

**Pascal Bredeloux :** Votre secteur vit depuis plusieurs années des bouleversements importants, internes et externes, liés à l'environnement, à l'économie du pays, aux évolutions socioculturelles... De notre côté, nous, industriels de l'agroalimentaire, dont l'activité est en partie consacrée à la restauration, le meilleur moyen de nous adapter est de connaître nos clients et d'avoir le même professionnalisme qu'eux. Cela implique d'être proches, d'appréhender leurs besoins, leurs envies, leurs problèmes. Cela a valu au moment de la baisse de la TVA, lors de la crise ou maintenant, en sortie de crise. Nous devons leur apporter des solutions qui leur permettent de rivaliser avec des entreprises plus structurées, multienseignes, multinationales, etc. Plus on offrira de compétitivité à la restauration commerciale, plus on lui permettra d'être saine, d'avoir des comptes d'exploitation équilibrés, et - 'vilain' terme, mais qu'il faut employer - de gagner de l'argent. Une entreprise doit être viable et pouvoir se transmettre quand c'est nécessaire. En ce qui nous concerne, nous sommes une entreprise patrimoniale, qui porte le nom de ses dirigeants. Nous voyons nos clients se battre pour leur business, leur famille, avec en face d'eux une concurrence accrue et des lois de plus en plus complexes. Le restaurant, c'est un peu le pôle de tous les phénomènes de la société. Le légume est, lui, un produit qui a souvent été maltraité, qui n'a jamais vraiment été prioritaire pour les professionnels. Notre métier, c'est le légume et seulement le légume. Nous voulons donner aux restaurateurs la capacité d'imagination et d'innovation. Aujourd'hui, plus que jamais, c'est le moyen pour eux de créer des choses nouvelles, de fidéliser une clientèle, de la féminiser quand c'est nécessaire, de la rajeunir quand il s'agit de faire manger des épinards aux enfants... Nous sommes, votre secteur et nous, au confluent d'intérêts communs.

**Didier Chenet :** Il est clair que des entreprises comme Bonduelle portent une certaine exemplarité. Quand nous parlons

Pascal Bredeloux et Didier Chenet.



niques, les meilleurs protocoles, le meilleur savoir-faire. C'est être là où on fait bien les choses et où les gens nous font avancer. Il n'y a pas mieux qu'un MOF formé au traditionnel pour aider un industriel à évoluer dans ses produits. Nous finançons aussi une thèse sur les comportements cognitifs des enfants face aux légumes. Et cela n'a rien à voir avec ce que l'on croit et avec ce que pensent beaucoup de parents...

**D. C. :** Des enseignes précises sur leur carte qu'ils ser-

vent tel ou tel produit Bonduelle. Mais ce n'est pas systématique...  
**P. B. :** Nous sommes très attachés aux connaissances qu'aura celui ou celle qui va mettre en œuvre nos produits. Mettre en avant Bonduelle, est-ce intéressant pour la marque ? Est-ce valorisant pour le restaurateur ? Ce que je peux vous dire, c'est que nous avons une lisibilité de la marque Bonduelle chez certains clients parce que nous avons formé leurs cuisiniers à l'usage du légume et des technologies. Nous savons que celui qui va porter notre marque le fera dans de bonnes conditions et avec les bonnes techniques... Il est regrettable qu'en France, contrairement à certaines écoles européennes ou internationales, nos formations aient du mal à porter la vision des produits industriels.

**P. B. :** Bonduelle a quasiment l'intégralité de ses agriculteurs sous contrat. Nous travaillons ensemble, nous partageons les risques. Nous sommes dans une agriculture raisonnée et maîtrisée qui permet à l'un et à l'autre de vivre correctement. Nous ne sommes pas dans une relation de rapports de force, contrairement à d'autres secteurs de l'économie. Il y a des inquiétudes sur la perte du goût, et si les restaurateurs se calent sur la grande distribution, ils ont tort. Le client n'a pas les mêmes comportements en grande surface et en restauration. En restauration, il n'y a pas de compromis.

**D. C. :** Je pense qu'une meilleure compréhension de nos besoins tient aussi au fait que des jeunes issus de nos écoles partent dans l'industrie agroalimentaire. Je ne suis pas d'accord avec les gens qui s'en émeuvent : je préfère les voir entrer dans ce secteur plutôt que dans la distribution.

**P. B. :** Il est important, pour nous, de trouver des personnes associant des connaissances dans la restauration et dans l'agroalimentaire. Cela peut être perçu comme un secteur concurrentiel, mais je pense que c'est un partenariat qui devrait s'amplifier et s'organiser pour qu'il y ait des réponses de professionnel à professionnel, tout en prenant en compte la diversité de la restauration. Nous avons l'ambition de fournir des légumes, mais surtout de les fournir à tout le monde. Un étoilé a sa vision et généralement sa propre stratégie culinaire. Nous avons le devoir de répondre à la fois à la demande du plus grand nombre et à celle d'un public plus spécifique.

**D. C. :** Vous êtes partenaire du centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse. Dans quel esprit ?

**P. B. :** Pour nous, être si proche de ce haut lieu de la restauration, reconnu dans le monde entier, c'est être là où sont rassemblés les meilleures tech-

vent tel ou tel produit Bonduelle. Mais ce n'est pas systématique...

**P. B. :** Nous sommes très attachés aux connaissances qu'aura celui ou celle qui va mettre en œuvre nos produits. Mettre en avant Bonduelle, est-ce intéressant pour la marque ? Est-ce valorisant pour le restaurateur ? Ce que je peux vous dire, c'est que nous avons une lisibilité de la marque Bonduelle chez certains clients parce que nous avons formé leurs cuisiniers à l'usage du légume et des technologies. Nous savons que celui qui va porter notre marque le fera dans de bonnes conditions et avec les bonnes techniques... Il est regrettable qu'en France, contrairement à certaines écoles européennes ou internationales, nos formations aient du mal à porter la vision des produits industriels.

**D. C. :** Quand on commence à prononcer le mot industriel, en France, tout de suite, cela donne des boutons !

**P. B. :** La restauration remonte aujourd'hui une partie de ses coûts fixes vers l'industriel, et ce, non pour faire des bénéfices, mais pour générer un meilleur accueil, améliorer le cadre, la carte... C'est une bonne équation. Toutefois, on ne peut pas d'un côté faire assumer aux industriels une partie de ses coûts en voulant acheter au meilleur prix la meilleure qualité, et d'un autre côté décrier ce produit parce qu'il est industriel. C'est grâce à l'effet de volume que nos produits sont moins

chers à l'achat. Le produit est différent de celui vendu par le petit épicier du coin ou issu du potager familial. Néanmoins, qui imagine qu'un restaurant situé dans le XV<sup>e</sup> arrondissement de la capitale fait pousser ses légumes dans son arrière-cour ? Ce n'est pas vrai et ce n'est pas ce qu'on a envie de savoir. Quand on est au cœur de ce marché - la restauration commerciale, qu'elle soit petite ou grande -, il est possible de lui apporter une gestion et une qualité saines. Ce qui est important pour moi, c'est également la régularité, mais sans tomber dans le standard. Je prône, personnellement, l'identité du restaurateur sur son produit : si je vends un haricot vert extra-fin, c'est le travail du cuisinier qui fera la différence.

**D. C. :** L'ouverture des écoles à un certain nombre d'industriels n'est pas incompatible. Tout le monde ne sera pas Alain Ducasse, comme tout le monde ne fera pas Polytechnique. Tout le monde peut s'imaginer participer à l'émission Masterchef mais tout le monde ne décrochera pas le titre.

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

UN INVESTISSEMENT DE 30 MILLIONS D'EUROS

# Le binôme Marriott-Vinci gagne le projet de transformation du commissariat central de Strasbourg en hôtel 5 étoiles

La Mairie vient de trancher : l'édifice du XVIII<sup>e</sup> siècle va devenir un hôtel Renaissance 5 étoiles de 105 chambres et suites, en 2014, après trois ans de travaux. Pourtant, ce projet a rencontré des avis défavorables de la part des professionnels strasbourgeois. Évelyne de Bast

Ce sera donc Renaissance, une enseigne Marriott, qui s'installera en 2014 dans le centre-ville de Strasbourg, ajoutant une marque de catégorie 5 étoiles à son parc hôtelier. Pour la capitale alsacienne, siège du Parlement européen et située à deux heures quinze de Paris par TGV, c'est un projet majeur. "Il est impensable que la 4<sup>e</sup> région touristique de France ne possède pas son 5 étoiles", déclare **Jean-Jacques Gsell**, adjoint au maire chargé des affaires économiques et du tourisme et président de l'office du tourisme. "Son ouverture coïncidera avec [la fin de] la rénovation du palais des congrès, fin 2013. Par ailleurs, d'ici à fin 2011, la ligne TGV Rhin-Rhône mettra Lyon à 3 h 40 de Strasbourg [5 h 15 actuellement, NDLR]."

Selon l'observatoire de la chambre de commerce et d'industrie (CCI), un peu plus de la moitié des hôtels de la ville est en catégorie 2 étoiles, les 4 étoiles ne représentant que 6 % des établissements (14 % des chambres). De plus, la progression du parc s'est effondrée : entre 1988 et 1998, il s'est accru de 4 600 chambres, mais, de 1998 à 2008, de seulement 323 chambres.

L'aménagement de l'ancien commissariat central de Strasbourg, situé dans un établissement classé du XVIII<sup>e</sup> siècle, "comporte un hôtel de 105 chambres et suites sous la marque Renaissance, avec bar, restaurant, et spa", a déclaré **Jean-Luc Guermont** de Vinci Immobilier, partenaire de Marriott.

L'investissement total avoisinera les 30 millions d'euros.

Pourtant, le projet ne fait pas l'unanimité à Strasbourg.

**Patrick Diebold**, président du syndicat des hôteliers, reste sceptique : "Nous sommes déjà en surcapacité hôtelière à Strasbourg, et les hôtels 4 étoiles actuels bradent leurs prix."

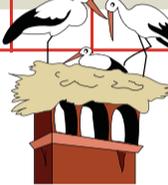
Selon les statistiques de la CCI, la fréquentation est moyenne et surtout saisonnière. Ainsi, en 2009, toutes ca-

tégories confondues, les hôtels ont enregistré un taux d'occupation en baisse de 2,51 points, un RevPAR en baisse de 1,36 % (- 3,18 % pour les 4 étoiles), même si le prix moyen affiche + 5,93 %. Pourtant, la ville possède de nombreux atouts entre la clientèle d'affaires et celle de loisirs, notamment européenne. Patrick Diebold relativise : "Nous avons un pic de fréquentation très soutenu en décembre, mais nous souffrons terriblement en été. De plus, les députés européens ne remplissent les hôtels que deux jours par mois...".

Soucieux de leur avenir, les hôteliers espèrent que ce projet permettra d'attirer de nouvelles catégories de visiteurs, souhait partagé par l'office de tourisme qui multiplie les opérations de promotion vers le Japon, la Chine et les pays émergents. Reste le problème des périodes creuses estivales. Jean-Jacques Gsell est serein. "C'est un pari sur l'avenir, car désormais Strasbourg, est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco. Ville de congrès et de courts séjours, elle répond tout à fait aux critères du tourisme international." Une opportunité à saisir par tous.

Les projets hôteliers à Strasbourg						
Projets hôteliers				Projets résidences de tourisme		
Sites d'implantation	Enseigne	Classement	Nombre de chambres	Enseigne	Classement	Nombre de chambres
Heiritz	Holiday Inn Express	3 *	187	<b>Strasbourg</b>		
Strasbourg centre rue Nuée Bleue	Marriott Renaissance/Vinci	5 *	100	Citadines Appart's Hotel	3 *	107
Port du Rhin	Projet Croisieurope			Adagio	3 *	57
Site des anciens haras	Projet de l'IRCAD	4 *	55	Aesta Hotel Résidences & Suites	4 *	89
Parc des expositions Strasbourg Petite France	Projet de nd			AppartHotel Victoria Garden	2 *	315
Route du Rhin	Hôtel	4 *	22	Quality Suite (Appart Hotel)	3 *	51
	Reconstruction (Ibis)			Résidence Cathédrale	3 *	5
				Résidence Kléber	2 *	80
				Cap Europe	2 *	110
				Résidence Lagrange		98
				Park & Suite		140
				Pierre et Vacances		183
				<b>Illkirch</b>		
				Citadines Appart's Hotel	2 *	102

Source : Observatoire de la CCI de Strasbourg



INFOGRAPHIE : STÉPHANIE LAGOUTTE



## Et si vous décidiez d'ouvrir votre propre affaire ?

Qui n'a jamais rêvé d'ouvrir son propre restaurant ! On attend toujours le bon moment pour se lancer dans cette grande aventure... Et si c'était maintenant ? Le secteur de la restauration crée plus de 30 000 emplois par an, rejoignez-nous !

[larestaurationenmouvement.com](http://larestaurationenmouvement.com)



le goût en mouvement

SIRHA 2011

# UNE PLATEFORME DE DÉCOUVERTES DÉDIÉE À TOUTES LES TENDANCES D'UNE RESTAURATION INNOVANTE



Dans un contexte de perpétuelle mutation des habitudes alimentaires, la recherche de produits nouveaux, de matériels performants, et par-dessus tout, la découverte des modes de consommation des années à venir sont essentiels. Tous les professionnels de la restauration, qu'elle soit collective, gastronomique, rapide, hôtelière pourront trouver des réponses à leurs questions au Sirha, du 22 au 26 janvier 2011, à Eurexpo Lyon. Rendez-vous sur notre page dédiée au Sirha sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr), pour découvrir le guide du visiteur et toutes les informations utiles pour votre visite. Démonstrations, animations, tables rondes, espaces de recherche et d'échanges d'idées et de savoir-faire, tout est mis en œuvre pendant cinq jours pour susciter et inspirer la créativité et la réflexion, générer du business en toute convivialité. Sans oublier la multitude de concours dont le Championnat du monde de pâtisserie et le fameux Bocuse d'Or. Quelques jours avant le salon, nous vous proposons de retrouver Jérôme Jaegle, le candidat français à ce prestigieux concours. Capitale d'une gastronomie traditionnelle, Lyon n'en est pas moins ouvert aux jeunes talents et aux concepts modernes, dont nous vous présentons quelques exemples.

Retrouvez votre journal L'Hôtellerie Restauration sur le Sirha Hall 10 Galerie C Stand C102



Retrouvez la finale du Bocuse d'Or 2011 sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

- Vidéos
- Résultats du concours
- Interviews



AVEC LA SOLIDARITÉ RÉGIONALE DE LA PROFESSION

## L'Alsace s'est mobilisée pour Jérôme Jaegle

Strasbourg (67) S'il exerce à Lyon, le candidat français au prochain Bocuse d'Or demeure un Alsacien pur sucre et les chefs de la région se sont démenés pour l'aider à boucler son budget.

En octobre, Jérôme Jaegle rencontre Nicolas Stamm, chef de la Fourchette des Ducs à Obernai (2 étoiles Michelin) et membre des Étoiles d'Alsace. Une association où le chef alsacien émigré à Lyon chez Christian Têtedoie (1 étoile Michelin) connaît bien puisqu'il a longtemps exercé dans sa région natale, chez Jean-Yves Schillinger à Colmar (1 étoile) ou chez Olivier Nasti au Chambard à Kaysersberg. À son retour dans la région, Nicolas Stamm évoque le sujet parmi ses confrères. Car le budget du candidat, qui a décroché le bronze au Bocuse d'Or Europe, s'élève à 200 000 €. "Les marchandises pour s'entraîner, le dessin et la réalisation des plats pour la présentation, les plats en argent... tout ceci coûte cher. Le concurrent qui a gagné il y a deux ans dispo-



De gauche à droite : Nicolas Stamm, Olivier Nasti et Jérôme Jaegle préparent les amuse-bouche.

sait d'un budget de 2 ME", avance Jérôme Jaegle. Mais "un rêve de gamin" n'a pas de prix. Et quoi de mieux qu'un dîner d'exception pour attirer les bonnes volontés ?

### Le lycée hôtelier Alexandre Dumas au service

Organisé le 20 décembre, le repas proposé à 95 € par personne (boissons comprises) a accueilli une centaine de convives au palais des congrès de Strasbourg. Les

Retrouvez Jérôme Jaegle et son équipe en vidéo sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) en tapant le mot-clé RTR611431

Étoiles d'Alsace, aidés par la Fédération des Maîtres restaurateurs d'Alsace et par la Fraternelle des cuisiniers d'Alsace, se sont mis aux fourneaux tandis que les élèves du lycée hôtelier Alexandre Dumas assuraient le service en salle et le Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace fournissait les vins. Le Groupement des hôteliers et restaurateurs du Bas-Rhin-Umh 67 s'est chargé de la communication.

Flora-Lyse Mbella

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

LE PLUS GROS RÉSEAU DE CHEFS EXPATRIÉS EST BASÉ À LYON

## Les Toques blanches du monde : l'union fait sa force

L'association à but non lucratif affiche, pour son premier anniversaire, un bilan très positif avec l'adhésion de 120 chefs français à l'étranger.

Un an d'existence et l'association Les Toques blanches du monde a déjà acquis la force d'un réseau solide. Créée par Georges Devesa (société Evolem), Patrick Marche (Chocolats Weiss) et Christophe Marguin, chef aux Échets (01) - celui-ci est le président actuel des Toques blanches lyonnaises et du monde -, elle regroupe cuisiniers et pâtisseries français installés à l'étranger. "Pour être membre, il n'y a aucune cotisation à payer. Notre objectif est de fédérer le plus de chefs pour revaloriser la cuisine française dans le monde. L'inscription par l'Unesco [du repas gastronomique français] au patrimoine immatériel de l'humanité tombe on ne peut mieux." Ce réseau permet également d'éviter aux chefs et pâtisseries l'isolement personnel et professionnel. Pour rejoindre les Toques



Christophe Marguin, président des Toques blanches lyonnaises et du monde.

blanches du monde, il suffit d'envoyer une demande d'adhésion et d'avoir fait ses preuves au service de la cuisine française, ou encore d'être recommandé : "Si le chef qui fait la demande n'est pas connu, nous prenons des renseignements sur lui", précise Christophe Marguin.

Quatre ambassadeurs de talent représentent l'association dans le monde : Guillaume Gomez à Paris pour l'Europe, David Hemmerlé à Dubaï pour le Moyen-Orient, Freddy Schmidt à Manille pour l'Asie et le Pacifique et Jean-Michel Bergognoux pour les États-Unis.

Sonia Delzongle

[WWW.TOQUES-BLANCHES-DU-MONDE.COM](http://WWW.TOQUES-BLANCHES-DU-MONDE.COM)

**FRITEUSES SANS HUILE  
CHARIOTS SNACKING**

Créez ou augmentez votre activité avec un budget restreint grâce aux :

- Chariots ambulants multi-activités :** Friterie, bar à pâtes, à jus...
- Friteuses sans huile :** cuisent à toute heure en quelques minutes, sans préchauffage et sans hotte
- Cuiseurs à pâtes**
- Presses-oranges automatiques**

Profitez du 4 fois sans frais !

**Venez nous rencontrer au SIRHA  
du 22 au 26 janvier 2011 - STAND 6 K 32**

Depuis 15 ans à votre service ...  
Contactez **La Maison Du Concept Snacking**  
Tél. 01 64 94 56 40 Fax. 01 64 94 56 60

## UN CADRE CONTEMPORAIN POUR UN TOUT NOUVEAU BAR À VINS

## Géraldine Carret fait coup double avec Elleixir

**Limonest (69)** Sommelière, la jeune femme exerce désormais dans deux lieux : le week-end dans le restaurant de Laurent Bouvier, Le Puy d'or à Limonest, mais aussi en solo en semaine, dans cet Elleixir dont elle a ouvert les portes en décembre 2010.

Le 13 décembre 2010 : quelques ouvriers sont encore présents au lieu-dit Le Bois des Côtes. En bordure de la Nationale 6, dans la zone Techlid où se côtoient les immeubles de bureaux de Champagne-au-Mont-d'Or, Limonest et Dardilly, un bar à vins ouvre ses portes. En cuisine, **Laurent Bouvier** a provisoirement abandonné son Puy d'or pour prêter main forte à **Raphaël Béringier** qui dirige la manœuvre. En salle **Géraldine Carret**, sommelière, accueille les premiers clients. Cette souriante jeune femme, formée au lycée François Rabelais de Dardilly, a intégré le Puy d'or et a su convaincre Laurent Bouvier d'ouvrir une seconde adresse, plus décontractée : "Nous en avions tous les deux envie. Il nous semblait intéressant, dans ce secteur de bureaux, de proposer de manger rapidement sans renier la qualité dans l'assiette. Et comme je suis passionnée par les vins, l'idée s'est imposée. Il y a l'envie de se faire plaisir bien sûr, mais aussi de faire plaisir aux clients."

## Un clin d'œil

Avec ses 98 places assises, un lieu contemporain est né. Sobre avec ses notes de bois, comme autant de clins d'œil à un terroir auquel Géraldine est attachée. Pour mener à bien les travaux, **Alain** et **Dominique Vavro** ont planché sur le projet imaginé par la sommelière et



Géraldine Carret et les chefs Raphaël Béringier et Laurent Bouvier.

mobilisé leurs troupes pour que tout soit terminé en quelques semaines. "Le lieu correspond tout à fait à ce que je souhaitais. Les gens peuvent se restaurer en découvrant des vins proposés à des prix compétitifs. Et le nom est bien sûr un clin d'œil, avec cette nouvelle orthographe du mot élixir pour monter qu'une femme est aux commandes", explique simplement Géraldine Carret, qui attend avec impatience les premiers résultats dans un secteur à fort réservoir de population. Si tout marche comme prévu, le concept sera décliné, ailleurs.

Jean-François Mesplède

## ELLEIXIR

304 ROUTE NATIONALE 6 · LE BOIS DES CÔTES  
69760 LIMONEST  
TÉL. : 04 78 34 40 12  
WWW.ELLEIXIR.COM

## EN ATTENDANT SON RESTAURANT

Grégory Cuilleron sort son 1<sup>er</sup> livre

Après son succès à 'Un dîner presque parfait', il propose ses recettes à travers un ouvrage ludique à son image : simple, sympathique, généreux...

**L'Hôtellerie Restauration** : Pour vous, que représente la cuisine ?

**Grégory Cuilleron** : Un moyen, pas une fin. J'ai toujours adoré manger. **Léon**, mon grand-père, chez qui j'ai vécu était très gourmand. Gamin, j'adorais regarder La cuisine des Mousquetaires à la télévision et Maité est devenue mon idole ! Un jour, à 16 ans, j'ai cassé mon livret A pour m'offrir un repas à La Tour Rose chez **Philippe Chavent** : ce fut un tournant. J'ai découvert le talent, l'imagination et ça m'a donné envie. De fil en aiguille, j'ai mieux découvert ce milieu en suivant le photographe **Jeff Nalin** dans les grands restaurants puis en travaillant en cuisine chez **Jean-Christophe Ansanay-Alex** à l'Auberge de l'Île.

**Et puis il y a eu la télévision... et aujourd'hui ce livre.**

Oui, j'ai été le premier gagnant de l'émission 'Un dîner presque parfait' en février 2008. Puis, en 2009, le Combat des régions en direct du Lutetia. Cela m'a donné une certaine légitimité, d'où cette envie d'écrire un livre. J'ai toujours envie de partager ma cuisine et je pense que la meilleure recette, c'est la prochaine ! L'ouvrage s'adresse à tout le monde, avec l'objectif de retracer mon parcours, d'expliquer mes petits plats. C'est simple et ludique. J'aime la cuisine économique, autour du produit.

**Et il y aura, fatalement, un restaurant. C'est pour quand ?**

Forcément ! Avec mon frère **Thibault** en salle. Un bistrot contemporain où l'on fera une cuisine du marché le midi et des menus plus élaborés, le soir. Ce sera simple : 30 à 40 couverts, deux en salle, deux en cuisine et moi en satellite ! Je veux aller à la rencontre des gens et faire ce que j'ai envie de faire. Le Sirha peut être un bon tremplin pour une ouverture en mars ou avril 2011, sinon ce sera septembre. Il faut simplement trouver un lieu dans la presqu'île lyonnaise.

J.-F.M.

## DANS LA CUISINE DE GRÉGORY

M6 ÉDITIONS, 164 PAGES, 15 €.



© JEFF NALIN

## FESTIVAL DU LIVRE CULINAIRE

www.festivaldulivreculinaire.com

du 3 au 6 mars 2011

L'abus d'alcool nuit gravement à la santé. À consommer avec modération.



au CENTQUATRE: 5, Rue Curial - Paris 19<sup>e</sup> - Metro Riquet

Journées Professionnelles du 3 au 4 mars  
Ouvert au public les 5 et 6 mars

Horaires: 10h00 - 19h00  
Prix de l'entrée pour les plus de 12 ans: 5 €

Photo: Denis Nidos

MAIRIE DE PARIS

LE 104<sup>e</sup> CENT QUATRE  
ÉTABLISSEMENT ARTISTIQUE DE LA VILLE DE PARIS

mastrad®

CUISINE.TV

aufeminin.com

à table

Le Repaire de Bacchus

ROSIÈRES  
INSTRUMENTS DE TALENT

Marmiton.org

Organisé par

GOURMAND International

NUMÉRO COLLECTOR EN PERSPECTIVE

## Le guide 'Michelin Great Britain & Ireland' fête son centième anniversaire

Une célébration marquée par deux nouveaux 2 étoiles à Londres, récompensant le travail du chef britannique Nathan Outlaw, au Rock, et de la Française Hélène Darroze, déjà étoilée à Paris, pour le restaurant du Connaught.

Après la France, le guide *Michelin Grande-Bretagne* célèbre son 100<sup>e</sup> anniversaire. L'édition 2011 est accompagnée d'un livret retraçant l'histoire du guide. Numéro collector en perspective. Il faut préciser que ce centenaire est symbolique puisque la publication du guide fut interrompue deux fois depuis 1911. La Première Guerre mondiale a entraîné la suspension de la parution, qui n'a repris qu'en 1922, pour s'arrêter à nouveau en 1930. Il faut attendre 1974 pour voir reparaitre le guide *Great Britain & Ireland*. **Derek Bulmer**, patron du guide depuis de nombreuses années et tout juste à la retraite, évoque sans retenue les difficultés rencontrées dans les années 1970 pour trouver des restaurants dignes d'être sélectionnés dans le guide : "On trouvait plus facilement des endroits où la carte ne changeait jamais et où les produits sortaient du congélateur. Le niveau de la cuisine anglaise était vraiment très bas. Il a fallu attendre quelques années pour voir l'avènement de la cuisine moderne britannique, matinée d'inspiration européenne et qui utilise des produits de chez nous, de très grande qualité."

### La cuisine des Tudor et des Stuart

Derek Bulmer ajoute : "Joël Robuchon a déclaré que Londres est devenue la capitale gastronomique du monde. C'est sûrement pour cela que les grands chefs du monde ont envie de s'installer ici." Malgré les sarcasmes récurrents que l'on entend sur la cuisine outre-Manche, les Anglais



Derek Bulmer, patron du guide Michelin Great Britain & Ireland.

comptent aujourd'hui quatre restaurants 3 étoiles (**Gordon Ramsay** et **Alain Ducasse** at the Dorchester à Londres, **Waterside Inn** et **Fat Duck** à Bray). Dans le quotidien *The Evening Standard*, **Heston Blumenthal** (**Fat Duck**) expliquait le 17 janvier que si les Français surnommaient les Anglais 'rosbifs', c'était en hommage à leur cuisine et à leur savoir-faire en matière de cuisson de la viande. Nous aurions envoyé des cuisiniers en Angleterre afin qu'ils se forment à cette technique. Il revendique un patrimoine culinaire riche mais oublié, qu'il entend remettre en lumière. À la fin du mois, il ouvrira une table au Mandarin Oriental Hyde Park à Londres où il réinterprètera des classiques datant des Tudor et des Stuart. Une nouvelle tendance en vue ? Le guide 2012 donnera son verdict.

Pour la nouvelle rédactrice en chef du guide Grande-Bretagne, **Rebecca Burr**, le grand atout du pays, c'est "la remarquable diversité de ses restaurants, tous les styles de cuisine pour lesquels les clients montrent toujours le même goût". Chez les étoilés, on trouve aussi bien de la cuisine anglaise que française, italienne, chinoise, japonaise, etc. Une richesse inédite qui explique la déclaration de **Joël Robuchon**. Et puis, il y a cette spécificité toute britannique qui est mise à l'honneur : le pub. "Le *Pony & Trap* à *Chew Magna*, qui vient de recevoir une 1<sup>re</sup> étoile, prouve que les pubs peuvent également servir une très bonne cuisine." Elle note aussi un bel effort de la part des professionnels en matière de rapport qualité/prix, ce qui se manifeste par la promotion de 26 nouveaux Bib gourmand.

Sans aucune perfidie, on notera que le centenaire de la création du guide *Michelin Great Britain & Ireland* ne voit pas l'apparition d'une seule nouvelle table 3 étoiles. Il est marqué par l'attribution de 2 étoiles au **Rock** et à **Hélène Darroze** at the **Connaught**. La première est menée par le Britannique **Nathan Outlaw**, tandis que la seconde est sous la responsabilité d'une jeune femme d'origine landaise et bien française, 'isn't it' ? La gastronomie française a décidément encore de beaux jours devant elle outre-Manche. Que Londres soit la capitale gastronomique du monde ou pas. En attendant, *Michelin* vend des guides. En 2010, il s'en est vendu plus de 1,2 million dans le monde, ce que n'a pas manqué de souligner **Jean-Luc Naret** pour sa dernière apparition en tant que directeur des guides *Michelin*.  
Nadine Lemoine

### LE FOIS GRAS ET LA TRUFFE ET À L'HONNEUR

## Lexine Hepworth monte sur la première marche du 2<sup>e</sup> trophée Jean Rougié

Sarlat (24) Ils étaient huit jeunes à s'affronter le 15 janvier sur la scène du centre culturel. Ils ont été départagés par un jury présidé par le triple étoilé Régis Marcon.

Organisée par les maisons Rougié (foie gras) et Pébeyre (truffes) et avec le soutien de la mairie de Sarlat, cette 2<sup>e</sup> édition du trophée Jean Rougié a remporté un vif succès. Si le grand public était au rendez-vous de la Fête de la truffe - qui se déroulait tout le week-end -, avec le marché aux truffes (jusqu'à 950 E le kilo), des dégustations et, le soir, un grand show culinaire, les professionnels n'étaient pas en reste, présents en nombre pour soutenir ce concours créé en 2010 pour permettre aux jeunes d'exercer leur talent autour de deux produits emblématiques de la région, le foie gras et la truffe.

Grande nouveauté cette année, ce concours, réservé aux jeunes de terminale bac pro, brevet professionnel ou BTS option cuisine, mettait à l'honneur les duos élève/professeur afin de valoriser le travail d'équipe. Les huit candidats avaient deux plats à réaliser. Le matin, la *Compression* à base de foie gras et garnie de truffes noires qui leur avait permis de se sélectionner. L'après-



Le podium, de gauche à droite : Frédéric Anache (2<sup>e</sup>), Lexine Hepworth (1<sup>re</sup>) et Loïc Pétri (3<sup>e</sup>).

midi, un plat chaud à base d'escalopes de foie gras, cuisiné à partir d'un panier imposé qu'ils découvraient en début d'épreuve. Après quinze minutes de réflexion avec leur professeur, les jeunes avaient une heure trente pour envoyer leur plat servi à l'assiette pour six personnes. Face à une salle comble, ravi d'assister à l'événement, le jury présidé par le 3 étoiles *Michelin* **Régis Marcon** et composé de grands noms de la cuisine française (**François Adamski**, **Le Gabriel** à Bordeaux, **Vincent Arnould**, **Le Vieux Logis** à Trémolat, **Daniel Chambon**, **Le Pont de l'Ouyse** à Lacave, **Yannick Delpech**, **L'Amphitryon** à Colomiers, **Fabrice Desvignes**, chef pâtissier à la présidence du

était chargé de déguster et de noter les plats.

### Le gagnant est... une gagnante

Après délibération, **Lexine Hepworth**, accompagnée de **Fabrice Cambonie**, son professeur au CFA Quercy-Périgord de Souillac, a reçu, très émue, le trophée des mains de **Jean Rougié**. Ses deux plats ont séduit un jury exigeant : Retour de pot au feu au foie gras et légumes oubliés en compression truffée et gelée au porto ; Comme une tarte aux fruits exotiques, foie gras poêlé, spéculoos et râpée de truffe. "La compression était magnifique, on avait l'impression d'avoir une petite pâtisserie, excellente d'équi-

libre", a expliqué Régis Marcon.

Âgée de 19 ans, cette Anglaise arrivée en France il y a trois ans est une passionnée qui a déjà remporté la médaille d'or du concours Un des Meilleurs apprentis de France en 2009. "Le thème du concours - foie gras et truffes - m'a tout de suite inspirée, j'ai regardé dans les livres, les magazines pour trouver des idées pour la recette de compression", confie l'élève de terminale bac pro. Apprentie au Pont de l'Ouyse près de Souillac (46), Lexine rêve déjà de monter son propre restaurant, même si elle entend voyager avant. Elle repart avec un stage à l'école du foie gras Rougié, un autre à l'école Lenôtre, un iPad, un robot Kitchenaid, une plaque à induction Bonnet, un dîner pour deux personnes au Gabriel, une caisse de vins, des produits Rougié...

"On est content d'avoir attiré tout ce beau monde, surtout une semaine avant le Sirha", a conclu **Jean-Luc Danjou**, à la tête d'une compétition qui n'a pas volé sa réputation de 'petit Bocuse d'or'!  
Julie Gerbet



### LA BOURSE

B. Loiseau  
+ 0,20 % ↗

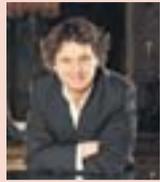
Groupe Flo  
+ 2,67 % ↗

Sodexo  
- 0,50 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRÉ LE 4 ET LE 17-01-11

## EN BREF

## Guy Martin rachète le Grand Véfour



Guy Martin, nouveau propriétaire.

Après **Raymond Oliver** qui y régna trente-sept ans, le chef étoilé **Guy Martin**, vient d'acquiescer le Grand Véfour à Paris. Le restaurant historique des jardins du Palais Royal, créé en 1784, avait été repris en 1984 par le groupe Taittinger, lui-même racheté en 2005 par le groupe d'investissement américain Starwood Capital. Chef et directeur du Grand Véfour depuis 1991, Guy Martin conserve son équipe composée d'une quarantaine de personnes, dont ses deux premiers collaborateurs en cuisine, **Pascal Pugeault** et **Luc Béchet**, en salle **Christian David**, 1<sup>er</sup> maître d'hôtel et **Patrick Tamisier**, chef sommelier. Le chef prévoit la rénovation du grand salon du premier étage. Il continuera en parallèle à remplir son rôle de conseiller culinaire auprès du groupe Concorde Hôtels & Resorts, qui constitue le pôle d'hôtellerie de prestige contrôlé par Starwood Capital.

## Les journalistes gastronomiques du secteur présentent leur annuaire à Nice



De nombreux chefs et journalistes étaient présents pour le lancement du nouvel annuaire de l'APCIG à Nice, en présence de **Jean-Claude Mariani**, **Patrick Flet**, administrateur et **Gérard Bernar**, délégué régional.

professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin regroupe aujourd'hui 400 membres actifs et 150 membres associés.  
[www.apcig.fr](http://www.apcig.fr)

L'annuaire 2011 de l'association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin (APCIG) est sorti. La parution de cet outil, destiné à favoriser les échanges entre journalistes et professionnels de la communication, a donné lieu comme chaque année à deux lancements, l'un à Paris, l'autre sur la Côte d'Azur. À cette occasion, **Jean-Claude Mariani**, président national de l'APCIG, a évoqué un nouveau projet : la création d'une base de données nationale sur le vin et la gastronomie. "Consultable en ligne, elle sera alimentée par tous les volontaires qui le souhaiteront. Ce projet a pour vocation de favoriser le travail des journalistes", expliquait-il. L'association

## AVEC CHRISTOPHE GROSJEAN AUX COMMANDES

## Un vent nouveau souffle sur les cuisines du Château de Brindos

Anglet (64) Après huit ans passés en Californie, Christophe Grosjean signe le renouveau de la table du Relais & Châteaux de Serge Blanco.

**S**i je reviens en France, ce sera à Biarritz et chez Serge Blanco." En lançant cette boutade il y a trois ans alors qu'il rendait visite à ses beaux-parents à Anglet, **Christophe Grosjean** ne se doutait pas qu'en septembre 2010, il serait Executive Chef au Château de Brindos. Le directeur **Arnaud Sehebiade** ne le cache pas : "Quand sa candidature est arrivée, elle s'est imposée d'elle-même." Ce qui a séduit ? L'énergie bouillonnante d'un chef pour qui tout est possible. Une étoile Michelin par exemple ? "Nous n'en sommes pas encore là, il faut gagner en régularité, mais c'est l'objectif dans ce 5 étoiles." Dans l'immédiat, l'enjeu est d'abord de faire travailler l'équipe ensemble. "Aux États-Unis, il n'y a aucune frontière entre la cuisine et la salle. Avec le sommelier **Sylvain Desheulles**, j'étudie les accords mets et vins, lui-même avance ses suggestions pour les sauces. Aux serveurs, j'explique non seulement mes plats mais aussi comment poser l'assiette devant le client." Des règles que ce trentenaire formé en France -notamment au Chabichou à Courchevel et au Jardin des Sens à Montpellier - a appris en travaillant à Carmel, une station balnéaire huppée de la côte californienne.



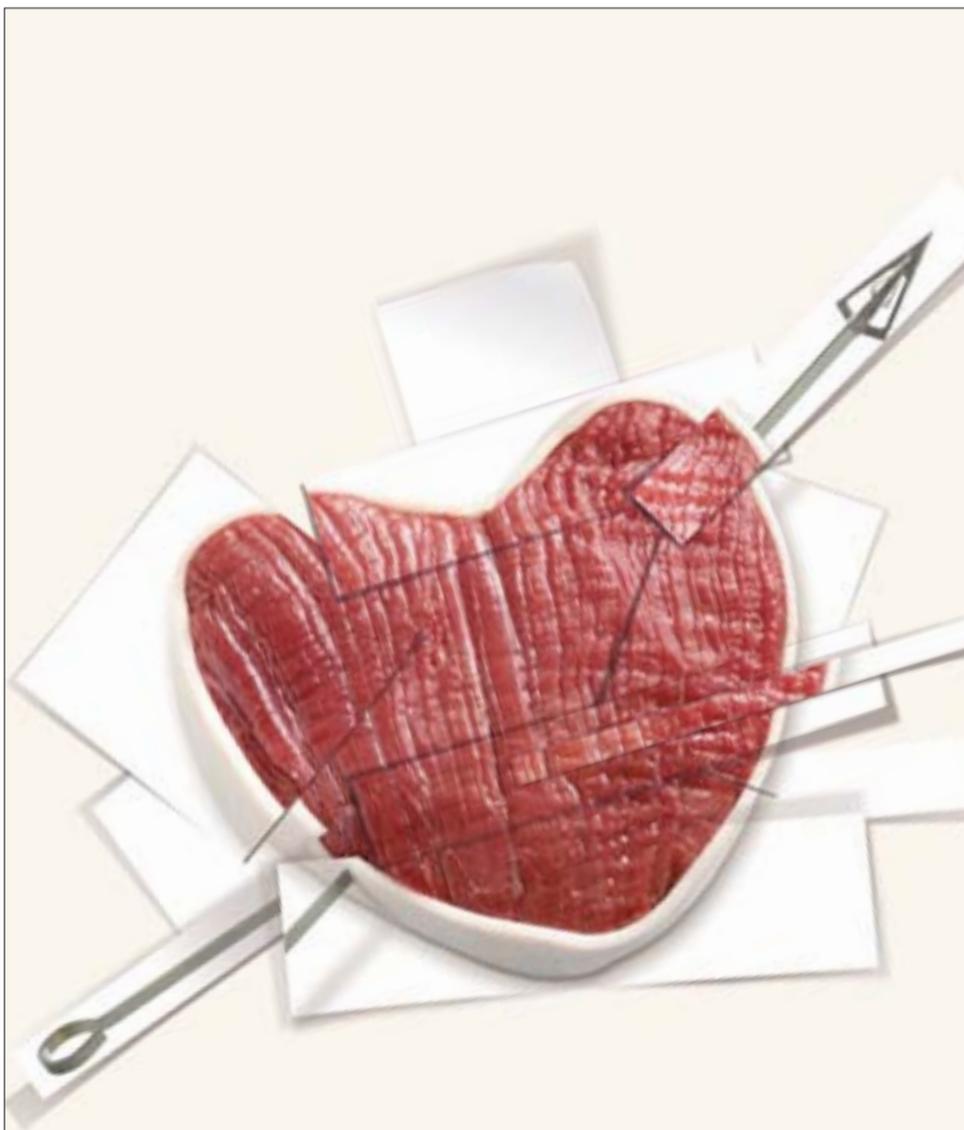
Christophe Grosjean.

"Dans ma cuisine, j'avais une table d'hôte, juste 4 couverts. J'ai pu observer les réactions devant un plat, m'imprégner de l'alliance mets et vins, fondamentale là-bas." Au Pays basque, Christophe Grosjean s'est plongé avec délectation dans le terroir : marchés, rencontre avec les fournisseurs... Dans l'assiette, le produit - huître, Saint-Jacques, foie gras, perdreau... - est magnifié. La cuisine épurée est légère, respectueuse des textures et des saveurs. Non sans malice, le chef résume : "Ce que je fais n'est pas créatif, mais différent."

Brigitte Ducasse

## CHÂTEAU DE BRINDOS

1 ALLÉE DU CHÂTEAU • 64600 ANGLET-BIARRITZ  
TÉL.: 05 59 23 89 80  
[WWW.CHATEAUDEBRINDOS.COM](http://WWW.CHATEAUDEBRINDOS.COM)



# UNIS POUR LE MEILLEUR

## ET POUR LE MEILLEUR

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



### TRANS-GOURMET

Engagé à vos côtés

RCS Créteil 433 927 332

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

N°Azur 0 811 65 65 88

PRIX APPEL LOCAL

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



TRANS-GOURMET  
RESTAURATION HÔTELS

SEULE PÉNICHE DES QUAIS DE SAÔNE DÉDIÉE À LA RESTAURATION

## Le Pearl de Lyon vise une clientèle haut de gamme

**Lyon (IX<sup>e</sup>)** Alors que le projet Rives de Saône - intégrant leur aménagement en un parcours nature et découverte fluviale - est sur le point de s'achever, trois associés ont repris l'ancien Cargo.

**A**marré au 1 quai du Commerce, dans le IX<sup>e</sup> arrondissement de Lyon (69), en face de la Brasserie de l'Ouest de Paul Bocuse, Le Pearl a été entièrement rénové et réaménagé par les trois associés eux-mêmes - **François Laché**, **Franck Moriconi** et **Yann Guillerme** - sur deux niveaux : au ras de l'eau, un jazz bar et, sur le pont supérieur, un restaurant d'une capacité de 55 couverts. En cuisine, Yann Guillerme, ancien chef du Bistrot du Palais, est aux commandes, tandis qu'en salle, ce rôle est dévolu à Franck Moriconi. Une terrasse de 250 places devrait être aménagée sur le quai pour les beaux jours.

### "Privilégier le haut de gamme"

"Notre cible, une clientèle d'affaires et de bureaux, a 30 ans et plus. Nous souhaitons privilégier le haut de gamme dans le créneau de la bistronomie", précise François Laché, ancien propriétaire d'une société qui vendait des concepts aux bars et boîtes de nuit et majoritaire à 90 % dans l'affaire. La carte propose du foie gras sous toutes ses formes (poêlé, truffé...), un Tartare de Saint-Jacques au gingembre, une Dorade à la citronnelle, du filet de bar à la plancha... Quant aux tarifs, le me-



François Laché et Franck Moriconi, associés du Pearl.

nu du jour est à 21 E, le plat du jour à 12,50 E et le premier menu à 31 E. François Laché ne souhaite pas communiquer le montant de l'investissement. "C'est un autofinancement, sans banque, se contente-t-il de dire. Rien que la partie administrative s'élève à 50 000 E. Par ailleurs, un de mes fournisseurs, un brasseur, a investi 80 000 E."

Sonia Delzongle

### LE PEARL

1 BIS QUAI DU COMMERCE · 69009 LYON  
TÉL. : 04 78 43 26 85

WWW.LEPEARLLYON.COM

UNE AVENTURE EN FAMILLE

## RestOzen a su trouver sa place et sa clientèle

**Colombes (92)** Ce restaurant a ouvert en 2007 grâce à la ténacité de Subhath Thudawe, ancien plongeur qui a gravi tous les échelons en cuisine.

**C'**est en 2007 à Colombes, qu'a commencé pour **Subhath Thudawe** l'aventure de RestOzen. D'origine sri lankaise, il commence sa carrière en restauration comme plongeur, à l'âge de 21 ans, avant de devenir commis, cuisinier, puis chef au restaurant L'Horizon, rue de Rennes à Paris. "Licencié pour motifs économiques en 1997, j'ai alors décidé d'ouvrir mon restaurant". Il travaille dans ce sens pendant dix ans avant d'inaugurer RestOzen. "Le plus dur a été la fin de l'année 2008 et l'année 2009, comme pour beaucoup de confrères."

Pour parer à toute éventualité, Subhath Thudawe supervise tout lui-même, de l'épluchage des légumes à la comptabilité, en passant par l'achat des denrées : "En matière de fournisseurs, je travaille avec les commerçants de la ville. Un autre moyen de faire des économies est de travailler en famille, mon épouse s'occupe de la salle, et j'ai juste une aide en cuisine."

Grâce à ce fonctionnement, Subhath Thudawe peut proposer à ses clients un menu comprenant entrée, plat, dessert pour 13,50 E le midi. Le couple, qui enregistre une moyenne de 35 couverts par jour, ouvre également le week-end. "La clientèle de bureaux est remplacée le sa-



Subhath et Géraldine Thudawe.

medi et le dimanche par une clientèle de voisinage. C'est stimulant car les attentes ne sont les mêmes. Les clients sont alors plus détendus car ils disposent de davantage de temps pour manger à leur convenance", précise **Géraldine Thudawe**, l'épouse du gérant. Satisfait de l'année 2010, le couple espère que la croissance engagée depuis le mois de septembre se poursuivra en 2011.

A.J.A

### RESTOZEN

38 RUE FELIX FAURE · 92700 COLOMBES

TÉL. : 01 56 83 40 52

WWW.RESTOZEN.FR



Retrouvez la recette du chef : Saint-Jacques juste à la poêle, cigares de pommes de terre, sauce betterave et œufs de lump, en tapant le mot-clé

RTR312447 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

LE COUPLE EST INSTALLÉ DEPUIS SIX ANS DANS LE GERS

## Oh ! Bon Plaisir, en toute simplicité

**Aubiet (32)** Christelle et David Viroulaud revisitent avec succès la cuisine d'un terroir riche.

es choses n'avaient pas très bien débuté. "Après une première visite, nous nous étions dit : 'On ne reprendra jamais ce type d'établissement.' À la deuxième, on a ajouté : 'Que va-t-on pouvoir en faire ?'", se souvient **David Viroulaud**. Finalement, cela fait six ans qu'avec son épouse **Christelle**, ils se sont installés à Aubiet, dans le Gers. Le couple a investi 350 000 E pour réaménager le restaurant, la salle du bar et les sept chambres à l'étage. "L'établissement avait une licence IV, ce qui nous a permis de conserver le seul bar du village", souligne Christelle. Originaire d'Angoulême, David Viroulaud a su s'adapter à la cuisine régionale marquée par le foie gras, le confit et les magrets. "Mais j'apporte des plats différents, faussement traditionnels. J'ai de plus en plus de poissons à ma carte."



Christelle et David Viroulaud revisitent le terroir gersois.

### Maîtriser le métier

Avec un taux d'occupation de 75 %, l'hôtel est une pièce maîtresse de l'activité. "C'est l'hébergement qui permet de proposer un plat du jour à 7,50 E et une pièce de bœuf et un verre de vin à 10 E", souligne le chef. L'achat prochain d'une maison attenante permettra d'agrandir la capacité de l'hôtel. Avant de s'installer dans le Gers, pour "maîtriser totalement le métier", David Viroulaud avait multiplié les expériences, en cuisine et en salle, dans le Poitou, puis, de 2000 à 2004, comme directeur d'exploitation de restaurants de chaîne à Bordeaux et Toulouse. "Cela demande le sens du relationnel mais la responsabilité se limite à obéir aux ordres de financiers. J'avais 28 ans, j'ai décidé de revenir à la cuisine", confie-t-il.

Bernard Degioanni

### OH ! BON PLAISIR

ROUTE D'AUCH · 32270 AUBIET

TÉL. : 05 62 65 94 65

WWW.OHBONPLAISIR.COM

# kifaikoi.com

LES FOURNISSEURS DES RESTAURANTS, HÔTELS & COLLECTIVITÉS 2011



Nouvelle édition  
à télécharger sur  
kifaikoi.com

kifaikoi.com le bon RÉFLEXE  
pour trouver vos FOURNISSEURS

L'Hôtellerie  
Restauration

AVEC UN TICKET MOYEN DE 9 €

## Rutabaga décomplexe le terroir français

Paris (II<sup>e</sup>) Axé sur les produits régionaux, l'endroit se veut convivial et plein de drôlerie, grâce à une décoration imaginative et un appareil à clafoutis décliné à toutes les sauces.

«*Le rutabaga est un légume oublié qui n'a pas toujours eu bonne presse : on le voyait comme quelque chose de ringard. J'ai donc souhaité apporter un élan de jeunesse à ce produit*», raconte **Antoine Bresson**, créateur du concept. Diplômé de l'école supérieure de commerce de Rouen, il pilote depuis 2008 les activités grande distribution du groupe Bresson à travers sa holding Vertex Investment. Son projet a nécessité quatre mois de travaux et 350 000 € d'investissements.

«*Par mon travail, je suis déjà en contact avec des producteurs-fournisseurs et je connais bien la qualité de leurs produits. À travers cette enseigne de restauration rapide, j'ai voulu regrouper les meilleurs produits de nos régions.*» D'une superficie de 128 m<sup>2</sup>, l'établissement dispose de 50 places assises. Une atmosphère chaleureuse et conviviale, dans un décor typiquement français (tables avec pochoirs, banquettes, chaises bistrot colorées, lumière tamisée). Rutabaga reprend les codes couleurs traditionnels du néobistrot - rouge et bleu avec des dessins humoristiques sur la façade. Cinq employés polyvalents travaillent à temps plein -



**Antoine Bresson**, créateur du concept Rutabaga.

chacun prépare la mise en place et les plats le matin, et tous sont au service le midi.

### S'inspirer de la richesse du terroir français

La clientèle découvre en entrant les produits bruts (charcuteries suspendues derrière une vitrine, fromages AOC...). La spécialité : diverses recettes, comme le Clafoubaga, réalisées à partir d'un appareil à clafoutis. «*Nos clients n'ont pas l'habitude de manger des clafoutis sa-*

*lés, et sont parfois surpris par les différents saveurs que nous déclinons*», ajoute l'entrepreneur de 34 ans. En accord avec le concept, Antoine Bresson et **Vincent Vibrac**, consultant en management, ont choisi des noms drôles et intrigants. Au menu : des salades (Adèle Top Model, Fernande la Gourmande, Martine à la mer, etc.), des sandwiches (Le Grand Jules, Marius à la mer, etc.), des plats chauds (Clafoubaga Montbéliard, Grenaillettes chaudes ou froides, Croc Marius...), des soupes, des desserts (P'tit Claf poire réglisse, etc.). «*Les fournisseurs sont choisis avec soin : nous travaillons avec la Laiterie du Forez, la Maison Pujol, la confiserie du Roi René, et d'autres producteurs*

*très intéressants*», précise Antoine Bresson.

### Dupliquer le concept

Côté boissons, on retrouve des vins de propriété et des vins bio (3,50 € le verre), bières artisanales, nectars de fruits... Un renouvellement régulier est proposé en fonction des saisons. Avec un ticket moyen autour de 9 €, la clientèle peut consommer sur place ou à emporter tout au long de la journée (8 h à 17 h en hiver ; 8 h à 21 h en été).

Actuellement, le concept Rutabaga plaît à une clientèle plutôt féminine. «*Nous pensions le contraire. Nous avons également été surpris de voir que 70 % de nos clients mangent sur place contre 30 % à emporter. Là aussi nous pensions faire l'inverse*», déclare Antoine Bresson. Une prochaine ouverture ? «*Nous avons l'emplacement, le deuxième concept Rutabaga se situera rue du Commandant Rivière dans le VIII<sup>e</sup> arrondissement.*» Prévu pour le premier semestre 2011, ce deuxième lieu s'adressera à une clientèle au pouvoir d'achat plus élevé.

Hélène Binet

Vidéo : Cécile Charpentier

### RUTABAGA

16 RUE DES PETITS CHAMPS · 75002 PARIS

TÉL. : 01 47 03 38 32

WWW.CHEZ-RUTABAGA.FR

CINQ ÉTABLISSEMENTS PRÉVUS EN 2011

## Snac In Crep : la crêpe à emporter retrouve ses racines bretonnes

La Mézière (35) Avec cette enseigne, la crêpe et la galette deviennent nomades. Et en plus, c'est un Breton qui en a eu l'idée !

Grâce à une idée simple, **Stéphane Duval** a décroché le trophée de l'originalité lors des Enseignes d'or 2010. Cet ancien publicitaire et ancien crêpier rend tout simplement nomades la crêpe et la galette. Ne lui parlez pas de crêperie rapide : «*Ici, pas d'assemblage minute sur les billigs [crépiales, NDLR] ! C'est un tout autre concept autour de la crêpe.*» Le déclin lui est venu d'un appareil à croque-monsieur qui va réchauffer et sceller la galette et/ou la crêpe. Le contenu ? «*Je réalise mes propres recettes, une dizaine pour l'instant, que je donne à fabriquer en sous-traitance à un industriel de*

*la galette de la région de Saint-Malo. Tous les ingrédients sont frais et livrés tous les deux jours sur le site de vente, où rien n'est fabriqué in situ, exceptées les salades vendues en accompagnement ou en repas. Tout est scénarisé dans le but d'être développé, sans aucune manipulation de l'exploitant.*»

### Le développement par la franchise

Tons orange et brun, claustras aux lignes arrondies très seventies : le local Snac In Crep ouvert en 2009 sur Cap Malo à proximité de Rennes donne une idée de la démarche marketing de l'enseigne. Sans oublier des menus Snac in Box à 4,95 € pour enfants avec une galette, une part de frites, une

boisson, un yaourt à boire ou une compote et un jouet. Les adultes, eux, iront vers les menus Extra ou Extra plus à 9,50 et 9,95 €. C'est tellement bien fait que tous les clients croient avoir affaire à une chaîne nationale. Le développement passera,

d'ailleurs, par la franchise avec cinq établissements prévus en 2011.

Olivier Marie



### SNAC IN CREP

CAP MALO BOUTIQUES

35520 LA MÉZIÈRE

TÉL. : 02 99 66 42 38

WWW.SNACINCREP.COM

Ancien de la publicité et de la crêperie, Stéphane Duval a peaufiné son concept.



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

UNE ADDITION SALÉE POUR LES HÔTELIERS

## La taxe locale sur la publicité extérieure, encore méconnue mais déjà bien en place

La taxe locale sur la publicité extérieure (TLPE) est applicable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2010. Elle concerne les communes qui n'avaient pas appliqué la taxe sur les affiches (TSA) ou la taxe sur les emplacements publicitaires (TSE) avant le 1<sup>er</sup> janvier 2009 et celles qui l'ont fait adopter en conseil municipal avant le 1<sup>er</sup> juillet 2010. À Valence (Drôme), où l'application de cette nouvelle taxe a été votée en juin dernier, cette décision soulève l'inquiétude des commerçants.

**J**ulien Catteau est président de l'association des commerçants de la zone des Couleures, en périphérie de Valence, et propriétaire d'un hôtel Comfort. En juillet, il a été informé que, par décision du conseil municipal, une taxe locale sur la publicité extérieure avait été votée (conformément à l'article 171 de la loi n° 2008-776 du 4 août 2008 de modernisation de l'économie). Celle-ci s'élève à 44,90 E/m<sup>2</sup> de surface publicitaire, et doit atteindre 80 E/m<sup>2</sup> en 2013, avec une augmentation de 5 E/an/m<sup>2</sup>. Cette taxe est applicable depuis janvier 2010 sur tous les panneaux publicitaires de plus de 7 m<sup>2</sup>. "Cette décision, explique Julien Catteau, pénalise particulièrement les [professionnels] situés en dehors des centres-villes, car ils ont forcément des enseignes de grande dimension. Comme les enseignes lumineuses seront, elles, taxées à 120 E/m<sup>2</sup> au lieu de 80 E/m<sup>2</sup>, les hôteliers vont avoir une addition salée."

### Difficultés d'interprétation des textes

Le processus est lancé à Valence et suscite des inquiétudes. "Ils sont venus chez moi un dimanche, se souvient une commerçante, et ont relevé tout ce qui était visible de l'extérieur, jusqu'aux vitrophanies et aux panneaux de publicité sur mes prix apposés sur la vitrine." De son côté, la chambre de commerce souligne le flou des textes. L'article 171 de la loi de modernisation d'août 2008 laisse une part importante à l'interprétation. Pour autant, les commerçants restent conscients qu'il s'agit pour la commune de récupérer le manque à gagner de la perte de la taxe professionnelle. "Pour nous, tout dépend de l'interprétation qu'on donne aux textes, déclare Bernadette Leduc, boulangère dans la zone des Couleures. Si nous sommes trop taxés sur la publicité, alors que c'est une obligation pour nous d'en faire, puisque nous sommes situés en dehors de la ville, nous serons obligés de fermer nos entreprises, ce qui occasionnera une perte d'emplois nette pour la commune."

Chez les franchisés du groupe Accor, le sujet est à l'ordre du jour au sein des groupes de travail. Patrick Jacquier, nommé récemment coprésident de la Fédération des franchisés estime que les hôteliers sont

**1<sup>er</sup> janvier 2010 : La Taxe sur la Publicité Extérieure**



Les communes qui n'ont pas appliqué la TSA et la TSE avant le 1<sup>er</sup> janvier 2009.



Les communes ayant adopté la TSPE avant le 1<sup>er</sup> juillet 2010.

Sont taxables :	Ne devraient pas être taxables <small>mais un contentieux pourrait intervenir avec la collectivité</small>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La présentation d'une activité,</li> <li>- La signalétique des étoiles des hôtels, de labellisation, de certification, ...</li> <li>- Les vitrophanies</li> <li>- Les supports publicitaires sur un mur loué à un afficheur. (Le redevable est l'afficheur).</li> <li>- Les signalétiques directionnelles</li> <li>- Le sponsoring sportif</li> </ul> <p><small>Source : Le guide pratique TLPE de l'ACFCI</small></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les décorations</li> <li>- Les commerces des galeries commerçantes</li> <li>- Les affiches obligatoires</li> </ul> <p><b>Ne sont pas taxables</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les dispositifs mobiles (kakémonos...)</li> <li>- Les véhicules</li> <li>- Les vêtements de travail</li> <li>- Les dispositifs sis à l'intérieur du commerce.</li> </ul>

bel et bien concernés car "à partir du moment où les communes ont voté le texte avant juillet, la loi sera applicable".

Évelyne de Bast

### Les supports concernés par le texte de loi

- **Sont taxables** : la présentation d'une activité (boulangerie, hôtel, carotte des tabacs, croix de pharmacie...); la signalétique des étoiles des hôtels, de labellisation, de certification; les vitrophanies; les supports publicitaires situés sur un mur loué à un afficheur (dans ce cas, le redevable est l'afficheur et non le commerçant).
- **Ne sont pas taxables** : les dispositifs mobiles comme les kakémonos,

tréteaux, chevalets, drapeaux sur support mobile; les véhicules; les vêtements de travail comportant une publicité (y compris le logo de l'enseigne); les dispositifs situés à l'intérieur d'un point de vente; les hommes-sandwiches.

Source : Guide pratique TLPE de l'Assemblée des chambres française de commerce et d'industrie (ACFCI).

AVEC 90 % DE VISITEURS COMBLÉS

## La satisfaction des clients récompensée à l'Holiday Inn Calais

L'hôtel est le seul en France à avoir reçu le Quality Excellence, un prix attribué par le groupe IHG aux établissements qui assurent le meilleur taux de satisfaction à leurs clients.

**A**près avoir procédé aux mises aux normes voulues par le groupe, l'an dernier, l'hôtel Holiday Inn Calais n'a pas tardé à gagner les faveurs de l'InterContinental Hotel Group (IHG). Avec un indice de satisfaction de 90 %, l'établissement veille sur ses courbes comme le lait sur le feu. "Nous avons bien progressé en 2010 en fidélisant nos clients. Notre taux d'occupation a frôlé les 80 %, cette année", affirme Patrice Haultcoeur, son directeur. Le critère de fidélisation, qui entre bien-sûr en jeu pour le prix Quality Excellence de IHG, s'ajoute aux inspections relatives à la propreté, aux normes de sécurité et à l'état général de l'hôtel. Dès le mois d'avril, Holiday Inn Calais expérimentera un questionnaire de satisfaction par email. Avec un seul objectif pour Patrice Haultcoeur : "Le maintien de la qualité de l'hôtel".



À l'InterContinental Cairo Citystars (Égypte), Kirk Kinsell, président d'IHG, remet à Patrice Haultcoeur, directeur de l'Holiday Inn Calais, sa distinction pour la région Europe, Moyen-Orient, Afrique.

Laurène Leuridant

**HOLIDAY INN**  
6 BOULEVARD DES ALLIÉS  
62100 CALAIS  
TÉL. : 03 21 34 69 69

WWW.HOLIDAYINN.FR/CALAIS-NORD

LES INFRASTRUCTURES LOCALES RESTENT DES ATOUTS PORTEURS

## Du mieux pour l'hôtellerie clermontoise

Les professionnels se montrent optimistes après des résultats 2010 corrects, et en dépit de taux d'occupation plus faibles que par le passé.

**P**our cause de crise, 2009 fut une année difficile, mais avec 61 % de taux d'occupation (de janvier à septembre), 2010 sera une année correcte pour l'hôtellerie de l'agglomération clermontoise. Avec une double réserve malgré tout. "Nous restons encore loin des taux d'occupation de 2007/2008, 6 points en dessous", souligne Vincent Lanthony, vice-président du Club hôtelier clermontois. Et les prix moyens n'ont pas augmenté. Les professionnels se montrent malgré tout optimistes, considérant les nouveaux classements plus proches des habitudes des pays étrangers, donc plus adaptés à la commercialisation. Certains vont tenter leur chance en 4 étoiles. Les partenariats avec l'office de tourisme et Vulcania se poursuivent. Les infrastructures, comme la Grande Halle et le Zénith, constituent des atouts porteurs. Les investissements restent à un bon niveau permettant au parc hôtelier de suivre la demande. En face, il a aussi des points négatifs. Rien n'a bougé sur la signalétique



L'équipe du Club hôtelier clermontois : Valéry Esbelin, Vincent Lanthony, vice-présidents, et Patrick Gauyacq, trésorier.

urbaine malgré les promesses des élus. La concurrence des résidences de tourisme, voire étudiante, se fait plus pressante, grignotant quelques marchés. "Cela explique la difficulté des hôtels à retrouver le volume d'activité d'avant-crise", précise Vincent Lanthony. Créé il y a six ans, le Club hôtelier clermontois regroupe 49 adhérents, soit 70 % de l'hôtellerie classée et 84 % de la capacité hôtelière de l'agglomération avec 2 700 chambres.

Pierre Boyer

WWW.HOTELS-CLERMONT.COM



### LA BOURSE

Accor  
+ 4,14 % ↗

SBM  
- 3,30 % ↘

Hôtels de Paris  
- 5,24 % ↘

Club Med  
+ 5,99 % ↗

Groupe Partouche  
+ 15,96% ↗

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 04-01 ET  
LE 17-01-11

# En 2011, le Fafih devient collecteur de la **taxe d'apprentissage**

**C'est facile...**

Le Fafih simplifie vos démarches en devenant votre **interlocuteur unique** sur la formation professionnelle et l'apprentissage.

Vous recevez 2 bulletins de versement à nous retourner accompagnés de vos règlements.  
Sur Internet, vos bulletins sont déjà pré-remplis !

[www.fafih.com](http://www.fafih.com)

**et pour les jeunes du secteur !**

Favorisez une affectation cohérente des fonds de l'apprentissage.

→ **Avant le 28 février 2011 !**

2 bulletins



1 collecteur





Taux horaire minimum conventionnel

**9,00 €**

Taux horaire Smic

**9,00 €**

Valeur du repas

**3,36 €**

Plafond Sécu.

**2 946 €**

Indice du coût de la construction

**1 520**

Révision : + 5,34 %  
Renouvellement : + 32,75 %  
(3<sup>e</sup> trimestre 2010)

Taux de chômage

**9,3 %**

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

## MONTANTS DES GARANTIES OBLIGATOIRES ET OPTIONNELLES DU RÉGIME FRAIS DE SANTÉ

Tableau des montants de garantie de la mutuelle de branche des HCR obligatoire ainsi que des garanties complémentaires optionnelles.

NATURE DES FRAIS	CCN HCR Santé (en complément de la SS)	Base CCN + module 1 (en complément de la SS)	Base CCN + module 2 (en complément de la SS)
<b>HOSPITALISATION MÉDICALE OU CHIRURGICALE</b> Frais et honoraires chirurgicaux Frais de séjour Forfait hospitalier Chambre particulière Frais de lit d'accompagnement	110 % BRSS 110 % BRSS 100 % des frais réels 25 E par jour 15 E par jour	200 % BRSS 200 % BRSS 100 % des frais réels 35 E par jour 20 E par jour	400 % BRSS 400 % BRSS 100 % des frais réels 50 E par jour 30 E par jour
<b>MÉDECINE COURANTE</b> Consultations, visites de généralistes et spécialistes Actes de chirurgie, actes techniques médicaux Analyses médicales Radiologies Auxiliaires médicaux Prothèses autres que dentaires Petit appareillage Ostéopathie, chiropractie, étiopathie	30 % BRSS 30 % BRSS 40 % BRSS 30 % BRSS 40 % BRSS 65 % BRSS 100 % BRSS 20 E/consultation (remboursement limité à 80 E/an)	50 % BRSS 50 % BRSS 40 % BRSS 30 % BRSS 40 % BRSS 65 % BRSS 100 % BRSS 20 E/consultation (remboursement limité à 80 E/an)	80 % BRSS 80 % BRSS 40 % BRSS 30 % BRSS 40 % BRSS 65 % BRSS 100 % BRSS 20 E/consultation (remboursement limité à 80 E/an)
<b>PHARMACIE</b> Frais pharmaceutiques	100 % ticket modérateur	100 % ticket modérateur	100 % ticket modérateur
<b>DENTAIRE</b> Soins dentaires Inlays, onlays Prothèses dentaires prises en charge par la SS Prothèses dentaires non prises en charge par la SS (pilier de bridge sur dent saine, à l'exception des implants)  Orthodontie acceptée par la SS Orthodontie non prise en charge par la SS (assuré de moins de 25 ans)	30 % BRSS 200 % BRSS 200 % BRSS 200 % BRSS Reconstituée sur la base d'un SPR 50 166 % BRSS 100 % BRSS Reconstituée sur la base d'un TO 90	30 % BRSS 250 % BRSS 250 % BRSS 250 % BRSS Reconstituée sur la base d'un SPR 50 216 % BRSS 150 % BRSS Reconstituée sur la base d'un TO 90	30 % BRSS 300 % BRSS 300 % BRSS 300 % BRSS Reconstituée sur la base d'un SPR 50 266 % BRSS 200 % BRSS Reconstituée sur la base d'un TO 90
<b>OPTIQUE</b> Verres (par verre)	3,5 % PMSS + selon correction du verre :  <b>Unifocaux</b> (selon dioptrie) de 0 à 4 : + 1,75 % PMSS de 4,25 à 6 : + 2,65 % PMSS de 6,25 à 8 : + 3,50 % PMSS à partir de 8,25 : + 5,25 % PMSS  <b>Multifocaux</b> (selon dioptrie) de 0 à 4 : + 4,40 % PMSS de 4,25 à 6 : + 5,60 % PMSS de 6,25 à 8 : + 5,95 % PMSS à partir de 8,25 : + 6,30 % PMSS	3,5 % PMSS + selon correction du verre :  <b>Unifocaux</b> (selon dioptrie) de 0 à 4 : + 1,75 % PMSS de 4,25 à 6 : + 2,65 % PMSS de 6,25 à 8 : + 3,50 % PMSS à partir de 8,25 : + 5,25 % PMSS  <b>Multifocaux</b> (selon dioptrie) de 0 à 4 : + 4,40 % PMSS de 4,25 à 6 : + 5,60 % PMSS de 6,25 à 8 : + 5,95 % PMSS à partir de 8,25 : + 6,30 % PMSS	3,5 % PMSS + selon correction du verre :  <b>Unifocaux</b> (selon dioptrie) de 0 à 4 : + 1,75 % PMSS de 4,25 à 6 : + 2,65 % PMSS de 6,25 à 8 : + 3,50 % PMSS à partir de 8,25 : + 5,25 % PMSS  <b>Multifocaux</b> (selon dioptrie) de 0 à 4 : + 4,40 % PMSS de 4,25 à 6 : + 5,60 % PMSS de 6,25 à 8 : + 5,95 % PMSS à partir de 8,25 : + 6,30 % PMSS
<b>Monture</b> Lentilles correctrices prises en charge par la SS (y compris jetables) Lentilles correctrices non prises en charge par la SS (y compris jetables)	100 E tous les 2 ans/bénéficiaire 126 E /an/bénéficiaire 126 E /an/bénéficiaire	140 E tous les 2 ans/bénéficiaire 140 E /an/bénéficiaire 140 E /an/bénéficiaire	160 E tous les 2 ans/bénéficiaire 190 E /an/bénéficiaire 190 E /an/bénéficiaire
<b>CURES THERMALES</b> acceptées par la SS, y compris transport et hébergement	100 % du ticket modérateur	100 % du ticket modérateur	100 % du ticket modérateur
<b>MATERNITÉ</b> Forfait maternité ou adoption Chambre particulière (8 jours maximum)	8 % PMSS/enfant 1,5 % PMSS/jour	8 % PMSS/enfant 1,5 % PMSS/jour	8 % PMSS/enfant 2 % PMSS/jour
<b>AUTRES REMBOURSEMENTS</b> Transport accepté Pillule et patch contraceptif non remboursés	35 % BRSS 1 % PMSS/an/bénéficiaire	35 % BRSS 1 % PMSS/an/bénéficiaire	35 % BRSS 1 % PMSS/an/bénéficiaire
<b>ACTES DE PRÉVENTION</b> Sevrage tabagique (patch inscrit sur la liste de la Sécurité sociale) Remboursement des actes de prévention en application de l'art. R.871-2 du code de la Sécurité sociale	80 E /an/bénéficiaire pris en charge au titre du poste dont ils relèvent	90 E /an/bénéficiaire pris en charge au titre du poste dont ils relèvent	95 E /an/bénéficiaire pris en charge au titre du poste dont ils relèvent

BRSS : Base de remboursement de la Sécurité sociale

PMSS : Plafond mensuel de la Sécurité sociale (qui est fixé à 2 946 E en 2011)

# Mutuelle frais de santé, comment faire ?

La publication au *Journal officiel* du 24 décembre 2010 de l'arrêté d'extension rend la mutuelle de branche HCR Santé applicable à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2011, pour toutes les entreprises et tous les salariés du secteur des CHR. La très grande majorité des entreprises ont l'obligation d'adhérer à ce régime conventionnel de base. Les entreprises ou les salariés à titre individuel peuvent améliorer ces garanties ou les étendre à leur famille, en choisissant des garanties complémentaires.

Par Pascale Carbillat avec HCR Santé

Toutes les entreprises comprises dans le champ d'application de la convention collective des CHR du 30 avril 1997 ont l'obligation d'adhérer et d'affilier tous leurs salariés à la mutuelle de branche à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2011. Il est prévu, dans certains cas bien définis, que l'entreprise qui bénéficie déjà d'une mutuelle ne soit pas obligée de rejoindre le régime de branche, tout comme certains salariés peuvent être dispensés de rejoindre cette mutuelle de branche obligatoire.

## Quelles sont les entreprises concernées ?

Vous devez adhérer à cette mutuelle de branche HCR Santé si vous faites partie de l'un des secteurs d'activité compris dans le champ d'application de la convention collective des CHR, c'est-à-dire les entreprises généralement répertoriées aux codes NAF suivants : 5510Z, 5610A, 5610B, 5630Z, 5621Z, 9311Z, ainsi que les entreprises du spectacle répertoriées au code 9329Z.

Concrètement, il s'agit des hôtels avec ou sans restaurant, des restaurants et cafés-restaurants, des cafés-tabacs, débits de boissons, traiteurs organisateurs de réception et bowlings.

Si vous ne faites pas partie de l'un des secteurs énumérés, mais que vous avez choisi d'appliquer volontairement la convention collective des CHR dans votre entreprise, à l'instar de certaines discothèques ou résidences de tourisme, vous devez aussi adhérer à HCR Santé.

## Trois assureurs gèrent le régime

Vous devez obligatoirement adhérer auprès de l'une des trois institutions de prévoyance retenues qui sont :

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

## Peut-on choisir son assureur ?

Le choix de l'assureur est fait non par l'entreprise, mais sur la base de la répartition géographique. Concrètement, les entreprises vont retrouver le même interlocuteur qu'en matière de retraite complémentaire et de régime de prévoyance. Par exemple, si vous adhérez déjà, pour l'un de ces deux types de contrat, au groupe Malakoff-Médéric, c'est encore celui-ci qui est compétent pour la mutuelle HCR Santé.

Une exception toutefois : les entreprises appartenant à un groupe ont la possibilité d'adhérer ensemble à un seul et même organisme, désigné alors en fonction de la localisation du siège social de l'entreprise.

Audiens Prévoyance est compétente pour les entreprises dont l'activité principale relève du spectacle.

## Comment adhérer ?

En théorie, vous n'avez aucune démarche à accomplir, c'est votre assureur qui doit vous contacter. Vers le 20 janvier 2011, vous allez recevoir un certificat d'adhésion avec un dossier complet afin de vous permettre d'affilier tous vos salariés, sauf ceux qui peuvent en être dispensés.

## Tous les salariés doivent-ils être affiliés ?

**Oui.** Tous les salariés de votre entreprise doivent être affiliés, quel que soit leur statut, cadre ou non-cadre, et ce dès que le salarié est titulaire d'un contrat de travail (CDI ou CDD) ou qu'il est bénéficiaire d'un contrat de formation en alternance

(apprenti, contrat de professionnalisation).

Dès que le salarié compte un mois civil entier d'emploi dans une même entreprise, il doit être affilié à HCR Santé. Seule exception, les extras (emplois temporaires par nature) ne sont pas affiliés, dans la mesure où ils ne remplissent pas cette condition d'ancienneté.

## Les rares cas où un salarié peut être dispensé

L'accord ne prévoit que deux cas de dispenses d'affiliation, qui sont :

- les salariés bénéficiaires de la couverture maladie universelle complémentaire (CMU-C) peuvent bénéficier d'une dispense d'affiliation temporaire, mais uniquement jusqu'à l'échéance de leur droits. Il appartient au salarié de communiquer son attestation à l'employeur pour être dispensé de cotisation ;
- les salariés à temps partiel ayant un salaire brut mensuel inférieur ou égal à 160 € (car la cotisation serait au moins égale à 10 % de leur rémunération).

Le salarié se trouvant dans l'un de ces deux cas peut toutefois librement s'affilier s'il le souhaite.

## Cas des salariés bénéficiant déjà d'une mutuelle à titre individuel

Les salariés ayant adhéré à une mutuelle à titre individuel avant le 1<sup>er</sup> janvier 2011 doivent eux aussi rejoindre la mutuelle HCR Santé. Cependant, ils bénéficient d'un délai de 12 mois pour le faire. Ils peuvent mettre fin à leur mutuelle personnelle en invoquant l'entrée en vigueur de cette mutuelle de branche obligatoire (ce qui constitue une cause de résiliation anticipée), ou attendre la date anniversaire d'adhésion à leur mutuelle pour y mettre fin en respectant le délai de préavis. Pendant cette période où le salarié conserve sa mutuelle personnelle, l'entreprise ne lui prélève pas de cotisations au titre de la mutuelle HCR Santé, à la condition que le salarié fournisse à son employeur les justificatifs de son adhésion à une mutuelle individuelle. Ces salariés ont jusqu'au 31 décembre 2011 au plus tard pour rejoindre HCR Santé. S'ils veulent conserver leur mutuelle personnelle, ils devront payer deux cotisations : une à leur mutuelle et une à HCR Santé.

## Que doivent faire les entreprises bénéficiant déjà d'une mutuelle ?

Si vous avez mis en place une mutuelle dans votre entreprise avant le 1<sup>er</sup> janvier 2011, vous pourrez la conserver, à la condition que celle-ci offre les mêmes prestations, à un niveau supérieur, que celles prévues par la mutuelle de branche.

Vous devez donc vérifier, poste par poste, la nature des garanties ainsi que les limites de remboursement de votre mutuelle d'entreprise par rapport à celles prévues par HCR Santé (à l'exception des actions de prévention). Peu importe que, pour certains postes, les prestations soient meilleures. Cela ne se compense pas.

En pratique, si vous ne voulez pas adhérer à HCR Santé mais conserver votre mutuelle d'entreprise, vous devez demander à votre assureur une attestation précisant que votre régime actuel est supérieur à HCR Santé poste par poste. Vous remettrez ensuite cette attestation à l'assureur du régime HCR Santé dont vous dépendez (Mornay, Malakoff ou Audiens). Si votre assureur actuel ne vous fournit pas cette attestation, vous pouvez charger l'assureur HCR Santé d'effectuer un

“

**Vous n'avez aucune démarche à accomplir. Vous recevrez, le 20 janvier 2011, un certificat d'adhésion afin d'affilier tous vos salariés.**

”

comparatif de votre régime avec celui de la branche.

## L'entreprise peut-elle bénéficier d'un délai pour se mettre en conformité ?

**Non.** Soit votre mutuelle d'entreprise est supérieure poste par poste, auquel cas vous pouvez la conserver, soit une ou plusieurs garanties sont inférieures ou égales et dans ce cas, vous devez adhérer à HCR Santé. Vous ne disposez plus de délai pour vous mettre en conformité.

**Attention :** l'arrêté d'extension qui a rendu obligatoire l'application de la mutuelle HCR Santé à toutes les entreprises a supprimé la condition de la mise en place de la mutuelle d'entreprise avant la date butoir du 1<sup>er</sup> juillet 2010, pour pouvoir la conserver. Tout comme il a supprimé la possibilité pour les entreprises de se mettre en conformité dans un délai de 30 jours. En conséquence, **seules les mutuelles d'entreprises mises en place avant le 31 décembre 2010 et qui sont supérieures poste par poste à la mutuelle HCR Santé peuvent continuer à s'appliquer.**

**Un cas spécifique : la mutualisation de la portabilité.** Dans l'accord instaurant cette mutuelle, les partenaires sociaux ont voulu assurer la mutualisation de la portabilité : cela permet aux salariés qui quittent l'entreprise et sont indemnisés par le chômage, de continuer à bénéficier de la mutuelle pendant une période maximum de 9 mois (c'est ce qu'on appelle la portabilité, rendue obligatoire par la loi). La mutualisation consiste, elle, en la prise en charge par HCR Santé des cotisations qui auraient normalement dû être versées par l'employeur et le salarié pendant cette période (il s'agit d'un avantage conventionnel).

SUITE PAGE 36

Restez zen avec Frigoflex ! ❄️

Préservez la qualité de vos produits en toute liberté grâce aux caissons réfrigérés 12V-24V-230V amovibles

Eberspächer S.A.S.  
Tél : +33 (0)1 30 68 54 78  
www.eberspacher.fr  
www.frigoflex.com



Pour vous restaurateur

web-inox  
www.web-inox.com  
Tél. 02 54 72 15 90

- De la source à l'utilisateur
- Pratique et économique

- Mobilier Inox
- Lave-mains
- Armoires froides
- Chariots divers
- Articles d'hygiène



**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

**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.

Contact : 01 43 51 59 44 info@wymservices.com  
www.wymservices.com



**Spécialiste en  
Hôtellerie Restauration  
depuis plus de 15 ans**

Audit • Conseil • Formation • Accompagnement  
à l'ouverture et Assistance à l'exploitation

Tel. : +33 (0)4 93 64 01 26 www.actifh.com

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR

**Ambiance  
Restaurant**

MOBILIER HÔTELS,  
RESTAURANTS, &  
COLLECTIVITÉS  
ARTS DE LA TABLE



www.ambiance-restaurant.com

SUPPORTS CARTES : RESTAURANT - BAR - ROOM SERVICE  
CRÉEZ VOS MENUS VOUS-MÊME...



...MENUS MODULABLES

Plus de 700 clients nous ont fait confiance, venez les rejoindre !

FEG, Menu à la carte 10, av. du Fort - 92120 MONTRouGE  
Tél. : 01 46 54 45 00 - Fax : 01 47 35 56 70  
E.mail : contact@feg.fr - www.feg.fr

En conséquence, même si votre mutuelle propose des garanties supérieures à la mutuelle HCR Santé, elle ne peut assurer la mutualisation de la portabilité. Dans ce cas, vous avez jusqu'au 31 décembre 2011 pour que votre mutuelle soit en conformité avec ce dispositif. À défaut, vous serez obligé de rejoindre le régime HCR Santé.

### Quelles sont les garanties prévues par l'accord ?

Le régime de HCR Santé couvre les actes et frais de santé relevant des postes suivants : médecine courante, pharmacie, dentaire, optique, hospitalisation, maternité, cure thermale et autres (transport accepté, pilule et patchs contraceptifs non remboursés) ainsi que des actions de prévention, tel le sevrage tabagique. Pour connaître les montants de remboursement, reportez-vous à la première colonne du tableau en page 34.

### À partir de quand les salariés bénéficient-ils des garanties HCR Santé ?

Dès que le salarié compte un mois civil entier d'emploi dans la même entreprise, il bénéficie des garanties, et ceci avec un effet rétroactif à sa date d'embauche. Une exception : les postes optiques et dentaires, pour lesquels les garanties ne s'appliquent qu'à l'issue du 2<sup>e</sup> mois civil entier d'emploi dans l'entreprise.

**Exemple n° 1 :** un salarié entre dans l'entreprise le 15 janvier 2011. Il aura acquis l'ancienneté nécessaire le 28 février (après un mois civil entier). Il pourra donc bénéficier des principales garanties à partir de sa date d'embauche, soit à partir du 15 janvier, sauf pour les frais dentaires et optiques, pour lesquels il devra attendre le 1<sup>er</sup> mars.

**Exemple n° 2 :** par dérogation, tous les salariés en poste au 1<sup>er</sup> janvier 2011, date d'entrée en vigueur de la mutuelle HCR Santé et ayant plus d'un mois d'ancienneté dans l'entreprise, bénéficient de l'ensemble des garanties sans restriction dès le 1<sup>er</sup> janvier 2011.

### Quel est le montant de la cotisation ?

Le montant de la cotisation est exprimé sous forme d'un forfait mensuel fixé à 32 €, réparti à parts égales entre l'employeur et le salarié, soit 16 € à la charge de l'employeur et 16 € à la charge du salarié. Pour les salariés dépendant du régime local d'Alsace-Moselle, le montant de cette cotisation est fixé à 22,90 € (11,45 € pour l'employeur et 11,45 € pour le salarié).

### Peut-on améliorer le régime conventionnel obligatoire ?

#### • L'entreprise peut souscrire un contrat complémentaire

L'entreprise a l'obligation d'adhérer au régime conventionnel, mais elle peut aussi décider de faire bénéficier ses salariés d'options complémentaires prévues par HCR Santé. Il est possible d'étendre la garantie conventionnelle à la famille du salarié et de compléter le régime par deux niveaux de prestations supplémentaires, tant pour le salarié que pour sa famille.

Pour faire bénéficier ses salariés d'options complémentaires, l'entreprise devra conclure avec son assureur un contrat collectif à adhésion obligatoire, soit pour le salarié seul, soit pour le salarié et sa famille. L'entreprise peut choisir de faire bénéficier tous ses salariés de ces options complémentaires, ou uniquement une catégorie professionnelle, soit les cadres, soit les non cadres.

La conclusion de ce contrat collectif à adhésion obligatoire instaurant des options complémentaires peut être mise en place par décision unilatérale de l'employeur, par accord collectif ou par référendum d'entreprise.

S'agissant d'un contrat collectif à adhésion obligatoire, il s'impose à tous les nouveaux salariés. En revanche, l'employeur ne peut imposer ces options complémentaires aux salariés déjà en poste, car cela constituerait une modification de leur contrat de travail, qui nécessite leur accord. Si les salariés agréent ce régime complémentaire et acceptent de

payer tout ou partie de la cotisation supplémentaire, l'employeur doit veiller à obtenir un accord écrit de tous les salariés pour éviter des contestations ultérieures.

#### • Le salarié souscrit à titre individuel un contrat complémentaire

À défaut d'accord d'entreprise, le salarié a aussi la possibilité d'étendre les garanties pour en faire bénéficier son conjoint et ses enfants (ses ayants droit), mais également de renforcer ses prestations pour bénéficier d'un niveau de remboursement plus important.

Attention ! Dans le cas d'un contrat complémentaire à titre individuel, il appartient au salarié de souscrire lui-même son contrat et d'acquiescer directement ses cotisations auprès de GPS (Gestion Prestation Service).

#### Pour plus d'informations :

Tél. : 02 54 88 38 12

N° Azur : 0811 46 06 65 (prix d'un appel local depuis un poste fixe)

Site internet : [www.gpam.fr](http://www.gpam.fr)

### Combien ces garanties complémentaires coûtent-elles à l'entreprise ?

Le coût est différent s'il s'agit d'un contrat collectif à adhésion obligatoire mis en place par l'entreprise, ou d'une adhésion à titre individuel d'un salarié.

#### • Coût pour l'entreprise adhérent à un contrat collectif à adhésion obligatoire

L'entreprise peut choisir d'améliorer la couverture du salarié seulement ou d'assurer la couverture du salarié et de sa famille.

##### - Couverture du salarié seul

Niveau de prestation de la CCN : 32 E

Module 1 : 37,80 E

Module 2 : 41,60 E

##### - Couverture du salarié et sa famille

Niveau de prestation de la CCN : 64 E (soit CCN pour le salarié + extension famille)

Module 1 : 78,00 E (soit CCN pour le salarié + supplément module 1 + extension famille avec supplément module 1)

Module 2 : 86,00 E (soit CCN pour le salarié + supplément module 2 + extension famille avec supplément module 2)

#### • Coût de l'adhésion à titre individuel du salarié

En tant que salarié couvert par la garantie conventionnelle de HCR Santé, vous pouvez améliorer vos garanties par deux modules supplémentaires, mais aussi garantir votre famille au niveau le plus adapté à ses besoins.

##### - Pour améliorer sa garantie de salarié

Pour améliorer sa couverture, le salarié peut choisir le module 1, moyennant le paiement d'une cotisation supplémentaire de 6,40 €, ou le module 2 avec une cotisation supplémentaire de 10,60 €.

##### - Pour garantir sa famille

#### Ticket modérateur :

Cotisation conjoint : 23,30 E

Cotisation par enfant : 15,90 E

#### Niveau CCN :

Cotisation conjoint : 44,40 E

Cotisation par enfant : 26,40 E

#### Module 1

Cotisation conjoint : 51,80 E,

Cotisation par enfant : 30,70 E

#### Module 2

Cotisation conjoint : 57,10 E

Cotisation par enfant : 33,10 E

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez joindre le n° vert de HCR Santé : 0800 427 001

## POUR LIMITER LA POLLUTION

## Les Alsaciens proposent le repas 'pauvre en carbone'

**Illkirch-Graffenstaden (67)** Le Centre européen de formation et de promotion par alternance pour l'industrie hôtelière (Cefppa) Adrien Zeller a organisé une journée 'pauvre en carbone', point d'orgue d'une opération de sensibilisation tournée vers les professionnels et vers les élèves.

Dans le cadre des Rendez-vous citoyens du climat, dont c'était la 4<sup>e</sup> édition, le film d'Al Gore, *Une Vérité qui dérange*, a été projeté dans l'amphithéâtre du Cefppa.

Un débat s'en est suivi, avec la participation de **William Mairesse**, chef de projet de l'Organisation professionnelle de l'agriculture biologique en Alsace (Opaba), et d'une représentante de l'association Objectif climat. Le but était de sensibiliser les apprentis à l'utilisation de produits locaux et de saison, mais aussi de privilégier les marchandises légères en

emballage, et les surgelés : une façon de limiter les déchets mais aussi de faire des économies d'énergie. Un atelier pratique a été organisé pour mettre l'accent sur les réflexes qui vont dans ce sens.

### "Manger, c'est agir"

Le 30 novembre dernier, le Cefppa dans son ensemble - des apprentis jusqu'aux professeurs, en passant par les stagiaires en formation professionnelle et un certain nombre de personnalités invitées - a dégusté un repas sobre en carbone : Crème de potimarron aux éclats de châtaignes,



Le directeur du Cefppa **Franck Sellier** et le président de l'association Objectif climat **Jean-Michel Augé**, lors du déjeuner pauvre en carbone.

Terrine de chèvre frais de Nordheim aux poireaux et émulsion de raifort, Poulet fermier d'Alsace Label rouge

au klevener de Heiligenstein et sa trilogie de spätzle et oignons glacés, Feuillantine aux fruits d'automne et sorbet au fromage blanc. Le président de l'association **Jean-Michel Augé** a rappelé qu'une trentaine de restaurateurs se sont associés à l'opération cette année, et déclaré qu'il en espère davantage l'année prochaine. Une volonté partagée par le directeur du Cefppa,

**Franck Sellier**, qui a tenu à rappeler que "manger, c'est agir". **Flora-Lyse Mbella**

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

## LE RESTAURANT DE DEMAIN RIME AVEC RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

### L'avenir de la restauration est au vert

**Chamalières (63)** La cuisine change au fil des ans et des évolutions de la société. L'une des tables rondes organisées pour le trentième anniversaire du lycée de Chamalières s'est penchée sur cet enjeu. Plusieurs professionnels de renom étaient présents et se sont exprimés sur la question. Florilège.

Un anniversaire fertile en discussions que celui des trente ans du lycée de Chamalières : lors de la célébration de cette institution, des tables rondes ont permis à plusieurs grands noms de la cuisine de livrer leurs pronostics sur l'avenir de la restauration. Verbatim autour de quelques-uns des thèmes abordés.

#### Que sera la cuisine dans dix ans?

**Sébastien Bras**, restaurant Michel et Sébastien Bras à Laguiole (12) : "Aucune idée ! Ce que je cuisine aujourd'hui je ne l'aurai pas imaginé il y a cinq ans, comme mon bœuf aubrac au miso."

**Caroline Mioche**, le Radio à Chamalières (63) : "Dans dix ans, la cuisine nous ressemblera. Elle sera à l'image de la société."

**Flora Mikula**, Les Saveurs de Flora à Paris : "Le restaurant de demain, ce sera comme d'aller chez quelqu'un, être reçu à la maison. Mais en mieux."

#### Écologie et bio

**Dominique Loiseau**, Relais Bernard Loiseau à Saulieu (21) : "On ne peut pas passer du jour au lendemain en tout bio et nous ne trouvons pas tout



Une partie des intervenants : **Fatema Hal**, **Pierre-Marie Tissier**, **Dominique Loiseau**, **Flora Mikula** et **Jacques Decoret**.

en bio. La qualité n'est pas toujours au rendez-vous pour une maison de notre niveau. Mais le mouvement est lancé. Ceux qui ne veulent pas de bio vont disparaître."

**Pierre-Marie Tissier**, château d'Ygrande à Ygrande (03) : "Il a fallu des années pour se créer un réseau d'approvisionnement en local. Et les circuits courts sont parfois un peu compliqué à gérer."

#### Où sont les femmes?

**Flora Mikula** (s'adressant aux étudiantes) : "C'est à vous de vous battre tout en gardant votre féminité. On peut réussir sa vie de femme en travaillant en cuisine."

**Dominique Loiseau**, "Je re-

grette seulement que nous n'ayons pas plus de candidatures de filles pour venir en cuisine."

**Fatema Hal**, le Mansouria à Paris (XI<sup>e</sup>) : "En France, vous avez la chance d'avoir une tradition culinaire et des écoles hôtelières. Mais il ne faut pas se refermer sur soi. Savoir s'ouvrir aux autres devient un vrai plus, une vraie richesse." **Pierre Boyer**

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 [vinsdeloire.fr](http://vinsdeloire.fr)

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

## EN BREF

### Mon Coffret bio : une offre d'hôtels écologiques

Créé en 2009 par deux jeunes entrepreneurs, **François Roizard** et **Nicolas Petit**, Mon Coffret bio est un coffret-cadeau qui veut répondre à l'attente d'une clientèle sensible à la protection de l'environnement. Les deux associés y ont réuni une trentaine d'établissements métropolitains haut de gamme éco-labellisés. On y trouve l'hôtel Gavarni à Paris (XVI<sup>e</sup>), l'hôtel Plaisir sur l'île de Ré (17), le Best Western La Marina à Fréjus (84), l'hôtel Ville d'hiver à Arcachon (33) ou encore l'hôtel La Pérouse à Nantes (44).

### Une nouvelle façon de voyager

"Ces établissements sont des précurseurs en termes de révolution écologique hôtelière, explique François Rozard. Ils ont marqué leur engagement, suivant les cas, par la pose de panneaux solaires, la création d'un toit végétalisé, la pose de limiteurs de pression pour l'utilisation de l'eau, l'utilisation de produits régionaux de saison issus de l'agriculture biologique... Aujourd'hui, la clientèle sait faire et fait la différence. Avec ce coffret, nous lui proposons de se faire plaisir et de faire une fleur à la planète." L'offre se présente sous forme d'une à deux nuits en chambre standard ou prestige avec petits-déjeuners pour certains, d'une nuit en chambre double avec deux menus pour d'autres. L'ensemble des prestations est disponible sur le site <http://www.moncoffretbio.fr>. **Anne Sallé**

**FIBROLAB**  
Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

Exemples de réalisations

- Habillage mural, création de cloison
- Panneaux 1200 x 2800
- Dalles plafonds 60 x 60
- Imputrescible
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

Informations et documentation gratuite sur simple appel au : **0 320 489 751**

E-mail : [contact@fibrolab.fr](mailto:contact@fibrolab.fr)

"CELA FAISAIT TRENTE ANS QUE JE N'AVAIS PAS REMIS LES PIEDS DANS CE LYCÉE"

## Retour sur les bancs de l'école pour Frédéric Anton

**Gérardmer (88)** Entre émotions et solennité, l'ancien élève du lycée hôtelier de Gérardmer revient sur les lieux où il a fait ses premières armes, mais cette fois pour inaugurer le nouveau pôle restauration.



Frédéric Anton et les élus de la région Lorraine coupent le ruban de la 2<sup>e</sup> phase des travaux de restructuration du lycée hôtelier de Gérardmer.

Une page se tourne pour L'Ermitage, ancien restaurant d'application du lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Jean-Baptiste Siméon Chardin à Gérardmer (88), devenu trop vétérate pour accueillir des élèves. Depuis 1956, 54 générations s'y étaient succédées, parmi lesquelles la promotion 1979-1982 se démarque : "En fouillant dans les archives, j'ai retrouvé une photo de classe, raconte **Philippe Cellerosi**, proviseur. Au centre du premier rang, un adolescent de 17 ans est plutôt à l'aise. Depuis, il a fait son chemin et est devenu l'un des plus grands chefs étoilés français." Il s'agit de Frédéric Anton, 3 étoiles au Pré Catelan, à Paris, revenu spécialement dans sa région natale pour l'inauguration du nouveau pôle de restauration, le 6 janvier dernier. D'une superficie de 3 400 m<sup>2</sup>, ce plateau pédagogique est doté d'une pâtisserie, d'une cuisine, d'un restaurant d'initiation et de salles de technologie appliquée. La région Lorraine a financé intégralement ce projet, estimé à 10,8 ME. Les élèves ne cachent pas leur enthousiasme à la venue de ce parrain de renom, qu'ils attendaient avec impatience sur le parking de l'établissement. Frédéric Anton

se prête au jeu avec simplicité : dédicaces, conseils, cours de cuisine... Il se souvient : "Cela fait trente ans que je n'avais pas remis les pieds dans ce lycée. Mais dès que je suis arrivé dans la cuisine de L'Ermitage, j'ai retrouvé le poste où j'ai préparé mon premier plat. C'est un grand moment d'émotion ! [Ces années] sont des souvenirs extraordinaires, ponctués de rencontres décisives", dit-il avec nostalgie.

### Parcours sans faute

**Serge Daubigny**, son professeur de cuisine, lui aussi se souvient. "[Frédéric Anton] avait du tempérament et il était très intéressé par la cuisine. Il était agréable, à l'écoute, et surtout très curieux." Le professeur a repris contact avec Frédéric Anton lorsque ce dernier a été nommé au Pré Catelan. "Par la suite, j'ai effectué un stage chez lui. C'était assez étonnant. Il a un parcours exceptionnel."

**François Quentin**, 16 ans, élève en bac pro cuisine, est ravi : "J'ai su hier que Frédéric Anton venait à Gérardmer, ça me fait très plaisir et j'y ai pensé toute la nuit. C'est une personne importante. Quand j'irai le voir, je le féliciterai tout d'abord pour sa réussite professionnelle, et je lui dirai que j'aimerais beaucoup travailler à ses côtés." Frédéric Anton n'était pourtant pas convaincu par la cuisine, en commençant sa formation : "Je pensais que c'était un métier de femmes. J'avais postulé en ébénisterie, sans succès, je me suis alors inscrit en école hôtelière (...) Et, de fil en aiguille, j'ai appris la cuisine. Mes formateurs, **Serge Daubigny** en cuisine et **Bernard Deschamps** en pâtisserie, y sont pour quelque chose. La transmission du savoir est extrêmement importante."

Après son CAP cuisine et mention pâtisserie en poche, Frédéric Anton se lance dans la vie active en 1984 : il enchaîne de nombreuses adresses étoilées avant de travailler, de 1988 à 1996, aux côtés de **Joël Robuchon**, devenant chef de cuisine à 25 ans : "C'est un grand cuisinier, passionné, il pousse tout à l'extrême." Déterminé à devenir chef d'un restaurant gastro-



Les élèves étaient ravis de poser avec un parrain de renom.

nomique, Frédéric Anton arrive en 1997 au Pré Catelan à Paris : "J'ai foncé : première année, 1 étoile Michelin, puis 2 en 1999, le titre de Meilleur ouvrier de France en 2000, espoir 3 étoiles en 2005, puis 3 étoiles en 2007." Dernièrement, il était juré pour l'émission Masterchef sur TF1. "C'était une opportunité, une étape de ma vie. Au-delà du côté médiatique, je suis fier de valoriser le métier de cuisinier." Même s'il reconnaît que "tout s'est très vite enchaîné" pour lui, il affirme que son aventure peut arriver à tous les jeunes. Le proviseur Philippe Cellerosi insiste sur ce point, dans son discours aux élèves : "Il faut toujours viser la lune, parce que, même en cas d'échec, on atterrit toujours dans les étoiles !" Ce n'est certainement pas Frédéric Anton qui dira le contraire.

Hélène Binet

Moment de retrouvailles entre le professeur et l'élève : **Serge Daubigny** avait réalisé une pièce en sucre.



### "UN GRAND CHANGEMENT"

## Bernard Roth rejoint l'institut Vatel à Nîmes

Chef étoilé du Relais & Châteaux Le Vieux Castillon, le cuisinier tourne le dos à la gastronomie pour prendre la direction de la brasserie d'application de l'école.

À 39 ans, **Bernard Roth** a décidé de prendre un virage professionnel en 2011. Il a fait ses adieux au Vieux Castillon, un Relais & Châteaux qu'il avait rejoint en 2005 pour en devenir le chef de cuisine. Et ce n'est pas pour rebondir dans un établissement de cette gamme... "Depuis environ dix-huit mois, je cherchais à bouger et je l'avais fait savoir. **Alain Sebban**, président du groupe Vatel, m'a proposé d'intégrer son établissement de formation de Nîmes, avec comme mission

de diriger la brasserie d'application Le Provençal afin de la relancer." Cet établissement offre une capacité de 80 couverts : "C'est un lieu très fréquenté au déjeuner, mais qu'il faudra désormais parvenir à animer aussi le soir, souligne Bernard Roth. Le Provençal

De la gastronomie étoilée à la brasserie, **Bernard Roth** change de registre.

assure 1 000 couverts par semaine, soit ce que nous réalisons en un mois au Vieux Castillon. J'ai conscience qu'il s'agit d'un grand changement, mais j'ai toute la confiance d'Alain Sebban." Un restaurant qui retrouvera ses clients début février, après des travaux de décoration, avec un nouveau chef dont la réputation et le talent devraient provoquer une certaine curiosité. Quant au successeur de Bernard Roth, il sera présenté à la mi-février, lors de la réouverture du Vieux Castillon.

Jean Bernard

### LE PROVENÇAL

140 RUE VATEL • 30000 NÎMES  
TÉL. : 04 66 62 57 82

WWW.HOTELVATEL.COM

**La nouvelle solution de Gestion Traiteur**  
Simplicité et Performance

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

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

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

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :  
**FTBE V8 Traiteur Premium**  
Solution traiteur complète de gestion commerciale et gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerciale  
Parc Technologique de l'Agria 8 - Voie D  
116, Avenue de la Quira  
06 370 Mousins Sorbus

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

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

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

UN OUTIL VIENT S'AJOUTER AU TRIPTYQUE RÉSEAU, COMMUNICATION ET DOTATION

## Désormais, le Fafih collecte aussi la taxe d'apprentissage

En devenant, cette année, l'organisme collecteur de la taxe d'apprentissage de l'industrie hôtelière, le fonds d'assurance formation de l'industrie hôtelière se dote d'une double casquette pour plus de cohérence et d'efficacité.

Depuis 1974, l'OPCA Fafih (organisme paritaire collecteur agréé), mutualise et gère la participation à la formation professionnelle continue des entreprises de l'hôtellerie, de la restauration et des activités connexes. En 1993, les partenaires sociaux, déjà soucieux d'améliorer la qualité de la formation par l'alternance, donnent des cartes supplémentaires au Fafih. L'organisme prévoit désormais une dotation spécifique pour les CFA (centre de formation des apprentis). L'an dernier, nouvelle étape, avec la mise en place officielle du réseau des CFA du Fafih, qui regroupe 127 centres bénéficiant aujourd'hui de la dotation Fafih. 35 000 apprentis dans l'escarcelle et un cahier des charges rigoureux : qualité de la pédagogie, innovations, accompagnement social personnalisé... "Nous avons voulu créer une synergie entre les centres, un partenariat, une communication, le moyen de capitaliser les ressources et de les faire partager", explique Michel Geiser, directeur général du Fafih. Un réseau suffisamment important pour peser aussi dans les négociations avec l'État. Mais il manquait au triptyque réseau, communication et dotation un outil supplémentaire permettant d'affiner les besoins de



"Nous avons voulu créer une synergie", explique Michel Geiser, directeur général du Fafih.

l'apprentissage. En septembre 2010, le Fafih demande l'agrément pour devenir OCTA (organisme collecteur de la taxe d'apprentissage) avant de décrocher officiellement, en décembre, cette double casquette, voulue dans un souci de cohérence et d'efficacité. Rares, cependant, sont les OPCA à requérir l'agrément.

### Une taxe libre qui revient au secteur

Lorsque l'entreprise verse la taxe d'apprentissage, soit elle choisit à qui la somme sera versée - on parle alors de taxe dédiée -, soit elle laisse l'OCTA en décider : dans ce cas, la taxe est dite libre, et celle-ci ne revient pas forcément dans le secteur d'activité de l'entreprise. En devenant OCTA-IH (industrie hôtelière), le Fafih a souhaité que l'ensemble de la taxe libre revienne à la branche. Cette partie de la collecte restera ainsi au sein du réseau. Autre atout : une simplification administrative appréciable, avec un seul document à remplir pour les deux contributions et un interlocuteur unique pour l'entreprise (le Fafih), connu et reconnu à l'échelon national.

Sylvie Soubes

CONCOURS DU MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

## Jury des MOF, une mission à haute tension

Illkirch-Graffenstaden (67) Durant deux jours, les candidats se sont succédé aux pianos du lycée hôtelier. Face à eux, un jury pointilleux et concentré.

En cuisine, l'ambiance est fébrile. Témoin, ce chef parti après seulement une heure, à bout de nerfs, au matin du 2<sup>e</sup> jour d'épreuves. Ou cet autre candidat qui n'avait que 6 champignons au lieu de la douzaine requise pour garnir le Pie de canard aux navets, alors que chacun devait venir avec son économat. Parmi les 565 inscrits dans toute la France, 16 sur les 20 prévus ont composé à Illkirch avec des épreuves théoriques et pratiques.

### "Des plats très techniques"

Les jurés alsaciens, sélectionnés et présidés par Olivier Nasti (MOF 2007, Le Chambard à Kaysersberg, 1 étoile Michelin), ne plaisaient pas. Une assiette trop décorée, des tranches d'aiguillettes de canard mal disposées, une suspicion de présence de brisures de truffes et c'est la sanction assurée. "C'est un exercice extrêmement difficile, avec des plats très techniques", analyse



Cyrille Lohro et Olivier Nasti face aux plats et aux aiguillettes de canard d'un candidat.

Nicolas Stamm, juré et 2 étoiles Michelin à la Fourchette des ducs d'Obernai : "C'est tellement difficile que je ne le passerai, si j'en ai toujours envie, qu'à la fin de ma carrière. Juste pour moi." À l'arrivée de chaque plat, le jury se lève et observe tout : la brillance du poisson, l'épaisseur du feuilletage du pie, la consistance de la chair du carrelet. Pendant la dégustation, un silence total plane dans le restaurant d'application. Vice-président du jury, Émile Jung (ancien chef du Crocodile à Strasbourg) reste la référence ultime en cas de doute. Car si l'Alsace compte nombre de tables étoilées, il n'y a qu'un seul MOF cuisine dans la région. Est-ce pour cette raison que 19 chefs alsaciens - dont une seule femme -, ont tenté leur chance ?

Flora-Lyse Mbella

Votre moquette tissée sur mesure au prix d'une moquette de stock  
Contactez-nous : +33 (0)1 34 28 33 60 www.tesri.fr

L'École du Vin de France  
Formations intensives diplômantes sur 3 ou 5 jours  
Diplômes du WSET «Intermédiaire» et «Advanced» reconnus à l'international.  
Votre stage intensif financé par votre DIF et votre droit à la formation continue  
Contactez Noémie Nicolle  
01 43 41 33 94  
www.ecole-du-vin.fr

N°1 du motel écologique en France  
Construisez votre Bio Motel clefs en mains aux normes 2, 3 et 4 étoiles et normes THPE et BBC  
Une équipe de professionnels, des prix concurrentiels, une technique éprouvée (possibilité de visite d'un hôtel pilote 3 étoiles)  
Pensez à l'avenir de votre entreprise avec Bio Motel...  
Tél. 06 08 36 22 62 - Fax 04 72 25 44 73  
bio-motel.com - mail : chumenny@orange.fr

Tout ce qui concerne la pizza et les différentes façons de préparer la pâte. Vous souhaitez gérer avec succès une Pizzeria, approfondir vos connaissances et vous spécialiser ? La méthode de la Scuola Italiana Pizzaioli vous permet de réussir à assimiler tous les secrets qui demanderaient des mois d'apprentissage auprès d'un pizzaiolo.  
Eipiz, 1<sup>re</sup> école italienne de la pizza en France  
Une passion, un métier, une formation  
Domaine d'activité de la Barthe • Chemin de la Barthe • 34640 Courmourenal  
Tél. : 04 67 814 788 • Fax : 04 67 412 778 • contact@eipiz.fr • www.eipiz.fr

Calita  
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

### Attention : clôture des inscriptions du concours 'Cuisine en joute' le 28 février 2011

L'association des jeunes chefs Générations Cuisines & Cultures propose aux jeunes des écoles hôtelières de se mesurer lors d'un concours sous forme de joutes culinaires. Le principe ? Deux élèves d'écoles différentes s'affrontent sur scène et devant un public, puis doivent répondre à deux questions de culture culinaire qui seront décisives. Les produits utilisés seront l'œuf, l'asperge, l'agneau, le maquereau, le chocolat et le foie gras de canard. Cette 2<sup>e</sup> édition, présidée par Jacques Marcon, du restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, aura lieu le 26 avril prochain au parc Chanot à Marseille.

Pour participer, envoyez votre demande sur papier libre avant le 28 février 2011 :

GÉNÉRATIONS CUISINES ET CULTURES • CONCOURS 2010 'CUISINE EN JOUTE'  
3 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE - 78490 LE TREMBLAY-SUR-MAULDRE • TÉL. 06 86 65 67 47  
EMAIL : TROCHAIN.LAURENT@WANADOO.FR • WWW.GENERATIONS-POINT-C.COM

UN OUTIL PRÉSENTÉ SUR LE STAND DU SYNDICAT AU SIRHA

## Engager une démarche 'durable' sans se mettre martel en tête, c'est ce que propose l'écoguide de l'Umih 69

L'Umih Rhône vient d'éditer un écoguide dont l'objet est d'accompagner la mise en place, de façon facile et intelligente, d'une démarche durable dans son établissement, qu'il s'agisse d'un hôtel, d'un restaurant, d'un café ou d'un établissement de nuit. Un ouvrage pratique et facile d'accès. À ne pas manquer.

Comment amener tous les professionnels à mettre le pied à l'étrier en matière de développement durable - chacun à son niveau, avec ses moyens, avec la volonté de s'emparer de ce sujet devenu non seulement inévitable, mais moteur d'avenir ? **Laurent Duc**, président de l'Umih 69 et président de la Fédération nationale de l'hôtellerie française (FNHF), sait combien il est difficile de mobiliser sur ces notions, demandant de se projeter loin dans le futur, paraissant souvent abstraites et difficiles à traduire en actes. Pour autant, la nécessité de modifier certains comportements s'impose à tous. D'où l'idée de Laurent Duc de rédiger un 'écoguide' dédié à la profession, et élaboré en partie par deux étudiants de l'école Vatel, **Élodie Buffet** et **Sébastien Serindat**. Le syndicat du Rhône leur a notamment demandé de se rendre sur le terrain, à la rencontre des professionnels et des consommateurs, pour mieux comprendre leur état d'esprit, leurs craintes et leurs attentes. L'outil est intéressant, car il établit "des clefs d'entrée simples" tout en permettant d'organiser la démarche sur le long terme, selon **Damien Combet**, président des hôteliers et **Cyrille Perrier**, vice-président des restaurateurs du Rhône. Pour démarrer, il faut bien sûr abolir des préjugés qui ont pourtant la vie dure, par exemple que le développement durable coûte cher, ou concerne principalement l'environnement. "Un des objectifs est d'assurer la pérennité des



entreprises et donc d'avoir une meilleure gestion des coûts". Le développement durable est bon pour l'économie de l'entreprise. Les auteurs recensent d'ailleurs un certain nombre d'atouts qui vont de la maîtrise des charges d'exploitation à la fidélisation du personnel ou l'anticipation des évolutions réglementaires inéluctables. Vient ensuite un mode d'emploi de la démarche : pourquoi mobiliser l'équipe et comment diagnostiquer et définir les objectifs ? Étape par étape, l'écoguide conduit, explique, donne des exemples pratiques. On est dans le didactique, la pratique, l'accessible, l'ouverture. Savez-vous que vous pouvez faire certifier votre démarche par un organisme officiel, quelle que soit la taille de votre établissement ? Les deux rédacteurs abordent ensuite quatre grandes thématiques. L'eau d'abord,

"ressource vitale et vulnérable" et qui "joue un rôle important" dans l'activité d'un établissement : confort de la clientèle (sanitaires, piscine, etc.), cuisine, nettoyage des locaux, buanderie, jardin... "Au total, un client peut consommer plusieurs centaines de litres d'eau par nuitée ; en moyenne, 300 dans l'hôtellerie internationale". Pour réduire ces quantités, des astuces sont données, et un matériel plus approprié est indiqué, comme le réducteur de débit, qui s'installe sur la pomme de douche. Une dizaine de pages sont consacrées à l'énergie, de la chasse aux veilles inutiles à l'installation d'un double vitrage. En cuisine, "évittez de laisser les feux à gaz allumés sans rien dessus". Pour décongeler, "utilisez le froid positif, qui est plus économique que l'utilisation du four à micro-ondes". Pensez à "changer les joints de porte des chambres

De gauche à droite :

**Sébastien Serindat, Laurent Duc, Cyrille Perrier et Élodie Buffet.**

froides et des réfrigérateurs qui n'assurent plus une étanchéité parfaite", etc.

### Bien faire et le dire

Le 3<sup>e</sup> chapitre porte sur les déchets, et le dernier sur la politique d'achat. Il n'y a pas de solutions miracle mais des ajustements possibles, comme se pencher sur les étiquettes des produits d'entretien, acheter local et 'agriculture raisonnée'. "Metro, Cash & Carry et France et Légumes de France ont signé la charte 100 % local. L'approvisionnement des entrepôts se fait en légumes et fruits cueillis le matin même ou la veille au soir dans des exploitations situées à moins de 50 km", rappelle l'écoguide. Acheter des produits avec un minimum d'emballage réduit dès le départ la production de déchets. L'ouvrage s'achève sur la communication. "Votre engagement dans cette démarche durable ne doit pas passer inaperçu. Il conforte la satisfaction de la clientèle et améliore l'image de marque." Là encore, l'écoguide vous donne les pistes d'un 'plan média' de proximité. L'objectif de l'Umih Rhône : créer un réseau d'établissements responsables, réunis au sein d'une charte et bénéficiant d'un label basé sur la faisabilité et la volonté de faire avancer les choses.

Sylvie Soubes

### AVENANT N°13 À LA CCN DES HCR

## Conclusion d'une nouvelle grille de salaire dans les HCR

Réunie en mixte paritaire, mercredi 12 janvier, l'intégralité du collège salarial (CFDT, CFE-CGC, CFTC, CGT et FO) a signé une grille de salaire intégrant la revalorisation du smic de 1,6 % à tous les niveaux et échelons.

La nouvelle grille de salaire a été ratifiée par deux organisations patronales, la Fagiht et le Synhorcat. **Gérard Guy**, président de la CPIH, a pour sa part fait savoir qu'il devait au préalable consulter les membres du bureau de sa confédération. Celui-ci se réunissait lundi 17 janvier, et a finalement refusé, à une légère majorité, de signer cette grille de salaire. Pour **Didier Chenet**, président du Synhorcat, cette signature honore l'engagement pris par la profession dans le contrat d'avenir en contrepartie à la diminution de TVA. "Si on veut un dialogue social apaisé, il faut respecter ce que l'on a signé dans l'esprit et dans la lettre. Cette grille de salaire ne fait qu'intégrer la revalorisation du taux légal du Smic de 1,6 % sans aucune autre modification", renchérit **Claude Daumas**, président de la Fagiht. À la suite du directoire de l'Umih, **Roland Héguay** annonce que son organisation ne signera pas la grille de salaire. Quant au GNC et au SNRTC, ils réservent leurs réponses jusqu'au mercredi 19 janvier, date limite de la signature de cet accord. Les débats pendant la mixte paritaire laissent cependant supposer qu'ils ne ratifieront pas ce texte.

Cet accord doit être soumis à une procédure administrative, dite d'extension, pour être applicable à tous les salariés du secteur. Les signataires vont demander l'application de la procédure accélérée pour

étendre l'accord. **Denis Raguet** (négoceur HCR pour la FGTA-FO) déclare que les syndicats de salariés seront très attentifs à cette procédure. Ces derniers demandent que le ministère du Travail prenne un arrêté d'extension dans les plus brefs délais afin que l'accord sur les salaires minima soit applicable à tous les salariés des HCR. Ils veulent en effet empêcher que se renouvelle le scénario de l'avenant n° 12, signé le 29 avril 2010. Cet accord fixait le taux horaire de base conventionnel à 8,95 E, afin de respecter l'engagement d'avoir un taux conventionnel supérieur de 1 % au taux légal du smic, de 8,86 E. Le Medef s'étant opposé à la procédure accélérée d'extension, l'accord a été soumis à la procédure normale, laquelle a pris huit mois. Cette publication tardive a rendu le texte obsolète, l'augmentation légale du smic l'ayant fait entre-temps rattraper et dépasser le nouveau taux conventionnel, en portant le salaire minimum à 9 E.

Pascale Carbillat

**SIGABA** Sirha Stand 1F30 HALL 1

L'excellence des Viandes Label Rouge

Une large gamme Bœuf-Veau Agneau-Porc.

**PROTEGEZ, ORGANISEZ, PRESENTEZ, ...vos recettes, instructions, informations techniques.**

Et gagnez temps et efficacité en cuisine avec

**Tarifold INOX**

Plus d'infos au 03.88.66.03.12 ou info@tarifold.fr

Niveaux	I	II	III	IV	V
Échelon 1	9,10€	9,41€	9,88€	10,46€	12,30€
Échelon 2	9,17€	9,54€	9,97€	10,64€	14,35€
Échelon 3	9,28€	9,82€	10,19€	-	17,50€

LE TÉMOIGNAGE DU DIRECTEUR DE SALLE DU BRISTOL (PARIS VIII<sup>E</sup>)

# POUR FRÉDÉRIC KAISER, “LES ARTS DE LA TABLE FONT PARTIE DE LA TRADITION FRANÇAISE”

Vainqueur de la coupe Georges Baptiste, nationale puis européenne, à Madrid, en 2007, sélectionné pour la finale du Meilleur ouvrier de France les 9 et 10 mai 2011 : Frédéric Kaiser, directeur de salle du Bristol à Paris, est passionné par l'art de recevoir. Rencontre.

**L'Hôtellerie Restauration :** Quelle est votre définition du service en salle ?

**Frédéric Kaiser :** Quand le client rentre dans un restaurant, il recherche principalement de la convivialité et de la bonne humeur. On doit l'aborder comme un ami. C'est avant tout un métier de contact : on doit être avenant et le mettre à l'aise. L'ensemble de la brigade [26 personnes au Bristol, NDLR] doit apporter gentillesse et dynamisme. Je crois qu'un dîner parfait sans chaleur humaine, c'est le pire !

**Qu'attend-on en plus d'un restaurant 3 étoiles ?**

Il est primordial d'apporter de la magie et de l'émotion, de faire en sorte que chaque personne se sente unique : c'est ça le plus important. Beaucoup pensent qu'un 3 étoiles, c'est figé, que l'ambiance y est froide... Nous devons supprimer cette image. Nous préservons l'intimité du client, nous lui faisons passer un bon moment tout en respectant le service et les arts de la table.

**En définitive, votre métier est en symbiose avec le chef ?**

Oui, en quelque sorte, nous sommes les ambassadeurs de la cuisine d'Éric Frechon. Notre devoir est de mettre en avant et de comprendre sa philosophie : c'est toute une démarche, une réflexion. On peut comparer cela à une pièce de théâtre : il n'y a rien de pire que de rater la fin. Des chefs de très grand niveau, il y en a beaucoup. Le client va d'abord revenir pour lui, pour sa cuisine, mais il va aussi revenir pour l'ambiance que l'on crée dans le restaurant. La cuisine et la salle se complètent : l'une ne va pas sans l'autre.

**Quelles doivent être les compétences d'une personne qui travaille en salle ?**

Il y a de nombreuses règles de service à appliquer (dextérité, confiance en soi, etc.), que l'on apprend, en premier lieu, en école hôtelière. Au Bristol, le personnel doit parfaitement connaître les produits qu'il sert au client. Pour y contribuer, je fais un



Frédéric Kaiser, directeur du restaurant Le Bristol à Paris : “La cuisine et la salle se complètent : l'une ne va pas sans l'autre !”

briefing et un débriefing en français et en anglais. Le chef, Éric Frechon, vient également en salle présenter ses plats, nous les faire goûter : c'est plus facile d'en parler quand on les a testés à l'avance.

**Que pourriez-vous dire à un jeune qui ne connaît pas encore le métier ?**

Il faut savoir que le métier est physique et assez dur, car les horaires de travail sont contraignants. Mais comme dit le proverbe, “quand on aime, on ne compte pas”. C'est un métier de passion, qui fait appel à un véritable savoir-faire : les arts de la table font partie de la grande tradition française. Dernièrement, l'Unesco a fait rentrer le repas gastronomique français au patrimoine immatériel de l'humanité. Ce n'est pas pour rien. L'avenir peut être très prometteur pour celui ou celle qui y attache de l'importance.

**Quelle vision avez-vous du service en salle dans le futur ?**

Je pense qu'il ne faut pas rester basé sur une seule technique, comme on peut l'apprendre en école hôtelière. Au contraire, je pars du principe qu'on doit toujours être flexible vis-à-vis de la demande du client : s'il veut qu'on lui découpe une poularde de Bresse, on le fera. Je crois surtout que c'est une succession de petites choses qui fera la différence. Comme par exemple, ouvrir devant lui une papillote : il hume d'un coup toutes les saveurs. Ça apporte un véritable ‘show’ en salle. Il n'y a pas besoin de faire compliqué.

**Diriez-vous que vous exercez un métier épanouissant ?**

Quand on commence à prendre goût à tout ce qui touche aux arts de la table, on s'aperçoit que c'est un véritable métier, qu'il faut avoir énormément de connaissances techniques et pratiques. Au-delà du côté professionnel, il m'apporte beaucoup personnellement. Grâce aux métiers de salle, nous pouvons faire rêver.

Propos recueillis par Hélène Binet

## Son parcours

Après sa sortie de l'école hôtelière, Frédéric Kaiser devient commis puis assistant maître d'hôtel au restaurant de Michel Guérard, Les Prés d'Eugénie. Il obtient ensuite le poste de premier maître d'hôtel au restaurant Patrick Guilbaud à Dublin (Irlande). De retour en France, il rejoint les équipes de La Palme d'Or, la table de l'hôtel Martinez à Cannes, en tant que maître d'hôtel et assistant directeur de salle, pour enfin décrocher le poste de directeur de restaurant au Château de La Chèvre d'Or, à Èze-Village. Depuis novembre 2009, il est directeur du restaurant gastronomique du Bristol, à la tête d'une équipe de 36 personnes.



SANDWICH  
& SNACK  
SHOW

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...

## Six variétés de yaourts au lait bio chez Lactel



Lactel, acteur incontournable du lait bio, a lancé en juin dernier, sa première gamme de yaourts issus de cette filière. L'entreprise propose une gamme complète de 6 variétés au lait entier : nature, nature sucré, vanille, fraise, cerise et pêche. Elle a sélectionné des produits de toute première qualité : du lait biologique Lactel, collecté dans les fermes sélectionnées de l'ouest de la France. Les références nature, nature sucré et vanille séduiront les amateurs de naturel et de fraîcheur ; les 3 références aux fruits combleront les palais gourmands. Ces 6 variétés sont proposées en quadrette de 4 yaourts de 125 g, sans suremballage, et en colis de 24 pots.

[WWW.LACTALISCHF.FR](http://WWW.LACTALISCHF.FR)

## Les nouveautés chez Davigel

Offrir le meilleur de la cuisine aux professionnels de la restauration est l'ambition qui anime les chefs de la Brigade Davigel, soudés par le plaisir du goût. Leurs moyens ? Choisir les meilleurs ingrédients, reproduire les tours de main traditionnels pour révéler le meilleur d'une recette... La gamme Création Brigade s'est enrichie cette année de nouvelles références : Joue de porc à la vigneronne ; Cuisse de pintade rôtie au jus ; Mini Tatin.

N° AZUR : 0 810 88 10 88

[WWW.DAVIGEL.FR](http://WWW.DAVIGEL.FR)



## Sept garnitures pâtisseries pour Jean Ducourtieux



Jean Ducourtieux a lancé une nouvelle gamme de sept garnitures pâtisseries spécialement destinées aux chefs en collectivités. Combinées à la gamme de prêts à garnir, ces préparations à froid de qualité professionnelle, réalisables en cinq minutes maximum, offrent aux chefs une solution complète et pratique pour

la création de pâtisseries savoureuses et originales. Outre leurs qualités organoleptiques professionnelles, elles présentent une excellente tenue dans le temps ainsi qu'à la cuisson.

[WWW.CLUB-RESTAURATION.COM](http://WWW.CLUB-RESTAURATION.COM)

## 650 produits en plus pour Nisbets

Depuis octobre 2010, le groupe Nisbets a enrichi son catalogue de plus de 650 nouveaux produits



destinés aux professionnels du secteur CHR sur son site internet. Nisbets propose plus de 8 000 références en arts de la table, cuisine, vente à emporter, hygiène et produits à usage unique. Ses offres produits répondent à l'ensemble des besoins des clients, allant du 1<sup>er</sup> prix aux plus grandes marques. Le service commercial expédie 98 % des commandes le jour-même. Des offres exclusives seront proposées comme le parrainage, le déstockage, les affaires de la semaine et une livraison gratuite à compter de 150 € HT d'achat. Un remboursement de la différence est même proposé pour tous les produits trouvés moins chers ailleurs !

TÉL. : 0820 30 01 16

[INFO@NISBETS.FR](mailto:INFO@NISBETS.FR) • [WWW.NISBETS.FR](http://WWW.NISBETS.FR)

# LHR → Emploi

LE SALON EMPLOI DES PROFESSIONNELS  
de **L'Hôtellerie Restauration**

**JEUDI 10 MARS 2011**  
de 9 H à 18 H



**OPTIMISEZ VOS RECRUTEMENTS  
ET VENEZ RENCONTRER  
DES CANDIDATS MOTIVÉS  
ET QUALIFIÉS !**

**LE NOUVEAU  
RENDEZ-VOUS  
EMPLOI DE  
L'HÔTELLERIE  
ET DE LA  
RESTAURATION**



Vous êtes **restaurateur** ou **hôtelier indépendant**, grand groupe de restauration commerciale ou collective, chaîne hôtelière, cabinet de recrutement, organisme de formation :  
**RÉSERVEZ MAINTENANT VOTRE STAND !**

Contact : 01 45 48 64 64 • [lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr](mailto:lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr)

ORGANISÉ PAR

**L'Hôtellerie**  
Restauration  
L'HOTELLERIE RESTAURATION

AU CENTQUATRE  
104 RUE D'AUBERVILLIERS  
PARIS 19<sup>E</sup>

[WWW.LHR-EMPLOI.FR](http://WWW.LHR-EMPLOI.FR)

UNE CINQUANTAINE DE VINS PROPOSÉS

## Le Wine Bar, la convivialité à l'italienne

**Bordeaux (33)** De la créativité dans la sélection des crus, une petite restauration à base d'antipasti et un accueil chaleureux : tel est le tiercé gagnant de ce bar à vins ouvert en avril 2010.

C'est dans le vieux Bordeaux, quartier touristique et très fréquenté, que **Giovanni Savini** et **Emmanuel Cadei**, beaux-frères dans la vie, ont décidé d'acheter le fonds de commerce du Wine Bar en 2009. Une évolution de carrière dans le droit fil de leurs parcours. Le Vénitien Giovanni Savini, devenu bordelais depuis de nombreuses années, affiche une expérience de vingt-deux ans dans le secteur viticole. Emmanuel Cadei, franco-italien, a travaillé essentiellement dans le milieu de l'hôtellerie-restauration. La gestion, la commercialisation et la cuisine sont ses domaines d'excellence. La mutualisation de leurs compétences a permis en deux mois de trouver le lieu et de le financer.

L'Italie est au cœur de leur projet, même si Giovanni, passionné des vins du monde, cherche aussi à faire découvrir d'autres terroirs. La sélection propose ainsi plus de 50 références : Italie, bien sûr, mais aussi Afrique du Sud, Australie, Chili, Canada, et encore France, avec notamment une bonne sélection de vins de Bordeaux. Giovanni Savini guide les clients, explique les arômes des vins, les éclaire sur ses choix, le tout avec un enthousiasme, dans le verbe et dans le geste, très italien. Le prix moyen au verre est de 5 E. Une formule à 10 E donne la possibilité de déguster 3 verres de 6 cl dans un choix de 12 vins. "Je veux démontrer que l'on peut boire des vins de qualité sans se ruiner. Nous ne proposons que des vins qui interpellent", confirme-t-il.



Le Wine Bar est situé dans le vieux Bordeaux.

### Savoir-faire et faire savoir

L'espace réduit de la cuisine ne permet pas une cuisine élaborée. Aussi Emmanuel propose-t-il, dans la salle de 32 places, une restauration simple, axée sur des spécialités italiennes, de type antipasti : lard de Colonnata, finocchiona (saucisson aux graines de fenouil), bresaola, jambons, fromages. Les desserts maison sont des classiques italiens : tiramisu, panna cotta, gâteau au mascarpone... Le ticket moyen (avec le vin) est d'un peu plus de 20 E.

Huit mois après l'ouverture (en avril 2010) le chiffre d'affaires dépassait le prévisionnel : "Nous pensons que la constance dans la qualité

de service, de l'accueil et de nos produits est notre meilleur vecteur pour fidéliser notre clientèle", ajoute Emmanuel Cadei. Et pour les touristes (toujours plus nombreux à Bordeaux), les associés ont un atout de taille : à eux deux, ils parlent cinq langues. Ils n'oublient d'ailleurs pas de faire connaître leur adresse par internet (site et blog dédié), via des partenariats avec des restaurateurs ou encore avec la société Smartbox. Parallèlement, ils orga-

nisent des dégustations de vins avec restauration auprès de comités d'entreprises, de clubs d'œnologie... D'autres projets devraient suivre, car Giovanni Savini et Emmanuel Cadei ont la volonté de faire aimer l'Italie dans toute sa diversité de terroirs et de culture.

Dominique Olina

### LE WINE BAR

19 RUE DES BAHUTIERS  
33000 BORDEAUX  
TÉL. : 05 56 48 56 99

WWW.LEWINEBAR-BORDEAUX.COM

GILLES OZZELLO DEVIENT VICE-PRÉSIDENT D'HONNEUR

## Nouveau bureau pour les sommeliers Alpes-Marseille-Provence

**Vernègues-Cazan (13)** Les membres de l'association étaient réunis dans les caves de Château Bas, où ils ont confirmé Gisèle Marguin à la présidence.

Le domaine Château Bas, membre de l'association Aix en vignes et fleuron de l'appellation des coteaux d'aix-en-provence, a accueilli les membres de l'Association des sommeliers Alpes-Marseille-Provence (ASAMP), l'antenne régionale de l'Union de la sommellerie française créée par **Paul Léaunard**. Au terme d'un 2<sup>e</sup> mandat, soit six années de présidence, **Gisèle Marguin** a sollicité la confiance des 65 adhérents afin de poursuivre son action à la tête de l'ASAMP. "[Nous sommes] une association active, qui s'enrichit de jeunes sommeliers en poste, dont certains participent aux sélections des grands concours professionnels. Parmi eux, figure **Julia Goséa**, qui, bien qu'installée en France, représente son pays, la Roumanie. Elle figurait parmi les 12 demi-finalistes du concours mondial au Chili, et les 8 demi-finalistes du concours Europe à Strasbourg. Des concours qui sont l'avenir de notre métier de sommelier."

### La Provence hôte d'un concours national

Parmi les grands rendez-vous, l'association devrait co-organiser la finale du concours de meilleur sommelier de



Le nouveau bureau de l'ASAMP élu lors de l'assemblée générale.

France en novembre 2012 grâce au soutien du Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP).

À l'issue du scrutin, Gisèle Marguin est réélue à l'unanimité et annonce que **Gilles Ozzello**, chef sommelier de l'Oustau de Baumanière, devient vice-président d'honneur de l'ASAMP, dont le bureau est composé de **Denis Royere** et **Bruno Dukan** (vice-présidents), **Stéphane Opiard** (secrétaire général), **Elisabeth Cayol** (trésorière), **Ester Laushway** (secrétaire adjointe) et **Daniel Sulfren** (trésorier adjoint).

L'association a également profité de son assemblée pour baptiser la 10<sup>e</sup> promotion de mention complémentaire sommellerie du lycée Bonneveine, à Marseille, dont la marraine est **Michelle Nasles**, vigneronne et membre du CIVP.

Jean Bernard

**L'ESPACE GROSSISTE** GROSSISTE TOUS CORPS D'ÉTAT  
Carrelage - Chauffage - Électricité  
Maçonnerie - Quincaillerie - Sanitaire

Tarif compétitif : des prix bas garantis toute l'année  
Disponibilité : un seul interlocuteur quelques soient vos demandes  
Réactivité : toutes vos demandes traitées en 24 h  
Gratuité : vos livraisons offertes sur site

5 % de remise sur la 1<sup>ère</sup> commande

Contact : hotel@espace-grossiste.com Tél. 01 40 03 04 14  
Ouvert de 7 h 30 à 18 h du Lundi au Vendredi Fax 01 44 72 92 74

**OC 22** L'expertise au service de votre boisson

Une gamme complète de Nectars, Jus & Pur Jus pressés granini en Bag-in-Box et de Solutions Cafés

Des équipements adaptés à vos besoins et personnalisables

Un service de proximité partout en France

OC22 - 35, rue de Seine - 92700 Colombes - France  
Tél. : +33 1 41 19 72 22 - Fax : +33 1 41 19 72 33 - oc22.com

Mobilier **DE KERCOET** Déco



www.dekercoet.com

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

**L'Hôtellerie  
Restauration**

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



&gt; Abonnez-vous par téléphone :

**01 45 48 45 00**

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : [lhotellerie-restauration.fr](http://lhotellerie-restauration.fr)ou par courrier : **L'Hôtellerie Restauration  
Service Clients  
5 rue Antoine Bourdelle  
75737 Paris CEDEX 15**

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

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

Code postal &amp; Localité : \_\_\_\_\_

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

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

&gt; 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**

Formation à l'hygiène obligatoire : quelle est sa durée ?

ET COMME À L'HÔPITAL, ON SE LAVÉ LES MAINS...  
UNE FAÇON DE RESPECTER SES MALADIESRéagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts  
avec le mot clé **RTK9133** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

DANS UNE GALERIE COMMERCIALE

**Vinomania ouvre un second établissement  
brestois au Phare de l'Europe****Brest (29)** C'est la première fois que le concept de cave-bar-restaurant, créé en 2007 par les frères Yann et Rémy Kerouanton, s'installe dans une galerie commerciale. Le premier magasin brestois s'était implanté dans le port de commerce.

Le concept du jeune réseau de concessions Vinomania consiste dans le regroupement, au sein des mêmes locaux, d'un bar à vin, d'une cave de dégustation et d'un restaurant. Pour les frères Yann et Rémy Kerouanton, deux Bretons originaires du Conquet, qui ont ouvert sept autres établissements en France, le principe est d'allier les mets d'une cuisine traditionnelle avec des vins de domaines, ceux des négociants Jean-Paul et Sophie Lafage, à Bordeaux, et sélectionnés par leur chef sommelier Stéphane Boutiton. Sur le site du Phare de l'Europe (centre commercial de Brest), le gérant Jean-Jacques Fituque est entouré d'une équipe de dix personnes, dans un espace de 52 couverts au rez-de-chaussée et de 36 couverts en mezzanine.

**Initiation à l'œnologie**

Une belle surface est réservée à la vente des vins en 'bag in box', mais aussi en bouteilles. Des grands crus sont proposés aux clients, conseillés lors de leur dégustation par les deux sommeliers, Philippe Javelaud et Christelle Monnier. Cette dernière



Jean-Jacques Fituque (à droite) derrière le bar avec toute son équipe.

s'occupe ainsi des caves des deux établissements brestois, et organise par ailleurs des formations d'initiation à l'œnologie. La mezzanine est destinée principalement aux soirées, cocktails, événementiels et repas d'affaires. L'ouverture d'une terrasse couverte et chauffée est prévue dans les prochaines semaines.

Jean-Yves Tournellec

**VINOMANIA**  
PHARE DE L'EUROPE  
29200 BREST  
TÉL. : 02 98 33 17 17

"UNE OPÉRATION EXCEPTIONNELLE"

**Saint-émilion se rapproche de tous les sommeliers****Nîmes (30)** Qu'ils soient professionnels ou encore en formation, l'appellation bordelaise leur offrira désormais plusieurs fois dans l'année l'opportunité de découvrir les grands crus classés.

Grande première, lundi 10 janvier, dans les locaux du lycée professionnel Voltaire de Nîmes : Florence Varaine, formatrice spécialisée en vin de Bordeaux, intervenant régulièrement dans les établissements français et belges, présentait les appellations satellites de saint-émilion (lussac saint-émilion, montagne saint-émilion, puisseguin saint-émilion, saint-georges saint-émilion, lalande de pomerol) aux élèves de mention complémentaire sommellerie. Mais cette fois, elle y associait des grands crus classés et mobilisait les membres de l'association régionale de l'Union de la sommellerie française. "C'est le genre d'opération exceptionnelle que nous n'organiserons que trois à quatre fois par an grâce au soutien de l'association qui fédère les grands crus classés de saint-émilion."



Élèves sommeliers et adultes en formation du Greta étaient réunis pour cette dégustation.

démarches de classement. La dégustation a ensuite assuré la découverte de Moulin du Cadet, Château Villemaurine, Château Balestard la Tonnelles (2007), Château la Couspaude (2006), Château Soutard (2002), Château Cadet-Piola (2001) et Château Canon-la-Gaffelière (2000). Cette journée associait également les adultes en formation au Greta de Nîmes, qui investissent salle et cuisine du lycée une fois par semaine. Ils ont réalisé le déjeuner, basé sur des plats en accord avec les vins, et assuré le service.

J. B.

**Avec les adultes en formation du Greta**

Une présentation théorique a permis à tous de se préparer dans le vignoble, d'en comprendre les différents terroirs, l'évolution de la réglementation et des

**EN BREF****À lire : '300 citations pour aimer le vin' choisies par Hubert Piat**

Le vin suscite l'enthousiasme, délie les langues et fait chanter les poètes. De l'Antiquité à nos jours, il a inspiré de nombreuses personnalités, connues ou inconnues, anciennes ou actuelles : Homère, Rabelais, Pierre Dac, Coluche... 300 citations ont été recueillies au fil des années par Hubert Piat - ancien directeur export de la maison Piat, négoce de vins de Bourgogne fondée en 1849 à Mâcon - et compilées dans cet ouvrage. **300 citations pour aimer le vin choisies par Hubert Piat • 128 pages, éditions Dunod, 4,90 €**

**Mvins lance une gamme dédiée au vin au verre**

Mvins, maison de négoce bordelaise lance, avec 1/5 et 1/6 de Bordeaux, une nouvelle gamme de vins, spécialement conçue pour le circuit CHR, qui, grâce à son étiquette, permet de mesurer visuellement le volume, en verres, que contient la bouteille : 5 de 15 cl (1/5) ou 6 de 12 cl (1/6). La contre-étiquette reprend le nom du château, son appellation et l'ensemble des mentions légales. Une fois le premier verre servi, la bouteille peut rester sur la table. Le service du 2<sup>e</sup> verre n'est alors plus lié à la disponibilité du serveur. Le client peut ainsi se resservir facilement. [www.mvins.fr](http://www.mvins.fr)

## À L'ARDOISE CE MOIS-CI

Écrasé de chou-fleur et langoustines  
poêlées au lard, jus de veau au cumin

(avec coût matière et coût de production)

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

### Son avis



Essentiellement pêchée dans le Finistère, la langoustine, appelée demoiselle, est le crustacé le plus prisé

des Français. Afin de protéger l'espèce, les pêcheurs hexagonaux utilisent des grilles spécialement calibrées pour ne pas capturer des langoustines hors normes, la taille minimum de pêche étant de 70 mm.

### LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, formateur-expert culinaire TransGourmet)



Préparation : 30 min

Cuisson : 7 min

Pour 8 personnes : 40 queues de langoustines (10/20) • 1 chou-fleur • 50 g de beurre • 40 tranches fines de poitrine n° 1 • 20 cl de crème 35 % • 30 cl de jus de veau • 3 cl de calvados • Sel, poivre, cumin, bouquet garni, eau

- 1 Blanchir** les langoustines dans un court-bouillon, les éplucher, les habiller avec la poitrine. Cuire le chou-fleur à l'anglaise en le conservant ferme.
- 2 Écraser** le chou-fleur, ajouter un peu de crème, saler, poivrer et réserver au chaud.
- 3 Faire poêler** les langoustines dans un peu de beurre, flamber au calvados et réserver au chaud.
- 4 Ajouter** le jus de veau et le cumin, laisser réduire un peu et lisser au beurre. **Dresser** l'écrasé de chou-fleur à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire et présenter les langoustines en biais, ajouter le trait de sauce.

Cette recette se décline en version viande :  
écrasé de chou-fleur et ris de veau  
poêlés au lard, jus de veau au cumin



Coût matière 2,30 € \*

Niveau de qualification pour réaliser le plat Moyen

Frais de personnel de production/portion 2,70 € \*

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

\* Se reporter au blog pour en savoir plus.

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



Le chou-fleur appartient à la famille des crucifères. Vitamines, fibres, potassium, magnésium, fer, le chou-fleur a quelques arguments en sa faveur. Excellent pour l'organisme, il est riche en vitamine C surtout lorsqu'il est consommé cru. Une portion de 200 g de chou-fleur cuit couvre la totalité des besoins quotidiens en vitamine C. C'est un légume frais peu calorique (24 kcal/100 g), capable par ailleurs de donner une bonne impression de satiété. Sa teneur en fibres et en potassium permet une élimination plus douce et limite la rétention d'eau.

## Focus Le chou-fleur

**Culture :** Le chou-fleur est une variété dite à inflorescence issue du chou lui-même à partir duquel on a su tirer, par sélection, un grand nombre de déclinaisons. Le chou est une plante vivace appartenant à la famille des crucifères, probablement rapportée d'Asie Mineure en Europe.

**Caractéristiques :** Le chou-fleur est le type de chou le plus digeste. Sa culture, notamment en Bretagne, qui est la première région productrice et exportatrice d'Europe, a donnée naissance à des variétés plus originales. On trouve ainsi aujourd'hui le chou-fleur orange riche en bêta-carotène et qui est plus sucré, ou encore le chou-fleur

violet, chargé en tanins.

**Cuisson/conservation :** Placé dans un sac perforé ou au réfrigérateur dans le bac à légumes, le chou-fleur se conserve environ 2 semaines. On peut également le congeler après blanchiment. Le choisir lourd, compact, ferme et bien blanc, sans taches ni meurtrissures. On déguste les sommités du chou-fleur généralement cuites à l'eau ou à la vapeur puis en gratin, mais aussi simplement blanchies voire crues et accomodées de sauce au moment de l'apéritif.



## C'est la saison

### Idées plat du jour

#### La langoustine

- Quenelles de langoustines au wasabi
- Croustillant de langoustines au safran

#### Les ris de veau

- Ris de veau en beuchelle à la tourangelle
- Escalope de ris de veau caramélisée au miel



### Le fruit du mois La clémentine

Fruit issu de la famille des rutacées, cet agrume est un croisement entre une mandarine et une orange amère, réalisé en 1902 par un missionnaire français en Algérie, dans la région d'Oran, le père Clément d'Osier. Elle possède une peau lisse, peu épaisse, non adhérente, gonflée et bosselée. Sa chair est juteuse, à la fois sucrée et acidulée, mais légèrement moins parfumée que celle de la mandarine. Choisir les clémentines fermes et les conserver dans un endroit frais et sec ou dans le bas du réfrigérateur. Son usage culinaire est proche de celui de l'orange, néanmoins son jus est bien plus délicat que celui de cette dernière. Au-delà d'agrémenter les salades de fruits, elle saura à la fois apporter aux desserts une note rafraîchissante d'agrumes (crêpe Suzette aux clémentines), ou relever subtilement des préparations salées (langouste et clémentines snackées au beurre noisette, tartare de Saint-Jacques au jus d'agrumes). En fin d'année, elle est souvent associée aux festivités et elle apportera pour l'hiver une dose non négligeable de vitamine C. (Extrait du blog des experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault, conseiller chez All Fresh Logistique.)

### Desserts du jour

- Soufflé au chocolat et clémentine monté dans son enveloppe
- Parfait glacé clémentine flambé Cointreau
- Craquant de clémentines aux amandes

### Le conseil TransGourmet

Pour conserver une belle tenue à vos langoustines, les plonger dans le court-bouillon et couper le feu.

### Accord mets et vins

Quel vin proposer avec la langoustine ? L'avis de Paul Brunet, auteur du blog des experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) : Pour cette recette qui fleurit bon la Bretagne, je vous propose un vin de la région de Nantes. Dans la sélection TransGourmet je vous recommande le muscadet Sèvre et Maine sur lie Plaisance, vin blanc sec issu du cépage melon. L'élevage sur lies lui confère complexité et souplesse, indispensables en raison de la présence de crème, de calvados et d'une pointe de cumin. Un vin en parfaite harmonie avec ce plat de langoustines.





**BRIDOR**

La Boulangerie Plaisir



Par  
**Amour**  
de la belle  
**Boulangerie**



Bridor de France, partenaire des Professionnels, propose un large choix de pains pré-cuits sur four à sole de pierre véritable et de viennoiseries pur beurre, délicates et feuilletées. Les avant-produits Bridor de France respectent la haute tradition boulangère, sont livrés surgelés, prêt-à-cuire, en simplicité. Pour que la Boulangerie soit toujours un plaisir.

Bridor - Hall 99 - place du Marché  
Food Studio - Bocuse d'Or 2011  
[www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

Grands Prix  
2011  
*Sissha*  
Innovation

*Bocuse d'Or*  
LYON  
2011  
SISHA SPIRIT