

**MICHEL  
HERMET ÉLU**  
À LA  
PRÉSIDENTE  
DE L'UNION  
DE LA  
SOMMELLERIE  
FRANÇAISE

UN AVENANT SERA SIGNÉ LE 28 AVRIL PROCHAIN

PAGES 2-3

## BILAN D'ÉTAPE POUR LE COMITÉ DE SUIVI DU CONTRAT D'AVENIR DE LA RESTAURATION

Dans le cadre du contrat d'avenir signé le 28 avril 2009, chaque semestre, le secrétaire d'État au Tourisme réunit un comité de suivi afin d'effectuer un bilan d'étape. Celui-ci "est beaucoup plus positif que certains ne le présentent", a tenu à préciser **Frédéric**

**Lefebvre**, qui a donc reçu, lundi 24 janvier, le comité de suivi du contrat d'avenir de la restauration. Trois groupes de travail relatifs à l'investissement - revoir le rôle et le fonctionnement d'Oséo -, la formation - poursuivre dans la voie engagée depuis

deux ans - et les Maîtres restaurateurs - un guide les recensant et en assurant la promotion devrait paraître - ont été mis en place afin de préparer un avenant au contrat d'avenir qui sera signé à la date anniversaire du 28 avril prochain.

AVEC UNE HAUSSE DE 7,4 % DE SON CHIFFRE D'AFFAIRES PAGE 10

### 2010, année de redressement pour le groupe Accor

JURIDIQUE

PAGE 28

### Les nouvelles modalités de calcul des cotisations patronales sur les bas salaires

À LYON

PAGES 4-5

### Les premiers jours du Sirha

Inauguration du Sirha,  
le samedi 22 janvier 2011

© FRANCIS MAINARD

UNE RENCONTRE ATTENDUE AVEC LES PROFESSIONNELS

PAGE 3

### Frédéric Lefebvre en visite à Rungis

De gauche à droite :  
Christian Constant,  
Jacques Le Divellec,  
Christian Etchebest,  
Frédéric Lefebvre  
et Yves Camdeborde.

Courte nuit, la semaine dernière, pour Frédéric Lefebvre : le secrétaire d'État au Tourisme s'est rendu au marché d'intérêt national de Rungis pour l'ouverture du Pavillon de la marée. À ses côtés étaient présents des ambassadeurs des produits de saison et de la pêche française issus des bateaux côtiers : **Jacques Le Divellec, Christian Etchebest, Yves Camdeborde, Christian Constant et Guy Ferdinand**. Pour Frédéric Lefebvre, cette rencontre avec les professionnels était l'occasion de rappeler que le consommateur devait "avoir accès à des produits frais, de qualité et de saison, au meilleur coût".

TRAVAIL TEMPORAIRE

HÔTELLERIE

RESTAURATION

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

**ADAPTEL**

Travail Temporaire

E-mail : contact@adaptel.fr  
www.adaptel.frADAPTEL LYON  
Tél. : 04 77 55 25 99  
Fax : 04 77 55 25 99ADAPTEL PARIS SUD  
Tél. : 01 47 36 18 30  
Fax : 01 47 36 18 30ADAPTEL PARIS NORD  
Tél. : 01 48 24 50 59  
Fax : 01 48 24 50 59ADAPTEL PARIS EST  
Tél. : 01 75 77 01 66  
Fax : 01 75 77 01 66

N° D'URGENCE : 06 73 89 18 07

## Vers un nouveau contrat d'avenir de la restauration

Moins de deux ans après la signature par la profession de la restauration d'un contrat d'avenir avec les pouvoirs publics afin de formaliser les engagements pris lors de la baisse de la TVA à 5,5 %, le très actif secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre** vient de réunir l'ensemble des dirigeants des organisations professionnelles au titre du comité de suivi de ce contrat chargé plus particulièrement d'en dresser un premier bilan.

**Certes, les multiples comités, commissions, conseils et autres autorités créées ad hoc par une administration jamais en panne d'inspiration** ont la réputation de ne pas servir à grand-chose.

Mais il faut bien trouver des lieux d'échanges et de dialogues entre une puissance étatique trop souvent bureaucratique et une représentation professionnelle prompte à ressentir la moindre marque d'indifférence de la part de ceux qui nous gouvernent.

Voilà pourquoi, politiquement et psychanalytiquement, la convocation du comité de suivi était d'autant plus essentielle à une bonne communication entre les uns et les autres.

**Sur le fond de la question, rien de bien neuf depuis la publication par l'Insee des dernières statistiques qui ont valeur de satisfecit à l'égard de la profession.**

Au mois de novembre, **Hervé Novelli**, le prédécesseur de Frédéric Lefebvre, ne pouvait que se féliciter des excellents chiffres de l'emploi créé par la profession, alors que le chômage poursuit ses ravages dans de nombreux secteurs de l'économie nationale.

Parallèlement, les résultats annuels de l'inflation viennent d'illustrer les effets positifs de la baisse de la TVA, n'en déplaise aux infatigables dénonciateurs qui n'ont jamais été capables d'avancer le moindre argument positif et sensé sur le sujet.

**30 000 emplois nets créés en dix-huit mois, un taux d'inflation inférieur de plus de 20 % à l'évolution générale des prix en 2010** (chiffre aisément vérifiable sur le site de l'Insee) et le retour des clients vers les établissements qui ont consenti à des efforts d'investissements tant humains que matériels.

Certes, tout est loin d'être parfait - heureusement -, et l'avenir sera encore marqué par de nouvelles exigences auxquelles la profession ne saura se dérober sans dommages.

Formation des salariés, amélioration des conditions de travail et des rémunérations, communication sur la qualité des établissements (qui connaît le titre de Maître restaurateur dans le grand public ?), autant de défis qui restent encore à relever.

Cela mérite sans doute un avenant au contrat signé en 2009, en contrepartie de l'engagement de l'État à maintenir pour la restauration le taux réduit de TVA.

L. H.

## EN BREF

### Accord social en vue dans la restauration rapide

C'est au tour de la restauration rapide de conclure un accord social en contrepartie à la baisse de TVA en restauration. Pour ce secteur d'activité, l'impact du taux réduit est moindre dans la mesure où il en bénéficiait déjà pour les ventes à emporter (65 %). Les dernières propositions de l'organisation patronale, le Snarr (Syndicat national de la restauration rapide), ont reçu un avis favorable de l'ensemble des cinq syndicats de salariés. L'accord devait être ratifié officiellement mercredi 26 janvier.

Il prévoit une revalorisation de la grille de salaire, la mise en place d'une prime pour les salariés et l'instauration d'une mutuelle frais de santé dans le secteur.

### Salon du Club des professionnels du vin, le 28 février prochain

Le salon ouvrira ses portes le lundi 28 février, au Pavillon Dauphine à Paris. Comme chaque année, des professionnels de la région parisienne seront au rendez-vous : cavistes, sommeliers, restaurateurs, acheteurs en grande distribution ou encore journalistes. Pendant cette journée, les visiteurs pourront rencontrer les propriétaires et déguster les vins de plus de 30 domaines et maisons des différentes régions viticoles françaises. [www.clubproduvin.com](http://www.clubproduvin.com)

### Jean Faivre nommé au poste de vice-président zone Europe de l'Ouest et du Sud d'Hilton Worldwide



Jean Faivre.

Responsable des opérations d'Hilton en France, dans les pays situés à l'est de la Méditerranée et dans la péninsule ibérique depuis 2007, **Jean Faivre** étend son périmètre d'intervention à

l'Italie et au Benelux, soit un total de 30 propriétés à travers 6 marques du groupe (Waldorf Astoria Hotel & Resorts, Conrad Hotels & Resorts, Hilton Hotels & Resorts, Doubletree by Hilton, Hilton Garden Inn, Hampton by Hilton). Après la récente ouverture de son 200<sup>e</sup> hôtel en Europe, Hilton Worldwide compte actuellement dans cette région plus de 90 hôtels en cours de développement et dont les inaugurations sont programmées au cours des trois prochaines années.

### 9<sup>e</sup> édition du Seafood Summit, du 31 janvier au 2 février 2011

Organisé par l'Alliance Produits de la mer, le Seafood Summit rassemblera pendant trois jours des experts internationaux de la filière des produits aquatiques durables à l'hôtel Westin Bayshore de Vancouver (Canada), pour une mise en perspective mondiale du thème 'Responsabilités sans frontières?'. Cofondateur de la société d'équipements de sports Patagonia et du mouvement philanthropique 1 % pour la planète, **Yvon Chouinard** sera l'invité d'honneur de cette nouvelle édition.

[www.allianceproduitsdelamer.org/seafoodsummit.php](http://www.allianceproduitsdelamer.org/seafoodsummit.php)

"LE BILAN EST PLUS POSITIF QUE CERTAINS NE

## UN AVENANT POUR

Lundi 24 janvier, le secrétaire d'État en charge du Tourisme, Frédéric Lefebvre, a réuni le comité de suivi du contrat d'avenir de la restauration. Trois groupes de travail relatifs à l'investissement, la formation et les Maîtres restaurateurs ont été mis en place afin de préparer un avenant au contrat d'avenir qui sera signé le 28 avril prochain.

**D**ans le cadre du contrat d'avenir, chaque semestre, le secrétaire d'État au Tourisme réunit le comité de suivi afin de faire un bilan d'étape dudit contrat. "Le bilan est beaucoup plus positif que certains ne le présentent", tient à préciser **Frédéric Lefebvre**.

En matière de baisse des prix, la profession est à - 2,5 % au lieu des 3 % prévus dans le contrat d'avenir. L'objectif du volet emploi a été largement rempli avec la création de 30 000 emplois contre 20 000 prévus. Mais surtout, la baisse de TVA a servi d'amortisseur en temps de crise avec une diminution de 17 % des défaillances d'entreprise dans le secteur.

SEUL CANDIDAT À LA SUCCESSION DU MEILLEUR

## Michel Hermet aux commandes de la sommellerie française



L'Union de la sommellerie française a porté à sa présidence le restaurateur nîmois **Michel Hermet**. Il succède à l'Alsacien **Serge Dubs**.

**A**u lendemain du sacre de **Benjamin Roffet**, devenu Meilleur sommelier de France, l'Union de la sommellerie française (UDSF) a tenu son assemblée générale à l'Abbaye de Fontevraud, dans le Val de Loire. Une réunion qui marquait la fin du mandat de **Serge Dubs**, le chef sommelier de l'Auberge de l'Îll à Illhauesern (68). Le Meilleur sommelier du monde 1989 a souligné le travail réalisé par son équipe au cours des six dernières années, avec une unité retrouvée et une sérénité financière assurée. Son seul regret : les grands concours internationaux au cours desquels les candidats tricolores n'ont décroché que les accessits.

### Élu à l'unanimité

Seul candidat à la succession de Serge Dubs, le président de l'association du Languedoc-Roussillon - Vallée du Rhône Sud, **Michel Hermet**, a été élu à l'unanimité. Dans sa profession de foi, il a souligné l'importance de l'organi-

## 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](mailto:journal@lhotellerie-restauration.fr)

### RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

Nadine Lemoine

E-mail : [nlemoine@lhotellerie-restauration.fr](mailto:nlemoine@lhotellerie-restauration.fr)

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/

VINS/ LICENCE IV/CAFÉS

Sylvie Soubes

E-mail : [ssoubes@lhotellerie-restauration.fr](mailto:ssoubes@lhotellerie-restauration.fr)

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillet

E-mail : [pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr](mailto:pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr)

VIDÉO

Cécile Charpentier

E-mail : [ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr](mailto:ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr)

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

LE PRÉSENTENT", A RAPPELÉ FRÉDÉRIC LEFEBVRE

# RENFORCER LE CONTRAT D'AVENIR DE LA RESTAURATION

Le comité s'est réuni afin de préparer un avenant au contrat d'avenir qui sera signé le 28 avril prochain. Avant cela, trois groupes de travail vont être formés, portant respectivement sur l'investissement, la formation et la qualité, ainsi que le titre de Maître restaurateur.

En matière d'investissement, le secrétaire d'État reconnaît que les dispositifs actuels mis en place par Oséo n'ont pas répondu aux besoins des professionnels du secteur et qu'il faut les améliorer. Parmi les adaptations proposées, une modification du taux des prêts, mais aussi de leurs montants plafond et plancher. Il est également prévu d'adapter la durée sur trois, cinq ou sept ans selon la nature des travaux à financer. Sans oublier de prendre en compte les mises aux normes des établissements, aussi bien en matière de sécurité incendie que d'accessibilité.

## Faire connaître la profession aux jeunes

Malgré les bons résultats de la profession en termes de formation en alternance, avec une augmentation de 3 % du nombre d'apprentis et de plus de 5,6 % des contrats de professionnalisation depuis juillet 2009, Frédéric Lefebvre annonce vouloir aller plus loin. Pour ce faire, le groupe de travail va plancher sur plusieurs axes : former des tuteurs, permettre aux entreprises saisonnières d'avoir des apprentis, organiser et faciliter la mobilité des apprentis hors de France, mieux faire connaître la profession dans sa di-



Le secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, lors de la réunion du comité de suivi du contrat d'avenir de la restauration le 25 janvier.

Le dernier groupe de travail concerne les Maîtres restaurateurs, avec la mise en place d'un guide recensant tous les titulaires du titre. Ils sont actuellement un peu plus de 1 000 à l'avoir reçu et près de 500 sont en cours d'audit pour l'obtenir. Le guide aura vocation à faire connaître ce label auprès des clients, mais aussi d'inciter les restaurateurs à se porter candidat. "Ce guide permettra de montrer aux clients français et étrangers que notre pays s'est fixé un objectif de qualité", précise Frédéric Lefebvre.

Pascale Carbillat

versité auprès des jeunes. D'ailleurs, le secrétaire d'État au Tourisme rappelle la mise en place de la campagne de communication "le goût en mouvement", qu'il qualifie de campagne de recrutement à destination des jeunes.

teurs à se porter candidat. "Ce guide permettra de montrer aux clients français et étrangers que notre pays s'est fixé un objectif de qualité", précise Frédéric Lefebvre.

## SOMMELIER DU MONDE 1989

# Andes de l'Union de

Symbolique passation de pouvoirs entre **Michel Hermet** (à gauche) et **Serge Dubs**.

sation des concours qui "n'ont jamais été gérés avec autant de sérieux, d'efficacité et de probité", mais aussi sa volonté d'harmoniser les relations et activités des associations régionales tout en développant la communication et promouvant l'éthique.

La commission des sages gérée par **Philippe Faure-Brac** et la mission auprès des jeunes confiée à **David Biraud** sont autant de signes forts donnés aux membres de l'UDSF par le restaurateur nîmois. Présent dans la préfecture gardoise depuis trente ans, celui-ci est le propriétaire du bar à vins Le Cheval blanc et membre de l'association des sommeliers depuis 1975. Il quittera la présidence de son association régionale le 24 janvier prochain, à Montpellier.

Jean Bernard

## Le bureau de l'UDSF

- **Fabrice Sommier** (secrétaire général)
- **Gisèle Marguin** (secrétaire générale adjointe en charge de la communication)
- **Jean-Pascal Paubert** (trésorier)
- **Jean-Luc Jamrozik** (trésorier adjoint)
- **David Biraud** (délégué à la jeunesse).

Par ailleurs, **Serge Dubs** est l'ambassadeur de l'UDSF auprès de l'ASI, **Philippe Faure-Brac** responsable de la commission des sages, **Christian Pechoutre** responsables des concours, **Michel Widehem** responsable de la commission des maîtres sommeliers de France.

## Les nouveaux maîtres sommeliers

Cinq nouveaux Maîtres sommeliers de l'UDSF ont été intronisés : **Claire Beyrath** (Alsace), **Yves Bottasso** (Nice, Côte d'Azur, Provence), **Sylvain Andres** (Bugey Savoie), **Claude Groell** (Alsace) et **Pascal Léonetti** (Alsace).

## UNE RENCONTRE ATTENDUE AVEC LES PROFESSIONNELS

# Frédéric Lefebvre en visite à Rungis

Courte nuit, la semaine dernière, pour le secrétaire d'État au Tourisme qui s'est rendu au marché d'intérêt national de Rungis pour l'ouverture du Pavillon de la marée.



**Christian Constant** livre quelques explications sur la chaîne du froid sous le regard attentif de **Michel Etchebest** (au centre) et du secrétaire d'État au Tourisme.



**Jacques Le Divillec** et le ministre devant un arrivage de Saint-Jacques.

C'est au Pavillon de la marée et en compagnie de grands chefs que le secrétaire d'État au Tourisme **Frédéric Lefebvre** a effectué son premier déplacement à Rungis (94). À ses côtés étaient présents des ambassadeurs des produits de saison et de la pêche française issus des bateaux côtiers : **Jacques Le Divillec**, **Christian Etchebest**, **Yves Camdeborde**, **Christian Constant** et le Martiniquais **Guy Ferdinand** qui travaille principalement le bio dans ses restaurants de Fort-de-France. La visite a démarré "au cul des camions", selon le terme consacré, s'est poursuivie par une dégustation de fruits de mer à La Marée, un des restaurants du MIN (marché d'intérêt national), et s'est terminée à l'heure des ventes.

## Dialogue et échanges

Pour Frédéric Lefebvre, cette rencontre avec les professionnels était l'occasion de rappeler que le consommateur devait "avoir accès à des produits frais, de qualité et de saison, au meilleur coût". Dans les faits, cette initiative se traduit par le lancement d'un plan d'action pour une consommation alimentaire de qualité et une volonté de dialogue et d'échanges avec les maîtres d'œuvre du repas gastronomique à la française. C'est en effet avec eux que le ministre souhaite bâtir le socle de la Fête de la gastronomie française, dont la première édition est prévue le 23 septembre prochain. Auparavant, ce dernier a

**Guy Ferdinand** est venu tout spécialement de Martinique pour cette rencontre dans les hauts lieux de la qualité.



demandé à la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) de "négocier avec les professionnels" de la vente et de la distribution des "engagements de qualité nutritionnelle". Seront entre autres concernés les marchés publics de restauration collective. Les services de la DGCCRF devront aussi faire la chasse aux dénominations détournées des plats en s'assurant des ingrédients utilisés, que ce soit en restauration traditionnelle ou auprès de l'industrie agroalimentaire. Dans l'escarcelle aussi, les charcuteries aux origines multiples, la fiabilité de l'information aux consommateurs sur l'origine des produits travaillés...

Sylvie Soubes



**Jean-Luc Petirenaud**, animateur télévisuel et truculent défenseur des terroirs français, était également présent. Au centre, **Frédéric Lefebvre** et, à droite, le chef **Yves Camdeborde**.

## EN BREF

**Jérôme Bocuse sera président du Sirha à partir de 2013**

À l'occasion de l'inauguration du Sirha 2011, le samedi 22 janvier à Lyon, **Olivier Ginon**, président de GL events, a annoncé que **Jérôme Bocuse** serait le président du Sirha 2013 secondé par **Bruno Cabut**, président de l'Association des métiers de bouche (vice-président). **Olivier Ginon** et **Marie-Odile Fondeur**, directrice générale du Sirha, ont tenu à remercier chaleureusement **Jean Bellet**, président du Sirha de 1987 à 2011.

**Le Rougié World Tour 2011 au Sirha**

Pour l'édition 2011, Rougié propose un espace entièrement dédié à la créativité des professionnels. À tour de rôle, chacun doit mettre en valeur et proposer sa recette favorite autour du foie gras. Le concept ? Des démonstrations en live de recettes, par des chefs du monde entier. L'occasion de découvrir l'art et la manière de cuisiner ce produit emblématique. Parmi eux se succèdent : **Tony Esnault**, Le Patina en Californie (États-Unis) : Foie gras de canard confit, condiment figues/oranges ; **Bruno Ménard**, L'Osier à Tokyo (Japon) : Foie gras grillé, crème glacée ume/shiso ; **Régis Marcon**, restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (France) : Croustillant de foie gras aux figues ; **Bent Stiansen**, Statholdergaarden à Oslo (Norvège) : Roulade de foie gras en gelée d'airelles, cœur de renne fumé, sauce aux airelles et affilla cress ; **Michel Roth**, Hôtel Ritz à Paris (France) : Foie gras poêlé au mousseux de pomme verte ; **Jean-Luc Danjou**, école du foie gras Rougié à Lescar (France) : Le foie gras tout feu, tout flamme ; **Alvin Leung**, Bo Innovation à Wan Chai (Hong Kong) : Foie gras en habit vert ; **Josiah Citrin**, Mélisse Restaurant à Santa Monica (États-Unis) : Foie gras double cuisson ; **Nooror Somany Steppe**, Blue Elephant Restaurant à Bangkok (Thaïlande) : Foie gras accompagné de pamplemousse à la sauce au tamarin ; **Katsumi Ishida**, restaurant En Mets, fais ce qu'il te plaît à Lyon (69) : Chou chinois farci au foie gras, cuit à la vapeur, et **Fabio Barbaglioni**, Mont Blanc Hôtel Village à La Salle (Italie) : Foie gras chaud de canard avec navets confits au campari. Un beau voyage culinaire en perspective. H. B.



LA FRANCE, VAINQUEUR 2009, NE POUVAIT PAS PARTICIPER

**L'ESPAGNE REMPORTE LA COUPE DU MONDE**Jordi Bordas Santacreu, Josep Maria Guerola et Julien Alvarez viennent de remporter la 21<sup>e</sup> édition du

équipe espagnole, composée de **Jordi Bordas Santacreu**, **Josep Maria Guerola** et **Julien Alvarez**, a fait coup double. Elle remporte non seulement la médaille d'or mais aussi le prix dégustation générale assorti d'un vase de Sèvres accordé par le président de la République. Un chèque de 12 000 € a été remis à l'équipe par **Marie-Odile Fondeur**, directrice générale du salon. C'est la première fois que les Espagnols montent sur le podium après 10 participations. La médaille d'argent récompense l'Italie (**Davide Comaschi**, **Domenico Longo**, **Emanuele Forcone**) et le bronze va à la Belgique (**Dieter Charels**, **Marijn Coertjens** et **Pascal de Deyne**).

**L'élite de la pâtisserie mondiale en lice**

45 équipes étaient inscrites aux sélections ; 19 ont fait le voyage pour Lyon. Ici, l'élite de la pâtisserie mondiale s'affronte durant dix heures dans les boxes, dans le nouveau Hall Paul Bocuse qui contient 2 400 personnes, professionnels et supporters en liesse. Chaque équipe, composée de trois membres (un pâtissier, un chocolatier et un glacier), doit réaliser trois entremets au chocolat, trois entremets glacés aux fruits, douze desserts à l'assiette emblématiques des traditions et des tendances du pays qu'elle représente, une pièce artistique en sucre, une deuxième en



Vainqueur de la Coupe du monde de la pâtisserie, l'équipe espagnole laisse exploser sa joie sur le podium.

POUR "TRANSMETTRE CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES NOUVELLES TECHNIQUES"

**Yannick Alléno lance Yam**

En kiosque à partir du 25 janvier, ce bimestriel s'adresse aux "professionnels aguerris ou aux chefs en devenir".

**Y**am, le magazine des chefs vient d'être présenté mardi 25 janvier au Sirha, le jour-même de son arrivée en librairie. "C'est un journal destiné aux professionnels", dit **Yannick Alléno**, chef 3 étoiles du Meurice et président du Bocuse d'or 2011. On y retrouve le travail des chefs du groupe Yannick Alléno, une cuisine française moderne avec une ouverture sur le monde bien sûr. Dans ce magazine, nous voulons transmettre ce qu'il faut savoir sur les nouvelles techniques. On commence avec **Xavier Aubrun** et la cuisine sous-vide sous la forme d'un dépliant pas à pas. Nous mettons en avant les meilleurs professionnels des métiers de bouche, les meilleurs produits, le

vin... " Sans oublier 48 recettes signées Alléno, divisées en 'grande table' et 'simple table'. Nouveau produit des Éditions Laymon, Yam (pour Yannick Alléno magazine) sera diffusé tous les deux mois à 20 000 exemplaires. À la direction éditoriale, on retrouve également **Philippe Rossat** (éditions Glénat) à l'origine du magazine Étoiles. Il est vendu 9,50€. En parallèle, un site internet est mis en ligne : [www.y-a-m.fr](http://www.y-a-m.fr).



Retrouvez Yannick Alléno en vidéo sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



N. L. Vidéo : Francis Matéo

Yannick Alléno avec Yam en mains, lors du lancement au Sirha.

2<sup>E</sup> ÉDITION AU SIRHA**L'Espagne devant la France pour l'European Catering Cup**

Ce grand concours réservé aux traiteurs a vu la victoire de l'équipe ibérique. La France est médaille d'argent.



Le podium de l'European Catering Cup.

**A** l'initiative de la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs et traiteurs (CNCT), et de l'Association pour la promotion de l'image de la charcuterie (Aspic), l'European Catering Cup a récompensé samedi 22 janvier lors du Sirha à Lyon : l'Espagne (chef d'équipe : **Eric Basset**, chef de cuisine à l'hôtel El Palace GL, Barcelone ; coéquipier : **Nicolas Ithurralde**, chef pâtissier à l'hôtel El Palace GL, Barcelone ; juré : **Romain Fornell**, chef de cuisine du restaurant Caelis, de la Brasserie AE et des banquets de l'hôtel El Palace GL, Barcelone). Les Français décrochent la deuxième place (chef d'équipe : **Christophe Geoffroy**, charcutier-traiteur chez Lenormand Traiteur à Fleury-les-Aubrais (45) ; coéquipier : **Tony Dessessarts**, chef pâtissier chez Lenormand Traiteur, Fleury-les-Aubrais ; juré : **Guy Krenzer**, chef exécutif des cuisines Lenôtre) devant les Italiens sur la troisième marche du podium. Prochain rendez-vous en 2013 au Sirha, quand l'European Catering Cup deviendra l'International Catering Cup.

# DE LA PÂTISSERIE

trophée, organisée dans le cadre du Sirha à Lyon.

chocolat et la troisième en glace hydrique sculptée.

Pour les départager, un jury de haut vol constitué des présidents des équipes de chaque nation participante et de **Gabriel Paillasson**, président-fondateur du concours, **Pascal Molines**, président du comité international d'organisation, et de deux présidents d'honneur, cette année **Mitsuo Hara** et **Kazuaki Takai**, deux pâtisseries japonais renommés. Avec eux, **Jérôme de Oliveira**, chef de l'équipe de

France lauréate en 2009 (la France était donc exclue de fait de l'édition 2011 comme le veut le règlement) et président du jury. "Ça a ravivé beaucoup de souvenirs de me retrouver ici, notamment quand on voit sortir les pièces : la crainte de l'horloge qui tourne, de la casse..., se remémore Jérôme de Oliveira. Revenir dans le jury, voir l'envers du décor, la notation, c'est vraiment intéressant. Mais le plus important dans ce concours, ce sont les échanges entre les nations. On voit d'autres techniques et, cette année, on a encore vu du très beau travail." Le Français a transmis le flambeau à l'équipe espagnole. Rendez-vous dans deux ans. Les Français seront alors de retour dans la compétition.

Nadine Lemoine

Vidéos : Francis Matéo

Retrouvez la Coupe du monde de la pâtisserie en vidéo sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



## FACE À UN JURY POUR LE MOINS RELEVÉ

# Romain Rivier remporte la 2<sup>e</sup> édition du Trophée national de cuisine Bernard Loiseau

Dans le cadre du Sirha à Lyon, six candidats se sont affrontés lundi 24 janvier. Le vainqueur de la compétition exerce chez Potel & Chabot à Paris, en tant que chef de partie.

Six candidats attendaient, lundi 24 janvier, le verdict de la 2<sup>e</sup> édition du Trophée national de cuisine Bernard Loiseau, organisée par l'Association des disciples d'Auguste Escoffier, dans le cadre du Sirha à Lyon. Chaque candidat, professionnel de plus de 21 ans, devait faire preuve de créativité pour dresser un plat froid pour 6 personnes : Turbotin soufflé, trois garnitures et son sabayon.

Au terme des épreuves, c'est **Romain Rivier**, chef de partie chez Potel & Chabot qui a conquis les membres du jury, avec son Turbotin au thé en ombre de nénuphar, braisé au thé fumé, sabayon au thé vert et ses trois charlottes (mousse Saint-Jacques-carottes et blettes glacés, choux et mousse homard). La seconde place revient à **Emmanuel Boutet**, L'Improviste à Genève (Suisse). **Geneviève Lenain**, directrice de l'École des gourmets à Paris (XII<sup>e</sup>), complète le podium. **Charlotte Lavige** et **Maéva Lezaud**, étudiantes au lycée hôtelier La Colline à Montpellier (34) terminent 4<sup>es</sup> ex-aequo et la 5<sup>e</sup> place est attribuée à **Sylvie Blanchard**, chef à domicile à Paris.

### "Se surpasser pour rechercher le bon plat"

Le jury de la compétition était pour le moins relevé : **Dominique Loiseau**, **Patrick Bertron**, le chef du Relais Bernard Loiseau à Saulieu, **Yves Thuriès**, **Jacques**

Retrouvez le trophée Bernard Loiseau en vidéo sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



**Pierre Koch** (à gauche), vainqueur de la 1<sup>re</sup> édition du Trophée de cuisine Bernard Loiseau, remet son trophée à **Romain Rivier** (à droite).

**Pourcel**, **Régis Marcon**, **Patrick Druart**, **Philippe Gardette**... "Merci à vous tous pour votre participation et votre investissement. C'est vrai qu'il y a toujours une petite angoisse : se surpasser pour rechercher le bon plat. C'est déjà une belle victoire d'arriver jusque là", a souligné **Jean-Pierre Biffi**, qui présidait le concours. Les lauréats gagnent des stages chez Alain Ducasse Formation, Olivier Bajard Formation, à l'école Grégoire Ferrandi ou encore au Relais Bernard Loiseau, des livres, magazines et de nombreux lots... Les organisateurs du concours, **Gérard Oudin** et **Lucien Mongelli**, coprésidents de la délégation France-Occitanie des Disciples d'Auguste Escoffier se déclarent ravis du succès de cette 2<sup>e</sup> édition et pensent déjà au prochain concours.

Hélène Binet

Vidéo : Francis Matéo

## 350 PROFESSIONNELS ISSUS DE 12 PAYS FONT PARTIE DE CE GROUPEMENT

# Intronisation de 3 nouveaux Jeunes Restaurateurs d'Europe

**Lyon (69)** Ils ont intégré l'association dans le cadre du Sirha, et, pour l'occasion, ils ont reçu une veste et un panonceau, sur le stand Valrhona.



Les nouveaux Jeunes Restaurateurs d'Europe : **Emmanuel Cierocki**, **Patrick Fulgraff** et **Claudio Puglia**.

"Innovation, talent et passion : telles sont les valeurs de l'association des Jeunes Restaurateurs d'Europe", déclare **David Bachofer**, représentant des JRE France. Le 24 janvier, dans le cadre du Sirha, **Rosario Boccarossa**, Arôme d'Italie à Beaune (21), **Emmanuel Cierocki**, L'Envie à Pulversheim (68) et **Claudio Puglia**, La Romantica à Clichy (92), ont rejoint le cercle des Jeunes Restaurateurs d'Europe, qui regroupe 350 membres (dont 30 en France) dans 12 pays. Fraîchement intronisés sur le stand Valrhona, ils ont reçu leur veste et leur panonceau JRE, en présence de **Patrick Fulgraff**, président d'honneur. Pour faire partie de l'association, il faut être propriétaire de son restaurant depuis au moins deux ans et avoir entre 23 et 40 ans. "L'ensemble des membres JRE partage une même passion pour la gastronomie. Nous cherchons de jeunes chefs qui seront les talents de demain. On les aide à progresser dans leur cuisine", conclut **Hans Van Manen**, directeur général des JRE. La prochaine convention est d'ores et déjà prévue du 3 au 5 avril 2011, à Madrid.

H. B.

## IL SE PRÉSENTERA AU MONDIAL DES CHEFS, LORS D'ÉQUIP'HÔTEL 2012

# Ghislain Moureaux élu Meilleur cuisinier de collectivité de France au Gargantua 2011

Le chef cuisinier de l'établissement Ma Maison des Petites Sœurs des pauvres, à Dijon, décroche le premier prix du concours, qui s'est déroulé le 25 janvier.

Chacun a fait un excellent travail. Il était difficile de départager les trois premiers, tellement les notes étaient serrées. C'est un challenge en soi d'être arrivé jusqu'ici", déclare **Gilbert Gracia**, membre du jury et vainqueur du Gargantua 2009. Après trois heures de travail, **Ghislain Moureaux**, chef cuisinier de l'établissement Ma Maison des Petites Sœurs des Pauvres, à Dijon (21), remporte la finale nationale du Gargantua 2011, organisée par le comité de coordination des collectivités (CCC) Rhône-Alpes, lors du Sirha à Lyon - le désignant Meilleur cuisinier de collectivité de France 2011. Il s'est démarqué avec un Dos de cabillaud en écailles de pommes de terre sauce Noilly et sa barre de légumes safranés, et, en dessert, la Douceur citron-chocolat blanc en sphère de biscuit à la cuiller. La 2<sup>e</sup> place revient à **Dimitri Folliard**, restaurant administratif de la ville du Havre (76) et **Bruno Deshaies**, restaurant municipal de Carquefou (44), termine sur la dernière marche du podium. 4<sup>es</sup> ex-aequo : **Frédéric Quessard**, lycée Marguerite de Valois à Poitiers (86), **Arnaud Testu**, CE Aéroports de Paris, **Dennis Fleuret**, institut Claudius Régaud à Toulouse (31), **Régis Colman**, lycée Schweitzer de Bitche (57), et **Christophe Morand**, Crous de Lyon (69). "Chaque cuisinier a une passion commune : faire plaisir. Peu importe le type de restauration dont il provient. On peut faire de belles choses en cuisine

De gauche à droite : **Dimitri Folliard** (2<sup>e</sup>), **Ghislain Moureaux**, (1<sup>er</sup>), et **Bruno Deshaies**.



collective et cela s'est vu aujourd'hui", souligne **Marc Foucher**, président du jury. Ghislain Moureaux aura l'honneur de représenter la France au Mondial des chefs, qui se déroulera lors du salon Equip'Hôtel (du 11 au 15 novembre 2012), à Paris.

H. B.

### Le jury

**Marc Foucher**, Meilleur ouvrier de France, **Jérôme Agapit**, cuisinier de collectivité, **Danièle Colin**, diététicienne, **Gilbert Gracia**, Gargantua 2009 et Mondial des chefs 2010, **Hervé Berliet**, cuisinier de collectivité, **Richard Mouton**, directeur de la cuisine centrale, **Philippe Cochet**, député-maire de Caluire-et-Cuire (69), **Sébastien Bertin**, champion de France du dessert 2009, **Rognar Fridriksson**, World Association of Chefs Societies, et **Christophe Demangel**, collègue Jules Grevy de Poligny (39).



## LA BOURSE

B. Loiseau	+ 1,40 %	↗
Groupe Flo	- 1,80 %	→
Sodexo	- 2,17 %	↘

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 17-01 ET  
LE 24-01-10

DES ACTIVITÉS TRÈS DIVERSIFIÉES AU SEIN D'UN GROUPE QUI COMPTE 55 SALARIÉS

## Cuisine Attitude by Cyril Lignac : un atelier ouvert à tous

Paris (III<sup>e</sup>) Il dirige 2 restaurants à Paris, produit ou anime différentes émissions télévisées, une trentaine de livres et un magazine portent son nom. Avec cet atelier-école au cœur de la capitale, le jeune chef ajoute aujourd'hui une nouvelle corde à son arc.

J'avais envie d'un lieu de vie dans lequel seraient regroupés nos bureaux, un laboratoire pour la création de nouvelles recettes, un espace dans lequel nous pourrions accueillir autant les particuliers que les demandes des entreprises pour des cours de cuisine ou des dîners privés", explique Cyril Lignac. Cuisine Attitude by Cyril Lignac, implanté à deux pas de la place de la République (Paris III<sup>e</sup>), se compose d'une cuisine avec 10 postes dessinée par la marque Bulthaup au centre d'un espace de 260 m<sup>2</sup> sous une verrière, conçu par le Studio KO. Autour, s'agencent les bureaux, la table d'hôte, le salon privé, l'espace dédié au vin... Cuisine du marché, cuisine à thème, pâtisserie, la réalisation d'un plat en deux heures s'élève à 80 E, ou 100 E les 2 plats en trois heures. Et 200 E les trois heures avec Cyril Lignac. Mais pour tout le monde, la dégustation comprendra une entrée, un plat et un dessert. Le chef de l'atelier de cuisine est une femme, Céline de Sousa, qui a rejoint Cyril Lignac au Chardenoux puis au Quinzième après avoir fait ses premières armes auprès d'Anne-Sophie Pic à Valence et Éric Briffard à Paris.



Cyril Lignac dans son nouvel atelier-école.

### Un journal édité à 80 000 exemplaires

Cet atelier de cuisine vient compléter des activités déjà très diversifiées, et en un temps record. Souvenez-vous : en 2004, Cyril Lignac explose dans Oui Chef sur M6. L'année suivante, il ouvre Le Quinzième à Paris (XV<sup>e</sup>), son premier restaurant avec un associé (il en est aujourd'hui le seul propriétaire). En 2008, il se lance dans une nouvelle aventure avec la reprise du bistrot Le Chardenoux, (Paris, IX<sup>e</sup>). En parallèle, il occupe le petit écran via divers formats d'émissions. On le retrouve sur Top Chef le 31 janvier sur M6. Il monte sa boîte de production, Kitchen Factory, qui produit, par exemple, de courts programmes sur l'équilibre alimentaire avec la Fondation Nestlé, des films pour internet, etc. Dès 2006, un journal porte son nom. Cyril by Lignac est édité à 80 000 exemplaires tous les deux mois. Les maisons d'édition aussi sont intéressées. Une trentaine de livres grand public, vendus entre 10 et 15 E, ont été publiés chez Hachette. En quelques années à peine, le jeune chef a réalisé un parcours étonnant. Son charisme est indéniable. L'audimat comme l'intérêt des clients ou tout simplement du public le confirme. Son coefficient sympathie est sans égal. Le fruit de beaucoup de travail.

### La cuisine de la maturité

Aujourd'hui, le groupe Cyril Lignac compte 55 salariés : 27 dans son restaurant gastronomique le Quinzième, 12 au Chardenoux et 8 au siège. Aux côtés du chef d'entreprise, Aude Rambour, chef exécutif du groupe (cinq années dans la brigade d'Anne-Sophie Pic). Son regard sur



Déco soignée et épurée, l'atelier Cuisine Attitude by Cyril Lignac.

son parcours ? "Ma cuisine a beaucoup évolué, grâce à la maturité. En six ans, le ticket moyen est passé de 50 à 100 E, mais ce n'est plus la même cuisine. Je choisis les meilleurs produits et cela a un coût. Cependant, mes clients me suivent depuis six ans maintenant." Des clients qui ne vont sûrement pas boudier l'occasion de prendre un cours à l'atelier Cuisine Attitude. Cette nouvelle corde à son arc ne sera sûrement pas la dernière. Cyril Lignac perdure et se développe. Côté audiovisuel, il réfléchit aussi à des concepts d'émissions dans lesquelles il n'apparaîtrait pas forcément. "La télé m'a lancé, m'a nourri, mais elle ne repré-

sente que 20 % de mon temps", précise le chef. En librairie, après le livre sur la cuisine de bistrot du Chardenoux, il envisage un bel ouvrage sur sa cuisine du Quinzième. Et puis, avec deux restaurants qui font le plein, un troisième est forcément dans les cartons. "Chaque chose en son temps. Je ne suis pas dans la précipitation. Mais je suis un homme d'action." On le retrouvera le 20 février prochain sur la scène du OFF (Omnivore Food Festival) à Deauville.

Nadine Lemoine  
Vidéo : Cécile Charpentier



Retrouvez Cyril Lignac  
en vidéo sur  
[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Les restaurants



#### Le Quinzième

14 RUE CAUCHY • 75015 PARIS  
Fermé samedi, dimanche, lundi  
Places assises : 70  
Menu : 49 E le midi, 120 E le soir  
Ticket moyen : 100 E  
Couverts/jour : 40 le midi 70 le soir.

Le Quinzième, le restaurant gastronomique.

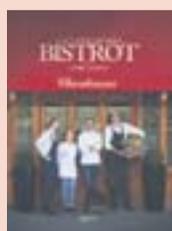


#### Le Chardenoux

1 RUE JULES VALLÈS • 75011 PARIS  
Ouvert 7 jours/7  
Places assises : 35  
Menu : 25 E le midi  
Ticket moyen : 50 E  
Couverts/jour : 100

Le Chardenoux et sa cuisine de bistrot.

### Cyril Lignac : La cuisine de mon bistrot



Deux ans après la reprise du Chardenoux, institution parisienne créée en 1908 par une famille originaire de Lozère, Cyril Lignac publie un ouvrage consacré à la cuisine de bistrot qu'il y a mis en place. "Après l'ouverture de mon restaurant gastronomique le Quinzième, j'ai eu une envie profonde et sincère de revenir aux origines de ma vocation, de redécouvrir une cuisine plus traditionnelle, presque familiale. (...) À ma façon, je souhaite faire revivre des recettes anciennes, parfois oubliées, comme ces girolles cuisinées aux noisettes ou bien cet os à moelle accompagné de sa côte de bœuf que l'on déguste à la cuillère..." Dans La Cuisine de mon bistrot, le chef délivre

une quarantaine de recettes (entrées, plats ou desserts), présente sa dernière maison et rend hommage à son équipe, le tout photos à l'appui, du directeur au plongeur.

PHOTOS : THOMAS DHELLEMES. STYLISME : GARLONE BARDEL  
HACHETTE PRATIQUE. PRIX : 14,90 E

LORS DU SALON MAISON &amp; OBJET

## Paris des chefs passe à la dimension supérieure

**Villepinte (93)** Plus long, plus copieux, plus intense : pour sa 3<sup>e</sup> édition, la manifestation avait convoqué vingt duos alliant chefs cuisiniers et créateurs de tout genre et a remporté un succès mérité.

**D**oit-on tout montrer en cuisine ? Ou bien faut-il chercher à en dévoiler le moins possible ? Ces questions ont agité pendant trois jours les participants du Paris des Chefs, manifestation désormais incontournable du salon Maison & Objet qui se déroulait du 21 au 25 janvier au Parc des expositions de Paris-Nord Villepinte. Sur scène, chaque cuisinier était accompagné d'un créateur (designer, architecte, styliste, musicien...), un alter-ego, un ami, quelqu'un avec qui il avait déjà travaillé. Le but ? Confronter la cuisine d'auteur à la création. À raison de quarante minutes chacun, les tandems ainsi formés étaient 'cuisinés' par deux journalistes, **Andréa Petrini** et **Benoît Chaigneau**, exposant à un public captivé les fruits de leur collaboration sur un thème donné, le visible et l'invisible.

À commencer par celle de **Giovanni Passerini**, jeune chef du Rino, un bistrot du XI<sup>e</sup> arrondissement de Paris, et **Helena Ichbiah**, moitié du duo de graphistes-designers Ich&Kar. "On s'est retrouvé dans un café, on a discuté de différentes idées et celle des assiettes rouges lui a le plus plu", raconte Helena sur scène pendant que Giovanni prépare des raviolis au confit d'oignon et maquereau fumé. Une fois cuits, il les pose dans le creux de l'assiette et les recouvre d'un bouillon. L'assiette devient blanche, comme par magie. "Quand on verse, la couleur disparaît avec le chaud, c'est de l'encre thermo qui réagit à la chaleur", explique la designer sous les yeux médusés de l'assemblée.



**Giovanni Passerini** (Rino, Paris) présente son plat au journaliste **Andréa Petrini**.



Autre témoignage, celui de **Sang-Hoon Degeimbre** qui a présenté une composition intitulée 'ton rouge'. Un jeu de mots pour un jeu de texture puisque le poisson protégé était imité par de la chair de betteraves. Bluffant. **Thierry Marx** et **Sybille de Margerie**, qui collaborent à l'aménagement du futur Mandarin Oriental à Paris, ont choisi de travailler sur le visible et l'invisible dans le monde du luxe, dévoilant une bento box dans une boîte à chapeau.

### Des rencontres passionnantes

Avec 20 couples convoqués au lieu de 12 l'an passé, une manifestation qui s'étalait sur deux jours et demi (et non une journée), un thème au cœur de la réflexion, des toques de renommée internationale, cette 3<sup>e</sup> édition

pilotée par **Nicolas Chatenier** de l'agence Peacefull Chef a donné lieu à des rencontres passionnantes. Partisans du dissimulé ou adeptes du visible, chaque duo a pu expliquer sa démarche, soulever des questions, déboucher sur des échanges, voire faire progresser l'art de la table.

"Nous sommes étonnés de la qualité des travaux, tous ont joué le jeu, présentant un projet qu'ils ont monté en commun et mettant en lumière des réflexions très différentes. On a voulu montrer à quel point le chef cuisinier est un créateur capable de mettre en scène les tendances, et que son travail est aussi important que celui d'un designer ou d'un architecte", explique, ravi, **Nicolas Chatenier**.

**Julie Gerbet**

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

Le plat de **Sang-Hoon Degeimbre** du restaurant L'Air du Temps en Belgique : 'ton rouge'.

### Les duos

**Arnaud Daguin**, Hégia (Hasparren) & **Edouard François** (architecte) • **Peeter Pihel**, Restaurant Alexandre (Muhu Island, Estonie) & **Kadri Mäik** (créatrice de bijoux) • **Mauro Colagreco**, Le Mirazur (Menton) & **Marcelo Joulia** (architecte) • **Thierry Marx**, Le Mandarin Oriental (Paris) & **Sybille de Margerie** (architecte d'intérieur) • **Sven Chartier**, Saturne (Paris) & **Kevin Velghe** (architecte) • **David Zuddas**, DZ'Envies (Dijon) & **Delphine Huguet** (designer culinaire) • **Loretta Fanella** & **Carlo Colombo** (designer) • **Yoshihiro Narisawa**, Les Créations (Tokyo, Japon) & **Takanori Nakamura** (maître de thé) • **Sat Bains**, Sat Bains with rooms (Nottingham, Angleterre) & **Steven Dilks** (artiste graphiste) • **Kobe Desramaults**, In De Wulf (Heuveland, Belgique) & **Antoine Van Loocke** (designer et coutelier) • **Davide Scabin**, Combal Zero (Rivoli, Italie) & **Oliviero Toscani** (photographe) • **Jérôme Rigaud** (chef du Kremlin, Russie) & **Bernard Vaussion** (chef de l'Élysée, France) • **Sang-Hoon Degeimbre**, L'Air du Temps (Noville-sur-Mehaigne, Belgique) & **Tiphaine Campet** (styliste culinaire) • **Giovanni Passerini**, Rino (Paris) & **Helena Ichbiah** du duo de graphistes-designers Ich&Kar • **Jacques Génin**, Chocolaterie Jacques Génin (Paris) & **Marc Brétilot** (design culinaire) • **Michel Portos**, Le Saint James (Bouliac) & **François Champsaur** (architecte d'intérieur) • **Jean-François Piège**, Thoumieux (Paris) & **India Mahdavi** (architecte d'intérieur) • **Paolo Lopriore**, Il Canto (Siena, Italie) & **Paola Marchesi** (sculptrice) • **Magnus Nilsson**, Fäviken (Järpen, Suède) & **Christian Kjellvander** (chanteur) • **Richard Torrisi** et **Mario Carbone**, Torrisi Italian Specialities (New York, États-Unis) & **Inaki Aizpitarte**, Le Chateaubriand (Paris).

## Guzzini exporte son Foodesign à Paris

En marge du Paris des Chefs, une autre manifestation visait à instaurer un dialogue entre plats et design culinaire : l'exposition Foodesign produite par l'entreprise de design italienne Guzzini et visible pendant les cinq jours du salon. Forte de quatre éditions (à Milan, Francfort et Tokyo), et désireux d'encourager le dialogue entre la conception et la culture alimentaire, Guzzini exportait pour la première fois son concept à Paris. Pour l'occasion, elle a fait appel à trente designers français de renom (**François Azambourg**, **Matali Crasset**, **Claudio Colucci**, **Christian Ghion**, **Normal Studio**, **Jean-Michel Wilmotte**...), leur demandant de repenser la table et la cuisine au quotidien.

Protégés dans les vitrines : une cloche à fromages en terre cuite signée **Normal Studio** et permettant une très bonne conservation des fromages hors du frigo ; Perlimpimpin, une salière-poivrière deux-en-un tenant debout grâce à un système de contrepoids, œuvre de **Constance Guisset** ; la Gamelle, réinterprétation de celle utilisée autrefois sur les chantiers par les ouvriers, imaginée par **Noé Duchaufour-Lawrance** et **Yannick Alléno** ; un presse-agrumes s'insérant directement dans le fruit et permettant de boire le jus directement... Ainsi de suite, les trente objets présentés visaient à renforcer la relation entre forme et fonction, alliant esthétique et praticité, comme si ces deux éléments ne faisaient qu'un. Élément de style au départ, le design s'impose désormais comme stratégique en cuisine.

**J. G.**

Le Foodesign Guzzini Made in France sera exposé du 12 au 17 avril 2011 au Salone del Mobile de Milan

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

La Gamelle de **Noé Duchaufour-Lawrance** et **Yannick Alléno** : "Un objet simple de compréhension et d'utilisation, reprenant les codes d'une mallette, tout en explorant ceux, plus ludiques, de la pause déjeuner."



Spoon Bottle de **Matali Crasset** : "La bouteille porte la cuillère qui va symboliquement jusqu'en son cœur. C'est une invitation permanente à goûter l'huile, tel un nectar précieusement gardé", explique l'artiste.



APRÈS UNE ANNÉE 2010 ENCOURAGEANTE

## Pour MKG, la reprise se confirme en 2011

Le bureau d'études MKG Hospitality a dévoilé les RevPAR des hôtels français en 2010 : ils sont en hausse de 6,4 %. Ce chiffre devrait être dépassé en 2011, pour venir se caler entre 6,5 et 8,5 %.

L'hôtellerie française s'est donc mieux tenue pendant la crise que ses homologues européens, et a encore une fois montré sa solidité face aux enjeux de la mondialisation. Ainsi, après les baisses de 2008 et 2009 (- 8,5 % en 2009), les hôtels ont rapidement rebondi et retrouvé des RevPAR en nette hausse.

### Une hôtellerie française résiliente en 2010

Pour **Georges Panayotis**, président de MKG, la résilience du parc hôtelier français tient à sa structure et à sa réactivité. "Comparons ce cycle avec celui de 1991-1993 : l'hôtellerie affichait des baisses de 9,9 %, et la reprise est surtout venue du monde britannique, alors que la France était à la traîne." En 2010, les établissements français ont appris à réagir plus vite : "Les hôtels haut de gamme ont été les premiers à reprendre le chemin de la croissance, explique **Vanguelis Panayotis**, directeur général de MKG. Ils ont tiré les leçons des crises antérieures, et appris à mixer leur clientèle, afin qu'elle ne soit plus, comme auparavant, essentiellement américaine, cela afin d'éviter l'effondrement survenu après les



attentats du 11 septembre 2001. Par ailleurs, les prix moyens, qui avaient déjà connu des baisses moins spectaculaires qu'ailleurs en Europe, du fait de la structure du marché - les hôtels français ayant une clientèle plus individuelle -, ont permis, par un effet mécanique, alors que les taux d'occupation remontaient, d'afficher des RevPAR en hausse". Pour MKG, cet effet de reprise a également été ressenti dans d'autres pays comme la Grande-Bretagne, qui affichait même + 10,4 % de RevPAR cette année, mais a bénéficié des effets conjoints de la baisse de la TVA et de

la dévaluation de la livre, ou, dans une moindre mesure, l'Allemagne, qui affichait + 8,1 % de RevPAR, mais grâce à l'effet TVA.

### Une identité française

Cette reprise rapide est en revanche perçue comme un phénomène nouveau, signe également d'une certaine autonomie du marché français. "Nous assistons à l'arrivée de cycles beaucoup plus courts, note Georges Panayotis, puisque la dégradation s'est limitée à 2008 et 2009, et que 2010 marque déjà le retour à la croissance." D'après MKG,

c'est le faible nombre de chambres qui serait à l'origine de la bonne résistance de l'hôtellerie française. En contrepartie, la suppression des chambres dans l'hôtellerie indépendante, non compensée par l'intérêt des investisseurs, pose le problème de l'attractivité française. Une réflexion doit s'engager à ce propos de la part des pouvoirs publics, sachant que, comme le note Georges Panayotis, "la création d'une nouvelle offre est vitale car elle entraîne un surcroît de demandes, et permet de redynamiser les territoires".

La réalité française d'aujourd'hui est cependant complexe. Ainsi, certaines villes, pour avoir voulu trop en faire, sont maintenant au bord de l'asphyxie. De la même façon, les réseaux de franchisés des grands groupes ont du mal à se développer.

### +6,5 à +8,5 % de RevPAR en 2011

L'année 2011 devrait pourtant permettre à l'ensemble du parc hôtelier français d'égaliser les bons résultats de 2010, et ainsi d'enregistrer, des RevPAR allant de + 6,5 % à + 8,5 % (+ 4,5 % à 6,5 % pour l'Europe). La réalité pourra cependant faire défaut à ces prévisions selon la conjoncture.

Évelyne de Bast

## EN BREF

### Un nombre record d'escales au Havre

2011 sera l'année de la croisière au Havre. Selon le programme (encore provisoire) de la saison, près de cent paquebots feront escale dans la ville normande. Le premier d'entre eux jettera l'ancre le 9 mars. Autant d'escales qui signifient quelque 170 000 passagers qui feront étape dans la ville. Particularité de cette saison 2011 : la compagnie Costa a décidé de faire de la ville une tête de ligne. Autrement dit, les passagers embarqueront au Havre pour partir en croisière en Europe du Nord. Pour les hôteliers et restaurateurs, un tel niveau d'escales représente un fort potentiel à exploiter. Selon une récente étude de l'office de tourisme de l'agglomération havraise, 40 % des passagers fréquentent la ville le temps de l'escale. Par ailleurs, le fait d'être tête de ligne pour Costa apporte des opportunités nouvelles pour les hôteliers, puisque de nombreux passagers arriveront la veille de leur embarquement à destination des ports nord-européens.

## 30 À 50 M€ DE RETOMBÉES ATTENDUES

### Le mariage du prince William devrait booster l'économie touristique britannique

Les noces annoncées du prince William avec Kate Middleton est un événement heureux, pour le couple princier, mais il constitue également une très bonne nouvelle pour l'industrie du tourisme au Royaume-Uni, notamment pour sa capitale.

Cette annonce est tombée à pic pour les journaux, les radios et les télévisions britanniques, en leur donnant l'occasion de faire souffler un peu d'optimisme dans leurs rubriques, accaparées ces derniers temps par le train de restrictions budgétaires conduit depuis mai 2010 par le gouvernement conservateur de **David Cameron**. Les bénéfices de l'événement seront plus patents encore pour l'industrie du tourisme britannique. Il faut dire que VisitBritain, l'agence nationale du tourisme en Grande-Bretagne, ne lésine pas sur les chiffres. "Près de 30 millions de touristes étrangers ont visité la Grande-Bretagne en 2009, soit un revenu de 16 milliards [environ 18,8 milliards d'euros, NDLR] de livres pour le pays. Habituellement, les revenus touristiques liés directement ou indirectement à la monarchie britannique sont estimés à 500 millions de livres [588 M€], mais le prochain mariage devrait très probablement dépasser cette moyenne".

### Prélude à une année 2012 charnière

Londres, qui accueillera la cérémonie du mariage au printemps ou à l'été 2011, devrait aussi directement profiter de l'événement. Ainsi, Visit London estime que ce "mariage royal devrait générer un profit de 30 à 50 millions de livres [35,2 à 58,8 M€] pour la capitale. Trente ans plus tôt, le mariage du prince **Charles** et de **Lady Diana**, avait attiré 600 000 touristes de plus par rapport à la moyenne. Au regard de la popularité du prince **William**, son mariage avec



Londres accueillera la cérémonie au cours du printemps ou de l'été 2011.

**Kate Middleton** pourrait en attirer largement davantage." L'événement précèdera de peu 2012, année charnière pour les Britanniques et l'industrie du tourisme, qui fêteront les 60 ans d'accession au trône de la reine **Elisabeth II** et accueilleront les Jeux olympiques et paralympiques.

Tiphaine Beausseron

Du 3 janvier au 31 mars 2011

**AFFAIRES de PROFESSIONNELS**

# LES AFFAIRES R€PR€NN€NT

## 0€ PENDANT 6 MOIS

SUR LA LOCATION DE VOTRE UTILITAIRE PEUGEOT<sup>(1)</sup>



• RETC 0301982 - Automobile PEUGEOT 101 144 301 401 404

**PEUGEOT** partenaire **TOTAL** (1) Exemple pour le crédit-bail d'un Peugeot Bipper 117 L1 1.4 HDi 70 Standard neuf, hors option, au prix spécial de 11 169,50€ HT au lieu de 12 550€ HT (tarif conseillé 11A du 03/01/2011) sur 60 mois, le 1<sup>er</sup> loyer mensuel payable à la livraison est de 2 233,90€ HT, **les 6 loyers suivants sont offerts** et les 53 loyers mensuels suivants sont de 177,48€ HT. Option d'achat finale en cas d'acquisition 1 116,95€ HT. Montants exprimés hors prestations facultatives. Offre non cumulable, réservée aux professionnels, hors loueurs et flottes, valable du 03/01/2011 au 31/03/2011, pour tout crédit-bail sur 60 mois et avec un 1<sup>er</sup> loyer de 20% d'un véhicule utilitaire Peugeot Bipper, Partner Origin, Partner, Expert ou Boxer neuf, dans le réseau Peugeot participant, et sous réserve d'acceptation du dossier par PEUGEOT FINANCE / CRÉDIPAR - 5A ou capital de 107 300 016 € - RCS Nanterre n° 517 425 981 - 12, avenue André Malraux, 92300 Levallois-Perret.



**PEUGEOT**  
**PROFESSIONNEL**

AVEC UNE HAUSSE DE 7,4 % DU CHIFFRE D'AFFAIRES

# Accor réalise une année supérieure aux prévisions

Le 4<sup>e</sup> trimestre confirme la remontée spectaculaire de l'activité du groupe en 2010. Le chiffre d'affaires hôtellerie est en augmentation sur les secteurs économique et haut de gamme, tout comme les taux d'occupation et RevPAR.

Avec un chiffre d'affaires en hausse de 7,4 % en 2010, Accor s'inscrit dans la tendance à la reprise du secteur hôtelier. Ces bons résultats se situent dans une dynamique composée de plusieurs éléments : l'ouverture de 214 hôtels pendant l'année (soit 25 000 chambres), avec un impact de + 1,4 % sur le chiffre d'affaires et des effets de change favorables. En revanche, la vente en asset right de certains actifs a eu un impact de - 2,6 % sur le CA. Le 4<sup>e</sup> trimestre confirme particulièrement la tendance de l'année (+ 9,4 % de chiffre d'affaires), en raison d'une augmentation des taux d'occupation (TO) et des prix moyens, et alors que le groupe enregistrait 84 ouvertures d'hôtels, un record (+ 9 400 chambres). C'est dans l'hôtellerie haut de gamme que la reprise se fait le plus sentir, avec + 9 % au 4<sup>e</sup> trimestre. Ce segment a réalisé de bonnes performances dans tous les pays européens, où les TO ont augmenté de 2,6 à 7,5 points par rapport à l'année 2009, la France se situant dans la moyenne, avec + 4,4 points. Les RevPAR, par effet mécanique, ont

connu des augmentations à deux chiffres, hormis en Allemagne et en Italie. En Amérique latine, les résultats sont encore plus spectaculaires avec + 15,7 % au dernier trimestre, et + 16,3 % pour la même période.

## De bonnes performances en hôtellerie économique

Sur le segment économique en revanche, les résultats, quoique positifs, sont moins impressionnants, même si les taux d'occupation, à l'exception de l'Espagne, ont augmenté de 2,5 à 9 points. Les grandes villes enregistrent de bonnes performances, comme Paris (+ 9 % de RevPAR), Londres ou certaines grandes villes d'Allemagne, qui ont bénéficié d'un effet TVA mais aussi d'une bonne politique événementielle. Enfin, l'année 2010 voit le retour de la croissance pour la marque Motel 6 aux États-Unis, qui réalise un très bon dernier trimestre avec un chiffre d'affaires en augmentation de 7,2 %. Pour Accor, les résultats s'inscrivent dans une dynamique favorable, avec des indicateurs tous au vert, et avec un objectif de résultat d'exploitation se situant aux alentours de 440 M€, contre 236 M€ en 2009 et alors qu'ils étaient estimés à 420 M€ en cours d'année.

Évelyne de Bast

INFOGRAPHIE STÉPHANIE GOUTTE

**Accor enregistre de bons résultats en 2010**

Chiffre d'affaires		
	4 <sup>e</sup> trimestre 2010	Année 2010
Groupe	+ 9,4 %	+ 7,1 %
Hôtellerie	+ 9,4 %	+ 7,4 %
Haut de gamme	+ 9 %	+ 10,6 %
France	+ 9,9 %	+ 8,7 %
Allemagne	+ 12,8 %	+ 14,2 %
Royaume-Uni	+ 2,8 %	+ 4,7 %
Économique	+ 7,7 %	+ 6,8 %
France	+ 5,9 %	+ 4,4 %
Allemagne	+ 15,7 %	+ 13,4 %
Royaume-Uni	+ 7,3 %	+ 6,2 %

RevPAR France Haut de gamme	
27 898 chambres	2010
Taux d'occupation	64,5 %
Variation	+ 4,6 %
Prix moyen	116 €
Variation	+ 2,5 %
RevPAR	75 €
Variation	+ 10,4 %

RevPAR France économique	
39 934 chambres	2010
Taux d'occupation	69,8 %
Variation	+ 2,8 %
Prix moyen	54 €
Variation	+ 0,5 %
RevPAR	38 €
Variation	+ 4,7 %

## DE NOMBREUSES CONFÉRENCES AU PROGRAMME

### Rencontre nationale des clubs hôteliers français, les 4 et 5 février à Brest

Organisée par le Club des hôtels pointe Bretagne, son objectif est le partage d'expériences entre homologues des différentes régions de l'Hexagone.

#### Le programme :

##### Vendredi 4 février

13 h 15

Accueil des membres des clubs hôteliers à l'auditorium d'Océanopolis

#### Conférences

- Internet, les réseaux sociaux et leur optimisation dans l'hôtellerie, intervention de **Guilain Denisselle**, dirigeant d'Hôtel Conseil.

- Comment concevoir un projet de création ou de rénovation hôtelière en intégrant les nouvelles tendances de décoration intérieure et répondre ainsi aux attentes des clients ? Intervention d'**Ingrid Savary**, centrale ProAchat.

- Commercialisation sur internet : rappel des règles de bases, évolutions et perspectives, intervention de **Thomas Myszkowski**, Reservit.

- Synthèse des actions des différents clubs hôteliers et présentation d'actions innovantes et originales, intervention d'**André Pertron**, président du Club des hôtels pointe Bretagne.

- Présentation de l'association Réso, groupement d'employeurs spécialisé pour les cafés, hôtels,



André Pertron, président du Club des hôtels pointe Bretagne, est l'un des organisateurs de la rencontre.

restaurants, intervention de **Marie Morcel**, DRH RESO GEHR. Soirée de gala à l'Hôtel Le Continental (Brest).

#### Samedi 5 février

Visite guidée d'Océanopolis. Traversée de la rade de Brest et déjeuner à l'Hostellerie de la mer au Fret.

Visite commentée de la presqu'île de Crozon.

**CLUB DES HÔTELS POINTE BRETAGNE**

TÉL. : 02 98 00 38 79

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

## UN CHANGEMENT DANS LA CONTINUITÉ

### Un nouveau directeur à la tête du Pullman Bordeaux Aquitania

Jérôme Limoges, 42 ans, succède à Arnaud Bamvens au poste de directeur général du Pullman Bordeaux Aquitania, propriété du groupe Barrière. Le passage de témoin a eu lieu lors d'un cocktail le 13 janvier dans les salons du 4 étoiles.



À gauche, Jérôme Limoges, nouveau directeur général du Pullman Bordeaux Aquitania, et à droite, Arnaud Bamvens, directeur général de l'Hôtel & Ryads Naoura Barrière à Marrakech (Maroc).

C'est en présence de nombreux clients chefs d'entreprises et avec un cadeau pour tous qu'**Arnaud Bamvens**, en partance pour Marrakech afin de diriger l'Hôtel & Ryads Naoura Barrière, a présenté son successeur. **Jérôme Limoges** vient tout droit du pôle hôtelier Barrière d'Enghien-les-Bains (95). Arrivé en 2008 en tant que directeur d'exploitation des hôtels du groupe, il fut ensuite promu adjoint de direction. Après un CAP de cuisine à l'école Grégoire Ferrandi, il effectue un BTS tourisme suivi d'un master en gestion d'entreprises à l'Institut supérieur de

management de Nantes, puis d'une formation aux ressources humaines à Cornell University dans l'État de New York. Il travaillera pour Carlson Wagonlit, Frantour Restauration, pour le groupe Climat de France et Score Services. À Bordeaux, le Pullman déploie 166 chambres, 2 500 m<sup>2</sup> d'espaces de réunions et de conventions, un bar offrant un large choix de whiskies et de vins. La table réputée est pilotée par le chef **Jérôme Coiffé**, Maître cuisinier de France et finaliste du Bocuse d'or France 2010, chargé de l'ensemble de la restauration. Sous peu, un spa complètera l'offre.

Brigitte Ducasse



## LA BOURSE

Accor  
- 7,13 % ↘

SBM  
- 0,91% ↘

Hôtels de Paris  
+ 0,00% →

Club Med  
+ 0,78 % ↗

Groupe Partouche  
+ 6,88 % ↗

ENTRE LE 17-01  
ET LE 24-01-11

UN ÉTABLISSEMENT ENTIÈREMENT RÉNOVÉ EN 2009

## Nouvelle direction à la tête de l'hôtel Résidence du Vieux-Port

Marseille (II<sup>e</sup>) Après quinze années passées aux commandes de cette adresse emblématique, Isabelle et Alain Paulin cèdent la place à Sylvie Mourges, ex-responsable communication du Sofitel Vieux-Port.

Construit en 1954, rénové en 2009, la Résidence du Vieux-Port tourne la page des Paulin pour aborder un nouveau chapitre. Marc Doré, son propriétaire, a choisi d'en confier la direction à Sylvie Mourges, 52 ans. Pour l'ex-responsable communication du Sofitel Vieux-Port, il s'agit d'un changement d'univers. "Pendant huit ans, j'ai été 'formatée' par le groupe Accor, ses méthodes, ses process. J'y ai appris le sens de l'accueil, le souci de la qualité totale." Choisie pour ses qualités de communicante, sa sensibilité aux besoins du client, et une solide dose d'imagination, Sylvie Mourges n'a pas attendu pour annoncer ses projets : restaurant Le Relais 1950 ouvert 7 jours sur 7, brunch le dimanche, goûters l'après-midi, terrasse chauffée, création d'une salle de réunions à la place de la salle de petits-déjeuners, création d'un vrai lieu de vie au rez-de-chaussée. "La Résidence est un lieu magnifique. Je veux en faire une adresse discrète où les Marseillais se retrouvent et où le touriste,



Sylvie Mourges, nouvelle directrice de l'établissement.

l'homme d'affaire, les artistes très nombreux se sentent bien." Dominique Fonsèque-Nathan

### RÉSIDENCE DU VIEUX PORT

18 QUAI DU PORT  
13002 MARSEILLE  
TÉL. : 04 91 91 91 22

WWW.HOTEL-RESIDENCE-MARSEILLE.COM

### "Quinze ans de vie"

Pour Isabelle et Alain Paulin, ex-gérants de la Résidence du Vieux Port, une page se tourne. Arrivé à Marseille en 1995, le couple a le coup de foudre pour l'établissement situé au cœur du Vieux-Port. Ils redonnent vie à cette adresse, ouverte en 1954, et attirent, comme jadis, acteurs, peintres, intellectuels et touristes, séduits par son atmosphère inimitable. En 2009, Marc Doré, le propriétaire, rénove l'immeuble de fond en comble. Après quatorze mois de travaux et 7 M€ d'investissement, la Résidence adopte un style après-guerre et se dote d'un restaurant, Le Relais 1950. Suite à la rénovation, le propriétaire reprend l'exploitation en direct. "Ce n'est pas sans un pincement au cœur que nous quittons la Résidence, reconnaît Alain Paulin. On ne peut pas effacer quinze ans de vie. Nous avons rempli notre mission. L'hôtel perdait de l'argent quand nous l'avons repris. Aujourd'hui, il reçoit une 4<sup>e</sup> étoile et son restaurant est [renommé]. Nous allons nous recentrer sur nos deux autres établissements, le Lutetia et l'Hermès.

SIMPLE À UTILISER CAR ENTIÈREMENT AUTOMATISÉ

## L'Hôtel de Clisson s'équipe d'un défibrillateur

Saint-Brieuc (22) En cas d'arrêt cardiaque, l'appareil permet de relancer le cœur en délivrant un choc électrique. Il coûte entre 2 000 et 3 000 €.

En novembre 2009, Anne et Philippe Martin ont repris l'hôtel de Clisson situé près du centre-ville de Saint-Brieuc (22). Anne, qui était auparavant infirmière, souhaitait dès le départ équiper son établissement d'un défibrillateur automatique. En cas d'arrêt cardiaque, l'appareil permet de relancer le cœur en délivrant un choc électrique. Il coûte entre 2 000 et 3 000 €. Installé dans une boîte sécurisée à l'accueil, il est facilement transportable, et est simple à utiliser puisqu'entièrement automatisé. "Un schéma montre comment disposer les patchs sur la poitrine, puis on appuie sur le bouton 'on', explique Anne Martin. La machine vérifie que la personne est bien en arrêt cardiaque, et si ce n'est pas le cas, elle prévient celui qui tente de lui porter secours. [Si c'est le cas], elle prévient le secouriste qu'il doit reculer au moment du choc." Un panneau sur la façade in-

dique aux passants la présence de la machine dans l'hôtel. "Les habitants et commerçants du quartier savent qu'ils peuvent venir le prendre s'ils en ont besoin, ajoute Philippe. Ils peuvent aussi nous appeler, et on le leur apporte."

Julie Durand

WWW.HOTELDECLISSON.COM



Anne et Philippe Martin.

PLUS D'UN MILLION D'EUROS POUR LA PREMIÈRE TRANCHE DES TRAVAUX

## L'Hôtel de l'Europe fait peau neuve

Haguenau (67) Sébastien et Freddy Ernwein ont repris cet établissement vieillissant mais à fort potentiel pour en faire une maison soignée et où l'on "se sent bien".

Trois ans qu'ils se sont installés à Haguenau, ville de 35 000 habitants où l'hôtellerie et la gastronomie ne sont guère présentes et préfèrent souvent la campagne environnante. "Cela nous fait un fort potentiel de développement", se réjouit Sébastien Ernwein. Après avoir travaillé en salle pour diverses enseignes comme le Tire-Bouchon à Strasbourg, le Relais de la Poste à La Wantzenau et effectué des saisons en Suisse ou au Luxembourg, le jeune homme cherchait une opportunité pour s'installer à son compte. Il l'a trouvée dans cet hôtel construit dans les années 1980, riche de 71 chambres (68 à la fin des travaux) : "Quand je l'ai découvert, je me suis dit que c'était la chance d'une vie, je l'ai saisie."

### Un restaurant chaleureux et moderne

Pourtant, l'établissement avait besoin d'un sérieux rafraîchissement. Le premier chantier a été de refaire entièrement la salle du restaurant au rez-de-chaussée et la réception. Du bois de l'ancienne winstub traditionnelle, il ne reste plus rien. Désormais écru et chocolat, elle est à la fois chaleureuse et moderne, épurée aussi, grâce à l'imagination de la décoratrice Véronique Basso, de Sébastien Ernwein et de son père Freddy. La carte est devenue plus contemporaine et gastronomique, sous la houlette du chef Philippe Gressier (ancien du Château de l'Île à Ostwald, membre des Grandes Étapes françaises) sans pour autant bousculer les habitudes d'une clientèle d'affaires nombreuse. Fait rare, le restaurant, dirigé par Michel Salinière (ancien du Crocodile à Strasbourg), est ouvert 7 jours sur 7.



L'une des chambres rénovées.



La nouvelle salle du restaurant, prolongée par la terrasse.

Du côté de l'hôtel, les rénovations sont en cours. Cet été, 8 chambres avaient déjà été transformées et, au 1<sup>er</sup> avril, 28 seront flambant neuves. Prochaines étapes, en dehors de la réfection d'autres chambres : revoir les deux salles de séminaires et la piscine intérieure. En tout, entre 1 et 1,2 million d'euros auront été investis dans la première tranche de travaux.

Flora-Lyse Mbella

### EUROPE HÔTEL

15 AVENUE DU PROFESSEUR LERICHE  
67500 HAGUENAU  
TÉL. : 03 88 93 58 11

WWW.EUROPEHOTEL-HAGUENAU.FR

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



70 CHAMBRES CLASSÉES 3 ÉTOILES DANS CET HÔTEL BEST WESTERN

## La haute qualité environnementale au service du confort

**Soissons (02)** L'Hôtel des Francs fut le premier établissement présenté par Certivéa à la certification HQE. C'était en décembre 2009, et sa construction n'en était alors qu'à mi-parcours. Il a ouvert douze mois plus tard.

L'ouverture d'un 3 étoiles sur le plateau de Gouraud, sur les hauteurs de Soissons, dans une zone commerciale et de bureaux en pleine reconversion, pouvait sembler une étrange idée. Avec ses hôtels 1 et 2 étoiles, la ville, à une heure de train de Paris, traditionnellement rurale, semblait répondre à la demande locale, constituée de voyageurs de commerce. Mais une nouvelle génération de clients s'annonçait, industriels venus s'implanter dans les locaux flambant neufs laissés par l'armée, et rien n'était en place pour leur accueil. Ainsi **Yves Dupont**, industriel de la blanchisserie reconverti dans l'hôtellerie, a-t-il fait le pari que la ville bénéficiait d'un potentiel suffisant pour faire vivre un hôtel présentant le plus haut niveau de confort et de qualité de services. La réalité lui a donné raison puisque la totalité des 70 chambres de son hôtel étaient occupées dès l'ouverture.

"Nous avons ouvert en octobre, et nos résultats actuels dépassent nos prévisions", confie **Jean-Gérald Berthier**, le directeur. Avec un taux d'occupation moyen de 60 % chaque jour, nous servons au minimum 35 couverts par jour au restaurant". Le projet, au départ, n'attirait pourtant pas les investisseurs. Aussi Yves Dupont saute-t-il le pas : "J'ai réalisé seul l'investissement de départ, soit 9 millions d'euros. Comme nous avons choisi une méthode expérimentale, répondant aux normes environnementales, nous avons obtenu un million d'euros de subventions entre l'Ademe et le conseil régional". Pour la commercialisation de l'établissement, c'est l'enseigne Best Western qui a été choisie "pour son très bon rapport qualité-prix, son réseau à l'international, et enfin, précise Yves Dupont, parce que je ne souhaitais pas de franchise, voulant garder mon identité".

### Panneaux photovoltaïques et domotique

Le choix de la démarche environnementale est l'un des éléments clés du projet. "La certification HQE [haute qualité environnementale, NDLR] va plus loin que

Panneaux solaires et thermiques.



les démarches ecolabels. Ici, nous avons adopté une vision locale sur l'ensemble du projet : réduction du coût de transport pour le chantier, choix des matériaux, de l'énergie dans la construction." Une étude thermique spécifique a été demandée par Certivéa, l'organisme certificateur. "Globalement, nous avons choisi un chauffage au gaz dans les chambres, et un chauffage double, au gaz et par soufflage d'air chaud, dans les espaces collectifs. Les chambres, sauf au dernier étage, sont équipées d'un système domotique qui nous permet de réguler le chauffage depuis la réception, souligne **Cédric Hennion**, directeur commercial et de l'hébergement de l'hôtel des Francs. Enfin, chaque façade présente un système d'isolation différent. Ainsi, la façade sud est-elle plus densément équipée de pare-soleil que les autres, et ses murs moins isolés que la façade nord. La façade ouest dispose, elle, d'un store mobile intégré avec des fenêtres à triple vitrage, et est équipée de 313 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques. Enfin, l'eau est partiellement chauffée par des ballons solaires qui, en période estivale, pourraient couvrir 70 % de la consommation des chambres.

Pour autant, ce ne sont pas ces seules vertus environnementales qui font venir les clients. L'hôtel dispose d'autres atouts auxquels les clients sont sensibles, comme la jeunesse de son équipe. "La moyenne d'âge des 27 personnes recrutées est de 25 ans, déclare Yves Dupont. "La plupart sont originaires de Soissons : une autre façon de penser local", confie Jean-Gérald Berthier.

Mais s'il fallait ne citer qu'un point fort de l'hôtel, ce serait assurément son restaurant, le Relais des Vignes. Le chef, **Nicolas Baudon**, transfuge du Saint James & Albany, a su instaurer une qualité de cuisine indiscutable, en se fondant notamment sur une équipe en cuisine totalement dévouée. Produits excellents, cuissons justes, les plats s'enchaînent et le service est attentionné. Les



Jean-Christophe Augé, second, Cédric Hennion, directeur commercial, Yves Dupont, propriétaire, Jean-Gérald Berthier, directeur.

prix sont modestes, avec deux menus le midi à 17 et 23 €. La clientèle locale ne s'y trompe pas, et revient.

### Espace, clarté et équipements haut de gamme

La prestation d'hébergement et de services, de standing, justifie les étoiles. Les chambres, de 18 à 40 m<sup>2</sup>, sont réparties en plusieurs gammes : standard, 'executive', deluxe ou familiale, à des prix allant de 98 à 155 €. L'hôtel, dans sa conception, a privilégié l'espace et la clarté, avec des harmonies de couleurs entre le marron glacé, le chocolat et le gris Dior. La pierre de taille locale est omniprésente, jusque dans les couloirs, très larges, conçus pour le plus grand confort des clients ainsi que du personnel. Seule entorse à la démarche ecolabel : huit chambres du dernier étage sont climatisées, de même que les salles de réunion. Aujourd'hui, l'hôtel des Francs a trouvé son positionnement. Des entreprises parisiennes envisagent déjà d'y organiser séminaires et réunions. Preuve qu'une nouvelle offre peut, quand elle est créative, susciter une nouvelle demande.

Évelyne de Bast

### BEST WESTERN HÔTEL DES FRANCS

62 BD JEANNE D'ARC  
02200 SOISSONS  
TÉL. : 03 60 71 40 00  
WWW.HOTELDESFRANCS.FR  
ARCHITECTE : AGENCE PACE ARCHITECTE

UN ENJEU MAJEUR POUR CE TERRITOIRE

## Treize professionnels du bassin de Thau récompensés

Ils se sont vus décerner le label Qualithau qui vise à valoriser les efforts entrepris dans le domaine environnemental. Explications.

Traitement des eaux usées, récupération des huiles usagées, maîtrise des consommations d'énergie, tri sélectif : Thau agglo, la communauté d'agglomération du bassin de Thau (Sète, Frontignan et Marseillan) a décidé d'associer les professionnels locaux de l'hôtellerie et de la restauration à son action de protection de l'environnement en labellisant les établissements engagés dans une démarche concrète de développement durable. Un enjeu majeur pour ce territoire bordé par la Méditerranée et l'étang de Thau, et constitué à plus de 80 % par des espaces naturels ou agricoles.

### Énergie et déchets, eau et achats

En partenariat avec la section locale de l'Umih, les chambres de commerce et d'industrie de Sète et Béziers, l'Ademe et l'Agence de l'eau, la collectivité a établi un cahier des charges articulé autour de quatre axes principaux : déchets, eau et assainissement, maîtrise de l'énergie et achats écoresponsables. "Les établissements qui remplissent les condi-



Remise du label Qualithau.

tions obligatoires inscrites dans le cahier des charges se voient attribuer le label baptisé Qualithau pour une durée de trois ans", indique la présidente de l'Umih Sète-bassin de Thau, **Madeleine Durand**. Treize premiers lauréats ont reçu le label fin décembre. Parmi eux, **Pierrette Deneu**. À la tête de l'hôtel-restaurant Le Balajan, à Vic-la-Gardirole, la professionnelle, qui vient d'investir 30 000 € dans la mise aux normes de son réseau d'assainisse-

ment, était déjà largement sensibilisée aux enjeux environnementaux à travers son affiliation au réseau hôtelier des Logis. "L'obtention de ce label vient saluer les efforts entrepris depuis déjà plusieurs années, que ce soit en matière de nettoyage du linge à l'aide de produits bio ou de réduction de notre consommation en eau."

David Danielzik

### Les treize premiers lauréats

- **Frontignan** : restaurants le Mas Alegria et l'Orchidée
- **Sète** : restaurants la Ressource, les Sirènes, le Petit Pêcheur, le Régal, le Petit Moka et le Virgil's
- **Marseillan** : Brasserie du Soleil, restaurants La Ferme marine et La Paillotte
- **Vic-la-Gardirole** : hôtel-restaurant Le Balajan
- **Gigean** : restaurant Le Garrigou

**Une question ? Allez sur**  
**les Blogs des Experts de Pascale Carbillet**  
**sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

**Courrier des lecteurs**  
**& Blogs des Experts de Pascale Carbillet**

**Comment calculer la réduction de cotisations salariales sur les heures supplémentaires ou complémentaires ?**

**Pouvez-vous me rappeler comment retrouver le taux pour effectuer le calcul de la réduction forfaitaire sur les heures supplémentaires effectuées par un salarié ?**

Celiti

Les salariés qui effectuent des heures supplémentaires ou complémentaires bénéficient d'une réduction de cotisations sociales supplémentaires. L'objectif de ce dispositif est d'éviter une augmentation de cotisations ou de contributions sociales (Sécurité sociale, retraite complémentaire, chômage, CSG et CRDS) en raison de la réalisation de ces heures supplémentaires ou complémentaires. Ce dispositif a été traduit politiquement par la formule 'travailler plus pour gagner plus'.

**Déterminer le taux de la réduction**

Le taux de la réduction est égal au taux résultant du rapport entre :

- le montant des contributions et cotisations d'assurance sociale d'origine légale ou conventionnelle rendues obligatoires par la loi et mises à la charge du salarié au titre du mois au cours duquel est effectué le paiement de la durée supplémentaire travaillée ;
- et la rémunération du même mois brut soumis aux cotisations de Sécurité sociale (article D.241-21 du code de la Sécurité sociale).

En revanche, les cotisations à un régime de prévoyance complémentaire, de retraite supplémentaire et/ou de mutuelle n'entrent pas en compte dans le calcul de la réduction (circulaire DSS 422 du 27/11/2007 : BOSS 12/07). Pour ce calcul il faut donc prendre en compte les cotisations et contributions sociales suivantes : Sécurité sociale (maladie, vieillesse plafonnée et déplafonnée), chômage, Arrco, Agirc, AGFF, Apec, CET, GMP, CSG et CRDS. En tout état de cause, le taux est plafonné à 21,5 % (article D.241-21 code SS). Le taux à appliquer doit se calculer lors de chaque paie comprenant des heures supplémentaires ou complémentaires pour chaque salarié pris individuellement.

**Comment calculer ce taux ?**

La réduction se calcule pour chaque salarié et se fait en trois temps :

**Déterminer le taux de réduction applicable**

La formule est relativement simple : on prend le montant total des cotisations sociales du salarié, à l'exception de la mutuelle et de la prévoyance, que l'on divise par la rémunération brute du salarié (y compris les heures supplémentaires ou complémentaires). Ce qui va nous donner un pourcentage, en sachant que celui-ci est plafonné à 21,5 %, taux maximum de réduction prévu par la loi.

Exemple pour un salaire brut de **1 684,44 €** correspondant à un salarié rémunéré au smic (soit 9,00 € de l'heure au 1<sup>er</sup> janvier 2011) et travaillant 169 heures par mois, c'est-à-dire effectuant 17,33 heures supplémentaires par mois, nourri avec deux repas par jour (3,36 €).

Montant des cotisations salariales (à l'exception des cotisations de mutuelle et de prévoyance) : **375,89 €** ; le taux de réduction est de :  $375,89 \text{ €} \div 1 684,44 = 0,2231$ , soit 22,31 %.

Lorsque le calcul de la réduction donne un montant à plusieurs décimales, il y a lieu d'arrondir ce montant à deux décimales après la virgule (circulaire DSS 358 du 1/10/2007 : BOSS 10/07).

Le taux de 22,31 % étant supérieur au plafond de 21,5 %, c'est donc ce dernier qui doit être retenu.

**Calculer la réduction**

Le montant de la réduction est égal à la rémunération des heures supplémentaires ou complémentaires multiplié par le taux de réduction.

On prend donc la rémunération des heures supplémentaires, soit pour un salarié au smic à 39 heures :  $17,33 \times 9,00 \times 110 \% = 171,57 \text{ €}$

On va appliquer le taux de réduction calculé précédemment à cette somme, ce qui va donner la réduction de cotisations dont va bénéficier le salarié :  $171,57 \text{ €} \times 21,50 \% = 36,89 \text{ €}$ .

**Plafond de la réduction**

La réduction de cotisations sociales salariales s'impute sur le montant des cotisations salariales de Sécurité sociale (hors CSG et CRDS) dues au titre du mois considéré, au titre de la totalité de la rémunération et sans pouvoir dépasser ce montant. Il n'y a pas de report possible sur un autre mois ou sur un autre salarié.

En conséquence, le montant de la réduction ne peut excéder 7,50 % du montant des cotisations salariales de Sécurité sociale (maladie-maternité, invalidité, décès et vieillesse, soit 0,75 + 6,65 + 0,10).

La limite des cotisations salariales de Sécurité sociale dues sur l'ensemble de la rémunération est de  $1 684,44 \text{ €} \times 7,50 \% = 126,33 \text{ €}$ .

Le montant de la réduction étant inférieur à celui du montant des cotisations salariales de Sécurité sociale (maladie-maternité, invalidité, décès et vieillesse), les 36,89 € de réduction peuvent être intégralement déduits.

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit du travail en CHR - modèles' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**Indice du coût de la construction au 3<sup>e</sup> trimestre 2010**

L'indice du coût de la construction (ICC) du 3<sup>e</sup> trimestre 2010 a été publié par l'Insee le 7 janvier 2011. Il s'établit à **1 520** (contre 1 517 le trimestre précédent). En glissement annuel, l'ICC augmente de 1,20 %, après une hausse de 1,27 % au deuxième trimestre 2010.

Pour les baux commerciaux, la hausse de cet indice représente :

- Sur 3 ans (révision triennale) :  $(1 520 - 1 443) \div 1 443 \times 100 = + 5,34 \%$
- Sur 9 ans (renouvellement) :  $(1 520 - 1 145) \div 1 145 \times 100 = + 32,75 \%$

La date de sortie de la publication Insee constitue la date de référence de parution de l'indice. (Insee - Informations rapides n° 7 du 7 janvier 2011)

Mobilier **DE KERCOET** Déco

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

**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](http://www.calita.fr)

Contactez notre équipe Française  
 Tél. +31 20 616 36 32  
[info@calita.nl](mailto:info@calita.nl)

Pour vous restaurateur

**web-inox**  
[www.web-inox.com](http://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

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR

**Ambiance Restaurant**

MOBILIER HOTELS, RESTAURANTS, & COLLECTIVITES & ARTS DE LA TABLE

[www.ambiance-restaurant.com](http://www.ambiance-restaurant.com)

**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 professionnel, 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...

**Bio Motel**  
 Tél. 06 08 36 22 62 - Fax 04 72 25 44 73  
[bio-motel.com](http://bio-motel.com) - mail : [chumenny@orange.fr](mailto:chumenny@orange.fr)

EN VIGUEUR DEPUIS LE 1<sup>ER</sup> JANVIER 2011

## Nouvelles modalités de calcul de la réduction Fillon

La réduction générale de cotisations patronales sur les bas salaires, dite 'réduction Fillon', a été modifiée par la loi de financement de la Sécurité sociale pour 2011. Le calcul de cette réduction de cotisations s'effectue sur une base annuelle et non plus mensuelle.

Un décret en date du 31 décembre 2010 et publié au *Journal officiel* du 1<sup>er</sup> janvier 2011 fixe les nouvelles modalités de calcul de la réduction Fillon. À compter de cette date, elle est déterminée en fonction de la rémunération brute soumise à cotisations de Sécurité sociale versée pendant l'année civile. La formule de calcul du coefficient applicable au titre de l'année varie selon l'effectif de l'entreprise au 31 décembre de l'année précédente.

### Détermination du coefficient

Le montant de la réduction est désormais égal au produit de la totalité de la rémunération annuelle telle que prévue à l'article L.24261 du code de la Sécurité sociale par un coefficient déterminé selon l'une des deux formules suivantes (en sachant que le coefficient est désormais retenu pour 4 chiffres après la virgule).

#### • Pour les entreprises de 1 à 19 salariés :

$0,2810 \div 0,6 \times (1,6 \times \text{smic calculé pour un an} \div \text{rémunération annuelle brute hors heures supplémentaires ou heures complémentaires}) - 1$ .  
Le coefficient maximal est égal à 0,2810.

#### • Pour les entreprises de plus de 19 salariés :

$0,2600 \div 0,6 \times (1,6 \times \text{smic calculé pour un an} \div \text{rémunération annuelle brute hors heures supplémentaires ou heures complémentaires}) - 1$ .  
Le coefficient maximal est égal à 0,2600.

### Détermination du smic à prendre en compte

La rémunération annuelle brute à prendre en compte correspond à l'ensemble des gains ou rémunérations versés au salarié au cours de l'année et soumis aux cotisations de Sécurité sociale. Mais il convient d'extraire certains éléments limitativement énumérés.

Le montant annuel du smic à retenir est égal à :  
- 1 820 fois le smic horaire (soit 16 380 E pour 2011) ;

- ou bien la somme des 12 fractions identiques correspondant à la valeur du smic horaire multiplié par les 52/12<sup>es</sup> de la durée hebdomadaire légale (soit au 1<sup>er</sup> janvier 2011 : 1 365 E par mois x 12).

Dans l'hypothèse où le montant du smic varie en cours d'année, sa valeur annuelle sera égale à la somme des valeurs déterminées pour les périodes antérieures et postérieures à cette évolution.

### Une réduction calculée par anticipation

La réduction Fillon peut être calculée par anticipation, chaque mois, au titre des rémunérations versées au cours du mois civil. Pour cela, il suffit de remplacer les paramètres annuels par des paramètres mensuels (smic et rémunération mensuels, à la place des smic et rémunération annuels).

**Exemple n° 1 :** Une entreprise du secteur des CHR travaille sur la base de 39 heures hebdomadaire, le salarié au smic perçoit donc un salaire brut de 1 684,44 E.

Dans le détail, ce salaire brut comprend : 1 365,03 E de salaire de base (151,67 x 9 E) auquel s'ajoute 171,57 E au titre des 4 heures supplémentaires mensualisées (17,33 x 9 x 110 %), et les avantages en nature nourriture d'un montant de 147,84 E (44 repas à 3,36 E).

La rémunération brute mensuelle du salarié à prendre en compte pour la réduction Fillon sera donc de 1 365,03 + 147,84 = 1 512,87 E

#### • Entreprises de 1 à 19 salariés :

$0,2810 \div 0,6 \times (1,6 \times 9 \times 151,67 \div 1 512,87 - 1)$   
= 0,2077738, arrondi à 0,2078.

Réduction : 0,2078 x 1 684,44 = 350,03 E.

#### • Entreprises de plus de 19 salariés :

$0,2600 \div 0,6 \times (1,5 \times 9 \times 151,67 \div 1 512,87 - 1)$   
= 0,1922.

Réduction : 0,1922 x 1 684,44 = 323,75 E.

**Exemple n° 2 :** l'entreprise travaille 35 heures par semaine, le salarié perçoit un salaire brut de 1 512,87 E.

#### • Entreprises de 1 à 19 salariés :

$0,2810 \div 0,6 \times (1,6 \times 9 \times 151,67 \div 1 512,87 - 1)$   
= 0,2078.

Réduction : 0,2078 x 1 512,87 = 314,37 E.

#### • Entreprises de plus de 19 salariés :

$0,26 \div 0,6 \times (1,5 \times 9,00 \times 151,67 \div 1 512,87 - 1)$   
= 0,1922.

Réduction : 0,1922 x 1 512,87 = 290,77 E.

### Une régularisation à effectuer

L'employeur qui calcule la réduction Fillon par anticipation devra ensuite procéder à une régularisation, qui peut être faite de deux manières :

- une régularisation progressive des cotisations en cours d'année, d'un versement à l'autre ;

- une régularisation effectuée en fin d'année, s'il existe un différentiel entre la somme des montants de la réduction Fillon appliquée pour les mois précédents de l'année et le montant de cette réduction calculée à l'année. En cas de cessation du contrat de travail en cours d'année, la régularisation sera réalisée sur les cotisations dues au titre du dernier mois ou dernier trimestre d'emploi.

### Les documents justificatifs du calcul des allègements

L'employeur n'a plus l'obligation d'établir et de tenir à jour un document justificatif du calcul de la réduction sur les bas salaires. Rien n'empêche de l'effectuer à titre de récapitulatif des réductions appliquées. Si cette obligation disparaît pour la réduction Fillon, elle est en revanche maintenue pour le contrôle des allègements TEPA. **Pascale Carbillot**

SI VOUS JUSTIFIEZ DE SIX MOIS DE SAISON AU COURS DES DIX-HUIT DERNIERS MOIS

## Saisonniers, vous pouvez bénéficier des actions sociales de HCR Prévoyance

HCR Prévoyance lance une campagne d'information à destination des saisonniers de la branche des hôtels-café-restaurants afin qu'ils soient plus nombreux à bénéficier des actions sociales.

Les partenaires sociaux - syndicats et organisations patronales - de la branche des HCR ont conclu en 2004 un accord pour créer le régime de prévoyance du secteur. Parallèlement, ils ont mis en place HCR Prévoyance, un fonds d'action sociale financé par un pourcentage des cotisations versées au régime de prévoyance. Ce fonds a pour but d'aider les salariés du secteur rencontrant des difficultés ou de leur apporter une aide financière pour passer leur permis de conduire, faire garder leurs enfants, mais aussi aider les parents isolés. Au même titre que les autres salariés de la branche, les saisonniers sont concernés par les aides proposées par HCR Prévoyance. Selon une étude parue en septembre 2010, l'emploi saisonnier a représenté 6 % de l'ensemble des postes de la branche durant l'hiver 2007. Paradoxalement, très peu de demandes d'aides traitées par HCR Prévoyance émanent de travailleurs saisonniers. Pour cette raison, HCR Prévoyance se mobilise afin d'informer au mieux les saisonniers du secteur sur les aides auxquelles ils peuvent prétendre.

### Les actions sociales proposées par HCR prévoyance

HCR Prévoyance a mis en place un système d'action sociale spécialement adapté aux besoins des salariés de la branche :

#### • Aide au passage du permis B

Le salarié qui souhaite passer son permis de conduire peut bénéficier d'une aide forfaitaire totale de 1 000 E (ou limitée au coût réel si le montant inférieur à 1 000 E). Le versement se fait en deux fois : 500 E versés à l'école de conduite déductibles des factures et 500 E versés directement à l'intéressé sur présentation du permis.

#### • Aide à la garde d'enfant

Les partenaires sociaux ont mis en place une aide à la garde d'enfant, correspondant à une allocation forfaitaire annuelle de 500 E par salarié (1 000 E si les deux parents cotisent à HCR). Pour les parents isolés, le montant de l'allocation est porté à 1 000 E, à la condition de ne pas dépasser un plafond de ressources mensuelles de 1 515 E par mois (ressources du foyer hors prestations fa-

miliales CAF divisé par le nombre de parts fiscales) et d'élever un ou des enfants d'un âge compris entre 0 et 4 ans.

#### • Aide au parent isolé

Une aide forfaitaire annuelle est également prévue. Elle est versée en une seule fois : 1 000 E pour le premier enfant et 300 E par enfant supplémentaire avec un plafond de 1 900 E.

En outre, en cas de difficultés passagères, les salariés peuvent également s'adresser à la commission sociale d'HCR Prévoyance, qui étudie les demandes sur dossier.

Les saisonniers peuvent bénéficier de ces aides s'ils justifient de six mois de saison au titre d'un ou plusieurs contrats au cours des dix-huit mois qui précèdent la demande (et à condition d'être en poste au moment de la demande).

P. C.

Pour plus d'informations ou retirer un dossier :

TÉL. : 01 47 66 61 12

WWW.HCR-SOLIDAIRE.FR

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)

UN SERVICE ET UNE CUISINE D'EXCEPTION

# Au cœur de la présidence de l'Assemblée nationale

Paris (VII<sup>e</sup>) Lieu de pouvoir et de démocratie par excellence, l'hôtel de Lassay, où siège la présidence de l'Assemblée nationale, a la juste réputation d'abriter une des brigades les plus prestigieuses de la République. Reportage.



Pour ses réceptions, la présidence de l'Assemblée nationale dispose d'un service hôtelier conséquent. Car, à travers sa cuisine et son art de la table, c'est la France qui est vendue à ses invités.



Couleur, forme, fraîcheur... Selon l'occasion, chaque composition florale sera élaborée différemment.



La brigade n'a qu'une poignée de minutes pour faire cuire les plats puis les envoyer. Il faut être hyper réactif et savoir gérer le stress.

**7 heures** Au détour de longs couloirs ponctués de petits escaliers, la cuisine de l'hôtel de Lassay. Dans ce lieu unique, où l'on concocte avec soin les repas du président de l'Assemblée nationale et de ses invités, on a la lourde responsabilité de représenter le prestige culinaire français. La brigade, 40 ans de moyenne d'âge, est composée de cinq personnes. À sa tête, un chef à l'inventivité sans faille, **Thierry Delalande**. Pour l'épauler, un second, un chef de partie et deux chefs pâtisseries.

**7 h 10** Aujourd'hui, pas de temps à perdre : la présidence de l'Assemblée nationale reçoit 14 convives pour un déjeuner parlementaire, suivi d'un cocktail mondain composé de 3 000 pièces et d'un dîner d'une trentaine de couverts avec le président de l'Assemblée nationale du Portugal. Avec, en fond sonore, de la musique classique et quelques tintements de casseroles cuivrées, la brigade s'active. Démarre ensuite le ballet de la livraison des produits frais. Munis d'un couteau pour savourer les viandes à cru, vérifier la tendreté des fruits ou la chair des poissons, les chefs ont l'œil avisé et la critique juste. Attachée à la présidence de l'Assemblée nationale, l'équipe sert entre 2 500 et 3 000 personnalités par mois. Si l'on y mange copieusement, on y boit aussi très bien : la cave contient plus de 9 000 flacons.

**10 h 35** Dans le salon où les invités prendront bientôt place, on dresse avec une minutie hors du commun les tables aux compositions florales très étudiées. Bouquets aux couleurs du pays convié et fleurs nobles travaillées dans un style moderne pour les déjeuners d'affaires ou plutôt classique pour les grandes occasions. Les nappes sont repassées à même la table, les chaises et les verres sont alignés au cordeau, l'argenterie ainsi que la vaisselle - provenant des plus grandes manufactures françaises - sont disposées par des serveurs aux gants blancs immaculés. Explications de l'incontournable et très professionnel intendant des lieux, **Jean Dubille** : "À travers notre cuisine et notre art de la table, c'est la France que nous vendons à nos invités. Notre mission consiste donc à éliminer toutes les aspérités qui pourraient venir perturber le travail du président de l'Assemblée nationale."

**11 heures** Alors qu'en cuisine la brigade s'active de plus belle, Thierry Delalande s'éclipse quelques

instants pour passer commande. Il privilégie les petits fournisseurs locaux proposant des produits à forte identité. "Trufficulteurs, éleveurs, vigneron, maraîchers... Pour des raisons budgétaires, nous essayons de commander nos matières premières à la source." La brigade voyage ainsi régulièrement en France, afin de dénicher les meilleurs artisans.

**12 h 10** Le service du midi va bientôt débuter. Les plats étant très souvent cuits à la dernière minute, pour favoriser la fraîcheur maximale des aliments, la pression en cuisine monte d'un cran.

**12 h 50** À la hâte, les invités gagnent la salle à manger du président. On fait signe à la brigade de faire vite : le repas devra durer quarante minutes. "Il faut être hyper réactif, d'autant qu'il peut y avoir des impondérables", confirme Thierry Delalande.

**13 heures** À leur tour, les maîtres d'hôtel entrent en scène. "L'équipe en salle propose un service à la française, insiste l'intendant. Ce service au plat, digne des grandes maisons bourgeoises, s'apparente à une chorégraphie, dont chacun doit maîtriser les moindres gestes."

**14 h 40** Le repas est terminé. Après avoir nettoyé la cuisine, la brigade étudie les recettes des semaines à venir. Avec une seule idée en tête : le plaisir des convives. Us et coutumes, allergies éventuelles, goûts... De nombreux éléments sont passés au crible avant de déterminer les prochains menus de la présidence. Le but sera en outre de faire valoir la gastronomie française au regard des dirigeants étrangers.

**16 h 10** Après avoir géré la partie administrative de son travail - principalement liée à son rôle de chef de service -, Thierry Delalande profite d'un moment d'accalmie pour se pencher sur un projet qui lui tient à cœur : l'organisation d'une réception à l'occasion du Parlement des enfants.

"1 500 convives - dont les 577 enfants participants - sont invités à célébrer l'événement. À ce titre, nous sommes chargés d'imaginer des mets qui pourront séduire ces citoyens en herbe."

**23 heures** Le service du soir touche à sa fin. Si pour certains les traits sont franchement tirés, tous sont unanimes : c'est la passion du métier qui les fait tenir. Le prestige sans doute aussi. Très porteur sur un curriculum vitae, avoir exercé à la présidence de l'Assemblée nationale peut en effet se révéler fort utile pour la suite de sa carrière. **Mylène Sacksick**

## Jean Dubille, intendant de la présidence de l'Assemblée nationale

"Travailler pour les plus hautes instances de la République se mérite. Mieux vaut être diplômé ou tout du moins formé par de grandes maisons avant de postuler dans une brigade comme la nôtre. Il faut posséder de nombreuses qualités, comme la réactivité, la disponibilité et surtout la créativité pour proposer des menus sans cesse renouvelés. Chez nous, on recherche avant tout le prestige, plus que l'attrait financier. Servir la France peut ouvrir de belles perspectives de carrière, dans l'Hexagone comme à l'étranger."

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

## Une équipe

La brigade de la présidence de l'Assemblée nationale est composée de :

- **Thierry Delalande**, 44 ans, chef de cuisine ;
- **Masa Uchida**, 40 ans, second, également dédié aux cocktails ;
- **Frédéric Gauthier**, 36 ans, chef de partie ;
- **Nicolas Heteau**, 31 ans, chef pâtissier ;
- **Romy Cruzada**, 49 ans, aide pâtissier ;
- **Jean Dubille**, intendant à la présidence de l'Assemblée nationale.

**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 : 04 25 51 59 44 [info@wymservices.com](mailto:info@wymservices.com)  
[www.wymservices.com](http://www.wymservices.com)

## RÉSULTATS D'EXAMENS

## LYCÉE PROFESSIONNEL DU FINOSELLO

## Ajaccio (20)

## CAP

**Cuisine** Elodie Bartoli, Jean-François Biancamaria, Mathilde De Petro, Dominique Corticchiato, Abdellah Enadime, Alexandre Fichaux, Abdellah Ifquirne, Christophe Lopes Gomes, Elodie Mazzanti, Ramzi Mragma, Marcy Trolle, Gael Wach, Jérémy Walter.

**Restaurant** Charles Fichaux, Noémie Frebourg, Yannis Ghelim, Stéphane Sampieri.

**Services en brasserie café** Jennifer Bartoli, Abdelkader Bibiche, Pierre De Bartolo, Indra Perschke.

**Pâtisier** Laura Bettini, Stéphanie Dehais, Lucienne Leydier, Graziusella Mancini, Stéphane Martiniak, Vanina Pellegrini.

**Boulangier** Pascal Manell, Christophe Parmentier, Jérôme Piglioni, Kevin Poliferio, Frédéric Sini, Von Lunen Takata.

**Boucher** Jérémy Caneggiani, Benjamin Ferreira, Eric Hombert, Florence Masclet, Franck Santarelli, Mickaël Stara, Mickaël Paul André Tedesco.

## BEP

**Production culinaire** Ahmed Aloui, François Assoni, Raphaël Battistini, Sébastien Berria, Adam Bruno, Jessica Caruana, Sébastien Casanova, Pierre-Jean Coste, Loïc Deloison, Anthony Ducamp, Grégorianne Gauthier, Max Gerbaux, Marilou Gervais, Vivian Grimigni, Joseph Gurciullo, Natalia Kolasa, Mélanie Palmas, Benjamin Paoli, Kimberley Persicot, Mael Poey, Alexandre Poggi, Jacques Poggioli, Alexia Secchi, Rémy Seeni, Marine Seydoux.

**Production de services** Benjamin Attali, Romain Boccaccini, Marion Dessi, Laura Diana, Mickaël Dubost Cuttoli, Eric Hendinger, Nicolas Marette, Chloé Picelle, Johanna Piredda, Kevin Zicca.

**Pâtisier** Nathalie Fustin Fina.

## SARL OBJECTIFS

## Puilboreau (17)

## LAURÉATS EMPLOYÉ D'ÉTAGE

Marie Niollet, Carine Bordage, Pierrette Beauchamp, Mégane Perraudeau, Amandine Ferrand, Patricia Rougier, Betty Lenoir, Aurélie Millieroux.

## GRETA DES HAUTES VOSGES

## Remiremont (88)

## CAP

**Cuisine** Serge Buzy, Anne Lyse Catelan, Ludvine Colin, Jeanne Ducarme, Catherine Lejal, Stéphanie Meunier, Isabelle Pierrel, Lydie Sayer.

**Restaurant** Catherine Amet, Christelle Tourteau, Aurore Masson, Louise Ruer.

## GRETA DE BRUAY BÉTHUNE

## Béthune (62)

## BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Jonathan Descamps, Marie Marlot, Alexandre Waymel, Stéphane Cuvelliez, Cassandra Duc, Quentin Duriez.

LA DERNIÈRE RÉUNION DE LA 17<sup>E</sup> COMMISSION PARITAIRE CONSULTATIVE A TOURNÉ COURT

## Bac pro en trois ans : pour Michel Bédu et Christian Navet, "le Gouvernement se moque de l'insertion"

L'administration refuse d'écouter la profession qui réclame des aménagements sur quatre points précis : la certification intermédiaire, la pratique de deux langues étrangères, la notion de poly-compétences et les formations en milieu professionnel. Michel Bédu et Christian Navet jugent le référentiel actuel inapplicable en apprentissage.

Janvier 2011 devait constituer la dernière ligne droite pour le bac pro en trois ans, avec, du côté des professionnels, des ajustements de bon sens... Il semble qu'il n'en soit rien et que la direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO) ait déjà décidé de la finalité à donner au dossier. C'est ce qui ressort de la dernière réunion de la 17<sup>e</sup> commission paritaire consultative (CPC) présidée par **Christian Navet** - qui est également président de l'Union patronale d'Île-de-France (Umih) - et à laquelle participaient les représentants des organisations de salariés, d'employeurs, des professeurs et du ministère de l'Éducation nationale. "Nous tenons d'abord à rendre hommage aux inspecteurs de l'Éducation nationale et à l'inspecteur général **Christian Petitcolas**, qui ont toujours recherché ce qui était le mieux pour les jeunes", commentent à l'unisson Christian Navet et **Michel Bédu**, en charge de la formation au sein de l'Umih, avant de s'insurger. "Ce ne sont pas eux mais bien l'administration et le ministère qui ont refusé de nous écouter", vitupèrent les deux hommes qui s'élèvent contre un possible 'passage en force'. "Au ministère, c'est l'économie qui prime et pas la formation. Nous avons vraiment l'impression qu'ils se moquent totalement de l'insertion alors que c'est pourtant une priorité du Gouvernement. À nos yeux, il y a 4 points essentiels à revoir si l'on veut que ce bac porte ses fruits. De toute façon, en l'état, le référentiel n'est pas applicable dans l'apprentissage."

## Certificat de compétences professionnelles intermédiaire

La profession estime que "donner comme certification intermédiaire un CAP ou un BEP pourrait induire en erreur le jeune et sa famille, mais aussi les professionnels, sachant que l'objet de la formation est d'obtenir un bac pro et non un autre diplôme à valeur indéterminée." Elle se dit aujourd'hui favorable à un certificat de compétences professionnelles intermédiaire (CCPI) et pas à autre chose. Deux autres pierres d'achoppement : "Ce bac recouvre deux diplômes - un dédié à la salle, l'autre à la cuisine - dont l'un ne permettra pas au jeune d'apprendre deux langues étrangères. Nous souhaitons que les jeunes puissent bénéficier des deux langues, dans les deux cas. À l'origine, les cursus BEP et bac pro permettaient aux jeunes de découvrir différentes compétences et notamment celles des métiers de service et de cuisine. Dans le cadre des travaux menés, nous avons opté pour la création de deux di-



Michel Bédu (à gauche) et Christian Navet (à droite) dénoncent : "Au ministère [de l'Éducation nationale], c'est l'économie qui prime et pas la formation."

plômes distincts au travers du bac, afin que les jeunes puissent se consacrer pleinement à un enseignement précis. Néanmoins, chacun s'accorde à penser que, la première année, les élèves doivent pouvoir découvrir la diversité de nos métiers avant de finaliser leur choix pour les deux années suivantes. Nous souhaitons que soient revues les modalités de déroulement de l'enseignement avec une première période de commune, idéalement durant le premier trimestre."

## "Le ministère n'en fait qu'à sa tête"

Dernier sujet qui fâche : "Il est actuellement prévu que les formations en milieu professionnel soient réalisées pour deux tiers dans la restauration commerciale et pour un tiers dans la restauration collective, et ceci pour les deux diplômes. Cette répartition dans les lieux de stage est peu réaliste, restrictive et met à nouveau en opposition deux formes de restauration supposées. Il serait préférable de demander à ce que les périodes de formation en milieu professionnel soient réalisées dans des environnements ou des formes de restauration différents sans imposer de contingentement. Un jeune qui a choisi le service et se retrouve dans la restauration collective aura beaucoup de mal à appréhender à la réalité du service..."

Au terme de cette réunion, les référentiels cuisine et service en restauration ont été mis au vote. Les représentants des organisations salariales et employeurs ont voté contre, les professeurs se sont abstenus et les représentants du ministère ont voté pour... "Cela fait plus d'un an que la commission travaille et ce que nous demandons est tout à fait faisable et, nous le répétons, frappé au coin du bon sens. Tous les représentants de la profession sont d'accord et pourtant le ministère n'en fait qu'à sa tête", concluent Christian Navet et Michel Bédu. Gros orage dans l'air.

Sylvie Soubes

## En bref

## Une nouvelle directrice générale à l'école des Roches

**Sonia Tatar** vient de prendre ses fonctions de directrice générale des Roches International School of Hotel Management à Bluche (Suisse), école hôtelière spécialisée dans la formation des futurs leaders de l'industrie hôtelière. Avant de rejoindre Les Roches, elle travaillait en tant que directrice du développement des partenariats pour l'Insead en France et jouit d'une expérience de sept ans dans le secteur de l'éducation et de dix ans dans le commerce international. Sonia Tatar possède un master en management et administration et un PhD de l'université de la Sorbonne à Paris.

WWW.LESROCHES.EDU

## Les finalistes du concours Kikkoman 2011

Le jury, présidé par **Thierry Marx**, chef du restaurant du Mandarin Oriental Paris, a examiné les recettes originales des candidats (élèves des écoles hôtelières et lycées techniques, 1<sup>e</sup> et 2<sup>e</sup> années baccalauréat professionnel restauration) élaborées à partir d'un panier d'ingrédients prédéterminés et de sauces Kikkoman. Les finalistes, qui s'affronteront le 14 mars prochain, à l'école Ferrandi à Paris, sont : **Louis Autheman, Emmanuel Brondella, Benjamin Chevreux, Charlotte Fessard, Elodie Guillaume, Jonathan Keller, Julien Marin, Minh-Taï Ngo, Jérôme Pesenti, Julie Ruiz**. Les deux suppléants sont : **Maxime Touverey** et **Anaïs Girardot**.

LE MONDE DE LA NUIT ÉTAIT MIS EN AVANT À L'OCCASION DU SIRHA

## À Lyon, l'Umih reste ouvert la nuit

Au Sirha, le syndicat a rappelé son soutien sans faille aux établissements nocturnes de l'agglomération rhodanienne.

Avec un DJ sur son stand au Sirha, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie a rappelé son rôle de partenaire du monde de la nuit et des établissements nocturnes. **Laurent Duc**, président de l'Umih 69 et de la Fédération nationale de l'hôtellerie française (FNHF) confie : "80 % du tourisme lyonnais est du tourisme d'affaires. On ne peut pas faire des congrès en proposant uniquement une offre d'hébergement et d'espaces. Lors d'un séjour, les congressistes prennent une soirée pour sortir. Les nuits lyonnaises méritent la même renommée que la gastronomie de la ville." Mais dans la cité rhodanienne, la situation demeure délicate. Les établissements nocturnes ont subi des pertes énormes depuis le passage de la loi interdisant de fumer dans les lieux publics : "Les bars affichent des pertes de 20 à 30 % de leur chiffre d'affaires", regrette Laurent Duc. 13 autorisations d'ouvertures tardives (sur près de 230 à Lyon) ont été supprimées. **Jean-Luc Chapelle**, patron de plusieurs établissements



**Laurent Duc**, président de l'Umih 69, et **Pierre Chambon**, vice-président chargé des établissements de nuit.

de nuit lyonnais, témoigne : "J'avais une cinquantaine de salariés, maintenant une trentaine, et j'en suis à mon deuxième exercice déficitaire." **Pierre Chambon**, vice-président en charge des établissements de nuit depuis octobre 2009, le rappelle : "Le monde de la nuit représente à Lyon quelque 300 établissements et près de 2 000 emplois. Après deux ans de crise, nous avons ressenti un manque de considération de la part des pouvoirs publics et créé Sauvez la nuit." Ce collectif de 70 entre-

prises du monde de la nuit a négocié, aux côtés de l'Umih, avec le préfet et obtenu une autorisation tardive de 4 heures du matin, en juillet 2010.

### Soutien bénéfique et nouveaux chantiers

Pierre Chambon confirme : "Depuis juillet 2010, nous avons mis en place grâce à l'Umih - notamment grâce à ses ressources juridiques - des tables rondes, tous les trois mois, avec la préfecture du Rhône pour évoquer les problèmes en cours". Parmi ces derniers figurent la gestion des nuisances sonores et le système de dérogations. Ces dernières ne sont pas systématiques et doivent être demandées aux autorités publiques. Pierre Chambon s'insurge "contre une situation de précarité inadmissible pour des chefs d'entreprise" : "Du jour au lendemain, un fonctionnaire de l'État peut décider de la fermeture d'un établissement sans procès". Pierre Chambon évoque aussi le souhait d'obtenir pour chaque établissement possédant une licence IV une dérogation systématique de 3 h du matin. **Sophie Senty**

UNE TRENTAINE D'ENTRE EUX ONT OCCUPÉ LES LOCAUX DE LA RUE DE GRAMONT

## Des travailleurs sans papiers obtiennent le soutien du Synhorcat

Accompagnés par des représentants de la CGT, ils ont été reçus par Dider Chenet, qui leur a obtenu un rendez-vous à la préfecture de police de Paris.

Une trentaine de salariés sans papiers, accompagnés de représentants de la CGT, ont occupé le vendredi 21 janvier au matin le hall d'entrée du Synhorcat, rue de Gramont, à Paris. **Didier Chenet** a reçu le porte-parole de cette délégation et leur a permis d'obtenir un rendez-vous à la préfecture de police de Paris pour faire avancer leurs dossiers. À l'égard des travailleurs étrangers en situation irrégulière, le Synhorcat maintient sa position : le président du syndicat condamne toutes les formes de travail dissimulé, aussi bien l'emploi de salariés sans autorisation de travail légale que l'absence de déclaration aux services sociaux. En revanche, le Synhorcat s'engage auprès des entreprises de bonne foi ayant des sala-

riés sans papiers pour les aider dans les démarches nécessaires à une régularisation. "Nous ne demandons nullement de régularisation massive, précise Didier Chenet. Nous demandons seulement de mettre en œuvre les moyens nécessaires à un traitement accéléré des dossiers dans le respect de la loi (...). Nous avons obtenu un rendez-vous lundi 24 janvier à la préfecture de police de Paris avec cette délégation afin d'examiner des dossiers spécifiques."

### Circulaire sur les conditions de régularisation

En avril 2008, de nombreux employés étrangers exerçant une activité salariée depuis plusieurs années mais sans titre de travail manifestent pour demander leur régularisation. Le Gouvernement - opposé à des régularisations massives - publie

une circulaire en novembre 2009 accompagnée d'un guide de bonnes pratiques à l'attention des préfectures définissant les conditions de régularisation d'un salarié étranger sans papiers. Ce texte, présenté comme une avancée pour la régularisation des sans-papiers, sera en fait plus restrictif car il pose des conditions supplémentaires et surtout ne met pas fin aux situations arbitraires. 6 000 salariés entament un mouvement de grève qui conduira le Gouvernement à harmoniser les critères de régularisation par le travail, avec un addendum le 18 juin 2010 rajouté au guide des bonnes pratiques. Ces modifications ne concernent que les dossiers déposés entre le 1<sup>er</sup> juillet 2010 et le 1<sup>er</sup> mars 2011. **Pascale Carbillet**

AVEC UN PROGRAMME CHARGÉ POUR 2011

## La CPIH 65 en assemblée générale à Lourdes

La branche départementale du syndicat a intégré la chambre de commerce et d'industrie des Hautes-Pyrénées.

C'est au Palais des congrès de Lourdes et en présence de **Michel Lesec**, président national des hôteliers de la CPIH, que s'est tenue l'assemblée générale de la CPIH 65. Son chef de file, **Alain Abadie**, a d'abord fait un bilan de l'année écoulée. "Pour l'hôtellerie lourdaise, les établissements ont maintenu leurs chiffres jusqu'au 15 juin avec les pèlerinages traditionnels des anciens combattants et le Fraternel. Ensuite, les plannings des réservations ont connu des fortunes diverses. Pour la majorité d'entre nous, on constate une baisse de 5 à 10 % du chiffre d'affaires." Petite lueur d'espoir, la baisse de la TVA a "permis de reconstituer une trésorerie dont le secteur avait bien besoin" face aux "obligations de mises aux normes de sécurité, d'accessibilité et des nouvelles classifications". Alain Abadie est revenu sur l'entretien entre le secrétaire d'État au tourisme, **Frédéric Lefebvre**, et le

président national de la CPIH, **Gérard Guy**, en rappelant que le ministre avait salué les résultats des engagements pris par la profession, l'absence de remise en cause par le Gouvernement de la baisse de la TVA et la nécessité de prendre en mains le volet investissements du contrat d'avenir.

### Groupement d'achat

Quant à 2011, l'année s'annonce chargée. "Dans une conjoncture difficile, nous devons diminuer nos charges de fonctionnement et devenir ainsi de meilleurs gestionnaires. Le syndicat, par ses actions ponctuelles, peut aider en ce sens." Aide au recrutement, création d'un groupement d'achats... "Nous avons rencontré le Crédit coopératif qui veut bien nous aider pour des financements, mais ils ne peuvent le faire que si nous existons à travers un groupement d'achat, ou un groupement d'intérêt économique. Cela peut aller de différents contrats

d'entretien jusqu'à des achats groupés de télévision, de literie ou de produits alimentaires", a-t-il déclaré. Parmi les bonnes nouvelles, la présence désormais de la CPIH au sein de la chambre de commerce et d'industrie des Hautes-Pyrénées : "Nous devenons décideurs et nous pouvons concourir à l'élaboration de dossiers stratégiques et au développement local et régional. Nous participerons par exemple au développement de l'activité touristique du département", se sont félicités les dirigeants du syndicat.

**Jean-Marc Métairon**, vice-président de Bagnères-de-Bigorre et du Haut Adour, a de son côté évoqué les bons résultats obtenus dans "l'épineux dossier" des terrasses dans sa circonscription. La réunion s'est poursuivie par l'élection, à l'unanimité, du secrétaire général adjoint et de l'intervenant délégué auprès du président de la branche cafetiers, respectivement **Pascal Chardonnet** et **Gérard Le Bail**. **Sy. S.**



DE CHEF À CHEF

## Bulots et escargots en brochette sur une soupe de topinambours et épinards, émulsion persillade

PAR NICOLAS FAGES, CHEF DU CHÂTEAU DE SULLY À BAYEUX (14)



### Ingrédients pour 4 personnes

- 20 pièces de gros escargots gris cuits
- 20 pièces de bulots cuits et décoquillés
- 1,50 l de lait bio
- 0,060 kg de beurre
- 0,0015 kg de persillade (ail et persil hachés)
- Une cuillerée à soupe de persil simple
- 5 gousses d'ail épluchées et blanchies
- 0,600 kg de topinambours bio
- 0,750 kg d'épinards bio
- 12 coquilles d'escargots
- Sel, poivre, fleur de sel de Guérande

### Progression

#### Confectionner les soupes

- Cuire très largement les topinambours dans 1 litre de lait avec un peu de sel.
- Les égoutter, les passer au blender puis incorporer progressivement du lait de cuisson jusqu'à obtenir une belle onctuosité. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- Une fois bien lavés, faire suer les épinards avec 30 g de beurre, ajouter du sel et un peu d'eau.
- Laisser cuire rapidement puis passer au blender et détendre avec un peu de velouté de topinambours en obtenant une onctuosité plus épaisse. Réserver.

#### Réaliser l'émulsion

- Blanchir les pluches de persil. Les rafraîchir aussitôt dans de la glace pour conserver une belle couleur verte.
- Les égoutter et les mettre dans le blender avec l'ail blanchi 3 fois, 0,50 l de lait et l'assaisonnement puis mixer le tout.
- Réserver au bain-marie.

#### Sauter les escargots et les bulots

- Cuire une noisette de 30 g de beurre et y jeter les escargots et bulots.
- Saler, poivrer et cuire 2 minutes puis ajouter la persillade.
- Monter ensuite les escargots et les bulots en brochettes et réserver au chaud.

#### Dressage

- Verser le velouté de persil au fond des verres, recouvrir avec le velouté de topinambours en veillant à ne pas les mélanger.
- Poser les brochettes sur les verres en les arrosant d'un peu de beurre de cuisson.
- Émulsionner le lait à la persillade, en garnir les coquilles vides et les poser à côté sur un tas de gros sel.
- Servir rapidement.

Originalité d'une préparation 'terre et mer'.

Vin conseillé : un chevrny Benoît Davidan 2009.



Retrouvez Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)  
Cliquez sur 'Blogs des experts'

### ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIER

Celles-ci seront publiées dans le Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' et les recettes coup de cœur de L'Hôtellerie Restauration seront publiées dans le journal. Un bon moyen pour se faire connaître. Vous pouvez faire parvenir vos recettes (avec ou sans photo) ainsi que vos vidéos, à :

L'Hôtellerie Restauration - Recettes de chef à chef  
5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris CEDEX 15  
Tél. : 01 45 48 64 64 • Fax : 01 45 48 04 23  
Email : [dechefachef@lhotellerie-restauration.fr](mailto:dechefachef@lhotellerie-restauration.fr)



LA DISTILLATION EST EFFECTUÉE  
PAR DES BOUILLEURS DE CRU

## Les secrets du Marc de Bourgogne hors d'âge de la Maison Joseph Cartron

Le repas gastronomique des Français est désormais inscrit par l'Unesco au Patrimoine immatériel de l'humanité. Une reconnaissance qui recouvre produits et pratiques. De l'entrée au dessert, de l'apéritif au digestif... Sans excès, juste pour le plaisir des papilles et le bonheur de partager des produits authentiques, tels ceux commercialisés par la Maison Joseph Cartron.



C'est dans cet alambic ambulant que le Marc de Bourgogne Joseph Cartron continue d'être distillé.

« Le firmament de la Bourgogne est la source culturelle et gustative de notre Maison. Nous sélectionnons, recherchons, créons et produisons depuis quatre générations des saveurs liées essentiellement aux richesses de notre région », rappelle **Xavier Cartron**, dont la fille, **Judith Cartron**, veille aujourd'hui aux destinées des productions et de la marque. Ici, la tradition est intacte, la qualité, une obsession, et la modernité, un outil savamment dosé. Parmi les fleurons ancestraux, le Marc de Bourgogne hors d'âge. Un petit bijou qui provient de « l'utilisation exclusive des marcs de vins rouges issus d'appellations contrôlées choisies parmi les plus réputées : chambolle-musigny, gevrety-chambertin, vosne-romanée, aloxe-cordon, volnay ou encore pomard... »

Ajoutez à cela une sélection spécifique des marcs de vins rouges de cépage pinot noir, conservés en cuve et à l'abri de la lumière pendant deux mois avant d'être distillés. « Cette méthode permet d'homogénéiser la matière, qui assurera ensuite à notre eau-de-vie un vieillissement régulier. » La distillation est effectuée par un des derniers bouilleurs de cru de la région dans un alambic bourguignon en cuivre. « Les distillateurs ambulants sont des hommes d'expérience qui travaillent à l'oreille, à l'œil et au toucher », insiste avec fierté Xavier Cartron. L'art de la distillation se transmet de père en fils. Chaque famille est reconnaissable à son style, à sa griffe. Les eaux-de-vie obtenues vont ensuite rejoindre les caves de la Maison Cartron.



Xavier Cartron, fervent défenseur du Marc de Bourgogne.

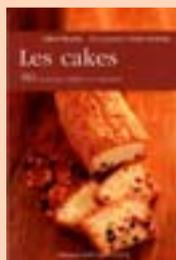
Placées séparément dans des foudres de chêne, elles vieillissent doucement pendant une dizaine d'années avant le bouquet final, l'assemblage. Étape délicate qui reflète aussi la passion des hommes et des femmes qui la réalisent. Dans la bouteille, un bouquet de terroir et de savoir-faire. Dans le verre, un digestif de haute gourmandise. Sy. S.

### Dégustation

**À l'œil :** robe jaune or, d'une belle brillance. Jambage soutenu sur la paroi du verre.

**Au nez :** notes de marc écrasé, de foin humide. Le fruité est encore présent avec des sensations de pellicule de raisin : on croque dans le fruit.

**En bouche :** l'attaque est généreuse et chaude mais non dénuée de finesse et de saveur fruitée. Bel équilibre d'ensemble. La texture en bouche est fraîche malgré l'élevage en foudre de chêne. Beaucoup de longueur.



#### "LES CAKES"

80 recettes salées et sucrées,  
par Gilbert Wenzler  
Éditions Ouest France  
Prix : 5,90 €

## LA CONSOMMATION RECULE DEPUIS 1960 DANS L'HEXAGONE

**En 2014, les Français seront moins adeptes de vin, et davantage de spiritueux**

Les résultats de l'étude Vinexpo/The IWSR - le marché du vin et des spiritueux en France et ses perspectives à l'horizon 2014 - ont été dévoilés. La prochaine édition du Salon Vinexpo se déroulera du 19 au 23 juin à Bordeaux.

Pour la 9<sup>e</sup> année consécutive, Vinexpo a confié au cabinet The IWSR (The International Wine and Spirit Record) la réalisation d'une étude prospective sur la consommation, la production et l'exportation des vins et spiritueux en France. Côté production, en France, en Italie, aux États-Unis, en Afrique du Sud ou en Allemagne, la récolte 2010 est considérée comme petite en volume, en baisse par rapport à la moyenne quinquennale 2005-2009. Cependant, la France a repris sa position de 1<sup>er</sup> producteur mondial, perdue en 2009 au profit de l'Italie. Avec l'Espagne, ces trois pays assurent la moitié de la production mondiale de vin. L'étude Vinexpo/The IWSR prévoit qu'entre 2010 et 2014 la production française de vin (hors vins produits pour distillation) devrait toutefois baisser.

La consommation totale de vin recule de 2 % par an dans l'Hexagone, et ce depuis les années 1960. Toutefois, depuis 2005, elle n'a diminué que de 1,4 % par an et ne devrait baisser, en moyenne, que de 0,7 % par an entre 2010 et 2014 selon l'étude Vinexpo/The IWSR. La France est le 1<sup>er</sup> pays consommateur de vins rosés au monde, et le 2<sup>e</sup> de vins effervescents. Entre 2005 et 2009, la consommation de vins rosés a progressé de 19,81 % et celle des vins effervescents de 4,62 %. Ces deux catégories représentent plus du tiers de la consommation des Français (34,15 %). L'Hexagone est, en 2010, le 3<sup>e</sup> marché mondial pour la consommation de vins à plus de 10 \$ la bouteille (7,19 E environ), derrière les États-Unis et le Royaume-Uni. Ce segment progresse rapidement et devrait, selon les estimations de l'étude Vinexpo/The IWSR, augmenter de 13 % entre 2009 et 2014. En valeur comme en volume, entre 2005 et 2009, les exportations ont baissé (respec-

**Vinexpo 2011**

Réservé aux professionnels, le salon Vinexpo (salon international du vin et des spiritueux) se déroule tous les deux ans, et aura lieu cette année du 19 au 23 juin 2011 à Bordeaux.

Au total, le salon occupera une surface de 90 000 m<sup>2</sup>, comprenant trois halls d'exposition, le palais des congrès, les jardins, le club du lac, les restaurants, les salles de conférences et de dégustations. La nouveauté 2011 : 'Tastings by Vinexpo', des salles de dégustations permettant de valoriser les présentations de vins et spiritueux.

tivement -1,1 % et -9,4 %). Seule exception : la Chine, 7<sup>e</sup> pays d'exportation de vin français, où le marché a progressé sur cette période de 134,27 %.

**Le marché des spiritueux en hausse**

En 2010, la consommation de spiritueux est en hausse de 0,35 % par rapport à 2009. Elle avait également augmenté de 3,45 % entre 2005 et 2009 et devrait de nouveau croître de 1,72 % entre 2010 et 2014. La France est aujourd'hui le 1<sup>er</sup> pays consommateur mondial de whisky écossais. Sa consommation a augmenté de 18,67 % entre 2005 et 2009. L'étude Vinexpo/The IWSR prévoit une nouvelle hausse de 6,53 % entre 2010 et 2014. La consommation de vodka a augmenté de 64,82 % en cinq ans, notamment en raison du récent engouement pour les mélanges avec des boissons énergisantes. À l'horizon 2014, la consommation de vodka devrait de nouveau connaître une forte progression (+ 18,63 %). De même le rhum, souvent présent dans les cocktails, poursuit une croissance régulière auprès des consommateurs français : + 16,65 % entre 2005 et 2009, et + 5,88 % prévus entre 2010 et 2014.

Hélène Binet

## SOMMELIERS RHÔNALPINS

**Une nouvelle ambassadrice des jeunes**

Géraldine Carret, 23 ans, a été élue à la tête de la section jeunesse de l'Association des sommeliers lyonnais et Rhône-Alpes.

On prend les mêmes et on recommence, ou presque. Lors de l'assemblée générale de l'Aslera (Association des sommeliers lyonnais et Rhône-Alpes), qui vient de se dérouler au Potager des Halles, le bureau a été quasiment réélu à l'identique. **Fabrice Sommier**, MOF, Master of Port et maître sommelier de l'Union de la sommellerie française conserve



**Géraldine Carret**, sommière au restaurant Elleixir à Limonest (69).

notamment le poste de président et **Laurent Derhé**, MOF, celui de vice-président. La nouveauté réside dans l'élection d'une jeune sommière à la tête de la section jeunesse. Agée de 23 ans, **Géraldine Carret** - qui a ouvert le 13 décembre dernier le bar à vins Elleixir, à Limonest (69) - semble la candidate idéale pour assurer cette fonction. À l'image de l'association qui affiche une dynamique exemplaire (préparation aux concours, voyages-rencontres avec les vignerons, repas-échanges...) la jeune femme souhaite "faire bouger la jeunesse" et affirme : "Nous pouvons montrer aux anciens que nous sommes capables d'organiser des manifestations et que nous sommes là pour reprendre le flambeau." Dynamisme mais aussi convivialité et amitié, qui sont les mots d'ordre annoncés par le président pour ce nouveau mandat. Ce dernier évoquait également le rendez-vous des professionnels du vin Place des Vins au sein du Sirha et la présence de l'Aslera sur le stand de l'appellation grignan-les-adhémar. Il rapportait également la présence de l'association de restaurateurs lyonnais Les Gueules de Lyon, qui ont reçu la cinquantaine de participants à l'assemblée générale autour d'un dîner. **Sophie Senty**

**Vins de Loire : testez vos connaissances**

Voici un petit quiz pour parfaire vos connaissances, à quelques jours de l'ouverture du Salon des vins de Loire à Angers du 30 janvier au 1<sup>er</sup> février.

**1 - Le Val de Loire, 3<sup>e</sup> grande région viticole française, représente :**

- a) 52 000 ha en appellation répartis sur 14 départements.
- b) 42 000 ha en appellation réparti sur 12 départements
- c) 32 000 ha en appellation répartis sur 10 départements

**2 - Sur quel département se trouve l'AOC quincy ?**

- a) Nièvre
- b) Indre
- c) Cher

**3 - Sous quel autre nom connaît-on les Fiefs vendéens ?**

- a) Fiefs du Curé
- b) Fiefs de l'Archevêque
- c) Fiefs du Cardinal

**4 - Sous certaines conditions, l'AOC saumur peut être complétée par :**

- a) puy-du-fou
- b) puy-notre-dame
- c) puy-saint-martin

**5 - Les propriétaires actuels du Château de Brézé (vins de Saumur) sont des descendants directs :**

- a) du roi René
- b) de Rabelais
- c) de Colbert

**6 - Quelle est l'orthographe exacte de ce vin des Coteaux du Layon ?**

- a) Quarts de Chaume
- b) Quart de Chaume
- c) Quart de Chaumes

**7 - Quel est le nom du concours, organisé par l'Union des œnologues de France et les interprofessions, qui récompense depuis seize ans les meilleurs vins du Val de Loire ?**

- a) les Ligiers
- b) les Ronsards
- c) les Tuffauts

**8 - En Touraine, les Perruches correspondent à des :**

- a) sols argilo-siliceux
- b) sols des vallées constitués d'alluvions modernes
- c) terres argilo-calcaires, chaudes, perméables et fertiles

**Mariez-les :**

- |                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| 1) Folle blanche         | A) Touraine-azay-le-rideau |
| 2) Meunier               | B) Mareuil                 |
| 3) Négrette              | C) Cheverny                |
| 4) Romorantin            | D) Gros Plant              |
| 5) Grolleau (ou gloslot) | E) Orléans                 |
| 6) Malvoisie             | F) Coteaux d'Ancenis       |

WWW.SALONDESVINSDILOIRE.COM

**Réponses**

1a • 2c • 3c • 4b • 5c • 6a • 7a • 8a  
Mariez-les  
A5 • B3 • C4 • D1 • E2 • F6

## Borne d'accueil et de commande interactive Clyo Systems



CONTACT@CLYOSYSTEMS.COM

Les solutions d'encaissement et de gestion Clyo Systems sont conçues pour les professionnels de la restauration et de la vente à emporter : entièrement tactiles, les logiciels permettent de gérer tout point de vente de manière simple et efficace. Toujours à la pointe de l'innovation, Clyo Systems a développé une solution adaptable sur borne interactive tactile qui permet l'affichage du menu numérique ainsi que la prise de commande directement depuis la borne. Le suivi des stocks de vente se fait en temps réel. La fidélisation de la clientèle (SMS, e-mails, carte de fidélité) est également prise en compte. La borne gère les comptes clients créditeurs et la production des commandes en cuisine.

TÉL. : 04 88 91 60 80  
WWW.CLYOSYSTEMS.COM

## AElement, innovation, design et performance dans la serrure

Avec la serrure électronique Salto AElement, toutes les portes des chambres d'hôtel sont sécurisées et ceci sans nuire à leur côté esthétique. Cette technologie de pointe par badge constitue un confort supplémentaire offert aux clients, éliminant les problèmes de perte de clés et améliorant la gestion au quotidien. La serrure électronique Salto AElement est composée d'un lecteur de proximité sans contact par badge, d'un coffre de serrure et d'une paire de béquilles montées sur rosette. Une solution discrète au design moderne, autonome fonctionnant par piles, ne nécessitant donc aucun câblage. AElement peut être installé dans tous les types d'hôtels : ancien, classique, moderne.



CONTACT@RUBIS-SA.COM

TÉL. : 01 55 17 13 70  
WWW.RUBIS-SA.COM

## Knorr : laissez Carte blanche à votre créativité



Pour répondre aux attentes spécifiques des chefs et satisfaire leur exigence de qualité, Knorr a élaboré Carte blanche, une nouvelle gamme de 4 fonds en pâte : Jus de veau lié, Fonds brun lié, Fumet de poisson et Fonds de volaille. Carte blanche garantit une texture en pâte souple, agréable à travailler et facile à doser à la cuillère. Ce sont des bases riches en saveurs, à la liaison juste, sans exhausteurs de goût ni arômes artificiels. Ces fonds sont faciles à personnaliser grâce à leur taux de sel maîtrisé. Leur texture en pâte souple est appréciée des chefs, car elle est facile et agréable à retravailler et personnaliser. Carte blanche se conserve trois mois après ouverture à température ambiante. La gamme répond à différents besoins : pour les professionnels qui souhaitent travailler des fonds de grande qualité ; pour ceux qui souhaitent gagner du temps dans la préparation de leurs fonds faits maison et enfin pour ceux qui souhaitent corser une sauce ou renforcer l'intensité d'un déglacage.

WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.FR

## Marrons au naturel cuits sous vide Ponthier

Depuis plus de trente ans, Ponthier sélectionne ses marrons frais avec soin et les achète parmi les meilleures variétés en Europe. Une palette variée de conditionnements et une saveur unique du produit : un rendez-vous réussi avec la créativité. Prêts à l'emploi car déjà cuits, les marrons Ponthier se plient, durant les quinze mois de leur conservation à température ambiante, à toutes les utilisations. Tendres et savoureux, ils restent entiers et réguliers et jouent tous les rôles : classique en accompagnement des plats de fêtes, ludique en salades, mariés aux magrets, gésiers et pignons, gourmand dans les pâtisseries et confiseries. Réchauffés en quelques minutes au micro-ondes ou au bain-marie, ils sont une aide précieuse en cuisine : acteur principal ou second rôle, salé ou sucré, qu'importe, ils sont prêts à tout et pour tous.

INFO@PONTIERSA.COM

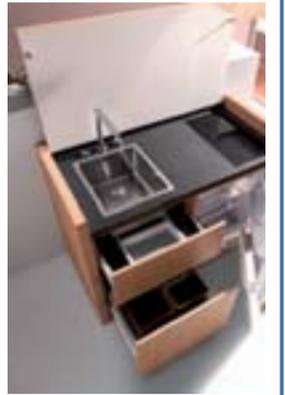
WWW.PONTIERSA.COM



## Kitchoo, quand un meuble devient une cuisine

Redéfinir le concept même des cuisines compactes en y associant les qualités des grandes, c'est l'ambition de Kitchoo. Aujourd'hui, l'entreprise donne une nouvelle dimension aux mini-cuisines pour hôtels et résidences, en portant ses efforts sur l'esthétique, la fonctionnalité et la qualité de fabrication. Le choix a été fait d'exploiter autant l'espace que l'encombrement. Résultat : un meuble moderne et élégant aux lignes claires, apte à se métamorphoser, le tout ne laissant rien deviner d'une cuisine.

WWW.KITCHOO.COM



## Basic System® magnifie les sols du laboratoire Bristol Meyers Squibb



Les sols avant.



Les sols après.

Les sols usés du laboratoire Bristol Meyers Squibb à Rueil-Malmaison (92) ont fait peau neuve grâce au procédé de rénovation des sols plastiques et caoutchouc : PU Color & Design de Basic System. Après avoir protégé les surfaces environnantes et préparé les sols, François-Xavier Flaud, franchisé Basic System, a appliqué une double couche de PU Color & Design dans les tons bleu ciel et vert. Ces couleurs ont été dynamisées par une couche protectrice de PU transparent bicomposant pour garantir tout à la fois modernité et durabilité. La protection est 6 fois supérieure à celle des procédés classiques. Les sols traités avec PU Color & Design sont garantis cinq ans. La technique PU Color & Design dispose de multiples facettes puisqu'elle s'adapte aux sols résines, plastifiés et chapes de béton lissés.

WWW.BASICSYSTEM.FR

## Maison Boncolac enrichit sa gamme de traiteur Côté salé

Avec l'émergence des after-work, repas snacking ou encore apéritifs dînatoires, l'offre traiteur doit répondre aux nouvelles attentes des convives en quête de praticité, d'esthétique et de saveurs. La branche RHF de Maison Boncolac renouvelle ainsi son offre d'assortiments de bouchées apéritives surgelées et complète sa gamme 2010 Côté salé avec un plateau aux consonances exotiques, revisite l'un de ses classiques et lance deux nouveaux formats de pains surprises. Avec ou sans coque, garnis ou non, les pains surprises combinent savoir-faire boulanger, simplicité d'utilisation et personnalisation à l'infini.

WWW.MAISON-BONCOLAC.FR



EXIT LES MENUS À RALLONGE

## À New York, la tendance des restaurants à un seul ingrédient

Nombre de restaurateurs nouvellement installés choisissent de se concentrer sur un seul plat ou un ingrédient vedette. Ces 'monovores' font preuve de créativité : ainsi trouve-t-on des enseignes entièrement dédiées aux moules, au poulet frit, aux macaronis au fromage ou même au riz au lait. Décryptage.

Le temps où les restaurants intégraient à la fois bar à sushis et four à pizza est bel et bien révolu. Exit les menus à rallonge, place à la simplicité. Partout dans la ville, les restaurants à la carte minimaliste se multiplient. Au Hill Country Chicken, une cafeteria dans le style des années 1950, mieux vaut aimer le poulet frit, car c'est tout ce qu'on y sert. Le restaurant ne désemplit pas, la clientèle étant attirée par une exécution parfaite et un ticket moyen bas.

### La cuisine rapide, nouvelle génération

La crise économique a contribué à l'émergence de cette tendance, demandant un investissement de départ moindre que les établissements traditionnels. "Il est difficile pour de jeunes restaurateurs de trouver une banque qui leur prêterait des millions ces temps-ci", note **Gregory Brainin**, directeur créatif du développement pour le groupe de **Jean-Georges Vongerichten**. "Il y a des avantages opérationnels indéniables", ajoute-t-il : la simplicité du menu et l'efficacité qui en résulte en termes d'achat de produits et de formation des équipes. "C'est l'opportunité de créer une cuisine rapide de nouvelle génération avec toutes les valeurs et la qualité qu'on peut souhaiter", expliquait au *New York Times* **Daniel Holzman**, un ancien du restaurant étoilé le *Bernardin* et copropriétaire de *The Meatball Shop*, une enseigne ne proposant que des boulettes de viande.

Blogs et émissions de télévision ont propulsé cette tendance sur le devant de la scène en un rien de temps. Les internautes sont friands de palmarès. "Tout le monde est à la recherche de la meilleure pizza, du meilleur burger de la ville", explique encore Gregory Brainin. Ces nouveaux restaurants bénéficient ainsi d'une meilleure visibilité en ligne. La condition est que l'ingrédient choisi suscite suffisamment d'intérêt pour faire tourner les affaires. **Marc Glosserman**, le fondateur de Hill Country Chicken, compare les aliments qui peuvent 'porter un restaurant' aux stars hollywoodiennes qui peuvent à elles seules soutenir un film. "Dans le



Hill Country Chicken, un menu de poulet frit uniquement.

monde de la restauration, il existe aussi des plats 'blockbuster' qui suscitent un très large engouement : burgers, pizza ou poulet frit. Les gens se déplacent pour essayer un nouveau restaurant spécialisé dans un plat qu'ils sont prêts à adorer. Cela ne marche pas avec tous : pensez au sandwich au thon, aux lasagnes d'aubergines ou au tofu frit. Ils ont beau être de très bons plats, ils ne remplissent pas les salles un vendredi soir !"

### Une connexion émotionnelle

Il y a un prérequis : il faut une 'connexion émotionnelle', selon Marc Glosserman. "J'ai toujours adoré le poulet frit que ma mère préparait. Quand un ami m'a demandé où en manger, j'ai réalisé qu'il n'y avait nul autre endroit que les chaînes de fast-food KFC et Popeyes. J'ai compris qu'il y avait un réel manque." La nostalgie est un plus : dans le quartier branché de Nolita, Macbar sert les fameux 'mac and cheese', un plat de macaronis au fromage, l'équivalent pour les Américains des coquillettes au jambon. Et le restaurant joue la carte ludique, en occupant un espace entièrement jaune, de la même forme que la fameuse pâte en coude.

Il faut aussi pouvoir décliner l'ingrédient. À Flex Mussels, une enseigne de moules qui compte déjà deux restaurants, on peut savourer le plat sous toutes ses formes (vingt-trois préparations différentes). C'est

### Les 'food courts' ont le vent en poupe

Un paradoxe ? Parallèlement aux restaurants à un seul ingrédient, des 'food courts' qui offrent à l'inverse plusieurs types de cuisines dans un même endroit fleurissent ces derniers mois à New York.

Le dernier en date, le FoodParc, est un 'food hall' dans le quartier du Flatiron Building, qui s'étend sur près de 2 000 m<sup>2</sup>. On y trouve pas moins de quatre restaurants différents : 3Bs propose des burgers, du bacon et de la bière, Fornetti est un deli italien avec des paninis, RedFarm Stand offre des dumplings (raviolis et bouchées à la vapeur) et The Press, des cafés.

Les food courts flirtent également avec la gastronomie. Cet été, Eataly a ouvert à New York avec ses sept restaurants (Il Verduce, dédié aux légumes, Il Pesce, au poisson, etc.). Avant cela, c'était l'ouverture du Plaza Food Hall du restaurateur **Todd English** au sous-sol de l'hôtel Plaza : un bar à vin, bar à sushi, bar à dumplings... Pour **Gregory Brainin**, loin d'être un paradoxe, il s'agit de la même tendance. "C'est la réponse des grands investisseurs à cette même tendance puisque chaque 'corner' se concentre sur un seul concept."

la condition sine qua non pour ne pas lasser le client. Là encore, prime à la créativité.

Laure Guilbault

À voir : les sites du Hill Country Chicken ([www.hillcountrychicken.com](http://www.hillcountrychicken.com)), du Flex Mussels ([www.flexmusselsny.com](http://www.flexmusselsny.com)), du Macbar ([www.macbar.net](http://www.macbar.net)) et du Meatball Shop ([www.themeatballshop.com](http://www.themeatballshop.com)), et ceux du Porchetta, avec uniquement un sandwich au porc au menu ([www.porchettanyc.com](http://www.porchettanyc.com)), et du Rice to riches, restaurant de riz au lait ([www.ricetoriches.com](http://www.ricetoriches.com)).

## EN BREF

### Alain Ducasse, invité d'honneur du South Beach Food and Wine Festival à Miami

Après Ferran Adrià, Éric Ripert, Jean-Georges Vongerichten et Daniel Boulud (entre autres), c'est **Alain Ducasse** qui sera mis à l'honneur cette année par le festival culinaire de Miami. **Carole Bouquet** assistera au dîner, qui aura lieu le 26 février à l'hôtel Loews de Miami Beach.

Une 'dream team' de chefs sera aux fourneaux pour rendre hommage au maître gascon : **Frédéric Delaire** (Loews Miami Beach), **Laurent Gras** (L20 à Chicago), **Alex Stratta** et **Frédéric Robert** (Wynn à Las Vegas), **Charlie Trotter** du restaurant du même nom, à Chicago. Les hors-d'œuvre seront réalisés par l'équipe Ducasse : **Sébastien Rondier** (du restaurant d'Alain Ducasse Mix on the beach dans les Caraïbes), **Didier Elena** (Adour Alain Ducasse au Saint-Regis à New York), et **Philippe Bertineau** (du Benoit Bistro New York). Les places pour le dîner, à 500 \$ (370 € environ), sont épuisées.

Autre événement du festival, le dîner La Brilliance de la France se tiendra le jeudi 24. Signé **Philippe Ruiz** (Biltmore), **Pascal Nibaudeau** (Le Pressoir d'Argent au Regent Grand Hôtel Bordeaux) et **Jean-Marie Gautier** (de La Villa Eugénie à l'Hôtel du Palais à Biarritz), le dîner évoquera le voyage de l'impératrice Eugénie, de Paris à Biarritz en passant par Bordeaux et Eugénie-les-Bains.

**Jaques Torres**, **Laurent Tourondel** et **Claude Troisgros** participeront également au festival, aux côtés de **Marc Vetri** et **Jamie Oliver**.

L. G.



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



Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs,

Des fiches techniques et des plannings de menus hebdomadaires valorisés au prix du marché actuel ou des stocks en cours,

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

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

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

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

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

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

Monsieur Vignot  
Chef de cuisine



MdB Multimedia - Agence Commerciale  
Parc Technologique de l'Argile II - Voie D  
118, Avenue de la Quiéra  
06 370 Mouans Sartoux  
France

Comment nous contacter ?  
Email : [mdb@mdb-multimedia.fr](mailto:mdb@mdb-multimedia.fr)  
Téléphone : 04.92.28.26.60  
Fax : 04.92.28.26.66

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

## PRINCIPE DE PRÉCAUTION

## Suite à un décès suspect, Quick promet la transparence

Après le décès d'un adolescent quelques heures après avoir dîné en famille dans un restaurant de l'enseigne, la direction de Quick annonce qu'elle fera face à ses responsabilités si les résultats de l'enquête démontraient une défaillance sanitaire de l'entreprise.

**B**enjamin, 14 ans, originaire d'Oppède dans le Vaucluse, est mort d'un "double œdème, cérébral et pulmonaire, dont on ne connaît toujours pas les causes", a affirmé lundi la procureur de la République d'Avignon Catherine Champrenault, à la suite d'une première autopsie. Les résultats, rendus publics le 24 janvier, ne permettent ni d'écarter ni d'avérer la thèse de l'intoxication alimentaire. "Une expertise complémentaire, bactériologique et virale" est nécessaire, a ajouté la procureur, afin de déterminer si le repas consommé par le jeune homme est à l'origine de sa mort. Benjamin est décédé suite à une crise aiguë de vomissements accompagnée de violents maux de tête, symptômes partagés par son père qui avait pris le même repas que lui au Quick d'Avignon Cap Sud le vendredi soir. La direction de Quick, dans un communiqué publié sur son site internet, confirme que son restaurant a été fermé à titre conservatoire dans le cadre du principe de précaution suite à un arrêté préfectoral. À la demande de la préfecture, des prélèvements alimentaires ont été effectués dans le restaurant afin de déterminer si l'établissement pourrait porter une responsabilité dans le décès de l'adolescent. À l'heure où nous imprimons, l'analyse de ces prélèvements est encore en cours. À ce stade, différentes hypothèses autres qu'une intoxication alimentaire peuvent être émises. Selon le site du *Dauphiné libéré*, le jeune homme aurait pu être victime d'une rupture d'anévrisme liée au stress et aux convulsions qui ont accompagné ses vomissements.

Quick précise qu'aucun autre client ayant consommé dans l'établissement ne s'est plaint ou n'a rapporté avoir été souffrant. La direction de la chaîne a mis en place un numéro vert : 0800 004 084 (appel gratuit) à l'intention de ses clients. La direction suit les avancées de l'enquête et déclare qu'elle fera face à ses responsabilités si les résultats démontraient une implication de l'entreprise.

Pascale Carbillet

## INTRONISÉ LE 23 JANVIER DERNIER

## Philippe Panis prend les rênes de l'Umih Aveyron

Rodez (12) Propriétaire de l'hôtel-restaurant Les Peyrières à Olemps, il succède à Claude Balthazar au poste de président.

Philippe Panis présente la nouvelle équipe au terme d'une soirée qui a rassemblé plus de 500 participants.



**P**hilippe Panis a été élu président départemental de l'Umih de l'Aveyron. Seul candidat en lice, il succède à Claude Balthazar, 70 ans, qui passe la main après deux mandats. Propriétaire de l'hôtel-restaurant Les Peyrières à Olemps, près de Rodez, Philippe Panis était président de la branche restauration au sein de l'Umih 12 depuis huit ans. Son premier objectif est d'augmenter le nombre d'adhérents. "Nous visons une hausse de 20 % en 2011. Il faut que tous les étoilés Michelin du département nous rejoignent", a-t-il lancé. "Le bureau départemental doit être représentatif de toutes les filières. Il faut donner la parole à des jeunes, et aux représentants des petites structures", a-t-il souligné. Les efforts de Philippe Panis et de son équipe porteront également sur la défense des cafés et des bars en zone rurale mais aussi sur le soutien à la formation des propriétaires d'établissements

disposant d'une licence IV. Promotion du titre de Maître restaurateur et accompagnement des adhérents sur les dossiers de la sécurité et de l'accessibilité des personnes handicapées font aussi partie des objectifs du nouveau bureau. "Je m'attacherai à la promotion de l'Aveyron et à fédérer les acteurs de structures susceptibles d'accueillir congrès et séminaires dans notre département", a ajouté Philippe Panis. Le nouveau président de l'Umih a pris en 1974 le relais de ses parents à l'hôtel-restaurant Les Peyrières. Il a été aussi pendant quatorze ans propriétaire de la brasserie Le Kiosque à Rodez.

Bernard Degioanni

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez la composition du nouveau bureau de l'Umih 12 en composant le code d'accès RTR612737 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

BULLETIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

### L'Hôtellerie Restauration

LHOTELLERIE-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 LAVE LES MAINS...  
UNE FAÇON DE RESPECTER SES MALADÉS



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts  
avec le mot clé RTR61237 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)