

L'Hotellerie Restauration

3 FÉVRIER 2011 N° 3223

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

PRIX PROSPER MONTAGNÉ PAGES 2-3

CHRISTOPHE GÉROME
REMPORTE LE TROPHÉE



JURIDIQUE PAGE 28

Accord sur les salaires dans la restauration rapide

SALES BÊTES ! PAGE 11

Les punaises de lit sont de retour : comment les éliminer ?

Alors qu'elles avaient totalement disparu dans les années 1950, elles réinvestissent aujourd'hui chambres et habitations. Pour s'en débarrasser, il vaut mieux faire appel à un professionnel.

GUIDE 2011 PAGE 10

Châteaux et Hôtels Collection mise sur la cuisine

SALON ÉCORISMO PAGE 30

Le plein de solutions durables

GRUPEMENT NATIONAL DES CHÂÎNES PAGE 34

Jacques Barré inquiet des incertitudes fiscales

SNACKING PAGE 9

Carrefour expérimente le Café City à Bordeaux

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

C'est facile...

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

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

www.fafih.com

et pour les jeunes du secteur !

Favorisez une affectation cohérente des fonds de l'apprentissage.

➔ Avant le 28 février 2011 !



1 collecteur

fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

OCTA **ih**
Organisme collecteur
de la taxe d'apprentissage

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

C'est facile...

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

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

www.fafih.com

et pour les jeunes du secteur !

Favorisez une affectation cohérente des fonds de l'apprentissage.

➡ Avant le 28 février 2011 !

2 bulletins



1 collecteur

L'Hotellerie

Restauraration

3 FÉVRIER 2011 N° 3223

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

À LYON-EUREXPO

PAGES 4-5

PAUL BOCUSE ET LE SIRHA : UN ACCORD EN OR APOTHÉOSE DANOISE SUR LE PODIUM

Événement phare du Sirha, le concours du Bocuse d'or s'est déroulé les 25 et 26 janvier sous les yeux de 2 400 spectateurs.



Pour la 13^e édition du plus prestigieux des concours de cuisine, les Scandinaves ont trusté les places sur le podium : le Danois **Rasmus Kofoed**, chef-propriétaire du restaurant Geranium à Copenhague, est sacré Bocuse d'or, suivi du Suédois **Tommy Myllymäki** et du Norvégien **Gunnar Hvarnes**. Pour sa troisième participation (Bocuse de bronze en 2005 et Bocuse d'argent en 2007) et au terme d'une épreuve de cinq heures et trente-cinq minutes, Rasmus Kofoed a su conquérir le jury ainsi que les 2 400 spectateurs du tout nouveau Hall Paul Bocuse. La remise des prix a eu lieu devant les caméras du monde entier et en présence de **Paul Bocuse**, président-fondateur du concours.

EN PRÉSENCE D'UNE CENTAINE DE CHEFS ÉTOILÉS

PAGES 4-5



Hommage à 'Monsieur Paul'

Mardi 25 janvier dans les salons de l'hôtel de ville de Lyon, **Léa Linster**, seule cuisinière couronnée du Bocuse d'or, **Anne-Sophie Pic**, unique française 3 étoiles Michelin, les Italiennes **Annie Féolde**, **Nadia Santini** et **Luisa Vallaza** et l'Espagnole **Carme Ruscalleda** - toutes 3 étoiles dans le guide rouge de leur pays - ont réalisé un somptueux repas en hommage à **Paul Bocuse**, un homme qui n'a jamais caché son admiration pour l'autre moitié de l'humanité.

Ce fut à la fois une belle fête, un grand moment d'émotion, une célébration solennelle et une ode à la cuisine offerts aux convives, tous admiratifs de l'œuvre accomplie par Paul Bocuse, dont la relève semble désormais assurée : son fils **Jérôme** présidera le prochain salon du Sirha en 2013.

3 générations de Bocuse pour la relève : Paul Bocuse, son fils, Jérôme, et son petit-fils, Paul.

PRIX PROSPER MONTAGNÉ PAGES 2-3

CHRISTOPHE GÉROME
REMPORTE LE TROPHÉE



JURIDIQUE

PAGE 28

Accord sur les salaires dans la restauration rapide

SALES BÊTES !

PAGE 11

Les punaises de lit sont de retour : comment les éliminer ?

Alors qu'elles avaient totalement disparu dans les années 1950, elles réinvestissent aujourd'hui chambres et habitations. Pour s'en débarrasser, il vaut mieux faire appel à un professionnel.

GUIDE 2011

PAGE 10

Châteaux et Hôtels Collection mise sur la cuisine

SALON ÉCORISMO

PAGE 30

Le plein de solutions durables

GRUPEMENT NATIONAL DES CHÂÎNES

PAGE 34

Jacques Barré inquiet des incertitudes fiscales

SNACKING

PAGE 9

Carrefour expérimente le Café City à Bordeaux

TVA, un enjeu européen

En ces temps de mondialisation effrénée, il n'est plus possible d'ignorer ce qui se passe au-delà de nos frontières, tant dans des contrées lointaines que chez nos voisins censés être nos amis.

Prenez le Danemark, charmant petit pays d'Europe du nord, réputé pour son design, son régime social et ses blondes sirènes : non contents de monter sur la plus haute marche du podium en remportant le Bocuse d'or, non contents non plus d'avoir fait douter, ne serait-ce qu'une ultime minute, nos sympathiques et invincibles champions de handball, nos amis danois réfléchissent également dans le cadre d'un 'think tank' (très tendance, le 'think tank') baptisé Copenhagen Economics au futur régime de TVA harmonisée dans le cadre de l'Union européenne.

Ce cercle d'éminents économistes a notamment inspiré la Commission européenne dans la rédaction d'un 'livre vert' publié au mois de décembre dernier, afin de lancer une vaste consultation publique sur l'avenir de la TVA. Certes, l'ouvrage n'a pas fait une performance dans le hit-parade des libraires, mais ses recommandations n'en sont pas moins révélatrices d'une ligne de doctrine peu favorable à la profession. Le lecteur attentif des œuvres du Copenhagen Economics apprendra notamment qu'au nom d'une plus grande efficacité économique - notion à géométrie variable -, un seul taux de TVA est souhaitable pour les 27 pays de l'Union, ce qui implique la suppression des taux réduits, ou du moins une sévère restriction de l'application de ces taux. Dans le collimateur des penseurs danois, notamment, les services de transports, ainsi que les taux dérogatoires accordés aux associations à but non lucratif qui devraient disparaître en même temps que les dispositifs de déduction dont bénéficient certains frais de sociétés dont la restauration.

Inutile de se voiler la face, ce courant d'opinion dûment relayé par les politiques de tous bords - lire le dernier opus de **Jean-François Copé**, secrétaire général de l'UMP, dans *Le Parisien* du 1^{er} février : "Il faudra augmenter la TVA" - est alimenté par les décisions récentes prises chez nos voisins - Allemagne, Grande-Bretagne, Espagne, Grèce, Pologne et autres - qui ont utilisé la fiscalité indirecte pour lutter contre les déficits abyssaux de leurs finances publiques.

Face à de telles hypothèses, il devient urgent que la profession affirme la nécessité absolue du maintien du taux dérogatoire qui lui a permis depuis dix-huit mois de créer plusieurs dizaines de milliers d'emplois, d'améliorer considérablement les conditions de rémunération des salariés, et de contribuer à la modération d'une inflation dont le retour est redouté par tous les observateurs de l'évolution économique.

La profession a démontré son savoir-faire face à la crise, il est temps qu'elle le fasse savoir haut et fort. Pour l'instant, "nul, sinon Écho, ne répond à ma voix...", pour terminer sur une touche plus poétique.

L. H.

DERNIÈRE MINUTE

6 300 € réunis pour les Restos du Cœur par le lycée hôtelier de Bourges

Pour la 7^e année consécutive ; les étudiants de 1^{re} et 2^e année de BTS hôtellerie-restauration du lycée Jacques Cœur de Bourges (18) ont organisé une soirée caritative au profit des Restos du Cœur. 265 personnes ont répondu présent à ce rendez-vous, le 28 janvier, et ont permis de réunir 6 300 € de dons. Cette soirée fait désormais partie du cursus des élèves de BTS. Elle est l'aboutissement de plusieurs semaines de préparation : conception des plats, gestion des coûts, envoi des invitations, organisation des réservations... 60 étudiants et 8 enseignants ont pris part, cette année, à l'opération qui, en sept ans, cumule 33 500 € de dons.

Le 17^e Challenge Frères Blanc, le 23 février prochain à l'École Grégoire Ferrandi

Après une première épreuve théorique à la Brasserie Chez Jenny, 12 binômes - des apprentis d'écoles hôtelières en dernière année de formation 'salle' ou 'cuisine' effectuant leur apprentissage au sein de l'un des établissements du Groupe Frères Blanc - ont été pré-sélectionnés et sont attendus pour l'épreuve pratique dès 7 heures du matin, le 23 février prochain. À partir d'un panier de marchandises définies, ils devront créer un menu, élaborer des plats, dresser la table, et assurer le service d'un déjeuner pour 8 convives. Le thème 2011 : la Touraine. Ce 17^e Challenge sera présidé par **Thierry Marx**, futur chef du Mandarin Oriental Paris.

Le groupe Gardinier fait son entrée chez Taillevent

Les frères **Gardinier - Thierry, Stéphane, Laurent** - confirment l'entrée du groupe Gardinier au capital du Groupe Taillevent en qualité d'actionnaire majoritaire aux côtés de **Valérie Vrinat**. Fondé au début des années 1980 par **Xavier Gardinier**, le groupe, organisé autour de la holding Gepag, est propriétaire du Château Phélan-Ségur à Saint-Estèphe (33), du Relais & Châteaux Domaine les Crayères à Reims (51) et de plantations d'oranges en Floride (États-Unis).

La holding du Groupe Taillevent (Sococem) sera présidée par Laurent Gardinier, Thierry prenant la présidence des restaurants Taillevent et L'Angle du Faubourg ainsi que des Caves Taillevent. Valérie Vrinat assurera la direction générale de Taillevent et restera administratrice de l'ensemble des filiales du groupe. La famille Gardinier a exprimé son souhait de maintenir l'organisation actuelle fondée sur des collaborateurs et des cuisiniers de grand talent, et ainsi, de préserver l'identité propre de chaque établissement.

28 février 2011 : clôture des inscriptions des concours Cuisine en Joute

L'association Générations Cuisines & Cultures propose aux jeunes des écoles hôtelières de se mesurer lors d'un concours inédit sous forme de joutes culinaires le 26 avril prochain au Parc Chanot à Marseille. Pour participer à la sélection des candidats, vous devez faire parvenir une demande sur papier libre au comité d'organisation : Générations Cuisines & Cultures, Concours 2011 "Cuisine en Joute", 3, Rue du Général de Gaulle • 78490 Le Tremblay-sur-Mauldre. Tél. 06 86 65 67 47 • Email : trochain.laurent@wanadoo.fr • www.generations-point-c.com

SOUS LA PRÉSIDENTIE D'ALAIN DUCASSE ET JOËL ROBUCHON

LE COLLÈGE CULI

Quinze grands chefs ont donné le coup d'envoi privilégié des pouvoirs publics.

Pour le lancement du Collège culinaire de France, l'affiche était belle au premier étage de la Tour Eiffel : **Yannick Alléno, Alain Ducasse, Alain Dutournier, Gilles Goujon, Michel Guérard, Marc Haerberlin, Thierry Marx, Gérard Passédat, Laurent Petit, Anne-Sophie Pic, Joël Robuchon et Guy Savoy**. Qui dit mieux ? Cette nouvelle association a vocation à représenter le monde de la restauration 'à la française' sous toutes ses formes. Elle est présentée comme un lieu d'échanges et de réflexion, qui en fera une force de propositions et si possible, un acteur incontournable pour les pouvoirs publics sur tous les sujets qui touchent la cuisine. Pour ses membres fondateurs, le secteur n'est pas reconnu à sa juste valeur. "Nous avons besoin d'obtenir la reconnaissance de notre impact économique", affirme Michel Guérard. "Nous avons un poids économique que nous véhiculons aussi dans des domaines comme l'agriculture, les arts de la table, le vin, l'agroalimentaire, les équipementiers. Nous avons besoin du soutien de nos politiques. D'autres pays sont bien meilleurs que nous dans ce domaine", ajoute Alain Ducasse. La cuisine française serait-elle en péril ? La question n'est pas là. "Le niveau de la cuisine monte partout dans le monde et on a envie d'être encore devant pendant longtemps", lâche Alain Ducasse. "La cuisine française est le socle gastronomique de la planète, c'est la juste vérité. La cuisine française est encore leader. C'est chez nous que l'on vient chercher des cuisiniers

DEVANT UNE ASSEMBLÉE DE PLUS DE 200 PERSONNES

Christophe Gérôme va à Montagné

Lundi soir, dans les salons du cercle de l'Union en 1987.

Christophe Gérôme, sous-chef au garde-manger du Lutetia à Paris, vient de remporter la 61^e édition du prix Prosper Montagné, près d'un quart de siècle après son chef, **Philippe Renard**. Les deux hommes sont heureux. Philippe Renard a encouragé Christophe pour qui c'était le premier concours. Sa participation, il la doit à son collègue **David Réal**, qui lui a suggéré de se lancer. "Il pensait que le thème pouvait me correspondre. Je me suis dit que c'était un challenge à relever, une expérience intéressante que de voir comment on peut préparer un concours parallèlement à son travail...", raconte Christophe Gérôme. Le thème 2011 déterminé par le Club Prosper Montagné, présidé par **André Fournet** : un plat pour 8 personnes à base de carré de porc fermier du pays cathare cuit entier sur l'os et dressé sur un plat, avec une garniture imposée (chou vert farci à base d'abats de porc présenté en une seule pièce), une garniture à base d'orge bio et une troisième libre. Il fallait ensuite réaliser un gratin de fruits exotiques croquant et moelleux pour 8 personnes présenté sur des assiettes individuelles. Pour le dessert, il a reçu les conseils d'un ancien chef pâtissier du Lutetia, **Thierry Bridron**.

Gravir les échelons

"En sortant des cuisines de l'École Grégoire Ferrandi, j'étais content de moi, mais pas au point de penser gagner", avoue le lauréat. Ce concours, il l'a abordé plutôt sereinement en estimant qu'il serait déjà ravi s'il

L'Hotellerie Restauration

L'hebdos des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE
n° 0910 T 79916
Dépôt légal à parution
Diffusion : 56 112 - ISSN 0750 - 3717
IMPRESSION
Roto Centre - 45 770 Saran
Capital : 1 418 141,74 €
Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

L ROBUCHON

LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE EST NÉ

d'une nouvelle association destinée à promouvoir et transmettre les valeurs de la gastronomie française, mais aussi à devenir un interlocuteur



© PHILIPPE PETIT

Le Collège culinaire de France a été lancé le 1^{er} février, au premier étage de la tour Eiffel.

étrangers qui viennent se former chez nous”, assure Thierry Marx. “C’est un droit et un devoir de parler de la gastronomie française, poursuit Gilles Goujon. On n’a jamais eu autant de grands cuisiniers en France qu’aujourd’hui. Paul Bocuse a fait sortir la cuisine de l’Hexagone. Aujourd’hui, des pays s’organisent en groupe pour aller à l’étranger. Nous l’avons fait individuellement.” “C’est la première fois qu’existe un collectif de professionnels, souligne Joël Robuchon. Quand on est une équipe, on gagne !”

La gastronomie comme moteur de l'économie

L'équipe est formée de 15 chefs représentatifs de diverses expériences (Paris/province, ville/campagne/mer/montagne, inter-génération, maison familiale/groupe/palace). Pourquoi se limiter à 15 ? “Pour bien travailler, nous avons décidé d'être peu nombreux. Il est plus facile de prendre des décisions à 15 et d'avancer”, répond Alain Ducasse. Pour autant, des groupes de travail seront formés et des membres extérieurs seront consultés.

Le Collège culinaire de France annonce trois axes de travail. Tout d'abord, la promotion de la gastronomie comme véritable moteur de l'économie : au programme, l'inscription des arts culinaires sur la liste des métiers d'art, l'intégration d'une forme d'éducation culinaire à l'école



et la lutte contre l'utilisation des additifs alimentaires. La défense des produits et des producteurs, notamment à l'international, est un deuxième cheval de bataille qui devrait prendre la forme, par exemple, d'une 'liste de produits remarquables' estampillée par le Collège culinaire de France. Troisième volet : soutenir les jeunes talents via la création d'un parcours personnalisé entre les grandes maisons pour parfaire leur formation. Les 'lauréats de la vocation' équivalent à la création d'une 'villa Médicis virtuelle' pour favoriser l'émergence d'une nouvelle génération de grands chefs. Prochain rendez-vous ? Lundi 7 février, le Collège culinaire de France sera entendu par le comité de pilotage mis en place par le secrétariat d'État au Tourisme dans le cadre de la création d'une Fête de la gastronomie française prévue le 23 septembre prochain. **Nadine Lemoine**

Composition du Collège culinaire de France

Membres d'honneur :

Paul Bocuse, Michel Guérard et Pierre Troisgros

Membres fondateurs :

Yannick Alléno, Alain Ducasse, Alain Dutournier, Gilles Goujon, Marc Haerberlin, Guy Job, Régis Marcon, Thierry Marx, Gérald Passédat, Laurent Petit, Laurent Plantier, Anne-Sophie Pic, Joël Robuchon et Guy Savoy.

Membres du bureau :

Alain Ducasse et Joël Robuchon, coprésidents ; Yannick Alléno, secrétaire ; Alain Dutournier, trésorier ; Guy Job et Laurent Plantier, délégués généraux.

pour animer les plus beaux lieux du monde”, rappelle Guy Savoy. “Nous assumons d'être des cuisiniers français. Cela ne met pas un frein à nos collaborateurs

SONNES

Le vainqueur du 61^e Prix Prosper

interalliée, le lauréat a succédé à son chef, Philippe Renard, vainqueur



De g. à d. Yves Thuriès, Christophe Gérôme, Jocenein Tournadre, Frédéric Calmels et Yoshiyuki Aoyagi.

pouvait grimper sur le podium. Ce soir, il est sur la plus haute marche devant une assemblée de plus de 200 personnes. La coupe Prosper Montagné en main, il a du mal à réaliser sa victoire. **Yves Thuriès**, président du jury de cette édition, le félicite comme tous les chefs et membres présents. Christophe Gérôme savoure l'instant. D'autant qu'il était parti vers une toute autre voie. Il a commencé par un BEP et un CAP d'électricien avant de changer radicalement de cap. Il suit une année de mise à niveau à Ferrandi à Paris, puis intègre l'École supérieure de cuisine française. C'est pendant sa formation en alternance qu'il a mis les pieds pour la première fois au Lutetia grâce à un stage de six mois. Il y est revenu il y a dix ans comme commis et a gravi les échelons. Ce soir, il est prêt à tenter d'autres concours. **N. L.**

Le podium 2011

- 1^{er} : **Christophe Gérôme**, Lutetia à Paris ;
- 2^e : **Frédéric Calmels**, Restaurant Alain Senderens à Paris ;
- 3^e : **Yoshiyuki Aoyagi**, Meijikinenkan Chorishitsu Co Ltd, Japon.

DES RÉSULTATS ENCOURAGEANTS APRÈS QUATRE ANNÉES NOIRES

Casinos : le produit brut des jeux en baisse de 2,1 % en 2010

Après une baisse cumulée de 20 % entre 2008 et 2009, les 196 casinos français ont limité la casse l'an dernier. Le produit brut des jeux s'élève au total à 2,29 milliards d'euros.

Les 10 premiers casinos français

Ville	Chaîne	PBJ 2010	2010 vs 2009
1. Enghien (95)	Barrière	105,72 M€	- 1,86 %
2. Aix-en-Provence (13)	Partouche	54,46 M€	- 1,37 %
3. Charbonnières les-Bains (69)	Partouche	50,74 M€	- 9,48 %
4. Amneville (57)	Tranchant	43,57 M€	- 0,85 %
5. Deauville (14)	Barrière	42,57 M€	- 3,10 %
6. Saint-Amand les-Eaux (59)	Partouche	38,89 M€	- 8,14 %
7. Bordeaux (33)	Barrière	38,25 M€	- 3,09 %
8. Cassis (13)	Barrière	37,76 M€	- 1,16 %
9. Toulouse (31)	Barrière	37,04 M€	+ 7,39 %
10. Nice Ruhl (06)	Barrière	37,04 M€	- 6,09 %

PBJ : Différence entre les mises des joueurs et les gains versés par les casinos

es résultats 2010 de nos différents établissements sont encourageants”, indique **Laurent Lassiaz**, le président du directoire de Joa groupe, troisième opérateur français (20 casinos), en évoquant les principales tendances observées lors de l'exercice écoulé. “Les activités périphériques comme la restauration sont en progression à hauteur de 10 %, ce qui permet d'atténuer la baisse du produit brut des jeux [ou PBJ], différence entre les mises des joueurs et les gains versés par les casinos, NDLR]. Plus largement, la fréquentation repart à la hausse”, estime l'opérateur, qui poursuit : “En conséquence, notre chiffre d'affaires devrait atteindre 205 M€ en 2010. Nous tablons par ailleurs sur une stabilisation de ces résultats, voire une légère progression, en 2011.” À l'image de ce casinotier, la plupart des professionnels font état d'un retour progressif à la normale au sein de leurs établissements. La baisse à deux chiffres du PBJ enregistrée depuis 2006 semble partiellement enrayerée même si la situation reste contrastée selon la nature du

casino (qu'il soit affilié à un groupe ou indépendant) et sa localisation. Ainsi, les progressions les plus importantes sont à mettre au crédit du Palm Beach de Cannes (06) avec + 35 % (23,73 M€, groupe Partouche), Cagnes-sur-Mer (06), + 37 % (15,58 M€, groupe Tranchant) ou Argelès-sur-Mer (66), + 37,6 % (2,28 M€, groupe Joa). Dernier du classement, le casino indépendant de Bagnols-les-Bains, en Lozère, enregistre une baisse de 22,6 % (0,55 M€). “Les jeux de table sont ceux qui progressent le plus, relève **Georges Tranchant**, qui dirige le groupe qui porte son nom. De fait, tous nos établissements sont en hausse avec une reprise très importante pour certains.”

David Danielzik

© INFOGRAPHIE STÉPHANIE GOUTTE

DEVANT UN PUBLIC DE 2 400 PERSONNES

RASMUS KOFOED REMPORTE LE BOCUSE D'OR 2011

Le podium est 100 % nordique avec le Danemark, la Suède et la Norvège. La France termine à la 4^e position.

Issus de 24 nations différentes, 24 chefs se sont affrontés les 25 et 26 janvier derniers, avec l'espoir de remporter le Bocuse d'or. Au sortir de ces intenses heures de compétition, le jury s'est prononcé : le 13^e vainqueur est le Danois **Rasmus Kofoed**. Chef-propriétaire du restaurant Geranium à Copenhague, c'était là sa troisième participation (Bocuse de bronze en 2005 et Bocuse d'argent en 2007). Le Bocuse d'argent 2011 revient à **Tommy Myllymäki**, en provenance de Suède. Le Bocuse de bronze récompense le Norvégien **Gunnar Hvarnes**. Le prix spécial poisson a couronné **Franck Giovannini** pour la Suisse. Quant au prix spécial viande, il revient au Français **Jérôme Jaegle**. La remise des prix a eu lieu devant les caméras du monde entier et en présence de **Paul Bocuse**, président-fondateur du concours, **Yannick Alléno**, président d'honneur, et **Geir Skeie**, président du jury international et Bocuse d'or 2009.



Agneau et lotte au menu

Pour arriver à ce stade, les candidats ont travaillé comme des forcenés pendant des mois. Après les sélections nationales, puis continentales, ils ont vécu à Lyon l'épreuve finale devant un public de 2 400 personnes en délire, dans le tout nouveau Hall Paul Bocuse qui s'étend sur plus de 10 000 m². Les candidats (12 par jour) devaient préparer deux plats en cinq heures et trente-cinq minutes :

- un plat viande : 2 selles d'agneau d'Ecosse IGP avec les rognons et une épaule d'agneau d'Ecosse IGP ;
- un plat poisson : lotte entière avec tête, 4 tourteaux et 20 langoustines.

Dès l'année prochaine, les sélections nationales reprendront, pour un nouveau trophée mondial en 2013.

Nadine Lemoine



Rasmus Kofoed, du Danemark, remporte le Bocuse d'or 2011. Ci-dessus, son plat poisson.

DÎNER DES GRANDS CHEFS DU MONDE

Au bonheur de 'Monsieur Paul'

Pour le tout petit monde de la haute gastronomie, c'était, mardi 25 janvier, "the place to be".

Dans les salons de réception - somptueux - de l'hôtel de ville de Lyon, **Olivier Ginon**, p.-d.g. de GL Events, et **Marie-Odile Fondeur**, directrice du Sirha, recevaient des invités triés sur le volet qui accompagnaient la centaine de chefs étoilés venus rendre hommage à **Paul Bocuse** à l'occasion des 85 ans du maître de Collonges. Et pour cette célébration, six femmes parmi les plus titrées de la gastronomie mondiale avaient accepté de préparer le dîner en l'honneur d'un homme qui n'a jamais caché son admiration pour l'autre moitié de l'humanité. Ce fut à la fois une belle fête, un grand moment d'émotion, une célébration solennelle et une ode à la cuisine offerts aux convives, tous admiratifs de l'œuvre accomplie par

Paul Bocuse à qui chacun doit tant. De **Léa Linster**, seule cuisinière couronnée du Bocuse d'or, à **Anne-Sophie Pic**, unique française triplement étoilée par *Michelin*, en passant par les vedettes italiennes **Annie Féolde**, **Nadia Santini** et **Luisa Vallaza**, sans oublier leur homologue espagnole **Carme Ruscalleda** - toutes ces dames également détentrices des fameuses 3 étoiles dans le guide rouge de leur pays -, la partition du 25 janvier fut à la fois inspirée et parfaitement exécutée.

Comme le soulignait un convive admiratif : "On se serait cru chez Bocuse !" Y compris au moment du digestif, un cognac de 1926, l'année de naissance du futur 'plus grand cuisinier du monde'.



La photo officielle du Dîner des grands chefs du monde.

UN LIBANAIS SUR LA PREMIÈRE MARCHÉ DU PODIUM

Samer Baaklini, remporte la Coupe du monde Délifrance du sandwich 2011

Organisé pendant le Sirha, cet événement a permis aux amateurs de sandwiches, salés ou sucrés, chauds ou froids, de réaliser une recette originale et goûteuse.

Mardi 25 janvier, dans le cadre du Sirha, 6 pays se sont affrontés dans l'espoir de remporter la Coupe du monde Délifrance du sandwich. Le premier prix revient à **Samer Baaklini**, chef exécutif au bar-restaurant Capital A à Gemayel (Liban), qui s'est démarqué avec son sandwich Poulet pistache sablé. Il gagne un week-end gastronomique au Jardin des Sens (2 étoiles au guide *Michelin*), chez les frères **Pourcel** à Montpellier. **Philippe Pâques**, administrateur délégué de Lasne XP (Belgique), accède à la deuxième marche du podium et **Björn Lindvall**, chef de cuisine à Clas på Hörnet, à Stockholm (Suède), complète le podium.

Préparer 5 sandwiches en une heure

"Difficile, dans un moment de stress, de gérer le temps : je me suis beaucoup entraîné pour ça. Et je suis fier d'avoir représenté le Liban en France", déclare le lauréat. Chaque finaliste disposait d'une heure pour préparer 5 sandwiches. Présidés par **Gontran Cherrier**, les membres du jury devaient noter sur des critères de praticité, d'esthé-



À gauche, **Samer Baaklini**, chef exécutif au bar-restaurant Capital A à Gemayel (Liban), vainqueur du concours, et **Gontran Cherrier** (à droite), président du jury.

tisme, de raffinement, de saveur, d'originalité, d'équilibre nutritionnel, le tout pour un prix de revient inférieur à 2 € par sandwich.

Hélène Binet

SANDWICHES REVISITÉS ET ENCAS "GASTROLUDIQU"

Bridor, Lenôte et le grand d'imagination au Food S

Sous l'appellation 'En K de soif et de faim', 4 pôles d' (le pain), Veg en K (le végétal), Drink en K (les nouve

Bridor et Lenôte, en partenariat sur le pôle Bread en K

"Il y a une véritable tendance autour du pain : on ne doit pas le voir uniquement comme un produit d'accompagnement.

On a voulu lui donner une autre dimension, s'en servir en tant que 'légume' ou support de plat", déclare **Fabrice Prochasson**, MOF 1996 et directeur des licences chez Lenôte. En exclusivité pour le Sirha, la maison Lenôte et Bridor, spécialiste de la boulangerie professionnelle surgelée, ont dévoilé les pains Arc-en-ciel ('le pain aux couleurs de la vie'). "Avec l'aide des chefs de Lenôte et d'**Elisabeth Bremond**, designer, nous avons imaginé toute une gamme de petits pains aux tendances actuelles ; Bridor en a assuré la fabrication", ajoute Fabrice



Sweet en K : une création de **Jean-Marc Guillot** et **Jean-François Arnaud**, de l'École nationale supérieure de la pâtisserie.

L'ANCIEN VAINQUEUR DU TROPHÉE FAIT LE BILAN DE LA PARTICIPATION TRICOLEURE AU BOCUSE D'OR

Régis Marcon : "Il faut créer une structure d'accompagnement permanente du candidat français"

Pour le chef trois étoiles et vainqueur en 1995 du plus prestigieux des concours de cuisine, l'édition 2011 du Bocuse d'or fut une réussite. Reste à tirer les conclusions de la 4^e place du candidat français.

Propos recueillis par N. L.



Le podium 2011 : Danemark, Suède et Norvège, avec Paul et Jérôme Bocuse.

L'Hôtellerie Restauration : Quelle est votre réaction à la 4^e place du candidat français ?

Régis Marcon : Nous sommes bien évidemment déçus de la 4^e place de Jérôme Jaegle, mais je tiens à dire qu'il n'a jamais démerité et qu'il s'est beaucoup investi, avec son coach **Éric Pras**. La France obtient quand même le prix viande, avec un joli chef-d'œuvre et une préparation très goûteuse. Il y a un constat évident : cette édition 2011 est marquée par un bond en avant d'un niveau jamais atteint par les pays nordiques. Le niveau des candidats était exceptionnel.

Quelles conclusions en tirez-vous ?

La France doit revoir son mode de fonctionnement et de sélection par rapport à ce concours, et s'inspirer du fonctionnement de certaines équipes. Nous avons d'excellents professionnels en France et, si on enregistre plus de 500 candidatures pour le concours du MOF, il n'y avait que 10 candidats pour se lancer dans le Bocuse d'or.

Que préconisez-vous pour inciter les jeunes professionnels à se lancer dans cette aventure ?

Il faudrait monter une structure d'accompagnement permanente qui regrouperait d'anciens lauréats français et des professionnels



Régis Marcon : "La France doit revoir son mode de fonctionnement et de sélection" au Bocuse d'or.

reconnus compétents dans ce domaine. Une 'vraie équipe de France' supervisée par la Winners' Academy (l'association regroupe les anciens candidats qui sont montés sur le podium) et les lauréats français. Elle devrait prendre le statut d'une association loi 1901 afin de bénéficier d'aides et sponsors. Elle aurait pour mission de mettre en place une stratégie de développement et d'organisation qui va de la recherche à la qualification du candidat jusqu'à la finale du concours. Il nous faut mieux communiquer sur la sélection et les valeurs du concours.

Le coût du concours n'est-il pas un facteur qui fait peur aux candidats ?

Oui, nous devons réaliser un travail sur la gestion de préparation du prix afin qu'il ne soit pas perçu comme un concours inaccessible à cause du coût.

Le candidat danois, vainqueur 2011, est un exemple dans ce domaine. Il n'a pas fermé son restaurant pendant sa préparation, il a rationalisé les coûts. Il a gagné avec un petit budget. Nous devons aussi penser à un dispositif de formation des candidats afin de cumuler formation, recherche, perfectionnement. Ce dispositif pourrait ainsi bénéficier d'un support financier sous forme de bourse et salaire.

De gauche à droite : Paul Bocuse, Nadia Santini, Anne-Sophie Pic. Au 2^e plan : Annie Féolde, Carme Ruscadella, Léa Linster, Luisa Valazza.



Retrouvez chaque équipe pendant la compétition, des interviews de chefs et de coaches, et le podium en vidéo



Vidéos Cécile Charpentier et Francis Matéo.
www.lhotellerie-restauration.fr

ES"

Alain Ducasse ont rivalisé Studio by Sirha 2011

Animation ont présenté des produits de restauration nomade réunis en 4 familles : Bread en K (les boissons plaisir et bien-être) et Sweet en K (les desserts et produits sucrés). Tour d'horizon.

Prochasson. La collection regroupe six saveurs : curry, citron, tomate, nori, menthe et nature. Ces pains servent de support dans l'élaboration 'd'en K', tels que des brochettes de pains, maki, sushi, truffes panées de foie gras ou de fromage de chèvre. "La dimension plaisir demeure le pilier central du snacking. Nous avons voulu apporter ce côté visuel, coloré et esthétique, tout en conservant la praticité et l'ergonomie d'une consommation urbaine et nomade", conclut Fabrice Prochasson.

Alain Ducasse Formation et Conseil sur les pôles Veg en K, Drink en K et Sweet en K

Alain Ducasse Formation s'est associé à Pink Lady, Danone Professionnel et le Cniel (Centre national interprofessionnel de l'économie laitière) pour proposer de nouvelles collections d'"en K gastroludiques", autour de trois horaires de repas : le brunch, le lunch et le 'tea time'. À commencer par le pôle 'Veg en K' : "Fini le



Bread en K : sushis à la française, dans lequel le pain remplace le riz.

jambon-beurre ! L'idée était de proposer un encas sain, de saison et à 80 % végétal", note **Philippe Gollino**, chef exécutif et consultant pour Alain Ducasse Formation. Il met en scène des sucettes, cornets, esquimaux, exclusivement à base de fruits et légumes. À suivre, le pôle 'Drink en K' invitait le visiteur à savourer des contrastes chauds/froids mêlant solide et liquide,

en trois dégustations : équilibre, relax et détox. Dés de gelées aromatisées dans une coque solide cotoyaient bouillon en granité couplé de son jus d'herbes fraîches. Pour terminer, **Jean-Marc Guillot** et **Jean-François Arnaud**, de l'École nationale supérieure de la pâtisserie, revisitaient sur le pôle 'Sweet en K' des objets fétiches des plus grandes villes du monde (statuettes de monuments...), sous forme de douceurs sucrées.

Autant de démonstrations, de surprises et de dégustations qui ont levé un voile sur les dernières tendances d'un secteur qui prend de l'ampleur.

H. B.

EN BREF

Cédric Covarel et Sabrina Garnier, lauréats du Concours des arts de la table

La 2^e édition du Concours des arts de la table, organisé par le GNC Rhône-Alpes-Auvergne (Groupement national des chaînes) et la CAT (Confédération des arts de la table), a eu lieu le 25 janvier, dans le cadre du Sirha à Lyon. Deux étudiants de cinq écoles hôtelières de la région Rhône-Alpes, se sont affrontés pour l'occasion. Le binôme constitué par **Cédric Covarel** et **Sabrina Garnier**, de Saint-Chamond (42), ont conquis le jury avec une table des plus originales. Les autres finalistes sont : **Valentin Dubouchet** et **Julien Rossino** (lycée Saint-Exupéry de Bellegarde-sur-Valserine, 01), **Marion Guyot** et **Lucile Cordonnier** (lycée du Renouveau à Saint-Genest-Lerpt, 42), **Romane Arnaud** et **Cédric Pothier** (lycée hôtelier de Challes-les-Eaux, 73) et **Tommy Gautheron** et **Mike Andrianaivalona** (lycée hôtelier Jehanne de France à Lyon, 69).

Valoriser les arts de la table

"L'objectif de ce concours est de mettre en valeur le travail du service en salle qui reste très souvent dans l'ombre de la cuisine. Les plus beaux plats du monde ne pourront être appréciés à leur juste valeur que grâce à la qualité de l'accueil en salle, au choix de vaisselle, de verres de couverts et autres éléments de décoration", déclarait **Josette Vignat**, présidente du GNC Rhône-Alpes-Auvergne et présidente du jury. L'épreuve consistait à dresser une table pour deux convives, en trois heures, avec pour thème imposé 'couleurs et harmonies'. Le Concours sera renouvelé au prochain Sirha, en 2013. Une belle occasion de promouvoir le métier.

H. B.



LA BOURSE

B. Loiseau	- 4,53 %	↘
Groupe Flo	- 2,24 %	↘
Sodexo	- 1,26 %	↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 25-01 ET
LE 31-01-11

“UN LIEU UN PEU MÉDITERRANÉEN, PAS GUINDÉ”

Aux Tablettes avec Jean-Louis Nomicos

Paris (XVI^e) Exit la Table de Joël Robuchon, place à Jean-Louis Nomicos qui a repris le restaurant de l'avenue Bugeaud et sauté le pas en se mettant à son compte.

À 42 ans, le chef de chez Lasserre, 2 étoiles Michelin, sent qu'il est temps pour lui de faire un choix. “Il fallait que je bouge. Je visitais des restaurants depuis plusieurs mois. En parallèle, j'avais des propositions, notamment un départ à l'étranger en tant que consultant. Avec ma famille, mon épouse Sabrina et mes deux enfants de 12 et 13 ans, nous avons longuement réfléchi et nous avons décidé de nous installer à Paris”, raconte Jean-Louis Nomicos. L'opportunité ne tarde pas à se présenter : “Le restaurant de Joël Robuchon se libérait. Il partait avec toute son équipe pour faire l'ouverture de L'Atelier sur les Champs-Élysées. Je récupérais un lieu en bon état avec une cuisine de 150 m². J'aurais pu ouvrir directement sans aucuns travaux. Je n'ai pas hésité, d'autant que Joël Robuchon a été très arrangeant. Par exemple, il m'a donné les clefs largement avant la date prévue initialement. Il m'a permis de racheter la cave en plusieurs fois. Une entente parfaite.” C'est dès ses 18 ans que Jean-Louis Nomicos rejoint Alain Ducasse à Juan-les-Pins (06), puis à Monaco où il restera dix ans. Lorsque le Marseillais a 27 ans, le même Alain Ducasse lui offre sa première place de chef à La Grande Cascade à Paris, avant une autre institution parisienne, Lasserre. Et voilà que le hasard le met dans les pas de Joël Robuchon. Néanmoins, c'est bien son C.V. ducassien qui a séduit les banques. “Même si l'on a déjà un bel apport, les banques sont frileuses parce qu'on n'a jamais été patron. C'est le parcours du combattant. Il faut vraiment avoir envie de s'installer et de tomber sur les bonnes personnes. Pour moi, c'est la banque HSBC Élysées qui a été conquise par mon projet. Ils ont été géniaux”, raconte Jean-Louis Nomicos. “Juste un regret, c'est peut-être de ne pas l'avoir fait avant. J'ai 42 ans. Les amortissements demandent sept ans. Lorsque je vois des plus jeunes s'installer, je me dis qu'ils n'ont pas tort. Et puis j'aime l'idée d'être un créateur d'entreprise et d'emplois. 19 personnes - dont 12 en cuisine - travaillent aux Tablettes, c'est important”, ajoute-t-il.

300 000 € d'investissement

Le 15 novembre dernier, il est chez lui. Finalement, il décide d'ouvrir un lieu qui lui ressemble, avec une identité propre. Il faudra quatre semaines de travaux, pas plus, juste à temps pour pouvoir profiter des fêtes. Le nouveau patron fait appel à Anne-Cécile Comar, du cabinet d'architectes ADP. “Je voulais quelqu'un avec un regard neuf sur les restaurants et qui n'avait donc jamais eu à en réaliser. En lui expliquant, bien sûr, les contraintes inhérentes à ce métier et mes désirs. Je souhaitais du moderne mais chaleureux, un lieu un peu méditerranéen, pas guindé. Je désirais une sensation enveloppante, d'où le choix du tressage - réalisé sur mesure par Decorama - au-dessus des convives comme si l'on était dans un panier, en référence aux marchés, aux produits, à la Provence.” La couleur orange, ensoleillée, est disséminée par touches entre les banquettes et les tissus qui recouvrent les chaises. Sur les tables, nappe blanche ornée d'assiettes de présentation, à pain et présentoir sel-poivre réalisés par l'artisan italien Rina Menardi. Vaisselle Bernardaud, verre-



“J'aime l'idée d'être un créateur d'entreprise et d'emplois”, affirme Jean-Louis Nomicos.

rie Chefs & Sommelier... On notera aussi l'utilisation d'inox poly-miroir sur la devanture, l'encadrement des portes, ainsi qu'un pilier pour un effet très réussi. Au total, l'investissement pour la décoration et l'équipement se monte à 300 000 €. En revanche, quasiment rien en cuisine : le renouvellement se fera en fonction de l'usage.

Ouvert 7 jours sur 7

Aujourd'hui, la configuration du restaurant, ouvert 7 jours sur 7, est de 48 couverts, mais elle peut atteindre les 55. Sabrina Nomicos, issue du métier, Franck Hassid, directeur du restaurant, Jyo Santa, sous-chef qui a travaillé avec Jean-Louis Nomicos chez Lasserre entre 2002 et 2005, forment sa garde rapprochée. Pour construire la carte, deux impératifs : l'étude des prix pratiqués alentour et le choix des plats. Ces derniers doivent aussi rassurer les fans de sa cuisine qui viendront inévitablement y retrouver leurs mets favoris. Aussi,

les Macaronis aux truffes noires et foie gras (qui n'ont pas quitté la carte depuis 1999), les Filets de rougets croustillants à la marjolaine ou le Foie gras de canard confit aux graines d'anis sont toujours là, un brin revisités. Des nouveautés, telles la Courge muscade, œuf poché et truffe noire ou les Artichauts et encornets, jus barigoule à la bergamote viennent compléter une carte aux accents méditerranéens. Le ticket moyen ? 75 € au déjeuner et 110 € au dîner. “Ici, on peut manger pour pas cher. J'ai des entrées, plats ou desserts compris dans un éventail de prix très large”, tient-il à préciser. 4 menus sont proposés : menu club dans les Tablettes à 58 € tout compris au déjeuner uniquement (entrée + plat + fromage + dessert avec un choix entre 4 propositions) ; menu découverte à 80 € (deux verres de vin, trois plats et un dessert), menu dégustation à 120 € (cinq plats, deux desserts) et menu prestige à 150 € (six plats, deux desserts).

Et pourquoi les Tablettes ? Jean-Louis Nomicos y a longuement songé. Pour rendre hommage à Joël Robuchon et à sa Table, à laquelle il succède. Mais aussi pour que cela fasse penser à de petites tables chaleureuses et conviviales, parce qu'il y aura bientôt un club avec des avantages pour les habitués qui seront ainsi dans les petites tablettes - les petits papiers - du chef. Pour finir, il faut aussi y voir un clin d'œil à la tablette numérique d'Apple, iPad. Les clients ont le choix : ils peuvent soit découvrir la carte déposée sur l'assiette dans une enveloppe, soit la consulter sur l'iPad. Non seulement, ils y découvrent la carte des mets et celle des vins, mais aussi un descriptif des menus avec les énoncés et des photos. En prime, et c'est une initiative qui ravit les convives, Jean-Louis Nomicos a intégré de courts films (30 secondes) dans lesquels on découvre la réalisation d'un plat, en grandes étapes, montage vif, splendides images qui donnent envie de déguster. Le premier film est dédié aux Macaronis aux truffes noires et foie gras. Maintenant, les clients n'auront plus besoin de demander au chef comment il arrive à faire entrer les truffes dans les macaronis...

Nadine Lemoine
Vidéo : Cécile Charpentier

LES TABLETTES JEAN-LOUIS NOMICOS

16 AVENUE BUGEAUD
75116 PARIS
TÉL. : 01 56 28 16 16

WWW.LESTABLETTESJEANLOUISNOMICOS.COM



La salle peut accueillir jusqu'à 55 couverts.

Michelin : les 117 nouveaux Bib Gourmand 2011



À quatre semaines de la sortie du guide France, le 28 février, Michelin dévoile la liste des établissements qui obtiennent le Bib Gourmand (un repas complet pour moins de 29 € en province - 33 € le week-end et moins de 35 € à Paris). Ils sont donc dans le guide France mais aussi dans le guide Bonnes petites tables du guide Michelin 2011, mis en vente en même temps. Avec 117 entrées, il totalise 601 établissements classés par région. Deux établissements sont présentés par page avec photos et commentaires : style de cuisine, plats typiques, décor et infos pratiques. Un guide prisé par les clients. Ces mêmes établissements participeront, du 21 mars au 21 juin prochains à l'opération Le printemps du guide Michelin relayée par le site www.printempsduguidemichelin.fr.

Il s'agit de concocter des menus spéciaux ou d'accorder des petites attentions aux détenteurs du pass privilège Michelin inclus dans le guide de l'année. Nouveauté 2011 : un pass découverte et gratuit valable un mois sera téléchargeable sur le site de l'opération.

Retrouvez la liste complète des nouveaux Bib Gourmand en tapant le code d'accès RTR 212862 sur www.lhotellerie-restauration.fr

RÔTISSERIE ET PLANCHA AU MENU

Le Grand B, le nouveau restaurant des frères Blanc

Paris (IX^e) Le groupe s'illustre avec une nouvelle adresse axée sur deux modes de cuisson en vogue.

Après l'incendie du restaurant La Taverna, en septembre 2009, le groupe Frères Blanc a créé un nouveau concept. Inauguré le 6 janvier sur le boulevard des Italiens - très fréquenté des touristes et des clients des cinémas voisins -, le lieu ouvre 7 jours sur 7, de 11 heures à 1 heure. Si le Grand B peut s'apparenter à une brasserie, aucun banc de fruits de mer n'est exposé et en lisant l'inscription sur la devanture extérieure, on est vite fixé : 'Restaurant Le grand B, Rôtisserie & Plancha'. Une offre qui se différencie donc des autres restaurants du boulevard. Derrière la longue baie vitrée, la salle du rez-de-chaussée, ajoutée à celle du sous-sol, compte 250 places assises. Parquet blond, suspensions modernes et tables dressées façon bistrot, le décor vise la modernité et le dynamisme avec ses éclatantes



La salle principale du Grand B.

teintes rouges qui ponctuent le lieu, comme sa pierre angulaire, la rôtissoire ouverte sur la salle (signée Jean-Pierre Gonçalves, de Cuisines Design). Les chefs réalisent ainsi les cuissons à la rôtissoire et à la plancha sous les yeux des clients.

Une carte à l'écoute des envies du moment

La carte commence par le registre bistrotier avec les 'râ-

pés minute', carotte, céleri ou concombre ou le bœuf charolais décliné en différents tartares (traditionnel, aller-retour, roquefort). La fraîcheur et la légèreté occupent une place non négligeable, avec les 'jus vitaminés' de légumes ou de fruits pressés minute, les soupes chaudes et froides et les grandes salades. La rôtisserie est savamment mise en valeur, avec la pièce de bœuf à la broche, les tranches de gigot au thym ou le poulet fermier

Label Rouge, tous servis avec des pommes de terre préparées à la rôtissoire. La carte propose également quelques plats à la plancha, tels le Boudin noir de Christian Parra, l'Andouillette 5A snackée, ou le Magret de canard entier IGP Sud-Ouest.

Dans l'assiette, les portions sont servies généreusement, à la carte ou dans une formule à 16,90 € (entrée-plat ou plat-dessert). Et tout au long du repas, les détails qui font la différence ne manquent pas : petit pot de confit de poulet servi en amuse-bouche, pot individuel de moutarde de Dijon ou broche estampillée 'Le Grand B' en cadeau avec l'addition.

Caroline Mignot

LE GRAND B

24 BOULEVARD DES ITALIENS
75009 PARIS
TÉL. : 01 55 33 10 00
WWW.LEGRANDB.COM

DES PROFESSIONNELS EN COLÈRE

Ça rue dans les brancards aux Écuries de Richelieu

Rueil-Malmaison (92) En 2008, Hafid Ramouch et Alexandre Callet ont ouvert le restaurant gastronomique Les Écuries de Richelieu. Encensés par la critique, tous deux ont cependant vécu des moments difficiles et envisagent de passer la main.

Hafid Ramouch et Alexandre Callet sont remontés. Pour ces deux professionnels, la gastronomie française souffre du comportement peu scrupuleux de certains restaurateurs. "Tout ce que nous préparons est frais à 110 % : nous cuissons nous-mêmes notre pain, rien ne provient d'une centrale de distribution. (...) En respectant toutes les conditions d'hygiène et de fraîcheur qu'exige un établissement tel que le nôtre, nous ne pouvons proposer à nos clients que 4 entrées, 4 plats et 4 desserts. Ce choix limité, c'est le prix à payer pour un restaurant gastronomique. Proposer plus de plats sous-tendrait que nous devrions utiliser des aliments congelés ou que nous disposions d'une brigade de 60 personnes en cuisine, ce qui est inimaginable", affirme Hafid Ramouch.



Hafid Ramouch et Alexandre Callet, les deux patrons des Écuries de Richelieu.

"Passer la main"

Pour cet ancien élève de Bernard Loiseau, il est inconcevable de travailler des produits surgelés. Les deux amis, amateurs de restaurants et de grands crus s'avouent éreintés des difficultés qu'ils ont eu à surmonter. "On ne va tout de même pas y laisser notre santé, si en plus de notre métier nous devons nous battre pour pouvoir l'exercer normalement, on passera la main, car nous avons d'autres projets", confient-ils. "Le plus exaspérant reste la triche [comprendre l'utilisation de produits non frais, NDLR] des restaurateurs, c'est pour cela que nous ne nous voulons céder notre établissement qu'à un véritable professionnel." Pour l'instant les deux amis continuent de satisfaire leurs clients. Et l'établissement affiche complet à chaque service. A. J. A.

LES ÉCURIES DE RICHELIEU

21 RUE DU DOCTEUR ZAMENHOF
92500 RUEIL-MALMAISON
TÉL. : 01 47 08 63 54
WWW.ECURIES-RICHELIEU.COM

80 000 € DE TRAVAUX DE RÉNOVATION

Des plats en cocotte sur la digue de Malo

Dunkerque (59) Des plats mijotés, servis en cocotte de l'entrée au dessert : voilà une carte qui détonne sur la digue de Dunkerque. Mathias Vigliano et Bertrand Bonvoisin ont lancé ce concept renouvelant l'esprit du restaurant d'origine, feu L'Appart.

Le changement a été radical pour les deux associés du restaurant brasserie de l'Appart après six années. Face à une clientèle en baisse, Mathias Vigliano et Bertrand Bonvoisin ont investi 80 000 € dans la rénovation des lieux pour s'orienter vers une cuisine du terroir, en adéquation avec un cadre réagencé. Ouvert en mai dernier, La Cocotte propose une déclinaison d'œufs cocotte, allant du maroilles au foie gras.

Fournisseurs locaux

"Pour nous différencier de la concurrence, nous jouons sur le côté rétro de la décoration et les aliments frais non surgelés. Nous avons changé de clientèle : celle-ci est avant tout féminine et jeune, avec un ticket moyen passant de 18 € à 25 €", affirme Mathias Vigliano. Ayant des affinités avec

La Cuisine de Pierrot, le chef se retrouve dans cette restauration s'associe à des fournisseurs locaux, à l'instar des maraîchers et des éleveurs de Licques ou d'Oye-Plage. Et cette collaboration leur réussit : tous deux ont reçu en octobre le titre de Maître restaurateur. Mathias Vigliano a intégré le club Prosper Montagné et la Confrérie de l'endive de France dirigée par Michel Théret. En outre, avec l'aide d'un producteur de Saint-Amand-les-Eaux, La Cocotte commercialise dans la grande distribution des produits du terroir. L'établissement, labellisé Qualité tourisme, espère trouver un industriel pour développer une gamme de soupes.

Laurène Leuridant

LA COCOTTE

55 DIGUE DE MER
59140 DUNKERQUE
TÉL. : 03 28 29 15 18



La Cocotte a obtenu le label Qualité tourisme.

EN BREF

À Théoule, les restaurateurs partagent leur passion du poisson



Plongeon dans la grande bleue à Théoule-sur-mer avec les restaurateurs.

Pour la 14^e édition de sa kermesse aux poissons, Théoule-sur-mer (06) s'ouvre aux gourmandises marines grâce à la complicité de huit restaurateurs.

Le service sera assuré tous les jours, jusqu'au 28 février. Les restaurateurs participants offrent, en plus de leur carte habituelle, une formule menu-dégustation 'tout poisson' déclinant plusieurs entrées et plats pour faire découvrir le meilleur de la mer. Leur défi : offrir un rapport 'qualité-prix-plaisir' imbattable dans une formule 'tout compris', de 43 € à 65 €, selon l'établissement. Parillada de pescado au beurre de rhum, Mille-feuille d'écrevisses au piment d'Espelette, jus corsé au balsamique, Goujonnette de saint-pierre mariné au sésame ou poché au jus de bouillabaisse, Rouille au safran et topinambours...

Chaque restaurateur proposera le meilleur de la mer suivant son humeur.

Les restaurants participants : Le Bistrot de la Rague, Chez Philippe, La Cigale, Le Coup d'Fourchette, L'Étoile des Mers, Jilali.B (ex-Auberge du Père Pascal), Le Marco Polo et Los Roques.

A. S.

La Galette du cœur des Disciples d'Auguste Escoffier a permis de récolter 6 500 €



De gauche à droite : Marie Soria, Rosette Loko, Jean-Paul Perié, Jean-Pierre Biffi, Pierre Koch, Michel Roth, Yan Lainé, Sophie Rostang, Pierre Miecaze, Michel Laurent, Myriam Béné, Pétronille Houenassou.

Organisée pour la 6^e année consécutive à l'occasion de l'Épiphanie et à l'initiative de l'Association des Disciples d'Auguste Escoffier - avec le soutien de Potel & Chabot -, la Galette du cœur est une vente de galettes des rois au profit intégral d'une maladie orpheline : les pseudo obstructions intestinales chroniques (POIC).

La vente, qui s'est déroulée place Saint-Germain-des-Prés à Paris, a permis de récolter 6 500 € pour soutenir la recherche. Le cru 2011 a réuni des chefs comme Pierre Hermé, Yannick Alléno (Le Meurice), William Ledeuil (Ze Kitchen Gallery), Michel Rostang (Restaurant Michel Rostang), Michel Roth (Hôtel Ritz), Thierry Burlot, Jean-Jacques Massé (La Grande Épicerie), Didier Coly (Restaurants Costes), James Berthier (Paris 20^e), Philippe Vallat (Potel & Chabot), Gontran Cherrier...

UN RESTAURANT CHIC ET NÉOBAROQUE

Le quartier de la Confluence, couleur Purple

Lyon (II^e) Le quartier a déjà vu s'installer des restaurants-concepts dont Rue Le Bec, le Do-Mo ou encore les Docks 40. Vient s'y ajouter le restaurant café chic le Purple, avec le retour remarqué d'une figure de la restauration lyonnaise, Béatrice Denis et le recrutement du chef Mathieu Mouchet de l'aKGB.

Au Purple, les journées et les soirées se déclinent autour du plaisir et de la convivialité. Une promesse faite au client à laquelle veille **Béatrice Denis**, qui fut, de 1985 à 1994, à la direction du Bar américain, puis en 1996, de celle du Grand café des négociants de **Pascal Donat**, devenu, sous son pilotage, le point de ralliement des stars du showbiz et des 'people' lyonnais. Bis repetita pour le Purple dont elle se voit confier le management ? **Marie Clauss**, responsable, et **Emmanuel Prigent** à l'encadrement en salle, la seconderont. En cuisine, **Mathieu Mouchet** entend apposer sa griffe au travers de créations personnelles comme la Salade thaï, la Côte de veau milanaise comme à Saint-Barth ou le Purple Burger à 14 € et l'incourtournable Brioche perdue (6 €) en dessert.

Le Bar du Purple occupe une position centrale.



Béatrice Denis, Mathieu Mouchet et Marie Clauss devant l'une des caves à vins du Purple.

verts et en attendant la terrasse aménagée de 200 m², la grande attraction du Purple demeure le superbe bar ovale et central où l'on pourra siroter de savoureux cocktails préparés par l'un des trois barmen, tout en admirant les deux caves à vin vitrées encastrées dans le mur. Reste à cet ensemble ultraviolet à faire ses preuves et à bien vieillir.

Sonia Delzongle

LE PURPLE

9B QUAI ANTOINE RIBOUD

69002 LYON

TÉL. : 04 78 85 75 04

WWW.PURPLERESTAURANT.COM

Ultraviolet

Au Purple, entre vase monumental à l'accueil, sièges de bar et de salon capitonnés, lustres à cristaux signés Swarovski, le violet est la dominante de ce restaurant chic néo baroque du Confluent. Il est situé quai Antoine Riboud dans ce II^e arrondissement lyonnais, où vont le rejoindre plusieurs nouveaux établissements. De quoi créer une dynamique culinaire et une émulation positive.

Mais outre son restaurant d'une capacité de 80 cou-

"LE PREMIER NÉOBISTRO MARSEILLAIS"

La vague de la bistronomie arrive sur le Vieux-Port

Marseille (I^{er}) La tendance bistronomique s'attaque à la cité phocéenne. Ouvert depuis décembre dernier, le Bistro le 31 réalise une alliance d'autant plus savoureuse que son propriétaire, André Tommasini, vient de la restauration rapide.



L'équipe du Bistro 31 : **Julien Fernandez** (chef), **Grégoire Gastaud** (chef barman) et **André Tommasini** (propriétaire).

e fast-food mène à tout. **André Tommasini**, 40 ans, propriétaire du Bistro le 31, en est l'exemple parfait. Après une carrière de directeur chez McDonald's (Marseille, Aubagne, Plan de Campagne...) où il a appris "l'art du management et de la gestion", il participe à l'aventure Zen Zen, fast-food asiatique qui a succédé à l'emblématique Suffren. Quand l'entreprise est mise en liquidation, il rachète le fonds de commerce, reprend une partie de l'équipe et lance, sur les mêmes lieux, ce qu'il nomme "le premier néobistro marseillais".

Vue panoramique sur le Vieux-Port

Pour le fils de l'ancien chef du Palm Beach, il s'agit d'un retour aux sources. "Je n'ai pas souhaité lancer un restaurant de plus. J'ai voulu proposer un nouveau concept aux Marseillais. La bistronomie marie la cuisine brasserie à la qualité d'un gastro. Le tout dans un décor épuré, confortable et feutré où l'atout numéro un est la vue panoramique sur le Vieux-Port."

Pour réussir, il a fait appel à la décoratrice **Annie Zéau** et a laissé carte blanche à **Grégoire Gastaud**, chef barman arrivé d'Australie, au jeune chef **Julien Fernandez** (24 ans) et au pâtissier **Stéphane Letètre**. L'ensemble donne une cuisine du marché inventive comme ce Homard en pot-au-feu. Le tout servi avec précision à des prix moyens variant de 22 € (midi) à 35 € (le soir). André Tommasini annonce aussi des brunchs le dimanche, une restauration continue en journée, des 'after work' à partir de 18 heures avec de "vrais tapas" et une animation avec des orchestres de jazz. Tout à la fois brasserie de luxe, bar à cocktail, café où l'on peut déguster les pâtisseries maison, Le 31 compte participer au renouveau gastronomique de Marseille.

Dominique Fonsèque-Nathan

BISTROT LE 31

31 QUAI DES BELGES • 13001 MARSEILLE

TÉL. : 04 91 33 38 88

WWW.BISTROLE31.FR (SITE EN CONSTRUCTION)

Créez et traduisez vos cartes & menus en quelques minutes avec

MdB multimedia

Menu DESIGNER
logiciel de création de cartes & menus

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

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

250€ HT
soit 299€ TTC

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

MdB multimedia
Parc technologique d'Argile
118 avenue de la Quiera
06370 Mouans-Sartoux

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

MdB multimedia
Les allées François Truffaut
17 rue Denise Grey
38550 Saint Maurice L'Exil

Logiciel pour Windows XP et Windows VISTA

600 PRODUITS COMMERCIALISÉS

Bordeaux expérimente le Carrefour City Café

Ouvert depuis le 22 décembre dans la rue la plus passante de Bordeaux, il s'agit du premier espace de vente à emporter ou à consommer sur place ouvert par l'enseigne de grande distribution. Il aura valeur de test.

Jean-Marc Rihouey, directeur de la stratégie commerciale de proximité chez Carrefour, explique la genèse du Carrefour City Café : "Nous avons observé dans nos magasins City qu'une grosse partie de la clientèle achetait pour une consommation immédiate ou quasi immédiate. À Malakoff et Avignon, nous avons, depuis un an déjà, installé des mange-debout. Nous avons décidé d'aller plus loin." L'opportunité de l'emplacement à Bordeaux a fait la différence, car le magasin est situé rue Sainte-Catherine, la plus passante de la ville. Sur les rayonnages, quelque 600 produits sont alignés et constituent une offre qui couvre tous les moments de la journée : pain, viennoiseries, salades, plats cuisinés que l'on pourra réchauffer dans les micro-ondes à disposition. Une machine à café Malongo est également installée. Les prix sont serrés : 2 € le sandwich, 0,50 € le café, le petit

pain ou une pomme, 4,90 € la salade composée ou les pâtes carbonara.

Devenir une référence pour les étudiants

Différents espaces se mêlent dans ce cadre aéré : mange-debout, longues tables d'hôtes, coins plus confidentiels nichés dans une sorte d'alcôve, tables de 4 personnes : au total, 35 sièges. À l'étage, on stocke et on réalise les pains et certains sandwiches. Le wifi est gratuit. Le City Café bordelais, ouvert 7 jours sur 7, de 7 heures à 22 heures, veut devenir une référence pour les étudiants comme le souligne Jean-Marc Rihouey qui annonce "de futures démarches auprès des écoles". Quant à la suite à donner au concept, la prudence prévaut : "Un autre test sera réalisé dans la grande région parisienne, d'ici à quatre mois. Ensuite, en fonction du modèle économique, nous verrons si nous ouvrons 20 ou 50 Carrefour City Café."



© LIONEL BARBE / CARREFOUR

Huit salariés se relaient 7 jours sur 7 au Carrefour City Café.

CARREFOURCITÉ CAFÉ
268 RUE SAINTE-CATHERINE
33000 BORDEAUX
Brigitte Ducasse

TENUE PAR UN MAÎTRE CRÊPIER

Crep'Chignon : une crêperie pas comme les autres

Cornebarrieu (31) Ici, les crêpes sont au foie gras, au homard ou au caviar.

Guillaume Villain, diplômé de l'école hôtelière de Rouen, a décidé de faire des crêpes sans s'inscrire dans le créneau traditionnel. "L'étude de marché était sans appel. La crêpe a une mauvaise image à Toulouse : chère, peu nourrissante, et les hommes y sont réfractaires." Il a effectué un stage à Maure-de-Bretagne (35), sanctionné par le titre de maître crêpier obtenu auprès de Pascale et Olivier Kozyk à Rennes. "Nos crêpes sont cuites à la minute. La pâte pour les galettes de sarrasin est préparée la veille comme la tradition l'exige."



À Crep Chignon, Guillaume Villain réalise des crêpes peu conventionnelles.

par exemple une crêpe de blé noir avec du caviar des Pyrénées et un sorbet au marc de champagne. Côté sucré, la nouveauté est une crêpe sur une base de macarons déstructurés au parfum d'orange. La décoration de la salle, refaite début janvier, est contemporaine avec des tons gris et blanc. Le nom du restaurant a été choisi avec humour. "On a poussé le jeu jusqu'à donner à nos crêpes le nom d'une coiffure", s'amuse Guillaume Villain.

Bernard Degioanni

CREP'CHIGNON RESTAURANT
LES MOURLAS · 5 ROUTE DE TOULOUSE
31700 CORNEBARRIEU
TÉL. : 05 34 52 11 69 · WWW.CREPCHIGNON.COM

Pari gagnant

Et puis il a pris le risque, en 2008, de "proposer[r] des crêpes que l'on ne sert pas dans une crêperie". Côté salé, c'est

UN CONCEPT LUMINEUX

Face à face, restauration rapide dans une décoration de rêve

Brest (29) Véronique Le Gall vient d'ouvrir un concept de restauration rapide dans un magasin de déco.

Le midi, la boutique de décoration de Véronique Le Gall se transforme en espace de restauration rapide : salades, plats chauds ou froids, l'établissement peut accueillir une vingtaine de couverts. Le reste du temps, c'est un univers de cadres, bougies, photophores, luminaires et vaisselle qui retient les clients. Véronique, dans son petit monde de rêve, propose avant tout quelques bons petits plats : Cassolette de Saint-Jacques, sauce



Véronique Le Gall, dans son univers de décoration et de luminaires.

curry et riz basmati, Émincé de poulet sauce tandoori ou encore Saumon fumé accompagné de crevettes et de pomme au four, le tout pour 14 €. L'après-midi, il est encore possible de venir y boire un thé ou un café.

Jean-Yves Tournellec

FACE À FACE
7 RUE BOUSSINGAULT · 29200 BREST
TÉL. : 02 98 80 63 21

200 CLIENTS SONT ATTENDUS CHAQUE JOUR

À Marseille, Eat'Sushi ouvre sa 26^e franchise

Le 20 janvier dernier, nombreux ont été les curieux à se précipiter à la soirée d'inauguration du premier Eat'Sushi du Sud-Est.

Notre politique d'implantation concerne les villes de plus de 100 000 habitants. Nous nous devons donc d'être à Marseille", souligne Yahia Benamer, cofondateur de l'enseigne Eat'Sushi. Depuis sa création en 2006, celle-ci développe 3 concepts. À Marseille, c'est le Rolling Bar qui a été choisi, un sushi bar associé à un service de vente à emporter et de livraison à domicile. Le chef, qui élabore les sushis, makis et yakitoris qui glissent ensuite sur un kaïten, assure le spectacle. "Nous sommes les seuls sur le marché à proposer un système de caisse isotherme pour les livraisons, poursuit Yahia Benamer, et les seuls également à avoir créé une cuisine centrale disposant d'un agrément européen. Notre sauce soja est garantie sans OGM et nos poissons sont issus de pêcheries responsables. Le thon est congelé à -60 °C pour des raisons de sécurité alimentaires. Ce qui évidemment n'altère en rien son goût." L'enseigne attend 200 clients par jour et un ticket moyen de 16 €. 70 % du chiffre d'affaires devrait être généré par les ventes à emporter.

Hélène Dorey

EAT'SUSHI
362 RUE PARADIS
13008 MARSEILLE
TÉL. : 04 96 10 30 17
WWW.EATSUSHI.FR

SANDWICH & SNACK SHOW

LE RENDEZ-VOUS LEADER SUR LE MARCHÉ DU SNACKING & DE LA CONSOMMATION NOMADE

THE LEADING EVENT FOR THE SNACK & FOOD-ON-THE-GO MARKET

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

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

équipements / equipments
services
produits / products
consommables / consumables
technologie / technology

À suivre sur / Follow us on
www.sandwichshows.com

Organisé par Reed Expositions

59 NOUVELLES ADRESSES DANS LE GUIDE 2011

Châteaux et Hôtels Collection mise sur la cuisine

Le réseau géré par le groupe Alain Ducasse multiplie les opérations pour mettre en valeur les différents types de restauration défendus par les membres et leur consacre même un site internet dédié.

Ce sont 59 nouvelles adresses qui rejoignent cette année Châteaux et Hôtels Collection. Le guide 2011 regroupe un total de 530 adresses (environ 11 000 chambres). 63 établissements en sont sortis, ce qui selon **Xavier Labrousse**, directeur général de CHC, s'explique par deux phénomènes : des fermetures d'établissements et un "niveau d'exigence accru". Pour preuve, **Alain Ducasse** souligne que 80 % des établissements du guide 2011 ont intégré la chaîne depuis sa reprise en 1998. "Nous voulons des maisons habitées, où il y a de la vie, tenues par des gens qui partagent nos valeurs. Nous les rencontrons longuement pour nous en assurer", insiste le directeur général. "Dénicher de bonnes adresses et réaliser un guide comme le nôtre est un vrai travail de bénédictins", raconte Alain Ducasse. "L'image de Châteaux et Hôtels Collection est avant tout française", ajoute **Régis Bulot**, fondateur d'Auberges et Bistrots de France, qui a rejoint CHC. Le réseau est aussi une marque ombrelle permettant de mettre en valeur des établissements de qualité qui ne sont pas forcément référencés dans d'autres guides. Après avoir intégré le réseau, les établissements sont visités tous les ans par CHC et audités tous les dix-huit mois par un organisme indépendant via une visite mystère. La cotisation s'élève en moyenne à 8 000 €. Le chiffre d'affaires de la centrale de réservations a bondi de 34 % en 2010 pour atteindre les 15 M€. Si l'impact des ventes induites par le guide ou les opérations montées par CHC au



Parmi les nouveaux venus, l'hôtel restaurant Château Eza à Èze (06).

Le guide 2011 regroupe 530 adresses, soit environ 11 000 chambres.



long de l'année ne sont pas quantifiables, c'est en revanche le cas pour les ventes sur le site internet : celles-ci ont augmenté de 25 % l'an dernier. Les axes de développement ? D'abord, inciter les gens à revenir en centre-ville et mettre en valeur la restauration. De la gastronomie à la cuisine simple des bistrots ou généreuse des auberges, 205 "Tables remarquables" ont été repérées par Alain Ducasse et ses équipes, puis classées en 4 catégories : 18 "Tables d'excellence", 73 "Grandes tables", 105 "Bonnes tables", 9 "Bistrots & brasseries". Cette année, la sélection des Tables Remarquables récompense 19 promus et accueille

17 nouveaux restaurants dont l'Ancienne Auberge de **Georges Blanc** à Vonnas (01) ou Le Pressoir à Saint-Ave (56) repris par le jeune chef **Vincent David**.

Application iPhone gratuite

Pour les mettre en valeur, Châteaux et Hôtels Collection réédite au printemps le *Carnet Gourmand*, un guide au format poche qui se veut pratique : coordonnées, ticket moyen, description succincte de la cuisine, quelques références de plats et petits plus (terrasse, cours de cuisine...) pour chaque restaurant. Cette sélection et d'autres surprises (recettes, idées cadeaux, séjours gourmands, portraits de chefs...) sont également disponibles sur un site dédié spécifiquement aux restaurants www.carnetgourmand.com et l'application gratuite iPhone CGourmand (téléchargeable sur Appstore).

Châteaux et Hôtels Collection renouvelle également son opération La France (re)cuisinée. Du 28 mars au 10 avril, près d'une centaine de restaurants mettront à leur carte les recettes revisitées et les produits emblématiques de leur terroir en proposant un plat à 10 €. Les clients apprécient et peuvent même s'offrir le livre *La France (re)cuisinée* composé d'une sélection de 25 recettes.

Nadine Lemoine

WWW.HOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez la liste des 59 nouveaux membres de Châteaux et Hôtels Collection en tapant le code d'accès **RTR112861** dans le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

L'ENSEIGNE VEUT SOIGNER SA PRÉSENCE SUR LA TOILE

Best Western se félicite d'une "année remarquable"

La chaîne a enregistré de très bons résultats en 2010 avec un chiffre d'affaires réservations monde en hausse de 11,9 %, ainsi qu'une augmentation de 20 % du chiffre d'affaires provenant de son programme de fidélité.

En France, l'année 2010 a dépassé nos prévisions", estimait **Stéphane Gauthier**, directeur général Best Western France, lors de la présentation des résultats de son réseau. Le chiffre d'affaires réservations atteint 44 M€, en hausse de 14 % par rapport à 2009, avec une augmentation à deux chiffres des réservations en agences de voyages (+ 17,8 %) et par internet (+ 16,79 %), ces dernières représentant désormais la moitié des réservations enregistrées par la chaîne. Les taux d'occupation ont augmenté d'environ 3 points entre 2009 et 2010, alors que le prix moyen est passé de 96,51 à 101,36 €. La France reste une destination abordable en Europe, avec un prix moyen de 120 €, ce qui est plus élevé que la moyenne des hôtels européens (97,26 €), mais moins que l'Italie ou le Royaume-Uni. Le réseau Best Western France a dépassé le cap des 300 hôtels et envisage, d'ici à 2015, d'accroître son parc de 40 nouveaux hôtels, sachant qu'une vingtaine d'établissements ont été ouverts ou repris en 2010. "Nous estimons qu'il nous manque encore 52 hôtels en France, soit 15 000 chambres, avec des localisations très bien identifiées comme Metz ou Blagnac." Le réseau diversifie son recrutement et, si il attire désormais d'anciens hôtels franchisés, il se développe aussi avec de nouvelles constructions. L'hôtel type a changé : il est plus grand - 64 chambres en moyenne - et est classé en 3 ou 4 étoiles. "Le nouveau Best Western est aussi de plus en plus 'éco-friendly'. À ce jour, 30 hôtels

ont entrepris une démarche écolabel. Ils seront 50 en 2011", souligne le directeur général de la chaîne.

2011 : priorité au système de réservations global

2011 devrait être pour Best Western l'année de la communication sur internet. Car c'est un souci constant pour la chaîne que d'améliorer son niveau de notoriété. Celui-ci serait d'ailleurs en voie d'amélioration. "Nous sommes passés de 63 à 71 % de notoriété entre 2009 et 2010", déclare Stéphane Gauthier. En 2011, la chaîne va lancer une campagne promotionnelle sur internet. Il va s'agir, dans un premier temps, de prêter une oreille attentive à toutes les plaintes



recueillies : "Nous attendons toutefois d'avoir un faisceau de plaintes avant d'intervenir auprès d'un hôtel", précise Stéphane Gauthier. Parallèlement, le réseau va développer de multiples applications pour téléphone mobile : "Nous y avons une marge de

progression impressionnante" souligne le directeur général. "Nous allons investir 100 M€ sur les applications, qu'il s'agisse des mobiles, des smartphones, des iPad ou encore du QR Code [code barre en deux dimensions destiné à être lu via un téléphone portable, NDLR]." Parallèlement, le réseau va, comme en 2010, créer l'évènement, comme cette opération lors de laquelle le client pouvait payer sa chambre au prix qu'il souhaitait (les résultats ont été mitigés, mais le 'buzz' créé a compensé en notoriété). Le grand chantier 2011 concerne la mise en place d'un système de réservations global et unique, avec un seul planning : "Ce système doit offrir l'accès à tous les sites à la fois, ventes d'agences en ligne, sites internet, site Best Western..." Objectif 2011: créer 70 % du trafic sur internet. Un enjeu majeur pour Best Western.

© STÉPHANE GOUTTE

Évelyne de Bast

Best Western, Bilan 2010

	Chiffres 2010	Variation 2009
Marché français		
CA centrale de réservations	44,3 Millions €	+ 14 %
CA Best Western Rewards	33 Millions €	+ 18 %
Nombre de nuitées	374 237 €	+ 8,4 %
Nombre d'hôtels	304	+ 5 %
Nombre de chambres	16 300	+ 5 %
Nombre de nouveaux hôtels	40	28
Réservations		
CA réservations monde		+ 11,9 %
CA programme fidélité		+ 20 %
Réservations agence		+ 17,8 %
Réservations web		+ 16,7 %

Démarche Eco Friendly

5 années de démarches écologiques

2006	1 hôtel
2007	5 hôtels
2008	8 hôtels
2009	12 hôtels
2010	25 hôtels
2011*	48 hôtels

Gain écologique

Jusqu'à 30 % d'économie d'énergie
Jusqu'à 50 % d'économie d'eau

* Objectifs



LA BOURSE

Accor
+ 2,17 % ↗

SBM
- 0,37 % ↘

Hôtels de Paris
+ 1,58 % ↗

Club Med
- 0,56 % ↘

Groupe Partouche
- 0,86 % ↘

ENTRE LE 24 ET LE 31-01-11

lhotellerie-restauration.fr

HYGIÈNE

Soyez vigilants pour éviter la prolifération des punaises de lit

Les punaises de lit réinvestissent les chambres d'hôtels. Elles se dissimulent dans les matelas ou sommiers, pour mieux piquer les voyageurs endormis, provoquant des plaques rouges et des démangeaisons en cas d'allergie. Il faut donc veiller aux signes révélant leur présence afin d'enrayer au plus vite leur développement.

La punaise de lit, ou 'bedbug' en anglais, avait totalement disparu des habitations dans les années 1950. L'utilisation massive d'insecticides puissants comme le DDT avait permis d'éradiquer ce nuisible. Mais depuis quelques années, celui-ci fait un retour en force, avec une progression de l'ordre de 10 à 15 % chaque année. Deux causes ont contribué à sa réapparition sur le sol européen et américain : d'abord, l'interdiction de nombreux insecticides considérés comme nocifs pour la santé et qui ont donc été retirés de la vente ; ensuite, le développement des déplacements internationaux des voyageurs et de leurs bagages permettant aux punaises de lit de voyager au-delà des frontières.



Larves de punaises de lit dans un sommier de lit. À l'âge adulte, celles-ci mesurent 5 à 8 mm de long.

"Mais on est loin de l'invasion annoncée par certains médias", précise **Bertrand Montmoreau**, président de la chambre syndicale désinfection, désinsectisation, dératisation (CS3D), qui fédère des entreprises spécialisées dans la lutte contre les nuisibles. "Je parlerais plutôt d'une augmentation significative, avec une particularité : aux États-Unis, on les trouve principalement dans les logements bon marché alors qu'en Europe, elles préfèrent les chambres d'hôtels." En outre, la nature des traitements utilisés contre ces nuisibles constitue aussi un facteur aggravant, selon le président de CS3D.

Autrefois, les traitements avaient un côté préventif, alors qu'aujourd'hui, ils sont très ciblés et n'ont d'effet que sur une espèce.

La punaise de lit mesure à l'âge adulte entre 5 et 8 mm de long. Sa forme aplatie lui permet de se glisser dans de minuscules anfractuosités. Ce petit vampire se déplace principalement la nuit pour se nourrir du sang des dormeurs. Piquant plusieurs fois, il laisse des traces rouges comme des piqûres de moustique, pouvant entraîner des réactions allergiques avec des boursoufflures rouge vif très douloureuses.

La punaise de lit a une espérance de vie de quatre mois à un an et une femelle peut pondre jusqu'à 500 œufs.

La détection visuelle, la meilleure prévention

Le meilleur moyen de les détecter consiste en une inspection visuelle : de petites traces de sang, ou de petites taches noires (comme si on avait secoué un stylo plume) nécessitent un examen approfondi de la chambre. Animal nocturne, la punaise de lit se cache le jour et se nourrit dès la nuit tombée. Ses lieux de prédilection se trouvent entre le matelas et le sommier, dans les coutures du matelas, mais aussi derrière les têtes de lit, tableaux et autres éléments décoratifs, ainsi que dans les fissures et les fentes de plancher. Leur prolifération tient aussi au fait que dans les hôtels, on ne retourne plus aussi régulièrement les matelas. Ce qui permettait de les détecter plus rapidement.

Ne comptez pas nécessairement sur vos clients



Véritable vampire, la punaise de lit se cache le jour et profite de la nuit pour sucer le sang de ses victimes.

pour vous prévenir. Ces derniers peuvent avoir été piqués sans manifester de réactions allergiques. En revanche, s'ils ont séjourné dans un lieu infesté, ils ont de fortes chances pour en emporter avec eux.

Si des indices vous révèlent la présence de ces petits insectes, vous devez traiter au plus vite la chambre. Le mieux étant de faire appel à une société spécialisée et ne pas se contenter de vouloir traiter soi-même le problème.

Préparer la chambre au traitement

Vous devez préparer la chambre avant de commencer le traitement. Pour cela, il faut commencer par enlever toute la literie, puis la mettre dans un sac hermétique, afin d'éviter la propagation des punaises à d'autres parties de votre établissement. Pour le linge de lit, il suffit de le laver à l'eau chaude (60°C) pour tuer les punaises.

Vous devez ensuite séparer totalement le matelas du sommier pour que ces deux éléments soient traités correctement.

Mais il faut aussi dégager le lit du mur, ainsi que le bois de lit, le dévisser si ce dernier est fixé au mur. Vous devez aussi enlever les rideaux et cache rideaux pour les traiter, ainsi que tout éléments de décoration fixé au mur.

Pour un traitement efficace, Bertrand Montmoreau préconise 3 passages : les deux premiers à 48 heures d'intervalle, le 3^e passage, qui doit se dérouler après un délai de quinze jours, a pour but de tuer les œufs qui auraient pu éclore entre temps, car le traitement insecticide contre les punaises n'a aucun effet sur leurs œufs. L'hôtelier peut relouer la chambre entre le deuxième et le troisième passage.

Le président de CS3D conseille aussi de traiter les chambres avoisinantes, c'est-à-dire celles situées de chaque côté mais aussi celle au-dessus et au-dessous. En termes de tarifs, il faut compter environ 100 € par chambre en sachant que ce tarif est déterminé en fonction du nombre de chambres à traiter. Pour trouver une société spécialisée, vous pouvez consulter le site internet de CDS3 où vous trouverez les entreprises adhérentes de cette organisation répertoriées par département.

Pascale Carbillat

EN BREF

Fermeture de 4 hôtels à Athènes

Le groupe Daskalantonakis, qui contrôle la chaîne d'hôtels Grecotel, a décidé de fermer 4 établissements à Athènes.

L'hôtel Acropole (167 chambres) et le Fashion House Hotel (115 chambres), situés dans le quartier Omonia, ont été fermés tout comme le Best Western Esperia Palace et le Kanningos 21, de 71 chambres, situés également en centre-ville. Pour le groupe hellène, ces fermetures sont la conséquence de la chute du tourisme en Grèce ces dernières années.

L'Hôtel de l'Opéra Hanoï rejoint la collection M Gallery d'Accor

La collection M Gallery des hôtels Mercure vient de s'enrichir d'un nouvel établissement avec l'Hôtel de l'Opéra Hanoï, un boutique-hôtel de 107 chambres et suites, installé dans le quartier historique de la capitale vietnamienne, à proximité de son opéra.

L'espace restauration propose au choix le café Lautrec ; le Satine avec une cuisine plus élaborée, et enfin le bar à cocktails La Fée verte.

L'hôtel propose des équipements adaptés à la clientèle d'affaires avec quatre salles de réunion, mais aussi des lieux de détente avec solarium, spa et salle de fitness.

L'Hôtel de l'Opéra Hanoï présente enfin tous les critères propres à M Gallery : une localisation exceptionnelle, un certain style et un design original, et enfin une connotation historique lui donnant une identité propre.

Olivier Dupont, nouveau vice-président du développement Europe de Choice Hotels International

Rattaché à **David Pepper**, vice-président du développement global de Choice



Hotels International, **Olivier Dupont** aura pour mission d'établir et de renforcer les relations commerciales et les opportunités de bénéfices avec les franchisés actuels et futurs (propriétaires, promoteurs et investisseurs) sur le continent européen. Il a rejoint le réseau Choice Hotels Europe avec plus de vingt-cinq années d'expérience dans l'industrie hôtelière, notamment dans le développement

de franchises, des services destinés aux franchisés ainsi que dans la gestion opérationnelle de résidences hôtelières.

Le Grand Hôtel français (Paris, XI^e) lauréat du Travellers' Choice 2011 de TripAdvisor

Cet établissement vient d'obtenir la 6^e place du 'Top 25 des hôtels en France recommandés par les voyageurs européens' du site TripAdvisor. "Nous sommes très heureux d'être récompensés par le TripAdvisor Travellers' Choice 2011. L'accueil et le confort ont toujours été au cœur de nos préoccupations afin d'offrir la meilleure qualité de service à notre clientèle, a déclaré Si Hocine, propriétaire du Grand Hôtel français. C'est un honneur de compter parmi les 25 meilleurs hôtels en France." L'établissement, situé entre les quartiers du Marais et de la Bastille, a été récemment rénové dans un style contemporain et urbain.



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

À LA TÊTE DE L'ASSOCIATION DES FRANCHISÉS ACCOR DE 2005 À 2010

Jean Dalaudière : "J'ai instauré un dialogue réel avec notre franchiseur"

À l'heure où la Fédération des franchisés d'Accor se met en place, Jean Dalaudière, qui a représenté les franchisés du groupe entre 2005 et décembre 2010, donne son point de vue sur l'avenir de la nouvelle structure.

Propos recueillis par Évelyne de Bast

L'Hôtellerie Restauration : Comment vivez-vous l'évolution actuelle de la franchise chez Accor ?

Jean Dalaudière : Les franchisés ont senti le changement avec la transformation du monde hôtelier et l'évolution dans la gouvernance Accor, notamment avec la montée en puissance des fonds d'investissements Colony Capital et Eurazeo, qui représentent 30 % du capital du groupe. Auparavant, nous avions face à nous une myriade d'actionnaires et des interlocuteurs solides comme la Caisse des dépôts, cofondatrice du groupe, et des banques, la Société générale entre autres. En 2006 ou 2007, le paysage financier s'est tout à coup transformé. Nous avons pris conscience, dès 2008, que les franchisés allaient avoir davantage d'importance au sein du groupe, d'autant plus que la volonté sous-jacente d'Accor était de s'impliquer dans ce type de management. Face à ces nouveaux actionnaires et à un franchiseur qui devenait plus fort et plus technicien, il nous fallait une organisation cohérente et efficace, et nos associations par marques ne faisaient plus le poids.

Comment la transition s'est-elle faite ?

Nous avons d'abord travaillé en concertation avec les quatre représentants des associations des marques phare : Novotel, Mercure, ibis et Etap Hotel. Nous avons confronté nos expériences avec celles d'autres associations de franchisés, notamment dans la restauration, pour comprendre leur fonctionnement. Nous avons aussi rencontré des franchisés d'autres secteurs d'activité pour élargir le champ de notre réflexion, et nous avons fait intervenir des avocats spécialisés pour définir notre projet. C'est le statut de fédération qui l'a emporté, car il s'avérait plus pertinent, compte tenu de la structure du groupe. Nous avons étudié la représentativité de chaque marque au sein de la fédération et calculé le poids de chacune en fonction du chiffre d'affaires, du nombre de



Pour Jean Dalaudière, la Fédération des franchisés Accor doit être "une force de proposition, une cellule de réflexion et d'alerte pour le franchiseur".

chambres et du nombre d'hôtels. Nous sommes arrivés à 12 représentants. Le 30 juin 2010, nous avons finalisé les statuts qui ont été présentés lors des assemblées générales des marques, et en particulier lors de la convention d'Amsterdam, le 10 novembre, afin d'avoir l'assentiment des franchisés de toutes les marques. Depuis le 7 décembre, j'ai quitté mes fonctions, et je suis devenu président honoraire de cette nouvelle structure.

Quelles sont les grandes dates que vous retiendrez de vos précédentes mandatures ?

1997-1998 : le semi-départ des fondateurs et l'arrivée de **Jean-Marc Espalioux**. En 2005, le départ tourmenté de celui-ci et l'arrivée de **Gilles Pélioussin**. Puis en 2007 et 2008, l'arrivée des fonds de pension Colony Capital et Eurazeo. Enfin, en décembre 2010, l'arrivée de **Denis Hennequin**. La prochaine grande date sera peut-être la sortie des fonds de pension. À noter également les années 1992-1994, qui ont marqué l'avènement de l'hôtellerie économique avec la création d'Etap, le relookage d'ibis et l'arrivée à maturité des hôtels Formule 1 [aujourd'hui HotelF1, NDLR].

Quel bilan faites-vous de vos années à la tête de l'Association des franchisés Accor ?

Nous avons assuré une certaine cohésion entre les équipes et renforcé les échanges entre franchisés, que ce soit au

sein de leurs marques, entre plusieurs marques et de pays à pays. Les franchisés ont ainsi appris à se connaître, à échanger et à faire des affaires entre eux. J'ai instauré un dialogue réel avec notre franchiseur. Dans toutes les commissions, un membre du groupe était représenté. Et tout a été réalisé dans la plus parfaite transparence.

La création de la Fédération des franchisés Accor est-elle une évolution de l'ancienne structure ?

Aujourd'hui, un certain nombre de franchisés sont des 'fils de' qui ont remplacé leur père à la tête des hôtels. Or, cette nouvelle génération n'a pas forcément la même culture que les anciens. Il fallait donc une autre forme d'organisation.

Que pensez-vous de l'organisation de la nouvelle structure ?

Elle est l'aboutissement de nos travaux, donc je l'approuve totalement. Elle a toute sa justification, à condition qu'elle ne se présente pas comme un syndicat mais plutôt comme une force de proposition, une cellule de réflexion et d'alerte pour le franchiseur. Il est essentiel que chaque association puisse garder son indépendance avec des sujets par marques. Seules les thématiques transversales doivent être étudiées au sein de la Fédération. Accor est un franchiseur très fort, nous devons représenter une force équilibrée et harmonieuse face à lui.

Regrettez-vous de n'avoir pas mené à bien certaines actions ?

Absolument pas. J'ai vécu des moments passionnants avec des interlocuteurs prestigieux. Nos relations étaient transparentes et franches. Aujourd'hui, il fallait une plus grosse structure. J'ai toujours trouvé chez Accor concertation et dialogue avec un franchiseur qui a toujours fait ce qu'il envisageait de faire parce qu'il est un opérateur. J'espère que cela continuera ainsi avec la Fédération des franchisés Accor.

UNE DÉMARCHÉ FÉDÉRATRICE

Le Radisson Blu Nice devient le 1^{er} hôtel à obtenir le label Diversité

Cette distinction décernée par l'organisme national de certification Afnor a valu à son directeur général Lionel Servant d'être reçu par le ministre de l'Intérieur, Brice Hortefeux.



L'équipe du Radisson Blu Nice incarne l'engagement de l'établissement en faveur de la diversité.

Le Radisson Blu Hôtel Nice n'a pas attendu la mise en place du label Diversité, créé en 2008 par l'organisme de certification Afnor à l'initiative du président de la République, pour mettre en place un dispositif idoine : "Nous avons entamé une démarche contre la discrimination avec la direction des ressources humaines, rappelle **Lionel Servant**, directeur général. Lorsque la municipalité nous a proposé de signer la charte de la diversité, il s'agissait d'une première étape que nous avons concrétisée par le label Afnor." Le label, reçu en décembre des mains de **Brice Hortefeux**, au ministère de l'Intérieur, remplit de fierté Lionel Servant, "parce que le Radisson Blu de Nice est le premier hôtel à [l'] avoir reçu". Dans cet hôtel haut de gamme, qui compte 160 à 200 employés selon les saisons, la démarche a été fédératrice. "Elle a rassemblé tout le personnel, estime le directeur général. Nous avons mis en place un référent de la diversité, et mobilisé le personnel d'encadrement ainsi que tous les syndicats."

"L'enjeu clé du XXI^e siècle"

Les critères anti-discrimination ont d'abord été appliqués dans différents domaines dont le recrutement. "Nous avons tout changé - nos méthodes, nos idées, nos outils. Nous avons répondu aux 18 critères de l'Afnor relatifs au handicap, aux seniors, à la parité hommes/femmes, et à l'acceptation des origines ethniques." Cette démarche a fait du Radisson Blu un hôtel où l'on se sent bien. "Nous avons cette attention pour les clients, je ne vois pas pourquoi nous n'aurions pas pu l'avoir avec nos employés", estime le directeur. Il espère pouvoir faire partager cette expérience à d'autres mais il reste prudent. "Il ne s'agit pas d'imposer quoi que ce soit. En revanche, si des hôtels sont intéressés, je me tiens à leur disposition pour participer à des échanges d'expériences." **É. de B.**

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

kifaikoi.com

Produits alimentaires & BOISSONS

MATÉRIELS & équipements

SERVICES

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

RETRouvANT SON NIVEAU DE 2007

Un bilan encourageant pour Paris-Île-de-France

La destination sort de la crise et renoue avec la croissance, selon les derniers chiffres recueillis par le comité régional du tourisme Paris-Île-de-France.

Après une année 2009 marquée par la crise, la destination Paris-Île-de-France est repartie de plus belle en 2010 : l'activité hôtelière est en progression de 6 % (sur les 11 premiers mois de l'année) et vient même flirter avec les niveaux record de 2007. Les taux d'occupation dans l'hôtellerie francilienne ont également été en hausse dès le mois de mars (mais en avril, la présence du nuage de cendres volcaniques avait pénalisé l'activité touristique). Les progressions les plus significatives concernent les établissements haut de gamme, avec + 6 points

dans les hôtels 3 et 4 étoiles. Sur les 11 premiers mois de l'année, la clientèle française augmente de 9 %, malgré une moindre fréquentation en octobre du fait des grèves (+ 3 %). La clientèle internationale est de nouveau au rendez-vous (+ 4 %). Les clientèles européennes - Britanniques, Espagnols, Allemands, Belges, Néerlandais et Italiens principalement - représentent 62 % des arrivées hôtelières internationales et diminuent de 2 % par rapport à 2009. Cette baisse est avant tout liée à la clientèle britannique de moins en moins présente depuis juin 2008. En outre, le nombre d'Américains et de Japonais se sta-

bilise tandis que les Chinois, les touristes du Proche et du Moyen-Orient, les Russes et les Brésiliens sont davantage présents. Ces clientèles figurent parmi celles qui dépensent le plus lors de leurs séjours franciliens.

Fortes progressions dans le haut de gamme

Les prix hôteliers sont également en progression par rapport à 2009. Ces augmentations sont comprises entre 2 % et 6 % et, comme pour les taux d'occupation, les établissements ayant bénéficié des progressions les plus significatives sont les hôtels haut de gamme parisiens.

En décembre, le constat est plus mitigé. Les fêtes de fin d'année n'auront pas permis de dynamiser une activité touristique mise à mal par les intempéries et leurs répercussions sur les transports.

Malgré des prévisions de réservations pour le mois de janvier jugées moyennes par la moitié des professionnels (55 %) selon le comité régional du tourisme Paris-Île-de-France, ces résultats retrouvent le niveau d'avant crise. L'activité touristique reprend ainsi progressivement en ce début d'année et 59 % des professionnels prévoient une amélioration de l'activité à moyen terme.

APRÈS DEUX ANNÉES DE CRISE

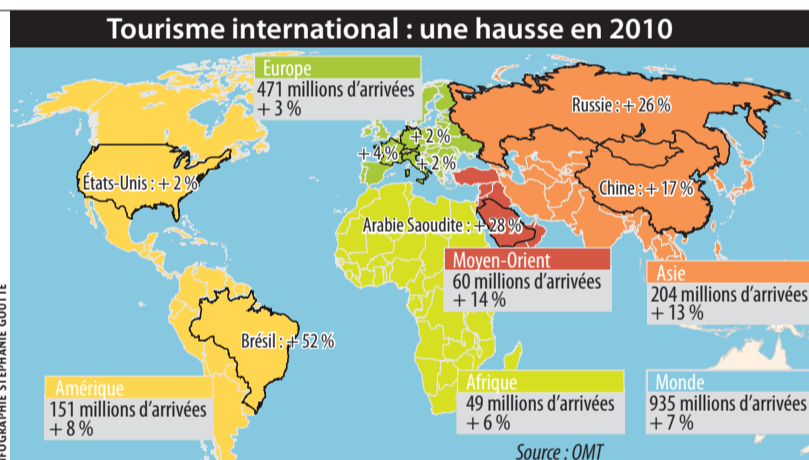
Hausse des arrivées internationales en 2010 et 2011

D'après le baromètre de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), le tourisme international se porte bien, avec une augmentation de 935 millions d'arrivées en 2010, soit une hausse de 6,7 %.

Selon l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), le tourisme international semble avoir récupéré d'une année 2009 catastrophique, durant laquelle une chute de 4 % des arrivées avait été enregistrée. Ainsi, après deux années de crise en 2008 et 2009, le nombre des arrivées internationales dans le monde a augmenté de 6,7 % par rapport à 2009 pour atteindre 935 millions. En 2011, l'OMT prévoit une croissance de 4 ou 5 %. Pour **Taleb Rifai**, le secrétaire général de l'OMT, "la reprise du tourisme international est importante pour l'activité économique des pays émergents qui y puisent une partie de leurs revenus et peuvent créer des emplois". Les pays émergents ont en effet connu une hausse de 8 % de leurs arrivées, quand les autres pays n'enregistraient que + 5 %.

Effet Coupe du monde en Afrique du Sud

Dans le détail, l'Asie, avec 204 millions d'arrivées internationales en 2010 contre 181 en 2009, connaît



la plus forte croissance (+ 13 %) après le Moyen-Orient (+ 14 %, pour 60 millions d'arrivées). L'Afrique affiche une croissance de 6 %, soit 49 millions d'arrivées internationales, avec un tourisme dynamisé par la Coupe du monde de football en Afrique du Sud. L'Europe n'enregistre que 3 % d'augmentation, passant à 471 millions d'arri-

fréquentation touristique sont la Chine (+ 17 %), la Russie (+ 26 %), l'Arabie saoudite (+ 28 %), et le Brésil (+ 52 %). La France n'enregistre qu'une croissance de 4 %.

Évelyne de Bast

[HTTP://UNWTO.ORG/FR](http://unwto.org/fr)

LES ÉTATS-UNIS ET LA CHINE ATTIRENT LE PLUS LES INVESTISSEURS

Principaux projets d'ouvertures des chaînes hôtelières en 2011

Un temps ralenti par la crise, les projets hôteliers des chaînes étrangères repartent de plus belle cette année dans le monde.

En 2011, parmi les villes les plus dynamiques en Europe, Londres arrive en tête en termes d'ouvertures d'hôtels, suivie par Paris qui reste toujours très attractive pour les investisseurs étrangers. Par pays, ce sont les États-Unis qui arrivent en premier en nombre d'ouvertures avec 46 nouveaux hôtels, suivis par la Chine, qui ouvrira 35 nouvelles enseignes. New York, parmi les villes étrangères, conserve le leadership avec 12 nouveaux hôtels, suivi par Los Angeles, avec 5 hôtels.

Amériques

États-Unis : 46

- **New York** : The Nolitan, Mondrian New York, Four Points by Sheraton, Aloft Brooklyn, Dream Downtown, Sanctuary Hotel, Axel Hotel, Graves Charney, Tryp by Wyndham, NoMad Hotel, Fla-

tiron Hotel, Hyatt Union Square, Hyatt 48 Lex ;

- **Miami** : Hotel Breakwater, Dream South Beach, Element Miami ;

- **Los Angeles** : The BLVD Hotel, Viceroy Beverly Hills, Cipriani Los Angeles, Hotel Bel Air (réouverture), Old Wilshire Medical Plaza ;

- **Chicago** : Ambassador East, Radisson Blu ;

- **Louisiane** : Hotel Indigo Baton Rouge, Hotel Indigo New Orleans, Hyatt Regency New Orleans ;

Autres aux États-Unis : 18

Amérique du Sud et centrale : 12

Europe

Royaume-Uni : 16

- **Londres** : St. John Hotel, Four Seasons Park Lane, W London, Avo Hotel, Corinthia London, Eccleston



- Square, St. Pancras Renaissance, Zetter Townhouse, 45 Park Lane, Belgrave, Thompson Hotel, Aloft London Excel, Oxford Hotel King's Cross, InterContinental London ;

- **Autres au Royaume-Uni** : Hotel Indigo Liverpool, Hotel Indigo Glasgow.

France : 7

- **Paris** : Courtyard By Marriott Paris Arcueil, Mandarin Oriental Paris, W Paris, Hôtel O Paris, Holiday Inn Grands Boulevards, Hôtel Crayon Paris, Hôtel La Maison Martin Margiela.

Autres en Europe : 9

Asie 64 (dont 16 en Inde et 35 en Chine)

Moyen-Orient : 13

Afrique 4

UN CALENDRIER DE NÉGOCIATIONS A ÉTÉ FIXÉ POUR LES CINQ PROCHAINS MOIS

UN ACCORD SOCIAL MAJEUR DANS LA RESTAURATION RAPIDE

Revalorisation de la grille de salaire, instauration d'une prime annuelle conventionnelle, mise en place d'une mutuelle de branche : autant d'avancées sociales proposées par le syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide et accepté par l'ensemble des syndicats de salariés.

L'accord social proposé par le Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (Snarr) concerne les entreprises dont l'activité principale relève du champ d'application de la convention collective nationale de la restauration rapide du 18 mars 1988, ainsi que les entreprises du secteur de la restauration livrée qui ont été intégrées dans ce champ d'application. Les entreprises de la restauration rapide sont celles relevant du code Naf 56.10 C (anciennement code Naf 55 3 B) qui réalisent des ventes au comptoir d'aliments et de boissons présentés dans des conditionnements jetables, que l'on peut consommer sur place ou emporter. Les entreprises de la restauration livrée sont celles qui vendent au comptoir des aliments et des boissons présentés dans des conditionnements jetables et/ou fabriquent ou pré-cuisinent, en vue de la livraison immédiate d'un certain nombre de plats culinaires destinés à la consommation à domicile.

La convention collective de la restauration rapide - et par conséquent cet avenant n° 43 - s'applique à l'ensemble des salariés des entreprises décrites ci-dessus travaillant en France métropolitaine et dans les départements d'outre-mer. Si cet accord a vocation à s'appliquer dès le 1^{er} janvier 2011, il sera d'application obligatoire pour toutes les entreprises du secteur dès la publication de l'arrêté d'extension au *Journal officiel*. Publication qui devrait se faire dans un délai raisonnable, puisque toutes les parties en présence ont ratifié ce texte.

Nouvelle grille de salaire

La grille de salaire revalorise les minima de 3 à 5 % selon les niveaux. Elle instaure un écart de 16 % entre le niveau I échelon 1 et le niveau III échelon 3, ainsi qu'un écart de 4 % entre le niveau I échelon 1 et le niveau II échelon 3, tout en prévoyant dans ce cas, que l'écart sera augmenté jusqu'à 6 % en 2014.

Niveau	Échelon	Taux horaire minimum brut
Niveau I	Échelon 1	9,00 E
	Échelon 2	9,08 E
Niveau II	Échelon 1	9,30 E
	Échelon 2	9,33 E
	Échelon 3	9,36 E
Niveau III	Échelon 1	9,48 E
	Échelon 2	9,57 E
	Échelon 3	10,40 E
Niveau IV	Échelon 1	11,15 E
	Échelon 2	11,45 E
	Échelon 3	12,00 E
	Échelon 4	13,00 E
Rémunération minimale annuelle brute, tous éléments de salaire confondus		
Niveau V	Échelon 1	32 640 E
	Échelon 2	36 720 E
	Échelon 3	61 200 E

Mise en place d'une prime annuelle conventionnelle

La restauration rapide propose elle aussi une prime annuelle conventionnelle. Cette prime n'est pas liée au taux réduit de TVA applicable au secteur de la restauration et sera maintenue même en cas de modification du taux de TVA. Avec cette prime, les partenaires sociaux veulent récompenser la fidélité du salarié et encourager la stabilité du personnel.

• Conditions pour bénéficier de cette prime annuelle :

Tous les salariés travaillant dans une entreprise comprise dans le champ d'application de la convention collective de la restauration rapide bénéficient d'une prime annuelle conventionnelle. Et ce, quels que soient leur contrat de travail et leur statut, à la double condition de justifier d'un an d'ancienneté continue dans l'entreprise et d'être inscrits à l'effectif. Cette double condition s'apprécie au jour du versement de la prime. Toutefois, l'accord précise que le montant de cette prime n'est pas pris en compte dans la base de calcul de l'indemnité de congés payés.

• Montant de la prime :

Le montant de la prime annuelle conventionnelle est fixé en fonction de l'ancienneté continue du salarié dans l'entreprise :

Ancienneté continue dans l'entreprise	Montant brut
De 1 an à moins de 3 ans	120 E
De 3 ans à moins de 5 ans	150 E
De 5 ans et plus	220 E

Pour les salariés à temps partiel, le montant de la prime est calculé au prorata de leur temps de travail prévu dans leur contrat.

Certaines absences du salarié au cours des 12 mois précédant le versement de la prime donneront lieu à une proratisation de son montant : absences injustifiées de plus de 3 jours, absence maladie de plus de 10 jours, congé

“

L'avenant n° 43 tend à récompenser la fidélité du salarié et encourager la stabilité du personnel.

”

sans solde de plus de 10 jours, congé non rémunéré, absence en raison d'un congé parental d'éducation, d'un congé pour création d'entreprise ou d'un congé sabbatique. **Exemple** : un salarié ayant entre 1 et 3 ans d'ancienneté et absent pendant une période de 3 mois au cours des 12 derniers mois verra sa prime minorée de 25 %, il aura donc droit à une prime de 90 E.

En revanche, les absences limitativement énumérées ci-dessous ne donnent pas lieu à proratisation : congés légaux et conventionnels ; congés de maternité, de paternité et d'adoption ; congé de présence parentale ; arrêt de travail dû à un accident de travail ou une maladie professionnelle, dans la limite d'une durée ininterrompue d'un an, dès lors que leur caractère professionnel a été reconnu par la Caisse d'assurance retraite et santé au travail (Carsat) ; absence en raison d'un congé individuel de formation.

• Modalités de versement

Le versement de la prime sera effectué en une seule fois, au plus tard dans le mois de clôture de l'exercice de l'année N-1 et pour la première fois dans le mois qui suit le premier exercice clos au-delà du 1^{er} janvier 2011. Concrètement, une entreprise dont l'exercice comptable sera clos le 31 mars 2011 fera bénéficier ses salariés remplissant les deux conditions de cette prime sur la paie du mois d'avril 2011.

Le versement n'est donc pas uniformisé pour toutes les entreprises du secteur, puisqu'il dépend de la clôture de l'exercice comptable déterminée par chacune d'entre elles. La prime se rajoute aux autres éléments de rémunération applicables dans l'entreprise. En revanche, elle ne se cumule pas avec des primes ou gratifications ayant la nature d'un 13^e mois (quelles que soit les modalités de versement de ce 13^e mois, en une ou plusieurs fois) ou d'une prime d'ancienneté (attribuée en fonction de l'ancienneté acquise du salarié dans l'entreprise). Si le montant de la prime accordée par l'entreprise est inférieur au montant de cette nouvelle prime annuelle conventionnelle, l'entreprise devra compléter le versement à due concurrence.

Exemple : un salarié dont l'ancienneté est comprise entre 1 et 3 ans bénéficie déjà d'une prime d'ancienneté de 100 E, l'employeur devra lui verser 20 E en complément pour atteindre le minimum conventionnel.

Négociations sur la mise en place d'un régime de frais de santé

Les partenaires sociaux ont convenu de mettre en place un régime collectif de branche obligatoire de couverture complémentaire de frais de santé. Pour ce faire, ils ont fixé un calendrier de négociations pour les 5 prochains mois. Négociations qui doivent conduire à définir les garanties de base et les prestations minimales, la répartition de la cotisation entre l'employeur et le salarié ainsi que le délai de mise en œuvre. Les partenaires sociaux ont convenu de laisser aux entreprises le choix de l'assureur à la condition qu'il respecte le cahier des charges défini au niveau de la branche.

Pour en savoir plus :

Vous pouvez retrouver l'avenant n° 43, ainsi que la convention collective de la restauration rapide en lecture directe sur le site du Snarr : www.snarr.fr

Pascale Carbillat

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^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(3^e trimestre 2010)

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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Vous ne pouvez congeler que des produits frais

J'ai eu un contrôle vétérinaire aujourd'hui et le seul point relatif aux produits a porté sur la congélation. Nous avons congelé, via une cellule de congélation, du poisson frais sous vide acheté chez un grossiste spécialisé, ainsi que de la viande. Les inspecteurs m'ont signalé que je n'avais pas le droit de congeler ce type de produits malgré la cellule et que si je souhaitais congeler de la viande ou du poisson frais, il devait impérativement venir directement soit de l'abattoir, soit de la criée. Je n'ai rien trouvé dans les textes sur cette 'subtilité'.

Schweppy

Il ne s'agit nullement d'une subtilité, mais bien du respect des règles édictées dans le guide de bonnes pratiques hygiéniques 'Restaurateurs' afin d'assurer la sécurité et la qualité de vos produits. Guide dont vous devez avoir au moins un exemplaire dans votre entreprise.

Même si vous êtes en possession d'une cellule de refroidissement et du récépissé de la déclaration aux services vétérinaires, vous devez respecter des règles pour la congélation, notamment quant à la qualité des produits que vous souhaitez congeler.

Dans les fiches 'opération' du guide susmentionné, le chapitre 10 est consacré à la congélation. Il précise quels sont les produits que vous pouvez congeler. Vous ne pouvez congeler que des denrées de première fraîcheur et de qualité parfaite. Réservez donc cette pratique à des denrées dont l'origine est garantie et dont le circuit d'approvisionnement est le plus court possible :

- viandes et abats issus d'abattoirs agréés ;
 - volailles abattues depuis moins de 48 heures,
 - poissons reçus éviscérés (filetés) en provenance du lieu de débarquement ou de production (moins de 24 heures après le conditionnement), et dont le fournisseur offre toutes les garanties de qualité et de sérieux. Il convient de proscrire la congélation des poissons reçus non éviscérés et des coquillages crus.
- Ce guide pose bien en principe que vous ne pouvez congeler que de la viande provenant d'un abattoir agréé ou du poisson venant de la criée.

Pascale Carbillet

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit et réglementation en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

La part patronale de la mutuelle frais de santé doit être comprise dans la base de la CSG et de la CRDS

La part patronale de la mutuelle frais de santé ne doit-elle pas être intégrée elle aussi dans l'assiette de la CSG + CRDS, au même titre que la part patronale prévoyance ? Merci par avance pour votre réponse.

D.F.

La part patronale de la mutuelle de branche frais de santé doit effectivement être intégrée dans l'assiette de la CSG et de la CRDS. En conséquence, avec l'entrée en vigueur de la mutuelle de branche CHR Santé à compter du 1^{er} janvier 2011, la base de la CSG et de la CRDS doit donc se calculer comme suit : (rémunération mensuelle brute hors HS + avantages en nature + cotisation patronale de prévoyance + cotisation patronale mutuelle) x 97 %. Soit : (1365,03 + 147,84 + 6,74 + 16) x 97 % = 1535,61 x

97 % = 1489,54 € pour un salarié au smic. Afin de mieux comprendre cette formule, nous vous rappelons le principe de calcul du smic à 39 heures dans la profession des CHR :

Salaire de base :
169 heures x 9,00 € = 1521,00 €
Majoration heures supplémentaires = 17,33 x 9,00 € x 10 % = 15,60 €
Salaire brut :
Salaire de base + majoration heures supplémentaires + avantages en nature nourriture
1521,00 + 15,60 + 147,84 (44 x 3,36) = 1684,44 €.

Pascale Carbillet

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit du travail en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Ne rompez pas la période d'essai d'un salarié pendant son arrêt maladie

Un salarié en CDI m'envoie un arrêt de travail alors qu'il est en période d'essai. Je souhaite rompre son contrat : la fin de la période d'essai sera-t-elle obligatoirement prolongée de la durée de l'arrêt ou puis-je rompre son contrat maintenant ?

R.M.

L'employeur ou le salarié peuvent mettre fin à la période d'essai à tout moment au cours de cette même période, sous réserve du respect d'un délai de prévenance. (article L.1221-25 du code du travail).

Dans la mesure où cette période d'essai a pour but de permettre aux parties de tester leur relation contractuelle, il en résulte qu'elle consiste nécessairement en une période de travail effectif et d'exécution normale du contrat de travail. Les périodes de suspension du contrat de travail - maladie, fermeture de l'entreprise... -

entraînent donc la suspension de la période d'essai (Cass. soc. 26 oct. 1999). Celle-ci est alors prolongée d'une durée égale à cette suspension (Cass. soc. 31 mars 1994).

En principe, l'employeur peut mettre fin à la période d'essai à tout moment sans avoir à alléguer de motifs (Cass. soc. 25 mars 1985). Cependant, ce principe a été très atténué, en raison de la jurisprudence mais aussi de la loi du 25 juin 2008 sur la modernisation du marché du travail qui mentionne le respect d'un délai de prévenance.

La jurisprudence impose au juge de rechercher si l'employeur a pu apprécier les qualités professionnelles du salarié (Cass. soc. 15 mai 2008). Ce qui signifie que vous ne pouvez pas rompre la

période d'essai de votre salarié pendant que ce dernier est en absence maladie : dans cette hypothèse, vous n'êtes pas en mesure d'apprécier les qualités professionnelles de celui-ci et il serait facile de déduire que c'est en raison de son arrêt maladie que vous mettez fin à sa période d'essai. Vous devez donc attendre qu'il reprenne son poste dans l'entreprise, et vous pourrez ensuite le faire, à condition de respecter le délai de prévenance.

Pascale Carbillet



© THINKSTOCK

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Tous les contrats de travail' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Pour votre terrasse ou véranda
Optez pour l'efficacité et la fiabilité du leader Tansun

Large gamme de chauffage LRC Pour usage intérieur ou extérieur et régulateur

Adexi Distributeur - Tél. 02 40 11 14 95 - steadexi@free.fr

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

Et gagnez temps et efficacité en cuisine avec

Tarifold INOX

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

N°1 du motel écologique en France

Construisez votre Bio Motel clefs en mains aux normes 2, 3 et 4 étoiles et normes THPE et BBC

Une équipe de professionnels, des prix concurrentiels, une technique éprouvée (possibilité de visite d'un hôtel pilote 3 étoiles)

Pensez à l'avenir de votre entreprise avec Bio Motel...

Tél. 06 08 36 22 62 - Fax 04 72 25 44 73
bio-motel.com - mail : chumenny@orange.fr

FIBROLAB®
Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

Exemples de réalisations

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

Pensez dès maintenant à vos projets

Informations et documentation gratuite sur simple appel au : **0 320 489 751**
E-mail : contact@fibrolab.fr

Restez zen avec Frigoflex !

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

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

Eberspächer



QUELQUES ILLUSTRATIONS DES NOUVEAUTÉS PRÉSENTÉES SUR LE SALON

AVEC ÉCORISMO, FAITES LE PLEIN DE SOLUTIONS DURABLES



La 6^e édition de ce forum-salon s'est déroulée les 12 et 13 janvier dernier, au parc des expositions de Nantes-la-Beaujoire.

Par Jean-Luc Fessard, directeur du 'Temps du client' et auteur du blog des experts 'Développement durable en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Pour ceux qui recherchaient des informations afin de mener leur démarche dans le développement durable, il y avait l'embarras du choix lors de la dernière édition du Salon Écorismo : une centaine d'exposants, 55 conférences et ateliers, des interventions portant sur le développement durable dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Certains thèmes classiques ont été abordés, parfois avec des éclairages originaux, telle cette conférence de **Jérôme Schehr**, responsable de la commission développement durable du Club des dirigeants des Grands Hôtels de Paris et palaces de France : 'Luxe et développement durable : paradoxe ou réalité dans l'hôtellerie ?' Voici quelques illustrations de ce que l'on pouvait trouver sur le Salon Écorismo :

- **Un salon sans PET (polyéthylène téréphtalate)**
Les promoteurs de l'eau microfiltrée ont contribué à un salon sans PET. En arrivant, le visiteur se voyait proposer un verre d'eau traitée par Fresh Nordaq. Puis, chez tous les exposants, de l'eau gazeuse ou plate étaient proposées à volonté dans les très élégants flacons Aquachiaira.

- **Des éoliennes résidentielles**

Les Moissonneurs du ciel présentaient des éoliennes résidentielles, c'est-à-dire de petit format et totalement silencieuses. Elles peuvent donc être installées sur une toiture ou à côté d'un hôtel ou d'un restaurant. Deux modèles retiennent l'attention : le Windspire et le Windtronics. Le Windspire est une éolienne sur un axe vertical, qui peut être installée au sol ou sur une toiture. Sa technologie lui permet de profiter du vent dans toutes les directions et même en cas de couplage avec d'autres, de bénéficier d'un effet de synergie. Le Windtronics, également à rotation permanente, est d'aspect plus classique, mais demeure très légère : seulement 84 kg, ce qui le destine aux toitures.

- **Des repas bios et des bokos**

Durant le salon, le chef **Jean Bretagne** réalisait des démonstrations de cuisine à basse température avec des produits bios. Ils étaient fournis par la société Vectabio, qui a développé la plateforme www.reseaubio.com grâce à laquelle les professionnels peuvent trouver des conseils, des formations et un approvisionnement complet en produits biologiques. Pour se restaurer, les visiteurs allaient chez Antoine Kaffé, où **Jean-Pierre Kausz** faisait découvrir son concept original et savoureux, les 'M'Bokkos' : des plats locaux et bios, servis dans des bocaux individuels pour préserver toutes les saveurs (voir ci-contre). Jean-Pierre Kausz souhaite développer ce concept auprès des hôteliers et des restaurateurs intéressés en les formant et en leur fournissant les modes opératoires via sa société.

- **Du café en cycle court**

Pour le café, un autre concept était proposé par **Joëlle Lecointre** de Makoa Industrie : le café torréfié à la demande grâce une machine innovante. Celle-ci, la Delta TF, permet de torréfier soi-même son café en fonction de ses besoins. Outre que la machine est garantie à vie, ses avantages sont nombreux : suppression d'une multitude d'intermédiaires et de conditionnements (car la machine est alimentée directement avec les grains de café verts tirés d'un sac en toile de



L'éolienne résidentielle Windtronics de la société Les Moissonneurs du ciel.



L'éolienne résidentielle Windspire de la société Les Moissonneurs du ciel.

jute), préservation des arômes (la torréfaction est faite au jour le jour) et enfin un prix de revient à la tasse de café très avantageux pour des cafés bios issus du commerce équitable. Ce café fraîchement torréfié peut déjà être testé à Paris (Brasserie Cap Ouest, 5 boulevard de Vaugirard), à Pontoise (Le Club, 16 rue Ampère) ou à Sèvres (L'Européen, 22 avenue de l'Europe).

- **Des déchets alimentaires promptement compostés**

Encore plus surprenant, **Albert Danan** présentait l'Ecocleaner, une machine capable de transformer en 24 heures les déchets alimentaires d'un restaurant en compost. Cet engrais biologique pouvant être réutilisé directement pour les plantations décoratives ou le jardin. Il existe plusieurs modèles dont les capacités sont adaptées, à la quantité de déchets alimentaires produits chaque jour.

- **Un laurier Écorismo de haute technologie**

Cette année, le laurier Écorismo-FTC de l'innovation a été attribué à Fludia (filiale de Veolia Environnement) pour sa contribution à la maîtrise des consommations d'eau et d'énergie de deux hôtels de la région nantaise. Cette action a été menée conjointement avec la CCI Nantes Saint-Nazaire et l'École des mines de Nantes. La



technologie développée par Fludia et utilisée dans cette opération pilote, permet de mesurer, analyser et afficher instantanément l'évolution des consommations d'énergie (électricité, gaz...) et d'eau dans les hébergements et sites touristiques.

FORUM-SALON ÉCORISMO
KAROLL RAMAMONJISOA/ÉCORISMO
KAROLL@ECORISMO.COM

Les élégants flacons Aquachiaira.

M'Bokkos joue la carte de la créativité



Après trois ans de réflexion, **Jean-Pierre Kausz**, restaurateur, vient de créer M'Bokkos avec la société Motivarius. "On constate aujourd'hui que les clients mangent de plus en plus tôt, que de plus en plus de cuisiniers décrochent du métier pour préserver leur vie privée et que la qualification du personnel n'est pas toujours à la hauteur du service attendu, explique Jean-Pierre Kausz. Miniaturisation d'une structure industrielle, M'Bokkos prend le contre-pied des structures lourdes et se présente comme une organisation culinaire sous-vide adaptés aux envies et au marché."

Le concept s'inscrit dans une dynamique de développement durable favorisant l'économie locale. Il peut être développé en activité principale (jusqu'à 500 couverts/semaine + 500 couverts servis sur place pour 50 m² de cuisine) ou annexe : "Un exploitant de café qui voudrait proposer la formule travaillera en binôme avec un restaurateur proche qui produira pour lui, dans l'esprit M'Bokkos. Il ne lui restera qu'à mettre en bocaux, chauffer, servir, laver et ranger. Dans tous les cas, l'investissement est limité et l'augmentation du CA sur la vente des boissons assuré", promet Jean-Pierre Kausz. Le concept peut aussi se décliner sur un salon. Ceux qui voudraient se lancer dans l'aventure pourront opter pour une licence de marque ou une franchise. Motivarius leur assure une formation (obligatoire) à la création, à l'animation et à la commercialisation ainsi qu'un suivi régulier.

Anne Sallé

UNE AVENTURE FAMILIALE QUI A DÉBUTÉ EN 1986

Bientôt un restaurant à Paris pour le traiteur Papilles Bio

Domont (95) Le traiteur bio devrait assurer la restauration du salon Pro durable qui se déroulera du 31 mars au 3 avril, porte de Versailles à Paris.

L'entreprise familiale Papilles Bio a inauguré en décembre son nouveau showroom installé sur son site de production de Domont (95). Le fabricant 100 % bio et certifié par Ecocert y présente toute la gamme de son offre et de son savoir-faire : ses pièces pour cocktails, ses blinis, ses produits snacking. Également des produits de fournisseurs et partenaires comme le saumon de la maison Safa. Du laboratoire de production de 500 m² attenant sortent les salades, sandwiches et autres produits de restauration rapide destinés aux rayons de Monop', de DailyMonop' de la Grande Épicerie de Paris ou encore du Deli Traiteur, sans oublier la mousse au chocolat, les fromages blancs et autres produits frais transformés ou semi-élaborés pour le Lafayette Organic, le restaurant bio des Galeries Lafayette. Le mois prochain, ce point de vente référencera deux des quatre nouveaux crumbles élaborés par le traiteur val d'oisien. Papilles Bio fabrique et livre tous les jours les plateaux repas au siège social de Biocoop. Plus d'une cinquantaine de recettes peuvent être mises en œuvre en continu.

Nouvelle impulsion

Frédéric Casamia, qui a repris le flambeau de son père **Gil** à la tête de l'entreprise, table sur les prochains mois

pour donner une nouvelle impulsion son activité de traiteur événementiel. Son objectif : ouvrir un point de vente avec un espace restauration à Paris. Un exercice auquel l'entreprise est rodée, Papilles Bio assurant régulièrement la restauration sur des salons professionnels et grand public : Planète durable, Marjolaine... Fin janvier, il s'agissait d'un restaurant d'une cinquantaine de places assises lors du Salon Who's Next. "Nous souhaitons diversifier notre clientèle et notre gamme de produits", explique Frédéric Casamia, *la concurrence commence à se faire sentir et les acteurs cherchent à se démarquer les uns des autres.* Puis, sur le salon Planète durable (du 31 mars au 3 avril, porte de Versailles à Paris), le traiteur récidivera sur un espace restauration d'une vingtaine de tables environ. À la carte : plats chauds et froids, et sandwiches confectionnés sur place.

Ultra frais

Papilles Bio, qui a réalisé un chiffre d'affaires de 1,2 M€, peut s'appuyer sur son antériorité sur le segment bio, puisque les parents de Frédéric ont créé leur première boutique bio, Halte Nature, dès 1986, pour progressivement se tourner vers la production. "Comme il y a très peu de culture bio en Île-de-France, nous ne faisons pas de



Pour Frédéric Casamia, la visibilité de son offre passe par un point de vente parisien.

circuit court mais nous nous positionnons sur l'ultra-frais", explique Frédéric Casamia. Il s'approvisionne en direct auprès d'**Yves Bodin**, en Vendée, pour les poulets, des coopératives La Rosée des Champs (Doué-la-Fontaine, 49) et de Soleco pour les salades, et de Bonnetterre à Rungis.

Lydie Anastassion/Restauration21

PAPILLES BIO

18 RUE DE PARIS
BP 46 • 95330 DOMONT
TÉL. : 01 39 91 76 24

LE JURY SERA PRÉSIDIÉ PAR RÉGIS MARCON

Concours de La Cuillère d'or : des valeurs avant tout

Val-d'Isère (73) Développement durable, bien-être, cuisine responsable et transmission d'un savoir-faire sont au cœur de ce défi culinaire 100 % féminin organisé par la station de ski avec l'appui de l'agence Cook&Com, du 21 au 24 mars 2011.

On peut être à la fois épicier et responsable." C'est ce qu'affirme **Marie Sauce**, fondatrice et organisatrice de la Cuillère d'or, directrice générale de l'agence Cook&Com. La mobilisation des grands chefs autour de ce concours, dans une station connue pour son engagement environnemental, semble lui donner raison. Après **Guy Martin** l'année dernière, **Régis Marcon**, chef triplement étoilé du Restaurant Régis & Jacques Marcon, à Saint-Bonnet-le-Froid (43), présidera un jury composé de chefs engagés en faveur de l'agriculture biologique et du développement durable. **Reine Sammut**, chef étoilée de l'Auberge La Fenière à Lourmarin (84), sera présidente d'honneur des concours tandis que **Laurence Salomon**, Restaurant Nature & Saveurs à

Annecy (74), en sera la marraine. Les 16 finalistes (dont 8 professionnelles) n'auraient pu rêver meilleur accompagnement.

Tout change en 2012

"Aujourd'hui, l'alimentation est vraiment au centre des enjeux de circuits courts, d'énergies renouvelables, d'autonomie des territoires, de civilisation post-carbone", poursuit Marie Sauce. Pour sensibiliser le grand public à sa cause, le concours se double d'une autre manifestation, Les Pistes gourmandes, afin d'informer et d'échanger autour de la notion de cuisine responsable. La double formule est déjà en train d'évoluer pour une nouvelle version prévue pour 2012 avec un concours comportant des épreuves internationales et régionales et une finale à Paris pour la Journée de la femme, le 8 mars. Anne Sallé



Les deux gagnantes 2010 de la Cuillère d'or, Cécile Riotte et Ilona Rutgers.

PRODUITS CUISINÉS ET DE LA 4^E GAMME

Le Duff sort une gamme bio destinée aux restaurateurs

Rennes (35) Le groupe se dote d'un nouvel axe de développement, avec sa marque Ferme des Loges.

Sous la marque Ferme des Loges, le groupe Le Duff (Pizza del Arte, Brioche Dorée, Fournil de Pierre, la Madeleine, Bridor) propose deux gammes destinées aux restaurateurs, l'une certifiée bio, l'autre dite 'nature' réalisée à partir de produits issus de l'agriculture raisonnée. Un directeur commercial a été recruté en octobre dernier pour contribuer à la diffusion des ces produits cuisinés et de la 4^e gamme (une soixantaine de références pour chacune des deux gammes), auprès des professionnels indépendants mais aussi des distributeurs du segment de la RHF. Selon **Pa-**

trice Avellan, directeur de la communication, une centaine de professionnels sont clients (comme Novotel), l'objectif étant de doubler ce chiffre à court terme. Installé à Rennes (35), fief du groupe Breton, le domaine de la Ferme des Loges, présidée par **Philippe Le Duff**, l'un des deux fils de **Louis Le Duff**, accueille un centre de recherche, ainsi qu'un laboratoire de production. L'équipe travaille sur les approvisionnements, l'objectif étant de se fournir auprès de producteurs locaux.

L.A.

Le saumon bio de la Ferme des Loges.



LE 5 FÉVRIER

STUDYRAMA FAIT SALON DANS LA CAPITALE

Paris (XVII^e) Le salon des formations de tourisme, hôtellerie et restauration réunira de nombreux établissements et des entreprises.

Afin de faire découvrir la multitude des métiers des secteurs de l'hôtellerie-restauration et du tourisme et les formations qui y conduisent, Studyrama organise le Salon des formations tourisme, hôtellerie et restauration, le 5 février 2011. L'académie de Versailles, la Mairie du XVII^e arrondissement, le Synhorcat et le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) de Paris soutiennent l'événement. Le salon réunira de nombreux établissements français et internationaux, privés et publics, venus présenter leurs programmes : BTS, licences, masters, MBA, formations en alternance mais aussi CAP, BEP et bacs pro. Les organismes de formation présents (écoles spécialisées, lycées professionnels, CFA) informeront les jeunes sur la myriade de métiers



rattachés à ces secteurs, et feront découvrir des filières supérieures menant à des carrières de haut vol. Un espace emploi sera mis en place, avec des entreprises qui viendront à la rencontre des jeunes pour leur proposer des offres de contrat d'alternance (contrat de professionnalisation ou d'apprentissage) et des offres de stages et d'emplois.

WWW.STUDYRAMA.COM

Salon des formations tourisme, hôtellerie et restauration, le samedi 5 février 2011

6 rue Jean Ostreicher 75017 Paris

• **Métro** : ligne 3, station Porte de Champerret ou Louise Michel

• **Bus** : n° 84, 92, 93, 163, 164, 165 et PC3

QUALITÉ DE L'ACCUEIL ET SENS DE L'ORGANISATION

24^e édition de Cadr'Hotel au lycée Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden

Illkirch-Graffenstaden (67) Ce forum de l'emploi était le dernier Cadr'Hotel pour Colette Bierry, qui quitte ses fonctions de proviseur de l'établissement cette année.

Pour sa 24^e édition, le forum de rencontre entre étudiants BTS, bac pro et bac techno et les professionnels du secteur a remporté une fois de plus un franc succès. Près de 50 représentants d'enseignes aussi variées que Marriott, Accor, Sodexo mais également les trois corps d'armée ont fait le déplacement pour venir à la rencontre des 400 élèves. L'événement, organisé par les BTS option A, a récolté tous les suffrages quant à la qualité de l'accueil et le sens de l'organisation. Les entreprises ont présenté les différents métiers du secteur, certains parfois méconnus. Dans le cadre du



Colette Bierry, proviseur du lycée Alexandre Dumas, quittera ses fonctions cette année.

projet pédagogique initié par **Christian Petitcolas**, inspecteur national de l'Éducation nationale, **Agnès Vaffier**, présidente de l'Aflyth, et **L'Hôtellerie Restauration** et afin de bien appréhender les usages des nouvelles technologies dans la recherche d'emploi, les jeunes se sont succédé par groupe pour se familiariser avec l'espace candidat du site www.lhotellerie-restauration.fr (alerte par email, dépôt gratuit de CV, conseils). **Colette Bierry**, qui quittera ses fonctions cette année, a organisé à l'occasion de ce forum un somptueux repas. Gageons que son successeur saura reprendre le flambeau avec autant de brio.

"UNE BONNE FORMATION À L'OPÉRATIONNEL"

ESHOTEL COMBINE VALEURS FAMILIALES ET AVAN

Lors de la remise des diplômes du master de management en hôtellerie et tourisme de l'école ESHotel, son président Arnaud

Dans les salons de l'hôtel InterContinental Paris Le Grand, le 17 janvier dernier, professeurs, élèves et parents étaient présents pour la remise des diplômes du master de management en hôtellerie et tourisme de l'école ESHotel. Cette promotion 2010, parrainée par **Christophe Laure**, directeur général de l'établissement, a réuni une quarantaine d'élèves des masters 1 et 2, basés à Paris, et du master 1 créé dans l'antenne londonienne de l'école. "La majorité des élèves a déjà trouvé un emploi", souligne **Arnaud Bouvier**, le président d'ESHotel. Cet ancien élève de l'ESCP (École supérieure de commerce de Paris) et d'HEC (Haute École de commerce) poursuit : "En 2010, la moitié de nos étudiants en master 2 ont signé un CDI avant la fin de leur stage."

Une antenne londonienne pour maîtriser l'anglais

En 1992, les parents d'Arnaud Bouvier, tous deux anciens élèves de l'école Médéric à Paris (XVII^e), créent ESHotel. Ils misent sur une antenne à Tourcoing (59), et une autre à Paris, près de la porte de Clichy. "Très tôt, j'ai su que j'allais reprendre le flambeau", confie Arnaud Bouvier. Il intègre la société familiale en 2002 avec la casquette de 'chargé de développement'. Son premier pari : ouvrir une école ESHotel à Londres. Arnaud Bouvier part du principe que l'on a beau être le meilleur manager du monde, "si l'on ne maîtrise pas la langue anglaise, cela ne sert à rien". Les élèves les moins performants en langues partent étudier à Londres. Un parti pris qui a fait ses preuves : "50 % de nos étudiants à Londres partent ensuite travailler à l'étranger, contre 10 % parmi nos élèves parisiens." ESHotel propose sur ses campus lillois et pari-

sien des diplômes de BTS, Bachelor, master 1 et master 2. À Londres, seul le master 1 est dispensé. Mais "un master 2 va ouvrir outre-Manche dès septembre 2011", annonce Arnaud Bouvier. Ces cursus obligent les 500 élèves que comptent les trois campus à tous passer par le restaurant d'application de l'école. Pas question de travailler dans l'hôtellerie sans connaître les bases de la cuisine et du service en salle. "Nos restaurants d'application de Paris et Lille assurent chacun 400 couverts par jour, à l'heure du déjeuner", raconte le président d'ESH. Le Charles, le restaurant gastronomique de 30 couverts du campus parisien, tient son nom de **Charles Bouvier**, grand-père du fondateur de l'école, qui fut le chef de brigade du train présidentiel. L'année scolaire débute toujours par un banquet réalisé par les étudiants, qui reproduisent l'un des menus historiques de la collection familiale.

UN PREMIER ÉCHANGE FRUCTUEUX

Régis Marcon engage une réflexion sur les métiers de service

Pour Régis Marcon, sa mission en faveur de l'apprentissage nécessite aussi de cerner quels sont les atouts et les faiblesses des cursus et des métiers auxquels ils mènent. Il vient de réunir formateurs et maîtres d'hôtels. Au cœur de la discussion : la salle et son image.



De g. à d. : Denis Herrero, inspecteur général de l'Éducation nationale, Gérard Cagna et Régis Marcon.



Franck Languille, Bruno Treffel et Dimitri Descy ont participé à ce tour de table.

Il s'agit d'un premier échange, informel, avec des professionnels de la salle et des formateurs. Si la cuisine attire, le service n'est pas considéré à sa juste valeur. Depuis 2000, le nombre des entrées en formation dans les métiers de salle chute. Or, et c'est paradoxal, "le client est de plus en plus sensible à l'accueil", relève Régis Marcon. Il aime être sécurisé, conseillé. Il attache de plus en plus d'importance à la connaissance des produits. "Pourquoi, dès lors, s'interroge-t-il, une telle désaffection alors que le métier met plus en valeur la personne que la technique et que le client garde en mémoire autant la qualité du plat que l'accueil ou le service ?" Si Bruno Treffel, président de l'Association des professeurs de cuisine et de restaurant des CFA, confirme un "déficit" des effectifs de la filière, Dimitri Descy, de Tecomah CCI de Nîmes, évoque, lui, un taux de rupture important. "Beaucoup vous disent qu'il n'y a pas besoin de suivre des études pour faire ce métier."

Il est urgent de mieux communiquer

Or, c'est faux. Franck Languille, maître d'hôtel au restaurant de l'Assemblée nationale et président de la Coupe Georges Baptiste, rappelle que ce métier

conjugue savoir-faire et savoir être. Aux yeux du restaurateur Gérard Cagna, le fréquent manque de maturité des jeunes fait pencher la balance du mauvais côté... Lorenzo Dri, en charge notamment du dossier des Ambassadeurs des métiers au sein du Fafih, pointe le décalage entre le niveau des jeunes et les attentes en matière de langues étrangères par exemple : "La marche est souvent très haute pour eux." D'autres constats fusent. Le métier n'est pas aussi médiatisé que la cuisine, il n'y a pas de 'leader' connu, de figure emblématique... Et puis les jeunes ne connaissent pas le métier. Beaucoup trop y voient des notions de servitude. Nadia Socheleau, maître d'hôtel à l'Arpège, à Paris, estime qu'il est urgent de mieux communiquer sur les compétences relationnelles et comportementales nécessaires, sur les aptitudes en matière de commercialisation et de management à posséder, sur les conditions d'exercice diverses et variées selon l'entreprise... Régis Marcon estime également qu'il faut travailler à l'accompagnement des jeunes durant leur formation. Plus de dialogue en amont, un public entrant mieux informé, un meilleur suivi.

Sylvie Soubes

T-GARDISME PÉDAGOGIQUE

Bouvier est revenu sur les particularités de son établissement. Revue de détail.



Arnaud Bouvier, président d'ESHotel.

Une association d'anciens élèves très active

ESH veille à s'ouvrir à tous les profils d'élèves. "La moitié de nos effectifs sont féminins et nous recensons 25 nationalités différentes au sein de nos trois campus", résume Arnaud Bouvier. L'association d'anciens élèves se montre très active. "Nombre d'étudiants trouvent leur stage par ce biais", reconnaît le président d'ESH. Selon un sondage Ifop réalisé en 2009 pour ESHotel, 85 % des recruteurs estiment que l'école offre "une bonne formation à l'opérationnel". Ils sont 79 % à estimer qu'ESHôtel délivre "une bonne formation au management hôtelier", contre 52 % seulement pour les lycées hôteliers.

Anne Eveillard

ESHOTEL
76 RUE VILLENEUVE
92110 CLICHY
TÉL. : 01 47 31 39 39
WWW.ESHOTEL.FR

Découvrez une gamme exclusive dédiée aux Métiers de Bouche.

Nous produisons plusieurs marques d'épices, arômes, condiments, spécialités et additifs pour restaurants, traiteurs, grossistes, épicerie fines et boutiques internet.

Entre nous, c'est une affaire de goût !

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

Retrouvez toute l'actualité en tapant
www.lhotellerie-restauration.fr

Avec les restaurateurs **SICABA**

L'excellence des Viandes Label Rouge

04 70 67 35 00
sicaba@sicaba.com

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Une large gamme Bœuf-Veau Agneau-Porc.

CONCEPTEUR-FABRICANT-DISTRIBUTEUR

Ambiance Restaurant

MOBILIER HÔTELS, RESTAURANTS, COLLECTIVITÉS & ARTS DE LA TABLE

www.ambiance-restaurant.com

L'équipement de la bonne cuisine

CAPIC
Constructeur depuis 1955

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

ANNUALISATION DES AIDES FILLON, CHARGES SOCIALES SUR LES REPAS

Pour Jacques Barré, président du GNC, la profession est confrontée à de réelles incertitudes fiscales

Le président du Groupement national des chaînes hôtelières (GNC), livre son sentiment sur le secteur et ce qui l'attend : montée de la fiscalité, textes de loi inapplicables...

Propos recueillis par Sylvie Soubes

L'Hôtellerie Restauration : Quel est le poids du GNC aujourd'hui en terme économique et comment vous situez-vous par rapport aux indépendants ?

Jacques Barré : Le GNC regroupe la quasi-totalité des chaînes hôtelières intégrées. Nous pesons 7 milliards d'euros de chiffre d'affaires et représentons 40 % des chambres des hôtels classés tourisme. Et, appendice qu'on oublie aujourd'hui, plus de 50 % des établissements sont indépendants. La franchise tient une place importante. Les chaînes ont le souci constant de la qualité du dialogue et des échanges avec les indépendants. Celles-ci ont peut-être, à une époque, fait preuve d'une certaine arrogance avec les indépendants mais les choses changent. En témoignent Accor, Louvre ou les dernières orientations de B&B Hotels, décidés à accroître les franchises. Le mode opératoire est en train de fondamentalement évoluer.

Comment fonctionnez-vous avec l'Umih ?

Nous sommes en relation avec l'Umih depuis 1994. À cette époque, les structures dirigeantes ont compris que se rapprocher avait un sens. Le GNC est déployé sur 22 régions. Nos relais sont très proches des Umih locales, qu'il s'agisse de formation, des rapports avec l'administration, des décideurs locaux... Nous avons énormément de points communs et peu de divergences. Lorsque nous nous sommes rapprochés, il y avait cinq syndicats représentatifs. Le GNC et l'Umih réunis représentaient 70 % de la branche HCR. Avec le SNRTC [Syndicat national de la restauration thématique et commerciale, NDLR], et l'Umih, nous représentons désormais 80 % de la branche HCR. Des positions communes ont été arrêtées, notamment lors des dernières commissions mixtes paritaires.

Quel est votre regard sur le secteur hôtelier en France ?

L'hôtellerie est une source d'emploi importante. Elle représente 7 % du PIB du tourisme. C'est un secteur qui contribue à la vie locale, qui participe à l'équilibre du territoire. Il faut préserver cette hôtellerie et l'aider à répondre aux contraintes réglementaires : sécurité incendie, accessibilité... Une bonne partie des établissements qui sont au bas de l'échelle sont pénalisés par les lois sur les normes incendie et d'accessibilité. Quand ils vont s'arrêter, il n'y aura plus rien après eux. L'hôtellerie, c'est aussi une activité 'exportatrice' : 30 à 40 % de la clientèle vient de l'international, on est dans une forme d'export !

Quels sont les dossiers immédiats du GNC ?

L'emploi et tout ce qui peut simplifier l'accès à l'emploi doivent être favorisés. Prenons la formation. Dans ce domaine, tout est complexe : l'accès, les voies, les aides, les perspectives. Le secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, en est conscient. Notre préoccupation la plus immédiate, c'est l'accessibilité. L'hôtellerie est confrontée aux nouvelles normes, à de nouvelles lois sur la sécurité et l'accessibilité aux personnes handicapées. Nous ne sommes pas en train de dire qu'il ne faut pas les mettre en place, mais qu'il faut le faire avec raison. Il conviendrait de coordonner sur un même calendrier les normes de sécurité et d'accessibilité. Les investissements nécessaires sont très importants, et peuvent être inaccessibles à certains indépendants. Certaines exigences techniques s'avèrent impossibles à réaliser dans beaucoup d'hôtels. La possibilité légale ou réglementaire de retenir des mesures alternatives de substitution

serait opportune plutôt que d'entrer dans un foisonnement de dérogations sans cohérence. L'objectif devant être : les hôtels accueillent toutes les formes de handicaps.

Comment voyez-vous la suite du contrat d'avenir ?

Nous sommes dans une totale insécurité fiscale. Les chaînes ont respecté les engagements du contrat d'avenir et sont même allées au-delà. Nous avons baissé les prix, nous avons mis en place la mutuelle de branche, la prime TVA, la grille salariale... Toutes ces mesures s'appliquent à l'ensemble du personnel hôtelier, secteur qui, contrairement à la restauration, n'a pas bénéficié d'une baisse de TVA. L'annualisation des aides Fillon sur les bas salaires et la suppression de l'exonération des charges sociales sur les repas sont venus alourdir les coûts salariaux. Ces éléments témoignent de l'instabilité fiscale dans laquelle nous sommes et ne concourent pas à favoriser l'investissement même si les chaînes, pour leur part, continuent annuellement à investir 4 à 6 % de leur chiffre d'affaires. Reste que des incertitudes pèsent toujours sur le taux de TVA de la restauration et il ne serait pas souhaitable que nous revivions les surenchères parlementaires formulées lors du projet de loi de finances 2011.

Vous pointez du doigt d'autres problématiques d'ordre fiscal, comme la taxe de séjour...

Le montant de la taxe de séjour est associé au nombre d'étoiles de l'hôtel. La nouvelle classification va mécaniquement entraîner des augmentations. Bien sûr, c'est un problème qui doit se régler agglomération par agglomération mais il est loin d'être anodin. Certains établissements vont changer de catégorie sans aucune modification de confort ni de prix. Mais nous allons nous retrouver avec des aug-



Jacques Barré, président du GNC : "Les chaînes ont respecté les engagements du contrat d'avenir et sont même allées au-delà."

mentations de la taxe de séjour pouvant atteindre 30 à 40 % dans certains endroits. Autre incertitude, les valeurs locatives locales qui vont être révisées dans le cadre de la contribution économique territoriale, qui remplace la taxe professionnelle. Nous sommes sur des valeurs locatives qui datent des années 1970. Elles devraient prendre effet en 2014. L'État dit, là encore, que dans l'ensemble ce sera neutre, mais cela ne veut pas dire qu'il n'y aura pas d'importantes augmentations en fonction de l'emplacement. Des tests vont démarrer dès février 2011 sur cinq départements : Hérault, Pas-de-Calais, Haute-Vienne, Bas-Rhin et Paris. Nous devons veiller à ce qui va être mis en place. L'hôtellerie est toujours très affectée par tout ce qui touche l'immobilier.

Vous sentez-vous concerné par la multiplication des chambres d'hôte ?

Le développement des chambres d'hôte mérite d'être maîtrisé, car il risque de déséquilibrer certains marchés hôteliers. Quand j'entends dire que certains départements ont plus de chambres d'hôte que d'hôtels, cela me gêne. Le développement des chambres d'hôte dans la capitale me paraît tout aussi préoccupant.

UNE ENQUÊTE CHD EXPERT

97 % des visiteurs des salons professionnels cherchent un nouveau produit

Dans le cadre du Sirha, le rendez-vous mondial de la restauration et l'hôtellerie qui s'est déroulé à Lyon Eurexpo du 22 au 26 janvier, le cabinet d'études CHD Expert s'est intéressé à l'impact des salons dans le secteur des cafés, hôtels et restaurants.

Selon l'enquête réalisée par CHD Expert sur les attentes des visiteurs de salons professionnels, près d'un établissement sur deux visite occasionnellement ou régulièrement un ou plusieurs salons professionnels. Les salons représentent pour eux d'abord et avant tout un lieu d'information (60 % des répondants)

En 2^e position, les salons sont un lieu de mise en relation.

Sirha et Equip'Hotel en tête des salons les plus visités

Les visiteurs cherchent avant tout le nouveau produit (97 %) : le nouvel équipement (77 %) et les nouvelles tendances (76 %). Un professionnel sur 2 visite des salons

pour rencontrer des fournisseurs, et un sur 4 pour acheter du matériel ou de l'équipement. Les deux salons les plus visités par les personnes interrogées sont Equip'Hotel et le Sirha (7 répondants sur 10 ont déjà assisté à une édition de l'un ou de l'autre), suivi ensuite par les salons régionaux (un visiteur de salon sur 2). Selon **Nicolas Nouchi**, directeur

général de CHD Expert France : "Ces résultats confirment que les professionnels gardent toujours un très fort attachement pour les salons professionnels. [Ceux-ci] sont un formidable indicateur de l'état de santé d'un marché."

Enquête CHD Expert réalisée auprès de 500 professionnels des CHR les 17-18 janvier 2011.

Des makis et sushis surgelés pour **Gourmanding !**

La société Gourmanding ! présente deux assortiments de pièces cocktail surgelées pour buffets et cocktails : Saumon poché et épinards feuille d'algue, et Poisson et surimi roulé dans du sésame. Les pièces sont à décongeler à température ambiante pendant quelques heures (surtout pas de chambre froide). Elles sont agrémentées de sauce soja, wasabi et gingembre. **TÉL. 03 20 58 70 98**
CONTACT@GOURMANDING.COM WWW.GOURMANDING.COM



Blanc d'œuf liquide pâtissier confiseur d'**Ovipac**



Les professionnels de la boulangerie-pâtisserie exigent toujours des fonctionnalités performantes pour le blanc d'œuf (meringues, macarons, guimauves...). Pour répondre à cette attente, la marque Ovipac crée un nouveau produit : le blanc d'œuf liquide pâtissier confiseur 'Le Blanc des Chefs'. Il garantit un taux de foisonnement optimal et une parfaite tenue dans la durée. La stabilité de la mousse est garantie. Pour respecter l'hygiène, une étiquette de traçabilité est détachable. Disponible en bouteilles de 1 kg et 2 kg. 100 g de blancs permettent d'obtenir 1 l de mousse. **TÉL. : 02 97 27 48 27**

WWW.OVOTEAM.FR

Un panier porte-accessoires facile à fixer et à retirer

HygiAlim a mis en place un panier porte-accessoires qui se fixe sans trou ni trace. L'adhésion permet de le maintenir solidement sur les carreaux de faïence et les surfaces alu et inox, même en milieu humide. Les languettes adhésives s'enlèvent rapidement et simplement sans laisser de trace sur le mur. Le panier d'accessoires peut se refixer avec de nouvelles languettes adhésives 3M™ Command™. Le kit comprend : 1 panier Command, 8 languettes adhésives Command, 4 lingettes alcool isopropylique, 4 tampons pourpre Scotch-Brite spécial inox ref. 0235411 et 6 tampons Scotch-Brite vert épais ref. 0235409. Démonstration sur www.sanstrousanstrace.com



TÉL. : 02 99 35 64 5
WWW.HYGIALIM.COM

CONTACT@HYGIALIM.COM

Foie gras de canard entier au piment d'Espelette **Rougié**

Pour sa recette de l'année, Rougié a souhaité réunir deux produits emblématiques du Sud-Ouest, le foie gras de canard et le piment d'Espelette. Un mariage original qui capitalise sur les caractéristiques communes de ces deux produits d'exception : la délicatesse et la force de caractère. Le piment d'Espelette laisse échapper des parfums évoquant la tomate, le pain grillé ou encore le foin séché. Le résultat est intense, subtil avec le piquant chaud, sans agressivité, et le goût naturellement corsé du foie gras. Avec ce produit, Rougié invite les chefs à un voyage gustatif et esthétique qui illustre à merveille le Pays basque. Cette création originale vient compléter l'offre de produits mi-cuits proposée par Rougié, qui continue à privilégier une présentation optimisée et artisanale. Son 'Origine France' conforte sa qualité irréprochable. De surcroît, la fermeté du foie permet un tranchage et des mises en situation totalement nets. Ce produit se conserve jusqu'à un an à une température de 2 °C.



Le produit se conserve jusqu'à un an à une température de 2 °C.

WWW.ROUGIE.COM

LHR **Emploi**

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

JEUDI 10 MARS 2011
 de 9 H à 18 H



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

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



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

Contact : 01 45 48 64 64 • lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr

ORGANISÉ PAR

**L'Hôtellerie
 Restauration**

**AU CENTQUATRE
 104 RUE D'AUBERVILLIERS
 PARIS 19^E**

WWW.LHR-EMPLOI.FR

EN BREF

Jean-Michel Wilmotte élu homme de l'année par la 'Revue des vins de France'



De gauche à droite : Guy Savoy, Jean-Michel Wilmotte et Paul Dubrule.

En 2006, l'architecte **Jean-Michel Wilmotte** est chargé de redessiner le chai et le cuvier du château Cos d'Estournel, grand cru classé de Saint-Estèphe, dans le Médoc. Le résultat ? "Une cathédrale de verre, de bois et d'acier - les trois matériaux du monde viticole - conçue pour pouvoir conduire toutes les étapes de la vinification par gravité. Il démontrait ainsi comment l'architecture pouvait améliorer la production et donc la qualité d'un cru à la notoriété bien établie", commente un expert en vin. L'architecte avait déjà signé avec succès la rénovation du musée des Quais Hennessy à Cognac (16), dix ans auparavant. Depuis, sa griffe a séduit **Jacky Lorenzetti**, au château Pédésclaux à Pauillac (33), **Paul Dubrule**, au domaine de La Cavale à Cucuron (84) ou encore **Guy Savoy**, qui lui a confié les travaux de son nouveau restaurant à l'Hôtel de la Monnaie (Paris, VI^e). Il vient d'être élu Homme de l'année par la *Revue des vins de France*, qui salue son travail sur les chais. Son titre lui a été remis dans les salons de l'hôtel Bristol.

Concours international du gamay : 148 médailles pour la France



Quelques-uns des 148 médaillés français.

Pour la 1^{re} édition du concours, qui s'est tenu dans le cadre du Sirha, le vin français a décidément le vent en poupe. "Dans de nombreux pays, l'un des premiers critères de sélection d'un vin est le cépage. Le gamay correspond parfaitement au goût actuel : un vin fruité, gouleyant, peu tannique mais présentant une complexité intéressante et une réelle aptitude de garde. Le concours visait aussi à inciter les viticulteurs, en France et dans le monde, à planter du gamay", a déclaré **Dominique Capart**, président d'Inter Beaujolais. Il a dévoilé le palmarès du 1^{er} Concours international du gamay : 167 lauréats (42 grand or, 57 or et 68 argent). Grâce aux cuvées des producteurs des régions du Beaujolais, du Val de Loire, de la vallée du Rhône ou encore du Sud-Ouest, la France a reçu 148 médailles (38 grand or, 51 or et 59 argent). Les appellations du Beaujolais ont été largement plébiscitées avec 122 médailles (dont 30 grand or). Du côté de l'étranger : 4 grand or, 6 or et 9 argent. Ce sont les vins suisses qui ont fait l'unanimité auprès des dégustateurs, puisque 18 de ces médailles leur ont été décernées.

"UNE BELLE PREMIÈRE", SELON LE CHEF NICOLAS LE BEC

Corinne Bernard et Éric Sapet, duo vainqueur du 1^{er} concours du Meilleur vigneron cuisinier

Lyon (69) L'exercice visait à mettre en avant les associations mets et vin. Treize duos unissant un vigneron à un cuisinier se sont affrontés, lors du salon Sirha, devant un jury présidé par le chef doublement étoilé Nicolas Le Bec.



Le duo vainqueur : **Éric Sapet**, restaurant La Petite Maison de Cucuron à Cucuron (84) et **Corinne Bernard**, Cave Balma Venitia à Beaumes-de-Venise (84).

*J*e suis heureuse que cette première édition ait eu lieu, nous avons mûri cette idée il y a quelques années avec **Michel Chapoutier**. Grâce aux deux salons réunis - Sirha et Place des vins -, cet événement permet d'allier le côté culinaire aux vins. Un projet abouti", déclare la directrice du Sirha, **Marie-Odile Fondeur**, lors de la remise des prix du concours du Meilleur vigneron cuisinier. Treize duos associant un vigneron à un chef concourraient pour

l'épreuve, le 26 janvier, à l'espace Cuisines en scène du Sirha. L'objectif du concours ? Faire découvrir la diversité des mariages possibles entre la cuisine gastronomique et les vins de Rhône-Alpes et Bourgogne. Durant six heures, les vignerons-cuisiniers se sont affrontés sous les yeux du public et d'un jury de professionnels présidé par le restaurateur deux étoiles *Michelin*, **Nicolas Le Bec** : "C'est une belle première, on a vu des mariages et des découvertes intéressantes", estimait-il.

Le vigneron cuisine, le chef coach

L'association vin et mets était définie au préalable. Le vigneron devait cuisiner seul, avec interdiction au chef de l'aider, en dehors d'indications orales. Coachée par le restaurateur **Éric Sapet**, restaurant La Petite Maison de Cucuron à Cucuron (84), **Corinne Bernard**, Cave Balma Venitia à Beaumes-de-Venise (84), s'est vu décerner le premier prix. "Je ne suis pas une grande cuisinière, j'ai eu la chance d'être bien soutenue par mon coach", assure modestement la lau-

réate, qui ajoute : "On s'était entraînés 3 fois auparavant". Le mariage gagnant : Homard des côtes bretonnes rôti en carapace, sauce aux vertus risotto aux figues sèches et citron main de bouddha, accompagné d'un muscat de Beaumes-de-Venise. Le 2^e prix revient à **Mathieu Châtain**, domaine du Château d'or et de Gueules à Saint-Gilles (30), accompagné de **Paul Salvador**, restaurant Le Vintage à Nîmes (30). **Mathilde Bonnet**, Domaine des vigneron foréziens à Trelins (42), accompagnée de **François Gagnaire**, restaurant François Gagnaire, au Puy-en-Velay (43) arrivent en 3^e position. Les récompenses ? Des bouteilles de vins d'Inter Beaujolais, d'Inter Rhône, du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne, et du comité de pilotage vitivinicole Rhône-Alpes, 2 livres dédiés par Nicolas Le Bec, une carafe de Chef & Sommelier et un bar à vins Eurocave. **Hélène Binet**

Retrouvez l'intégralité des participants au concours en tapant le mot-clé **RTR512805** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

21 000 COUVERTS ATTENDUS EN 2011

Bob de Bourg compagnon des Pastas Party

L'appellation côte de bourg est depuis janvier le partenaire exclusif de ces dîners de célibataires, organisés dans un restaurant privatisé le dimanche soir. Un contrat de 8 000 bouteilles a été signé.

Naturellement, le chien Bob de Bourg, mascotte des vins de l'appellation bordelaise côte de bourg figure sur l'étiquette des bouteilles destinées aux Pastas Party. Le beagle rejoue même la célèbre scène de *La Belle et le Clochard* sur l'affiche annonçant les conviviales soirées dominicales destinées aux rencontres entre célibataires. Après Barilla pour les pâtes, **Éloïse Dion**, fondatrice et gérante de Pastas Party, a trouvé son partenaire vin idéal. Elle confie : "La bouteille a un tel succès que les gens veulent la ramener chez eux." Le directeur de la Maison des Bourg, **Didier Gontier**, peut avoir le sourire. La vendange s'annonce exceptionnelle. D'un côté c'est l'assurance de gagner le cœur d'une clientèle, qui forcément associera les côtes de bourg à ces moments de convivialité, de partage, voire



C'est à Bordeaux, au restaurant l'Alcazar, que **Didier Gontier**, directeur de la Maison des vins de Bourg, et **Éloïse Dion**, fondatrice et gérante des Pastas Party, ont annoncé leur partenariat.

plus si affinités'. "Ce qui est également intéressant, c'est le côté itinérant du concept et que nous pouvons faire de la promotion dans différents établissements du secteur CHR", ajoute-t-il. L'an dernier, à raison d'un à trois repas par mois selon les villes - une vingtaine en France - le concept a généré 14 500 couverts sur une centaine de restaurants. L'objectif est d'atteindre les 21 000 réservations en 2011, avec une nouvelle ville par mois : Dijon, puis Bayonne et Pau sont en tête de liste. En projet également, exporter le concept en Belgique et en Suisse. De quoi doper la vente de vins de Bourg, dont les exportations représentent aujourd'hui 18 % de la production.

Brigitte Ducasse

Le concept Pastas Party

Lancé en juin 2007, le concept s'adresse aux célibataires de plus de 23 ans pour des repas le dimanche soir. Des correspondants locaux sélectionnent les établissements en fonction de leurs capacités, décor et ambiance. Le vin et les pâtes sont livrés au restaurateur, lequel a carte blanche pour composer son menu. Pasta Party - 5 personnes au siège parisien - s'occupe de tout : des réservations enregistrées après règlement via son site www.pastaparty.fr, jusqu'à l'encadrement des soirées en passant par le plan de table établi à partir du profil de chaque participant. Le prix est de 40 € à Paris et 35 € en province.

SUR LE SIRHA

Éco-conception et économies d'énergies

Par Jean-Gabriel du Jaiflin, directeur de JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts 'Équipements et matériels en CHR : faire son choix' sur www.lhotellerie-restauration.fr

De nombreux industriels se sont penchés avec succès sur l'éco-conception et les économies d'énergies, tout en innovant sur leurs matériels comme :

- **Bourgeois** avec la gamme Zénith, qui recouvre 13 références, dont 2 modèles à énergie gaz. En effet, ce fabricant s'est engagé dans une démarche globale d'éco-conception. Le four Zénith est aujourd'hui le seul four mixte éco-conçu du marché à être certifié selon la norme NF 01-005.
- **Hobart** innove avec la gamme Premax axée sur la voie de l'écologie et de l'environnement ainsi que le confort de travail des utilisateurs. Le dernier-né de cette série est un lave-ustensiles très innovant. Trois brevets ont été déposés pour cet appareil ; une triple filtration Genius X², un cycle de lavage VapoClean+, avec système d'hygiène intégré qui utilise des pastilles désinfectantes. Mais la nouveauté réside dans une capacité accrue grâce à des bras de lavage latéraux et un système intuitif de glissières pour les bacs Gastronormes. Selon le constructeur, cette innovation accroît la capacité de chargement jusqu'à 75 fois par rapport aux autres machines du marché.
- **Meiko, Charvet, Comenda, Girbeau** innovent pour enrayer la course à la surpuissance inutile.
- Les cuiseurs vapeurs GN 1/1 haute pression **Metos, Hobart, Salvis, Frima, NKI, Rosinox, Sitram, Telfer** mettent en avant les économies engendrées par ce type de cuisson très rapide.
- Les inoxiers comme **Sofinor** et **Tournus** ont innové dans la conception de leur production. La table de dressage brevetée de Sofinor permet une plus grande fluidité dans l'organisation du travail améliorant ainsi son confort.



Bourgeois avec la gamme Zénith.



La table de dressage brevetée de Sofinor.

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez le compte-rendu de la conférence : 'Le rôle de l'équipement dans les préoccupations sanitaires et nutritionnelles' en tapant le mot-clé **RTR712877** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Et encore...

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez

- 'Des monte-plats innovants chez **Etna Fapel**' en tapant le mot-clé **RTR312893**
- 'Le confort des jeunes enfants = le calme au restaurant avec **Kodif**' en tapant le mot-clé **RTR412894**
- 'Démonstration de Katsumi Ishida sur le stand Rougié World Tour' en tapant le mot-clé **RTR612777** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Chaise bébé Kodif.



Monte-plats Etna Fapel.

Tendances et nouveautés repérées sur le salon

Par Hélène Binet

■ La praticité



Tous les arômes de la liqueur d'orange **Cointreau** sont réunis dans une formule plus concentrée. Telle une pincée d'épices, une jolie note de Cointreau Cuisine insuffle de l'audace dans les plats.

Le + : facile à utiliser, le spray permet de maîtriser précisément les dosages.

En vente à partir d'avril 2011.

WWW.COINTREAU.COM

■ Les économies



Le système de dosage Suma Optifill de **Diversey** est une solution innovante pour la plonge manuelle.

Ce type de dilution permet de distribuer automatiquement le produit en fonction du débit d'eau du robinet.

Le + : une seule bouteille permet de remplir 156 bacs de plonge de 40 litres.

WWW.DIVERSEY.COM

■ L'élégance

XY Black de **Guy Degrenne** est une ligne subtile et raffinée, tout en sobriété et élégance, avec un parti pris affirmé pour des tables au style original.

Le + : grâce au dépôt de nitrure de chrome, les couverts deviennent jusqu'à 4 fois plus résistants contre les rayures et bénéficient d'un effet de coloration qui résiste à tous les usages et au lave-vaisselle.

WWW.GUYDEGRENNÉ-HOTEL.COM

■ La personnalisation



Textures, couleurs, saveurs se combinent pour apporter une véritable valeur ajoutée aux cocktails et préparations culinaires. Ces petites billes d'alginate renferment toute la puissance des arômes **Monin** et permettent en un geste de sublimer cocktails ou plats.

Le + : les billes Monin apportent une solution clé en main innovante et changent du traditionnel sirop.

WWW.MONIN.COM

■ Le gain de temps



Avec sa nouvelle dose individuelle micro-ondable, **Christian Potier** répond aux besoins et exigences des restaurateurs en terme de naturalité (sauces cuisinées sans conservateur ajouté et sans colorant).

Le + : cette large gamme de 15 recettes permet de gagner du temps (mise en œuvre en 10 secondes au micro-ondes ou en 2 minutes au bain-marie) et un coût fixe maîtrisé. Disponible en portions de 50 g.

WWW.CHRISTIAN-POTIER.FR

■ La tendance



Les bougeoirs **Moodies** en silicone sont esthétiques et ultra-résistants aux chocs et à la chaleur. Ils mettront les tables en valeur et ne manqueront pas de susciter la curiosité des clients.

Le + : ces bougeoirs s'utilisent en intérieur comme en extérieur.

WWW.DUNI.COM

■ La nouveauté



Cette nouvelle gamme de terminaux Ingenico sans contact de **Cib Ingénierie** permet de traiter directement sans aucune connexion supplémentaire des transactions par carte bancaire ou module sans contact. Il suffit de présenter une carte ou un bracelet RFID Monepass sur le dessus du terminal et le paiement s'effectue en un instant.

Le + : l'hygiène et la rapidité s'en trouvent considérablement améliorées.

WWW.CIB-INGENIERIE.FR

FIL ROUGE DE CETTE RÉUNION : LA RECONNAISSANCE D'UN SECTEUR À L'IMAGE CONTRASTÉE

La CPIH 44-85 a le vent en poupe

Orvault (44) C'est au lycée professionnel Nicolas Appert que l'organisation professionnelle a tenu son assemblée générale annuelle. Débats nourris, autour de la formation notamment.



Yvonnick Briand, président de la CPIH 44-85, Serge Poignant, député UMP de la Loire-Atlantique et Gérard Guy, président de la CPIH, le 31 janvier, au lycée Nicolas Appert.

Challenge réussi pour Yvonnick Briand, président de la CPIH 44-85, qui, pour la première fois, a organisé, lundi 31 janvier, une assemblée générale ouverte le matin aux enseignants, formateurs, responsables d'écoles et de CFA, et aux élèves. Les deux tables rondes, emmenées par Jean-Yves Duval, animateur des congrès nationaux de la Confédération, ont donné lieu à une confrontation intéressante. Pas de tabous, mais une volonté d'exprimer son ressenti et sa propre expérience. De l'orientation à l'intégration, l'envie de donner envie et de comprendre les difficultés de recrutement prévalait... La formation est un vrai sujet de société, chaque participant en est conscient. Quatre jeunes sont intervenus, tous en 2^e année de BTS et convaincus d'avoir fait le bon choix, et ont pointé du doigt la problématique du stage. Margaux garde un souvenir exceptionnel de son passage à l'Hôtel Parc Victoria de Saint-Jean-de-Luz (64) et au Moulin de Mougins, à Mougins (06). "J'ai fait un bac général économique, avant d'intégrer l'école hôtelière. La cuisine, c'est ce que je voulais faire mais autour de moi, on était surpris parce que je ne savais pas distinguer une échalote d'un oignon. Quand j'étais en stage, j'ai rencontré des gens passionnés qui avaient vraiment envie de me faire partager ce qu'ils faisaient et cela n'a fait que confirmer ce que j'imaginai". L'étudiante du lycée Nicolas Appert reconnaît qu'elle a eu de la chance, citant un étudiant qui a fait "quatre mois à l'appétitif".

Nombre d'adhérents en hausse

Au chapitre alternance, Gérard Guy, président de la CPIH, regrette que l'État ait abandonné l'agrément. "Régis Marcon réclame la formation obligatoire des tuteurs et il a raison." Cathy Violin, responsable du secteur restauration au sein de la chambre des métiers et de l'artisanat de Loire-Atlantique, explique qu'elle propose une formation des tuteurs. "Au Cifam [centre de formation d'apprentis de Sainte-Luce, NDLR], nous formons une vingtaine de personnes par an". C'est peu, bien sûr, mais il est souvent difficile pour un professionnel, salarié ou patron, de se libérer trois jours durant. De plus, il faut que les contrats mentionnent le nom du véritable maître d'apprentissage ou tuteur... Entre autres constats. Robert Touchet, président des restaurateurs de la CPIH, estime que les jeunes doivent intégrer la filière cuisine ou salle le plus tôt possible. Un adhérent

de la CPIH pense qu'il est impossible d'être patron d'un petit établissement et de prendre un apprenti ou un stagiaire chez soi. Un intervenant gronde : "Les centres de formation devraient s'inquiéter quand ils placent un 4^e apprenti dans un établissement où il n'y a que le patron en cuisine et un commis..." Le bac pro en trois ans n'échappe pas aux piques. Qui a tort, qui a raison ? Pour une partie de l'assistance, le bon sens serait de suivre d'abord un tronc commun et de laisser au jeune le temps de découvrir les différents métiers...

Au programme de l'après-midi : l'intervention de Serge Poignant, député UMP de la 10^e circonscription de Loire-Atlantique, un résumé des actions du Fafih, la mutuelle avec un éclairage applaudi de Valérie Judel, directrice d'HCR Prévoyance et Santé ou encore un appel de Michel Ochart, de la CPIH Loire-Atlantique, en faveur des machines à sous récréatives... Dans son intervention, Yvonnick Briand s'est félicité de l'augmentation du nombre d'adhérents dans les deux départements qu'il chapeaute (Loire-Atlantique et Vendée), avant d'énumérer d'autres sujets de satisfaction : "Désormais, les discothèques ne sont plus soumises à une décision individuelle du préfet pour pouvoir fermer à 7 heures", mais aussi : "la période d'autorisation des terrasses estivales est allongée à Nantes du 15 avril au 15 octobre". La CPIH 44-85 a notamment lancé une campagne d'affichage au slogan : "Faites comme chez vous, en terrasse, pensez aux voisins : baissez le ton, merci". En outre, elle adhère pleinement, à la charte de recrutement et de fidélisation mise en place par la Confédération. En clôture de journée, le micro est revenu au président confédéral qui a salué chez Yvonnick Briand et son bureau le "goût de l'innovation" et le fil rouge de cette réunion : la reconnaissance d'un secteur à l'image contrastée. "Celui-ci reflète parfaitement la réalité" et s'inscrit dans l'esprit du prochain congrès national de Tourcoing, dont l'objectif est de 'Faire aimer nos métiers'. Gérard Guy a terminé en s'inquiétant toutefois de "l'émiettement du paysage syndical". "Nous devons lucidement, tranquillement et en dehors de toute passion, nous interroger. Le moment n'est-il pas venu de nous rapprocher les uns des autres ? De bâtir des passerelles ? Afin de former un front syndical uni et puissant pour mieux faire entendre notre voix ?" Un rapprochement dans lequel chacun doit conserver sa personnalité.

Sylvie Soubes

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie
Restauration

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

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

Nom :

Adresse :

Code postal & Localité :

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

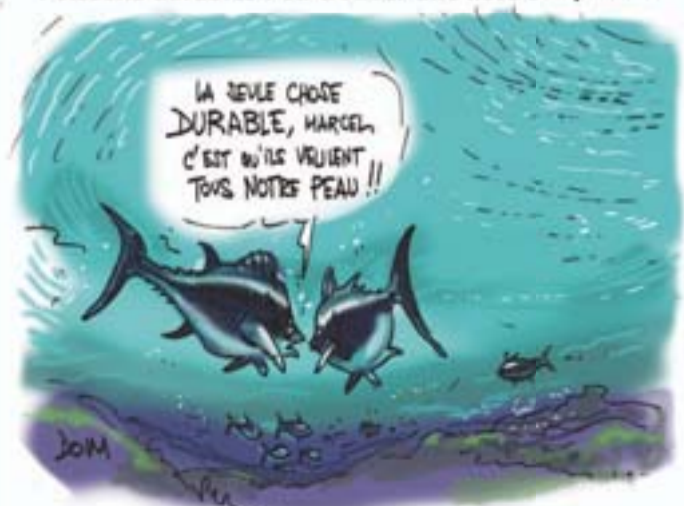
N°

Date de validité : /

3 derniers chiffres au dos de la carte :

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Poissons durables : où trouver une liste complète ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé **RTK3335** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr