



Frédéric Simonin.

FRÉDÉRIC SIMONIN
CHEF DE L'ANNÉE
AU GUIDE PUDLOWSKI PARIS

FACE AUX DIFFICULTÉS D'APPLICATION

PAGES 2-3

LA MISE EN CONFORMITÉ AUX RÈGLES DE SÉCURITÉ INCENDIE REPORTÉE À 2015 ?

Jeudi 3 février, à l'Assemblée nationale, lors des questions orales au Gouvernement, **Jean-Luc Reitzer**, député UMP du Haut-Rhin, a relayé la demande de la profession concernant un nouveau calendrier pour la mise en conformité incendie et accessibilité

des petits hôtels, "qui, la plupart du temps, sont implantés dans des zones particulièrement fragiles", a rappelé, en connaissance de cause, le parlementaire alsacien. La réponse est venue de **Pierre Lellouche**, secrétaire d'État chargé du Commerce extérieur, qui

a annoncé que le Premier ministre **François Fillon** avait demandé la mise en place d'une mission d'évaluation qui se prononcera sur l'opportunité ou non d'harmoniser les dates. Pour Jean-Luc Reitzer, la cohérence des échéances serait "la sagesse".

RÉSERVATIONS EN LIGNE, CHÈQUES-CADEAUX, APPLICATION IPHONE

PAGE 4

Les Logis affichent leur modernité



L'année 2010 a été riche pour la Fédération internationale des Logis : nouveau site internet, augmentation de 25 % du chiffre d'affaires de la centrale de réservations, extension du réseau aux Pays-Bas et en Espagne, rachat de la marque Auberges de pays. En 2011, après avoir édité leur guide papier à 750 000 exemplaires, les Logis s'approprient à lancer une application pour iPhone et mobiles. Un début d'année prometteur.

Jacqueline Roux,
présidente de la Fédération
internationale des Logis.

Krystel Blondeau, directrice
générale de la Fédération
internationale des Logis.



© THIERRY SAMUEL

2 ET 3 MARS À PARIS

PAGE 13

Sandwich & Snack Show affûte ses couteaux



Porte de Versailles à Paris (XV^e), cette 12^e édition du salon de la restauration rapide et de la consommation nomade abordera les tendances d'un marché qui représente 40 % du chiffre d'affaires global de la consommation alimentaire hors domicile.

FORTE DE 700 ÉTABLISSEMENTS

PAGE 6

Une Fédération des franchisés Accor en force de proposition pour le groupe

FOIRE AUX QUESTIONS

PAGE 32

Vos interrogations et nos réponses sur la mutuelle et les salaires

VALSE À TROIS TEMPS

PAGES 38-39

Le Synhorcat refuse le tempo des hausses sur les droits musicaux

OLYMPIADES DES MÉTIERS

PAGE 35

Les Français de la profession en lice pour la finale internationale

ALCOOL ET TABAC

PAGE 33

Vingt ans après son entrée en vigueur, le nécessaire respect de la loi Évin

FINALES RÉGIONALES

PAGES 36-37

Les sélections du concours Malongo du Jeune Professionnel du café

Échéances

L'urgence deviendrait-elle une notion à géométrie variable ? Selon l'arrêté de juillet 2006 qui impose la date limite du 4 août 2011 pour la mise en conformité des établissements aux règles de sécurité incendie, les travaux à effectuer bénéficiaient d'un large délai de cinq années.

De nombreux hôteliers, les principaux intéressés, mais également des restaurateurs, ont alors engagé les investissements nécessaires, et de toute façon obligatoires, souvent en recourant à des financements externes.

À l'approche de la date de mise en application définitive de ces obligations, il faut bien constater qu'un nombre élevé d'établissements, pour des raisons économiques, financières, techniques ou par pure attitude de procrastination, ne seront pas prêts pour le rendez-vous du 4 août prochain.

Il est vrai qu'entre temps, l'adoption d'un nouveau classement hôtelier plus contraignant est venue s'ajouter à la liste des investissements indispensables à réaliser pour l'année suivante, avant d'entamer la troisième étape consacrée à l'accessibilité, prévue pour 2015.

Il était tentant de solliciter la bienveillance des pouvoirs publics, et la question écrite posée la semaine dernière au secrétaire d'État au Tourisme, Frédéric Lefebvre, par Jean-Luc Reitzer, député du Haut-Rhin, avait effectivement pour objet d'attirer l'attention du Gouvernement sur la multiplicité pénalisante des échéances pour les entreprises qui n'ont pas encore pu prendre les moyens de s'y conformer. Mais la réponse, pour lénifiante qu'elle soit, n'a rien de vraiment rassurant. Les pouvoirs publics se réservent effectivement la possibilité d'attendre les résultats d'une mission d'évaluation où sont parties prenantes à la fois les ministères de l'Économie, de l'Écologie, du Logement et de l'Intérieur.

Cette mission devra se prononcer sur "l'opportunité d'harmoniser les calendriers de mise aux normes (...) afin que les établissements n'aient pas à envisager deux séries de travaux". Louable préoccupation qui risque fort de se heurter à un principe de réalité d'ailleurs rappelé par le Gouvernement dans sa réponse : le meilleur niveau de sécurité des citoyens. Et sur ce sujet, il n'est pas certain que les services de la place Beauveau soient disposés à de larges concessions.

Et il faudrait peut-être que la profession prenne en compte son souci d'image à l'égard d'une opinion ultra sensible, à juste titre, aux questions de sécurité. Alors que le moindre incident sur un avion peut conduire à clouer au sol la moitié de la flotte d'une compagnie, comment expliquer que les hôtels non conformes puissent encore le rester pendant quatre ans ? Quant à l'argument du risque de fermeture de 3 500 hôtels, il n'est pas scientifiquement démontré, et n'est pas non plus très valorisant pour le secteur.

L. H.

DERNIÈRE MINUTE

Deux nouveautés pour la rentrée 2011 à Tecomah

Tecomah, établissement d'enseignement de la chambre de commerce et d'industrie de Paris implanté à Jouy-en-Josas (78), ouvre ses portes les 12 et 13 mars afin de présenter ses cursus de formations dédiées notamment aux arts culinaire, de la table et du service et à l'agroalimentaire. L'occasion de présenter les nouveautés de la prochaine rentrée : le BTS hôtellerie-restauration option art culinaire, arts de la table et du service et le CAP restauration option cuisine, tous deux en deux ans et en alternance.

WWW.TECOMAH.FR

100^e anniversaire de Paulette Castaing, la dernière 'mère lyonnaise'



Alain et Véronique Alexanian entourent Paulette Castaing, leur premier employeur.

À l'hôtel-restaurant le Beau Rivage à Condrieu, **Paulette Castaing** décrocha sa première étoile Michelin en 1956, la seconde en 1964. Cette grande dame de la cuisine française, une vraie 'mère lyonnaise' comme certains professionnels aimaient à le dire, fêtera son 100^e anniversaire le 14 mars prochain. Sa fille **Danièle**, ses petits-enfants et arrières petits-enfants, aidés par quelques-uns de ses anciens proches collaborateurs, ont décidé d'organiser un déjeuner, le samedi 26 mars 2011, à l'institut Vatel de Lyon, pour lui rendre hommage. Pour y participer, contacter **Pascale Gineys** : 3290 chemin de l'Aubressin, 38121 Reventin-Vaugris
PASCAL.GINEYS@WANADOO.FR

Décès de Martin Cantegrit

C'est avec tristesse que nous venons d'apprendre le décès accidentel de **Martin Cantegrit**, à l'âge de 70 ans. En 1968, Martin Cantegrit créait à Paris Le Récamier, un restaurant dédié au bœuf bourguignon, au jambon persillé, aux rognons de veau... Grand défenseur de la cuisine française traditionnelle, pendant plus de trente ans, il fut l'âme de cette institution devenue depuis la Cigale Récamier. L'Hôtellerie Restauration présente ses sincères condoléances à sa famille et ses proches.

Décès de Bernard Baillot

Ancien patron du restaurant La Bourgogne et chevalier du Mérite agricole, **Bernard Baillot** est décédé le 6 février à l'âge de 72 ans. La cérémonie religieuse sera célébrée le 10 février à 9 h 45 en l'église Saint-Rémi de Maisons-Alfort. Elle sera suivie de l'inhumation au cimetière d'Esnon, dans l'Yonne, vers 16 h 30. L'Hôtellerie Restauration présente ses sincères condoléances à sa famille et ses proches.

3 000 À 4 000 HÔTELS RISQUENT DE CESSER

MISE EN CONFOR COHÉRENCE DU

Jeudi 3 février, à l'Assemblée nationale, lors des questions orales au Gouvernement, Jean-Luc Reitzer, député UMP du Haut-Rhin, a relayé la demande de la profession concernant un nouveau calendrier pour la mise en conformité incendie et accessibilité, des petits hôtels, "qui, la plupart du temps, sont implantés dans des zones particulièrement fragiles". La réponse est venue de Pierre Lellouche, secrétaire d'État chargé du Commerce extérieur, qui a annoncé que le Premier ministre, François Fillon, avait demandé la mise en place d'une mission d'évaluation qui se prononcera sur l'opportunité ou non d'harmoniser les dates. Pour Jean-Luc Reitzer, la cohérence des échéances serait "la sagesse".

À L'INIIATIVE D'ALAIN DUCASSE

'Tous au restaurant'

Pour la première édition, Alain Ducasse tablait sur 600 restaurants participants, mais ce sont 998 établissements qui ont été séduits par l'opération. Et ils ont fait le plein. Pour la deuxième édition, tout a été revu : changement de période, de formule et deux fois plus de restaurants participants prévus.

Votre invité est notre invité", tel est le slogan de la deuxième édition de Tous au restaurant. C'est-à-dire que les restaurateurs s'engagent à offrir un menu Tous au restaurant (hors boissons) pour le deuxième convive. Finie la formule à 20,10 € le midi et 35 € le soir. "Nous avons écouté les professionnels. Le soir, une addition à 35 € était trop élevée dans certains restaurants et beaucoup trop basse pour d'autres établissements. La nouvelle formule permet à chacun de déterminer le prix de vente du menu dédié à l'opération. De la table étoilée au bistrot, tout le monde peut participer", explique **Laurent Plan-**



L'Hôtellerie 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 Carbillet
 E-mail : pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr
VIDÉO
Cécile Charpentier
 E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION
 Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
 et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
 Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
 JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
 CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
 Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE
 n° 0910 T 79916
 Dépôt légal à parution
 Diffusion : 56 112 - ISSN 0750 - 3717

IMPRESSION
 Roto Centre - 45 770 Saran
 Capital : 1 418 141,74 €
 Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

LEUR ACTIVITÉ

MITÉ : UNE MISSION D'ÉVALUATION SUR LA CALENDRIER A ÉTÉ DEMANDÉE PAR FRANÇOIS FILLON

La question et sa réponse :

Jean-Luc Reitzer : "Monsieur le secrétaire d'État chargé du Commerce extérieur, je souhaiterais, à travers vous, interpeller le secrétaire d'État chargé notamment du Tourisme, du Commerce et de l'Artisanat, M. **Frédéric Lefebvre**, sur la mise en conformité des établissements hôteliers de cinquième catégorie, c'est-à-dire les hôtels accueillant moins de cent personnes et comptant moins de trente chambres. Pour la sécurité incendie, ces établissements ont jusqu'au 4 août 2011 pour se mettre en conformité. Pour l'accès aux personnes handicapées, ils ont jusqu'au 1^{er} janvier 2015. L'Union des métiers de l'hôtellerie et de la restauration (Umih) souhaite ardemment que l'échéance relative à la sécurité incendie soit reportée à la date prévue pour l'accessibilité, dans un souci, au demeurant tout à fait logique, de cohérence et de bonne gestion des investissements. Il s'agit d'investissements lourds et qui concernent surtout de petits établissements. Sans, bien sûr, remettre en cause le principe même de la mise aux normes, l'Umih explique que, si la réglementation n'était pas assouplie, 3 000 à 4 000 hôtels risqueraient de cesser leur activité, ce qui entraînerait la suppression

de quelque 10 000 emplois. Ma question est donc très simple : comment le Gouvernement compte-t-il répondre à cette sollicitation des hôteliers restaurateurs ?"

Pierre Lellouche, secrétaire d'État chargé du Commerce extérieur. "Vous l'avez rappelé, Monsieur le député, la loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées ainsi que l'arrêté du 24 juillet 2006 renforcent les règles de sécurité incendie applicables aux établissements relevant du public et crée des obligations d'aménagement qui concernent l'ensemble du parc hôtelier français. Un récent rapport du Contrôle général économique et financier consacré à l'applicabilité des réglementations nouvelles visant l'hôtellerie en France a effectivement dressé des perspectives préoccupantes, soulignant le risque de fermeture de 3 500 établissements sur 17 000, particulièrement sur les territoires les plus fragiles. C'est un risque pour l'emploi, pour l'activité économique dans le secteur hôtelier et pour nos territoires. Le ministère chargé de l'Économie accompagne le secteur de la petite hôtellerie par une campagne de diagnostic, et

les outils financiers mis en place avec le concours d'Oséo peuvent être mobilisés pour réaliser les travaux d'adaptation nécessaires. Le risque est cependant réel que des établissements ne soient pas en mesure de réaliser les travaux de mise en conformité et diffèrent tout investissement de modernisation. Il s'ensuivrait un affaiblissement du niveau général de qualité et une réduction de l'offre par cessation d'activité. C'est pourquoi le Premier Ministre a demandé que soit conduite une mission d'évaluation sur l'application des règles de sécurité à l'hôtellerie, à laquelle participent les ministères de l'Économie, de l'Écologie et du Logement, ainsi que le ministère de l'Intérieur. Cette mission devra notamment se prononcer sur l'opportunité d'harmoniser les calendriers de mise aux normes de sécurité incendie et d'accessibilité afin que les établissements n'aient pas à envisager deux séries de travaux, tout en assurant le meilleur niveau de sécurité pour nos concitoyens. Le rapport sera rendu dans les toutes prochaines semaines et ses conclusions seront naturellement partagées avec l'ensemble des élus et des organisations professionnelles, dont fait partie l'Umih."

Sy.S

RENCONTRE AVEC PARTENAIRES ET FOURNISSEURS

reprend du service

tier, directeur général d'Alain Ducasse Entreprise. Autre changement, l'opération n'aura plus lieu en juin. "Les gens ressortent d'eux-mêmes aux beaux jours. C'est plutôt après les vacances qu'il faut les inciter à venir dans nos restaurants", détaille Laurent Plantier. L'opération est donc programmée du lundi 19 au dimanche 25 septembre. Une période qui inclut "la fête de la gastronomie française prévue le vendredi 23 septembre et qui sera le point d'orgue de la semaine Tous au restaurant", estime **Alain Ducasse**.

Rassembler 2 000 restaurants

L'édition 2011 veut fédérer. Elle a derrière elle le soutien du Collège culinaire de France, de l'Umih, d'Euro-Toques, des Étoilés d'Alsace, des Grandes Tables du monde... L'objectif est de rassembler cette fois au moins 2 000 restaurants. "C'est une opération commerciale et marketing destinée à fidéliser nos clients et ça marche", témoigne **Dominique Giraudier**, directeur général du groupe Flo. L'année dernière, 20 % de nos clients ont choisi le menu dédié ; 3 à 4 % d'entre eux sont revenus par la suite. C'est une réussite totale."

À partir du 14 mars prochain, les restaurateurs pourront s'inscrire sur le site internet www.tousaurestaurant.com avec une participation forfaitaire de 100 €. Un kit de communication leur sera fourni. Il comprend un livret régional d'adresses, des stickers à apposer sur les devantures, une affiche, les formats du menu. Une campagne de communication relayera l'opération y compris à l'étranger avec le concours d'Atout France. Et entre juin et septembre, des conférences de presse seront organisées à Paris et dans les grandes villes de province avec la participation de chefs, afin de sensibiliser les clients potentiels. L'ouverture des réservations sur le site internet aura lieu début septembre. **Nadine Lemoine**

elles étaient là, souriantes et chaleureuses, pour défendre et faire connaître leur métier : **Patricia Derex** (AGGH Lyon), **Corinne Veysièrre** (AGGH Paris) et **Caroline Courtois** (AGGH Côte d'Azur) avaient donné rendez-vous aux gouvernant(e)s générales(aux) de l'hôtellerie pour une journée de rencontre avec partenaires et fournisseurs à Lyon. Des intervenants d'horizons divers

De gauche à droite : **Régis Marcon**, Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, **Dominique Giraudier**, directeur général du groupe Flo, **Jean-Bernard Bros**, adjoint au maire de Paris chargé du tourisme, **Laurent Plantier**, directeur général d'Alain Ducasse Entreprise et **Alain Ducasse**.

Congrès des gouvernantes générales : un métier de passion qui doit s'ouvrir aux jeunes

Lyon (69) L'Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie (AGGH) a réuni ses trois antennes - Île-de-France, Rhône-Alpes et Côte d'Azur -, le 5 février, pour une journée de travail avec, en filigrane, l'objectif de revaloriser la profession.



Caroline Courtois, Patricia Derex et Corinne Veysièrre, présidentes des antennes Côte d'Azur, Lyon et Paris.

ont participé aux échanges autour de thématiques visant à faire évoluer le métier. Les adhérents de l'AGGH sont régulièrement sollicités par l'association pour se rendre sur les salons professionnels, participer aux jurys d'examen et aux formations dans les écoles ou universités, en vue de promouvoir la profession. Le développement et l'ajustement des outils pédagogiques sont ici essentiels pour satisfaire les attentes des professionnels et des écoles hôtelières. "Force est de constater que notre métier a évolué de manière extraordinaire au fil des années, déclare **Nicole Spitz**, qui a fondé l'AGGH en 1977, sur le site web de l'association. La reconnaissance professionnelle de notre fonction est aujourd'hui incontestable et incontestée."

Une profession riche et polyvalente

"Il n'y a pas de parcours idéal pour aboutir à ce poste, constatent les trois représentantes des antennes régionales de l'AGGH. C'est un métier de passion sans routine, il faut aimer faire plaisir. On touche à beaucoup de secteurs, encadrement, recrutement, organisation et gestion du service d'étage, gestion de personnel. La poly-

valence est un des critères essentiels de notre profession." Et en effet, les trois présidentes réunissent des parcours atypiques : **Patricia Derex**, après avoir obtenu un BTS gestion, est restée fidèle au groupe Concorde ; **Corinne Veysièrre**, a suivi, après un bac général, les cours de l'école hôtelière de Besançon et exerce aujourd'hui au Sheraton de Roissy ; enfin, **Caroline Courtois**, titulaire d'un BTS de gestion hôtelière, a travaillé au Méridien Étoile de Paris et au Marriott Porte de Monaco à Nice, et est actuellement gouvernante à l'Hôtel Palais Stéphanie de Cannes.

Il s'agit, pour les membres de l'AGGH, d'ouvrir le métier et de donner envie aux jeunes de l'exercer, en leur transmettant sa richesse. Par nature, il n'existe que dans des hôtels classés 4 ou 5 étoiles ou des palaces. Le nombre d'employés au sein d'une équipe varie en fonction de l'établissement, mais certaines gouvernantes générales ont, comme **Corinne Veysièrre** à l'hôtel Sheraton de Roissy, une quarantaine de personnes à diriger, dans l'esprit non seulement du savoir-faire, mais du savoir être.

Sonia Delzongle

APRÈS UNE ANNÉE 2010 RICHE EN NOUVEAUTÉS

Les Logis de France affichent leur enthousiasme

Le réseau hôtelier affiche sa volonté de poursuivre sur sa lancée en 2011. Et les projets ne manquent pas.

Pour la Fédération internationale des Logis, l'année 2010 s'est achevée sur de bons résultats, notamment grâce à la hausse des chiffres de la centrale de réservations. "Le chiffre d'affaires de la centrale de réservations des Logis a atteint près de 25 M€, soit une progression de près de 25 % par rapport à 2009. Quant au chiffre d'affaires total, amené par les autres produits de la marque - chèques-cadeaux, produits Étape Affaires... -, il représente plus de 60 M€, soit 13 % en plus par rapport à 2009", explique **Krystel Blondeau**, directrice générale de la Fédération internationale des Logis. Elle ajoute que "96 % du CA de la centrale de réservations passe aujourd'hui par internet. C'est une véritable révolution que vit le secteur". Début 2010, un nouveau site internet présentant une image plus moderne a été mis en ligne : "Nous avons recensé 77 % de fréquentation en plus entre 2009 et 2010, avec près de 4,5 millions de visiteurs", précise avec satisfaction Krystel Blondeau.



Krystel Blondeau, directrice générale de la Fédération internationale des Logis.

Le réseau des Logis s'est également développé à l'international. Déjà présent dans cinq pays, il s'est engagé aux Pays-Bas (42 établissements) et en Espagne (13). Dans la continuité, les Logis ont racheté la marque Auberges de pays en décembre dernier. "Les deux labels présentent de nombreux points de convergence, comme leur implantation, leur statut. Les Auberges de pays - 30 établissements - sont indépendantes. Elles sont libres de rejoindre notre réseau ou non. La marque Auberges de pays va devenir une thématique au sein des Logis", développe Krystel Blondeau. Outre la partie hôtelière des Logis, la restauration a été valorisée, notamment via l'opération Les Ateliers gourmets réalisée au

profit de la Ligue contre le cancer. Neuf Logis ont été mis en valeur grâce à des cours de cuisine, en présence d'un chef Logis et d'une personnalité de renom. L'opération a récolté 13 000 €.

Des projets pour 2011

Après une riche année 2010, il ne s'agirait pas de faiblir. La sortie du guide tiré à 750 000 exemplaires devrait permettre de maintenir le rythme. "Notre clientèle reste encore très attachée à ce support", précise **Jacqueline Roux**, présidente de la Fédération internationale des Logis. Le guide des Logis d'exception sortira en mars prochain. "Très prochainement, nous aurons une application iPhone et mobiles. Nous sommes en train de finaliser le projet", confie Jacqueline Roux. Un début d'année prometteur.



Jacqueline Roux, présidente de la Fédération internationale des Logis.

AVEC 16 000 VISITEURS

Une première réussie pour Festivitas

Mulhouse (68) Le salon de l'œnotourisme et des saveurs a fermé ses portes avec des objectifs atteints. Une pléiade de chefs se sont succédé au piano sous la houlette du parrain du salon : **Olivier Nasti**.

Le pari est réussi. Les organisateurs comptaient sur 15 000 visiteurs pour cette première édition, ils furent 16 000. Il faut dire qu'avec 250 exposants (130 pour les vins, 120 pour les voyages), le salon haut-rhinois a tapé fort pour sa première édition. La partie Saveurs y est pour beaucoup. Il y a déjà plus d'un an, les organisateurs avaient fait appel au chef du Chambard à Kaisersberg (1 étoile *Michelin*), **Olivier Nasti**, pour parrainer cet événement. Très enthousiaste, le seul chef MOF de la région a fait appel à ses camarades pour des démonstrations de haut niveau. **Émile Jung**, **Hubert Maetz** (Le Rosenmeer à Rosheim, 67, 1 étoile *Michelin* et président des Étoiles d'Alsace), **Jean-Marc Kieny** (La Poste à Riedishem, 68, 1 étoile *Michelin*) ou encore **Bernard Leray** (La Nouvelle Auberge à Whir-au-Val, 68, 1 étoile *Michelin* et finaliste du concours des MOF) se sont succédé au piano pendant trois jours, ainsi que de prestigieux voisins comme le chef MOF franc-comtois **Romuald Fassenet** ou le pâtissier MOF mosellan **Franck**

Fresson, représenté par **Bastien Dangelser**. Des cours, notamment d'arts de la table par le MOF **Antoine Woerlé**, ont aussi été dispensés et deux concours de cuisine, les trophées Épicure, ont été organisés.

Deux trophées pour les jeunes professionnels et les amateurs

Le premier, réservé aux jeunes professionnels, a été remporté par **Julie Heyberger**, 16 ans, et apprentie à l'Hostellerie La Pommeraie à Sélestat (67), coachée par son chef **Frédéric Morrisset**. Le thème était le Paleron de bœuf braisé à la bière farci au foie gras accompagné de dampfnüdel (petite brioche alsacienne). Le lendemain, un autre trophée a été décerné à des amateurs pré-sélectionnés qui devaient réinterpréter un plat d'Émile Jung, le Sandre à la choucroute, dans les mêmes conditions. C'est **Philippe Exertier** qui l'a emporté. De son côté, **Frédéric Voné**, sommelier de la Cour d'Alsace à Obernai (67) avait organisé, via son école des vins Edvig, des animations œnologiques, notamment autour du vignoble invité : la Bourgogne.

Flora-Lyse Mbella



Le jury du concours des professionnels entoure **Julie Heyberger**, première lauréate du trophée Épicure. De g. à d. : **Jean-Marc Kieny**, **Bernard Leray**, **Olivier Nasti**, **Romuald Fassenet** et **Laurent Haller**.

PARRAINÉ PAR MICHEL BOUJENAH

Restaurants sans frontières s'engage pour les enfants des pays émergents

Paris (VI^e) L'Assemblée générale de Restaurants sans frontières s'est tenue le 1^{er} février dernier, à l'hôtel Holiday Inn Saint-Germain-des-Prés. C'était l'occasion de faire le point sur l'année 2010, et de dévoiler les projets pour 2011.

Créée en octobre 2007 à l'initiative de **Philippe Hersant**, Restaurants sans frontières (RSF) est une organisation non gouvernementale (ONG) qui a pour vocation le conseil, la formation, l'assistance technique et l'aide financière pour la création et/ou l'exploitation de petites structures de restauration dans des pays émergents. L'association privilégie les actions qui touchent les plus jeunes (écoliers, apprentis, ...), travaille aux côtés d'associations ou de structures déjà implantées sur leur terrains d'intervention, et inscrit son action dans une démarche durable et équitable. Les ressources de l'ONG proviennent des campagnes '0,20 € par repas servi', des cotisations et dons des adhérents et de quelques opérations exceptionnelles (*Qui veut gagner des millions ?* sur TF1, le calendrier gourmand *Chef Appeal*...). Très présente pour soutenir les enfants des pays émergents, l'ONG a plusieurs réalisations à son actif, aux côtés de nombreuses autres associations. Ainsi, avec Aide et Action, elle a pu reconstruire une cantine dans l'école La Rochefoucauld de Léogane, en Haïti. Aujourd'hui, cette cantine nourrit 450 enfants par jour, et devrait en nourrir 1 000 à terme, pour un coût de



Mohamed Boumnich, président fondateur de l'association Initiatives France-Maroc, et **Michel Boujenah**, le parrain de RSF.

construction de 25 798 €. À Madagascar, RSF a travaillé avec l'association Écoles du monde pour équiper la cuisine du pensionnat de Majunga pour un montant de 15 000 €. Avec 2 000 € de plus, ils ont construit une ferme agricole afin d'approvisionner toutes les écoles de Majunga. RSF intervient également pour construire des cantines au Maroc, aux côtés de l'association Initiatives France-Maroc, à Agourai et Ait Yazem.

De nombreux soutiens

Au cours de l'assemblée générale de RSF, qui s'est tenue le 1^{er} février dernier, l'Umih 35, par le biais de son président **Patrick Perrier**, a remis un chèque de 3 380 € de

dons : "On peut faire mieux, on essaie de faire adhérer au maximum la Bretagne", s'excusait-il presque. El Rancho (11 000 €), La Pataterie (11 279 €), Exki (5 100 €) et bien d'autres encore ont également apporté leur soutien. "Nous remercions tous les restaurateurs qui s'impliquent ; c'est grâce à eux que nous arrivons au terme de tous ces projets", observe Philippe Hersant. **Michel Boujenah**, parrain de RSF, émet une idée : "Nous pourrions demander à **Edenred** [nouveau nom d'Accor Services, NDLR] de verser un centime d'euro à l'association sur chaque Ticket-Restaurant vendu." Pour 2011, **Henri Boutboul**, vice-président de RSF, a déjà trouvé des idées : "Qui veut gagner des millions ? a accepté que l'on vienne à nouveau à l'émission. Pour les dons, on pourrait aussi faire participer des sites de poker en ligne [Partouche a déjà accepté, NDLR]." L'association a effectué 89 398 € de recettes en 2010 et en a dépensé 68 244 €. D'autres projets sont à l'ordre du jour : la construction d'une cantine à Port-au-Prince (Haïti) avec Enfants Bonheur, des actions à Haïti, au Maroc et au Niger, et la mise en place de kits d'urgence. "Plus on avancera, plus on aidera ces enfants - grâce au soutien et à la fidélité de tous les restaurateurs qui aident cette jeune association", conclut Michel Boujenah. H. B.

Du 3 janvier au 31 mars 2011

AFFAIRES de PROFESSIONNELS

LES AFFAIRES R€PR€NN€NT

0€ PENDANT 6 MOIS

SUR LA LOCATION DE VOTRE UTILITAIRE PEUGEOT⁽¹⁾

• BTEC 1281455C - Automobile Peugeot 105 144 881 403 404



PEUGEOT partenaire **TOTAL** (1) Exemple pour le crédit-bail d'un Peugeot Bipper 117 L1 1.4 HDi 70 Standard neuf, hors option, au prix spécial de 11 169,50 € HT au lieu de 12 550 € HT (tarif conseillé 11A du 03/01/2011) sur 60 mois, le 1^{er} loyer mensuel payable à la livraison est de 2 233,90 € HT, **les 6 loyers suivants sont offerts** et les 53 loyers mensuels suivants sont de 177,48 € HT. Option d'achat finale en cas d'acquisition 1 116,95 € HT. Montants exprimés hors prestations facultatives. Offre non cumulable, réservée aux professionnels, hors loueurs et flottes, valable du 03/01/2011 au 31/03/2011, pour tout crédit-bail sur 60 mois et avec un 1^{er} loyer de 20% d'un véhicule utilitaire Peugeot Bipper, Partner Origin, Partner, Expert ou Boxer neuf, dans le réseau Peugeot participant, et sous réserve d'acceptation du dossier par PEUGEOT FINANCE / CRÉDIPAR - SA au capital de 107 300 016 € - RCS Nanterre n° 317 425 981 - 12, avenue André Malraux, 92300 Levallois-Perret.



PEUGEOT
PROFESSIONNEL

FORTE DE 700 ÉTABLISSEMENTS

LA NOUVELLE FÉDÉRATION DES FRANCHISÉS ACCOR S’AFFICHE EN FORCE DE PROPOSITION POUR LE GROUPE

L'arrivée de Denis Hennequin à la tête du groupe et la dynamique nouvelle impulsée au développement de la franchise ont rendu nécessaire une remise à plat de la représentation des franchisés auprès du groupe. C'est chose faite avec la nouvelle structure fédérale. À sa tête, un duo composé de Pascal Donat et Patrick Jacquier.

Sous la houlette de **Jean Dalaudière**, l'Association des franchisés Accor a toujours été un partenaire incontournable entretenant des relations informelles de bonne entente avec son franchiseur. En 2011, avec l'arrivée d'un nouveau président, **Denis Hennequin**, et l'accélération de la franchise au sein du groupe, la décision de créer une nouvelle structure s'imposait pour répondre aux défis économiques que cette dynamique implique. L'entité reposera sur les épaules de deux coprésidents, **Pascal Donat**, et **Patrick Jacquier**, tous deux propriétaires de plusieurs enseignes Accor, à Valence pour le premier et à Dijon pour le second.

Légitimité et représentativité

Après avoir déposé ses statuts début janvier, la toute nouvelle Fédération des franchisés Accor regroupe 700 hôtels et s'organise. "Nous sommes passés à l'âge adulte, déclare Pascal Donat. Devant les nouveaux enjeux économiques - besoin d'une plus grande expertise, nécessité d'une réflexion transversale sur les dossier d'actualité -, nous avons voulu donner à notre structure davantage de professionnalisme."

C'est la structure fédérale qui a semblé la plus pertinente. Coiffé par ses deux coprésidents, le nouvel organisme sera doté d'un bureau dont la fonction ne sera qu'opérationnelle. Car le conseil d'administration, composé de 12 personnes, incarnera le véritable organe exécutif : toutes les marques seront représentées en son sein, chacune proportionnellement à son poids économique dans la structure du groupe. Pour Patrick Jacquier, "il était essentiel que toutes les marques soient représentées car elles ont des expériences différentes". Par ailleurs, poursuit-il, "nous voulons être force de proposition pour le groupe Accor, et nous obtiendrons cette légitimité avec cette représentativité".

Programme de travail

Pour se donner une marge de manœuvre suffisante, la Fédération s'est dotée d'un permanent et d'un secrétaire général dont le recrutement est en cours, précise Pascal Donat. Enfin, elle a fait voter un budget, constitué à partir des adhésions et destiné à renforcer la structure en faisant appel à des expertises extérieures - statistiques,

gestion, analyses stratégiques, applications web... Une grosse part du budget sera consacrée à la communication : la Fédération veut créer son propre site internet et s'offrir les services d'une agence de presse pour mieux communiquer. Elle assurera l'organisation de la convention annuelle ainsi que d'autres événements. Pour l'heure, la Fédération cherche des bureaux à Paris. Pour la première année, un programme de travail a été arrêté, avec quatre domaines à traiter en priorité : distribution et systèmes d'information, performance et business model, plan marketing, et enfin les achats et services techniques. Bien entendu, la nouvelle fédération est née en parfaite transparence et avec la bénédiction du groupe Accor : "Le groupe a besoin de notre expertise de terrain, souligne



Pascal Donat et Patrick Jacquier, les deux coprésidents. Ce dernier explique : "Nous voulons être force de proposition pour le groupe Accor, et nous obtiendrons cette légitimité avec cette représentativité."

Pour Christophe Alaux (d.g. hôtellerie France d'Accor), une nouvelle structure qui inspire confiance

Pour **Christophe Alaux**, directeur général de l'hôtellerie France chez Accor, la création de la fédération est l'aboutissement logique du long travail engagé entre les franchisés et Accor depuis vingt ans. "Cette nouvelle structure ne vient pas de nulle part. Les franchisés du groupe Accor se sont organisés depuis longtemps. En revanche, ils l'étaient différemment, chacune d'entre elles étant représentée dans une association par marque. Les présidents s'étaient ensuite regroupés au sein d'une entité, l'Association des franchisés Accor [AFA, NDLR], aujourd'hui en voie de liquidation, dont **Jean Dalaudière** était le président et l'actif représentant." "À l'époque, poursuit-il, il y avait moins besoin de transversalité, car les sujets étaient traités par marques."



Christophe Alaux.

"Ne plus se contenter du bénévolat"

L'évolution de l'organisation d'Accor et l'apparition d'enjeux globaux tels

le revenue management, la montée en puissance des réservations sur le web, ou le développement de la franchise donnent aujourd'hui lieu à des sujets de discussion

communs à toutes les marques. "Il y a trois ans, nous leur avons demandé de réfléchir à une nouvelle forme d'organisation. Il y a dix-huit mois, prenant comme prétexte la fin de l'exercice de la mandature de l'AFA, nous avons accéléré le mouvement." En effet pour Accor, la représentation actuelle ne correspondait plus à la réalité. "Certaines marques, les plus récentes comme Suite Novotel, ne sont représentées nulle

part. Dans le même temps, l'association s'est agrandie, avec plus de 700 hôtels, et ne peut plus se contenter de bénévolat. Par ailleurs, les sujets devenant de plus en plus complexes doivent être examinés par des experts."

Dans ce nouveau projet, Accor souhaite rester en retrait "même si nous en avons proposé l'idée", déclare Christophe Alaux. "Nous n'interviendrons jamais dans l'organisation de la structure. En revanche, nous mettrons en place des groupes de travail avec les franchisés pour réfléchir ensemble à un certain nombre de sujets bien définis." À l'inverse, Accor se réserve le droit absolu de parler au nom de ses marques : "Nous sommes le franchiseur, nous avons donc la responsabilité de nos marques."

Le groupe Accor considère que la Fédération doit demeurer une plateforme d'échanges et de confrontation de points de vue. "Je suis en totale confiance", conclut Christophe Alaux.

É. de B.

Un fonds marketing pour la Fédération

Pour son premier rendez-vous avec la presse, la Fédération des franchisés Accor (FFA), créée le 7 décembre dernier, a précisé sa feuille de route pour l'année 2011, et notamment la création d'un fonds marketing à parts égales avec Accor.

À l'occasion de sa première conférence de presse, la Fédération des franchisés Accor (FFA), par la voix de ses deux présidents, **Pascal Donat** et **Patrick Jacquier**, a présenté les chantiers à mettre en route au cours de l'année 2011. Sans surprise, les dossiers à l'ordre du jour concernent la distribution, les achats et les réseaux sociaux. Pourtant, c'est le marketing qui se taille la part du lion et se voit attribuer des moyens spécifiques sous la forme d'un fonds qui sera alimenté à parts égales avec Accor. Tous les sujets concernant la marque seront abordés, ce qui restait jusqu'ici la chasse gardée du franchiseur, de même que des travaux de 'benchmarking' (gestion de la qualité) seront proposés, notamment dans le cadre des rénovations, afin de faire baisser le montant des devis.

"Nous voulons être entendus"

En revanche, la Fédération n'a pas l'intention de faire cavalier seul. Pour les deux présidents, aucune ambiguïté n'existe quant aux relations entretenues par la Fédération avec le groupe : "Nous avançons ensemble dans la même direction", note Patrick Jacquier. Pour autant, la FFA est désormais tout à fait consciente de la pression qu'elle peut exercer sur son franchiseur avec plus de 750 hôtels en franchise - près d'un hôtel sur deux en France -, un milliard d'euros de chiffre d'affaires et 50 à 100 M€ d'investissements par an. Pour Pascal Donat, coprésident, le souhait des franchisés est le suivant : "Nous ne voulons pas seulement être écoutés, nous voulons être entendus." Dotés d'une nouvelle structure et de moyens, les franchisés se situent comme le pôle d'expertise dont le groupe a besoin tout en

restant le partenaire privilégié d'Accor. Le prochain rendez-vous, la convention annuelle en décembre 2011, permettra de dresser un premier bilan.

En chiffres

750 adhérents, pour 54 000 chambres
Budget 1^{re} année : entre 170 000 et 200 000 €
Nombre moyen d'hôtels par franchisé : 3 (les plus importants ont 60 hôtels)
CA : un milliard d'euros
Investissements : de 50 à 100 M€/an

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

The image shows two overlapping forms. The top form is titled 'Bulletin de versement - Formation professionnelle' and includes sections for 'Vos coordonnées', 'Calcul de votre contribution', and 'Paiement'. The bottom form is titled 'Taxe d'apprentissage' and includes a 'Paiement' section. Both forms contain various fields for personal and professional information, as well as calculation tables and payment options.

1 collecteur



LA BOURSE

B. Loiseau
+ 2,47 % ↗

Groupe Flo
+ 0,21 % ↗

Sodexo
- 0,30 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 31-01 ET
LE 07-02-11

DES PRODUITS ITALIENS RÉSERVÉS AUX PROFESSIONNELS PROPOSÉS AUX CLIENTS

Simone Zanoni lance deux concepts à Paris

Paris (XI^e) 2011 commence très fort pour le chef du restaurant Gordon Ramsay au Trianon Palace à Versailles (2 étoiles *Michelin*) : il va enchaîner en quelques semaines l'ouverture de deux tables et une naissance.

Simone Zanoni a un moral de vainqueur. Originaire de Salo en Italie, il n'a pas hésité à s'exiler plus de dix ans à Londres, auprès de Gordon Ramsay, dans son restaurant 3 étoiles. Le chef de Cauchemar en cuisine lui propose en 2007 de se consacrer au restaurant gastronomique du Trianon Palace à Versailles. Banco. Il débarque en France et décroche 2 étoiles *Michelin* il y a deux ans. Bouillonnant d'idées, à l'image de son mentor, le voici aujourd'hui qui, tout en assurant son poste de chef, monte un restaurant-épicerie inédit avec un compatriote italien, près de la Bastille. "Ici, c'est un challenge. Ça me permet de bouger. Le plus grand danger pour un chef, c'est la routine. Travailler sur ce projet me fait avancer. Mais j'assure tous les services au Trianon", indique le nouveau patron. Il n'est pas seul dans l'aventure. Son associé Nicola Caldone importe des produits italiens haut de gamme distribués exclusivement aux professionnels (société Terra Mia). Leur projet ? Créer un lieu où, d'une part, les clients pourront acheter ces produits qu'on ne trouve pas ailleurs et où, d'autre part, ils pourront les déguster à table sur un mode convivial. Tout ce qui est dans l'assiette se trouve dans l'épicerie.

Il leur fallait ensuite trouver l'endroit. Ils ont choisi de créer le restaurant-épicerie de toutes pièces. Leurs recherches ciblées sur des quartiers animés de la capitale, les mènent rue de la Roquette, dans un pressing de 120 m². Il y a tout à faire.

Des produits exclusifs

Chez Simone e Nicola, c'est l'identité italienne qui prime. Les produits sont exclusivement transalpins. Le mobilier et le carrelage aussi. Mais



Simone Zanoni a travaillé dix ans auprès de Gordon Ramsay à Londres, et depuis à Versailles.

pas besoin de faire appel à un décorateur. Les associés savent ce qu'ils veulent tout en maîtrisant les coûts, à l'image des coussins réalisés maison à partir de chutes de tissu de grandes marques italiennes Moschino, Pucci, Prada... Ils ont investi environ 300 000 € dans la création complète du lieu.

Depuis l'entrée, le client découvre les produits, est invité à les goûter en toute simplicité. Ensuite, il peut faire ses courses, s'asseoir et déguster une assiette accompagnée d'un choix de vins entre 15 et 100 € la bouteille ou un café italien très serré, tout comme il peut se faire confectionner un plat à emporter. La livraison devrait être opérationnelle assez rapidement. Pour l'instant, l'affaire compte 8 salariés (2 chefs, 2 vendeurs, 2 serveurs et 2 plongeurs).

Le restaurant est aussi privatisable. Des prestations comme des cours de cuisine et des cocktails dinatoires sont déjà vendues. Pour un repas (entrée, plat, dessert, café, un verre de vin), le ticket moyen atteint 25 €. Une formule (entrée, plat, dessert) est proposée à 16 € au déjeuner, 18 € le soir. "Le client est libre. S'il veut choisir, côté boutique, ce qu'il a envie de déguster, on facture au poids comme s'il emportait les produits. Nous voulons que ce soit simple, surtout pas sophistiqué."

Aujourd'hui, le restaurant compte 30 places assises. 20 places supplémentaires viendront s'y ajouter aux beaux jours sur le trottoir. De l'autre côté de la rue, sur le mur de l'immeuble, les deux hommes ont l'intention de projeter des films choisis dans l'âge d'or du cinéma italien version Cinecittà, en VO, bien sûr.

Chef de cuisine au Trianon Palace, chef d'entreprise à Bastille, créateur de concepts (lire ci-

contre), Simone Zanoni vit à 100 à l'heure et multiplie les projets. Et au milieu de toutes ses activités, dans quelques jours, il deviendra père.

Nadine Lemoine

Vidéo : Cécile Charpentier

SIMONE E NICOLA

92 RUE DE LA ROQUETTE
75011 PARIS
TÉL. : 01 43 71 77 46

Simone e Nicola :
la partie épicerie.



Simone e Nicola en restauration rapide

Cette semaine, Simone Zanoni va inaugurer à quelques mètres du premier restaurant un 2^e point de restauration. Dans 35 m², il lance son bar à pâtes. "Il y en a beaucoup, mais ici, on proposera un produit différent. Pas question de réchauffer des pâtes trop cuites au micro-ondes. On a le choix entre 8 sortes de pâtes (sèches ou fraîches bio cuites à la minute) préparées dans un bouilleur à pâtes. Les sauces sont travaillées sur des plaques à induction", explique Simone Zanoni. Il y a quelques mange-debout, mais c'est avant tout un concept de vente à emporter. La portion de 120 g est vendue entre 6 et 8 €. Le chef dévoilera une recette de pâtes sur le contenant isotherme en carton épais. Des pâtes que le client pourra aussi acheter à... la boutique. L'investissement est de 150 000 €.

GLOBE-TROTTER ISSU DE QUATRE GÉNÉRATIONS DE BOULANGERS

Une première boutique pour Gontran Cherrier

Paris (XVIII^e) Le talentueux pâtissier, ancien de chez Alain Passard et Alain Senderens, s'installe sur la butte Montmartre.



Gontran Cherrier devant sa boutique à Montmartre.

Gontran Cherrier se souvient de la boulangerie-pâtisserie de son grand-père en front de Manche au Luc-sur-Mer : il suffisait d'ouvrir la porte pour que les embruns viennent saler la pâte en détrempe. Ce trentenaire normand a grandi dans les meilleures farines au sein d'une famille de boulangers et de pâtissiers de-

puis quatre générations. Il était donc normal qu'il atterrisse au milieu des moulins de Montmartre. Règne sur ces hauteurs de la capitale une pléiade de lauréats du prix de la Baguette de Paris. Un sésame qui permet de devenir pendant un an le fournisseur officiel du Président de la République. "Je connais Arnaud Delmontel [lauréat 2007, boutique 39 rue des Martyrs et 57 rue Darnémont] et Djibril Bodian [lauréat 2010, Le Grenier à pains, 38 rue des Abbesses]. J'aime ce qu'ils font, mais je propose des produits très différents", explique celui qui se verrait bien, un jour pro-

chain, livrer aussi son pain au 55 de la rue du Faubourg Saint-Honoré.

Voyages, voyages

Le jeune homme a le goût du travail et une solide formation acquise à l'école Ferrandi, aux Grands Moulins de Paris, puis dans les cuisines de l'Arpège et de Lucas Carton. Il étanche sa soif de voyages grâce aux centres de production ou aux programmes de formation aux métiers de la boulangerie qui lui ont été confiés en Russie, en Roumanie, au Maroc ou en Chine. Un goût de l'ailleurs que l'on retrouve dans ses pains au curry et céréales pour accompagner les viandes, ou aux pois chiches et citron pour les poissons. Il propose aussi des buns colorés au paprika et à la coriandre ; vert acide au jus de roquette et graines de courge ; noir d'encre de seiche et de nigelle,

"une graine couramment utilisée dans la fabrication du pain au Liban", explique le boulanger globe-trotter.

Son visage angélique et sa silhouette longiligne font de lui un chouchou des médias qui lui confient des émissions ou des rubriques culinaires sur Canal +, Cuisine TV ou M6. Gontran Cherrier conseille aussi de grandes marques de l'agro-alimentaire (Géant Vert...) et est l'auteur de plusieurs livres chez Hachette Pratique. Sa première boulangerie-pâtisserie a ouvert le 18 décembre dernier et pourrait être le laboratoire expérimental d'une chaîne en devenir.

François Pont

GONTRAN CHERRIER, BOULANGER

22 RUE CAULAINCOURT
75018 PARIS
TÉL. : 01 46 06 82 66

WWW.GONTRANCERRIERBOULANGER.COM

“UN GRAND CHEF PREND SON ENVOL”, DIT DE LUI GILLES PUDLOWSKI

Frédéric Simonin, chef de l'année du guide “Pudlo Paris 2011”

Le guide *Pudlo Paris*, tiré à 12 000 exemplaires, sera en librairie dans une quinzaine de jours. En avant-première, Gilles Pudlowski dévoile son palmarès parisien.

Chef de l'année

Frédéric Simonin, Simonin, XVII^e

“Un grand chef prend son envol. Il ne faut pas le manquer.”

Révélation de l'année

Guillaume Guedj et **Shinichi Sato**, Passage 53, II^e

“Leur morceau de bravoure ? Un mini-foie gras poché dans le lait avant d'être cuit au four, sur lequel on verse un jus de rhubarbe. Bref, un choc entre le doux, le mou, le moelleux, le consistant et l'acidité vibrante.”

Jeune chef de l'année

Christopher Hache, Les Ambassadeurs, XVII^e

“À 28 ans, cette tête bien faite et bien pleine compose une partition néo-classique, précise, fraîche, légère, somptueuse, épaulée par une équipe performante.”

Table étrangère de l'année

Roberto Rispoli, Il Carpaccio, au Royal Monceau, XVII^e

“C'est l'événement italien de l'année : une réouverture en fanfare sous la griffe de **Philippe Starck**, et Roberto Rispoli, ancien de **Ducasse** à L'Andana, en chef inspiré.”

Table étrangère de l'année

Toyomitsu Nakayama, Toyo, VI^e

“Toyomitsu Nakayama, qui fut le chef d'Issé, puis du couturier Kenzo, s'est mis à son compte, créant un événement nippon au carrefour Montparnasse-Vavin.”

Rapport qualité-prix de l'année

Philippe Damas, Philou, X^e

“Pour 25 euros, on goûte des mets épatants sur un mode ménager léger.”

Maître d'hôtel de l'année

Jean-Marie Ancher, Taillevent, VIII^e

“Taillevent possède toujours le meilleur service de Paris. Aux commandes, Jean-Marie Ancher, 36 ans de maison, qui remplace feu **Jean-Claude Vrinat** avec efficacité et mimétisme.”

Sommelière de l'année

Estelle Touzet, Le Meurice, I^{er}

“Elle était sommelière en second, elle est devenue la première du Meurice et la première dans notre cœur. La petite Estelle Touzet nous a bluffés par la pertinence de ses choix.”

Bistrot de l'année

Clément Vidalon et **Cécile Delabre**, le Bouchon et l'Assiette, XVII^e

“Le menu-carte du midi est court (deux entrées, deux plats et deux desserts) et séduisant. Clément et Cécile savent dénicher les bons produits. Bref, c'est accrocheur, bien pensé, innovant, peu cher et traditionnel à la fois.”

Frédéric Simonin, désigné chef de l'année pour le guide *Pudlo Paris 2011*.

Boulangier de l'année

Rodolphe Landemaine, Maison

Landemaine, IX^e et XI^e

Boulangier de l'année

Dominique Saibron, Saibron, XIV^e

Fromager de l'année

Éric Lefebvre, La Fromagerie de Paris, XII^e

Pâtissier de l'année

Sadaharu Aoki, Aoki, V^e et VI^e

Chocolatier de l'année

Patrick Roger, VI^e, VIII^e, XVI^e

Événement de l'année

Jean-François Piège, Paris VII^e

“Le lieu ? Charme et confort mêlés : la grande table élitiste des temps modernes. Il y a là vingt couverts à peine, une cuisine ouverte derrière des grilles de fer forgé ajourées, un menu dit ‘la règle du jeu’, décliné en produits d'aujourd'hui. Bref, c'est un univers à part, un ovni dans le concert parisien de la haute cuisine.”

Le *Pudlo Paris 2011*, (Michel Lafon, 18,50 €), en vente en librairie et sur internet (amazon.fr, fnac.com, etc.)



Gilles Pudlowski présente le *Pudlo Paris 2011*.



Vous cherchez un **EMPLOI** dans
L'HÔTELLERIE RESTAURATION ?



ENTRÉE LIBRE
SE MUNIR DE CV



Stalingrad - Lignes 2 et 5
Marx Dormoy - Ligne 12
Riquet - Ligne 7

Salon
LHR Emploi

JEUDI 10 MARS 2011 • 9 H-18 H

AU CENTQUATRE

104 RUE D'AUBERVILLIERS • PARIS 19^E

Un événement organisé par **L'Hôtellerie
Restauration**

Préparez votre visite sur

WWW.LHR-EMPLOI.FR

CONCOURS

Appel à candidatures pour le prix Goût et Santé

Ce concours valorise les artisans des métiers de bouche qui s'engagent dans une démarche prenant en compte l'intérêt nutritionnel de leurs produits. Il met en avant des préparations innovantes qui contribuent, par leur contenu nutritionnel et leurs qualités gustatives, à l'équilibre alimentaire et au bien-être. Le 26 septembre prochain, le jury élira trois lauréats. Ceux-ci se verront remettre une dotation plus importante que les années précédentes : 10 000 € pour le 1^{er} prix, 7 500 € pour le 2^e, et 5 000 € pour le 3^e. Les dossiers d'inscription sont disponibles sur le site www.maaf.fr, rubrique Professionnels et entreprises ou par e-mail : concours.prix_gout_sante@maaf.fr. Clôture des inscriptions le 31 mai 2011.

2^e édition du concours Création et Saveurs

Anne-Sophie Pic, présidente du concours Création et Saveurs 2011.

Depuis le 15 décembre et jusqu'au 25 mars, les professionnels de la restauration, âgés de plus de 18 ans, peuvent s'inscrire (par courrier ou par internet) au concours Création et Saveurs, présidé cette année par Anne-Sophie Pic. Chaque dossier doit comprendre : recettes dactylographiées, fiches techniques, photos en haute définition et bon d'économat. L'annonce des huit sélectionnés aura lieu le 15 avril 2011, pour une finale le 11 mai 2011. Les candidats devront ensuite réaliser, entres heures et quarante-cinq minutes un plat à base de turbot et de crème supérieure 35 % UHT Professionnel (pour 6 personnes) et un dessert à base de mascarpone Galbani (pour 6 personnes). Le vainqueur se verra offrir un voyage gastronomique dans un pays scandinave pour deux personnes, d'une valeur de 6 000 € ; le 2^e, un séjour découverte à La Maison Pic à Valence, avec une journée dans les cuisines, d'une valeur de 2 000 € ; et le 3^e, un week-end gastronomique pour deux personnes d'une valeur de 1 000 €.

www.concourscreationetsaveurs.fr

"J'ÉCRIS ENFIN MA PROPRE PARTITION", SE RÉJOUIT-IL

Yoann Conte chez lui dans La Nouvelle Maison de Marc Veyrat

Veyrier-du-Lac (74) En février 2009, Marc Veyrat annonce vouloir prendre du recul avec la haute gastronomie et ferme les portes de sa maison des bords du lac d'Annecy. Quelques mois plus tard, pourtant, les convives s'attablent à nouveau dans La Nouvelle Maison de Marc Veyrat : Yoann Conte, élève de l'homme au chapeau noir, est en place. "Il a du talent, je veux qu'il réussisse", s'enthousiasme ce dernier. Rencontre avec le nouveau patron des lieux.

Propos recueillis par Jean-François Mesplède

L'Hôtellerie Restauration : Comment vivez-vous dans cette maison rendue célèbre par Marc Veyrat ?

Yoann Conte : Si on me l'avait prédit il y a dix-sept ans, lorsque j'étais commis, je ne l'aurais pas cru ! Marc Veyrat m'a pourtant proposé de reprendre son restaurant. Comme il dit, je suis "tombé du chapeau", et le feeling est passé. Il m'a prêté sa maison et, maintenant, cela prend une autre dimension car nous commençons à exister par nous-mêmes. Nous avons repris les recettes de Marc Veyrat - ce qui était une sécurité - mais en y ajoutant nos créations.

Où en sont vos relations avec Marc Veyrat ? À ce sujet, on a tout entendu...

Il m'a beaucoup aidé, c'est un homme au grand cœur, souvent de bon conseil. Les gens n'aiment pas trop quand un jeune commence à réussir, alors, on raconte tout et son contraire. Il est là, nous avons eu des différends, mais tout va bien désormais. Je gère la maison, le personnel et je continue à avancer ainsi, en rêvant d'étoiles.

Votre cuisine est-elle un copié-coller de celle de Marc Veyrat, ou avez-vous pris vos distances ?

Beaucoup de ses élèves sont marqués par sa philosophie : le terroir, une vie paysanne qu'il a transcendée dans l'assiette. Si l'on n'est pas attentif, on peut passer à côté. Or, on a un devoir de transmission.

Yoann Conte, au bord du lac d'Annecy.



Ma cuisine renvoie à la nature et a une forte connotation herbacée. Mais, si je reprends les plats phare de Marc Veyrat, j'y apporte aussi ma touche personnelle. Le plus dur, au-delà d'être chef de cuisine, c'est de devenir chef d'entreprise et de veiller à tout dans la maison. C'est un gros paquebot que l'on a repris le 23 mai 2010.

Quel est aujourd'hui votre statut par rapport à la maison et où situez-vous vos envies ?

Je suis chef-propriétaire, la prochaine étape sera de racheter le fonds de commerce. Je ne suis pas là pour faire un sprint, mais un marathon.

LA NOUVELLE MAISON DE MARC VEYRAT

13 VIEILLE ROUTE DES PENSIÈRES

74290 VERRIER-DU-LAC

TÉL. : 04 50 09 97 49

WWW.YOANN-CONTE.COM

"Reprendre l'Éridan, un défi sportif"

Quand Yoann Conte reprend, en mai 2010, les cuisines de l'Auberge de l'Éridan (ou Maison de Marc Veyrat), beaucoup ne donnaient pas cher de sa peau. Il faut dire qu'il fallait avoir la foi pour relancer un établissement fermé depuis deux ans et demi. "Il a fallu tout rénover, repeindre, replanter et réorganiser la terrasse, créer une carte ni trop chère, ni trop prétentieuse. Un travail monstre que l'on a réalisé en à peine un mois avec mes fidèles seconds, Damien Guegan et Antony Trezy. Tout cela avec un petit budget car je ne disposais que de mes économies", explique Yoann Conte. Mais il aime les challenges. Sportif de haut niveau, il participe à des épreuves extrêmes, comme le Tour du Mont-Blanc (TMB), 124 km à pied, sans s'arrêter, sans dormir, pendant trente heures. "Reprendre l'Éridan, c'est un peu pareil : un défi sportif." Côté cuisine, la créativité est au rendez-vous. "J'écris enfin ma propre partition. Je suis complet quinze jours à l'avance, les comptes sont au vert." Il a su convaincre une clientèle difficile, marquée par Marc Veyrat : "Ils ont accepté que je crée ma propre identité." Le chef au chapeau ne peut qu'être heureux : "Yoann Conte est un chef à part entière, il a du talent." C'est ce que pensent aussi les clients, conquis. Fleur Tari

DES ASSOCIÉS CURIEUX ET PASSIONNÉS

Saturne, bien dans son temps

Paris (II^e) Dans ce nouveau restaurant, un chef et un sommelier défendent avec conviction leur cuisine végétale et leurs vigneron.

Il semble loin le temps où Ewen Le Moigne et Sven Chartier servaient quelques couverts chez Racines (Paris, II^e), le mini-bistrot de Pierre Jancou. C'est là qu'ils se sont rencontrés en 2008. Grâce à leur audace et à l'intervention d'un partenaire financier, ils ouvrent leur restaurant en septembre 2010 après six mois de travaux. Mobilier et sol en chêne clair, murs blancs rehaussés de luminaires noirs contemporains, tables dressées avec sobriété, puits de lumière grâce à l'immense verrière, bibliothèque-cave à vins. Le décor est épuré. Le chef Sven Chartier (24 ans) travaille dans un espace ouvert sur la salle : pas un détail n'échappe aux clients. "On a besoin de lumière pour travailler, nous avons donc tout ouvert. Nous voulions voir les réactions des clients et réagir en fonction." La cave affiche près de 500 références, dont 90 % de vins nature, "des vins vivants qui ont besoin de se sentir bien", selon Ewen Le Moigne (27 ans), le Breton qui distille ses conseils en salle et ne manque pas de défendre les vigneron à l'occasion.

Une cuisine végétale, pure et digeste

En entrée, Gnocchis, chèvre frais râpé et cresson en crème et à cru, suivi d'un Pavé de lotillon, poireau crayon brûlé et émulsion d'œuf fumé, accompagné d'une tombée de chou de Pontoise et d'épinards. En dessert,

Purée d'héliantis (cousin du topinambour), pépites de chocolat, crème glacée noisette et mousse de lait. La cuisine de Sven Chartier saisit les tendances d'aujourd'hui, accords inattendus, affrontements du cru et du brûlé, saveurs fumées... Formé aux côtés d'Arnaud Daguin à l'He-gia à Hasparren (64), puis d'Alain Passard à l'Arpège (Paris, VII^e), il cherche et s'affirme dans ses expériences et ses fortes convictions. "On est curieux d'aller voir ce qui nous entoure, les légumes, les algues, les baies. On veut tout savoir de l'origine du produit et connaître vraiment ce que l'on cuisine" Le chef travaille en direct avec des artisans et a en projet un potager dans la baie du mont Saint-Michel. En salle, une succession de détails montre une volonté de se démarquer : un excellent pain servi légèrement tiédi, des eaux peu connues, une carte de vins qui propose

aussi des bières artisanales et des cidres, ou un café ultra serré en provenance de l'Arbre à Café, servi avec une madeleine au miel. Des débuts pleins de promesses et d'ambition.

Caroline Mignot

SATURNE

17 RUE NOTRE-DAME DES VICTOIRES

75002 PARIS

TÉL. : 01 42 60 31 90

La salle du Saturne est très lumineuse.



LE TRAITEUR AJOUTE UNE CORDE À SON ARC

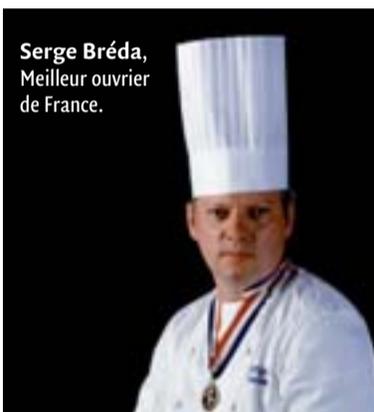
Curty's passe du côté des traiteurs fabricants

Créé en 1996, le traiteur événementiel parisien franchit un nouveau cap de son développement en rachetant le laboratoire de pâtisserie du Meilleur ouvrier de France, Serge Bréda, à Saint-Ouen. Objectif : répondre aux exigences les plus pointues de ses clients.

Jusqu'à traiteur assembleur, Curty's passe dans le camp des traiteurs fabricants. Il avait toujours travaillé avec des fournisseurs, mais il a décidé de racheter en septembre dernier le laboratoire de pâtisserie du Meilleur ouvrier de France **Serge Bréda**.

"Nos chemins se sont croisés et nous avons fini par nous pacser", commente le pâtissier qui a travaillé chez Fauchon, toujours à la tête du labo de 750m² qu'il a créé il y a une trentaine d'années. "Les clients voulaient de plus en plus du sur-mesure, mais le fait de travailler avec des prestataires posait des problèmes de réactivité, de souplesse, d'où l'idée d'avoir un labo", explique **Bruno de Vaubernier**, co-directeur de Curty's. Les objectifs ? Pouvoir être réactif et développer la fabrication en interne. Le traiteur spécialisé en événementiel devrait d'ailleurs, peu à peu, remplacer ses fournisseurs, dans le domaine du sucré, par une fabrication maison de qualité supérieure. La force de ce partenariat est de miser sur une collaboration gagnant gagnant. D'un côté, Serge Bréda, reconnu dans le secteur, apporte son expertise sur la qualité technique des produits de l'autre, Curty's complète avec ses compétences sur la forme, le design

Serge Bréda, Meilleur ouvrier de France.



et sa connaissance des nouvelles tendances. Ensemble, ils planchent sur un nouveau catalogue et proposent du sur-mesure. "Les clients sont ravis d'avoir quelque chose qui colle vraiment à leur événement", remarque **Virginie Crestia**, chargée de communication pour l'enseigne.

Un partenariat gagnant gagnant

La suite ? "Nous voulons développer l'activité et la notoriété de Curty's, explique Bruno de Vaubernier, le sucré, pour l'instant, en s'affirmant, créant des choses qui vont surprendre, et développer en parallèle l'activité sous-traitance pour d'autres. Dans un 2^e temps, d'ici à un an, nous restructurerons le laboratoire pour pouvoir faire du salé et nous recruterons un chef cuisinier." Fort de son positionnement de traiteur événementiel créatif, Curty's a une base qualité forte et une pointe d'originalité supérieure à la moyenne pour se distinguer de ses confrères. Les idées ne manquent pas : "Nous voulons être encore plus créatifs, aller plus loin dans les produits et, pourquoi pas, développer une marque sucrée avec une boutique", conclut Bruno de Vaubernier.

Julie Gerbet

Les Émotikrocs, des sucettes croquantes et colorées



Les Émotikrocs : à chaque humeur sa couleur, son goût, sa sucette...

Heureux, fatigué, coléreux, étonné, amoureux... Cette nouvelle gamme de sucettes affiche la couleur. À chaque personnage imprimé sur du papier alimentaire et collé sur la sucette correspond une humeur, une couleur et un goût (l'Émotikroc Heureux est rose vif et parfumé aux pétales de roses, l'Émotikroc Fatigué orange est aux zestes d'orange et au gingembre confit...). À la nougatine et au chocolat blanc, ces sucettes ludiques s'inspirent des réseaux sociaux où les internautes expriment leur humeur du moment.

WWW.CURTYS.COM

UN NOUVEAU SITE WEB

Les charcutiers traiteurs s'ouvrent aux nouvelles technologies

La Confédération nationale des charcutiers traiteurs a profité de son assemblée générale pour lancer son nouveau site internet.

Pour combattre les idées reçues sur leurs produits, les charcutiers traiteurs ont décidé de communiquer. Rassemblés au sein de la Confédération nationale des charcutiers traiteurs (CNCT), ils ont créé leur nouveau site internet.



Les consommateurs peuvent ainsi y découvrir des informations sur la charcuterie et la santé, des recettes présentées par des Meilleurs ouvriers de France charcutiers traiteurs, des conseils et des astuces pour choisir et trouver des ingrédients, comment les présenter, etc. Les internautes pourront aussi retrouver l'agenda des événements concernant la charcuterie (foires, salons, concours, dégustations...), des informations sur les produits des régions françaises, et l'annuaire des charcutiers traiteurs et des traiteurs de réceptions en France.

Un nouveau site internet pour jouer la transparence vis-à-vis des consommateurs.

Besoin d'authenticité

Pascale Hebel, directrice du département consommation du Crédoc (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie), a présenté les nouvelles tendances de consommation des Français, qui s'orientent vers une cuisine plus authentique. Voici ses conseils : mettre en avant les produits de charcuterie pouvant être utilisés comme plat principal (boudin, saucisse, jambon blanc...), proposer des produits pour des apéritifs dînatoires, des produits snacking et travailler sur la conservation (sous-vide, conserves...) car les consommateurs font leurs courses moins souvent.

Julie Gerbet

WWW.CHARCUTIERS-TRAITEURS.COM



16°, 2° et -18° !

PRENEZ LES 3 !
ambiant, frais, surgelé
DANS UN MÊME CAMION
SANS VOUS DÉPLACER

Une seule commande, une seule facturation, une seule livraison
Par un seul et même fournisseur

RCS Créteil 433 827 332

N°Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL

TRANS GOURMET
Engagé à vos côtés

www.transgourmet.fr

TENU PAR UNE STAR DE LA TÉLÉVISION GRECQUE

Evi Evane, la belle cuisine hellène nouvelle génération

Loin des clichés, la star de la cuisine grecque Dina Nikolaou fait voyager la cuisine de son pays au cœur de Paris, dans son restaurant Evi Evane, qu'elle tient avec sa sœur Maria.

Élève en Grèce pour son émission télé de cuisine quotidienne, **Dina Nikolaou** administre son restaurant parisien dans la plus grande discrétion. Non loin du Quartier latin, où pullulent les 'faux' restaurants grecs, son bistrot tord le cou aux idées reçues. Ici, point de vaisselle cassée ni de rabatteur, mais une auberge familiale qui fait la part belle à une cuisine grecque "plus moderne, moins complexée, moins stricte et plus légère". À l'opposé des clichés, la carte imaginée par Dina mise sur des classiques revisités comme le Tarama blanc au citron confit, le Filet de poulet enroulé de feuilles de vigne et farci à la feta et aux poivrons rouges, la classique moussaka préparée d'une façon très digeste ou la Mousse au chocolat à l'huile d'olive. "Une cuisine comme chez nous, comme à la maison", insiste l'ancienne élève du Cordon bleu.



Maria, la brune, et Dina, la blonde : les sœurs Nikolaou prônent une cuisine grecque "plus moderne, moins complexée, moins stricte et plus légère".

En découdre avec l'image d'une cuisine peu élaborée

Propriétaire depuis une petite année d'un restaurant gastronomique à Athènes, Omikron, Dina fait des allers-retours entre la Grèce et la France, où elle vient une fois par mois. Pour la gestion quotidienne, sa sœur **Maria** s'occupe de tout : la salle comme les vins, dont moult crus locaux pour aller avec les plats.

En ouvrant leur ambassade en 2006, les sœurs Nikolaou avaient envie d'en découdre avec l'image qu'ont les Français de la cuisine de leur patrie, "une cuisine peu élaborée, pas à la mode". Pari tenu : en douceur, en proposant des spécialités retravaillées et cosmopolites, Dina et Maria ont réussi, comme ces femmes dont les portraits ornent les murs de leur charmante auberge.

Julie Gerbet

Biographie

Née en Grèce, **Dina Nikolaou** est arrivée en France à l'âge de 20 ans pour suivre des études de marketing à l'ISEG. Éprise de cuisine depuis sa petite enfance, sa passion finira par la rattraper : ses études terminées, elle suit des stages d'art culinaire au Cordon bleu, à l'école Ritz Escoffier,

chez Alain Ducasse Formation et à l'école Lenôtre. À Athènes, où elle passe aujourd'hui le plus clair de son temps, elle anime depuis cinq ans sa propre émission quotidienne de cuisine, collabore avec le magazine *Gastronomos* et le quotidien *Kathimerini* et enseigne à l'école professionnelle de cuisine

Chef d'œuvre. En France, elle a animé une série d'émissions diffusées sur Cuisine TV (*Ma cuisine grecque*) et publié un livre (*Grèce, cuisine familiale et traditionnelle*) en 2008 aux éditions Minerva. Depuis un an, elle est à la tête de son propre restaurant, Omikron.

EVI EVANE

10 RUE GUIGARDE

75006 PARIS

TÉL. : 01 43 54 97 86

WWW.EVIEVANE.COM

APRÈS AVOIR CONNU LE SUCCÈS OUTRE-MANCHE ET AUX ÉTATS-UNIS

Avec Yoom, les dim sum débarquent à Paris

La première cantine de raviolis chinois à la vapeur a ouvert ses portes rue des Martyrs. Un concept convivial que l'on doit à Mikaël Petrossian et Benoît Guilbeau.

"I n'y a qu'à Paris que des restaurants de dim sum n'existaient pas", affirme en cœur **Mikaël Petrossian** et **Benoît Guilbeau**, les créateurs de Yoom. Partant de ce constat et s'inspirant de concepts présents à New York ou à Londres (notamment Ping Pong, une chaîne qui remporte un franc succès outre-Manche), ils ont monté ce restaurant de dim sum, raviolis chinois cuits à la vapeur, avec la ferme intention de faire découvrir aux 'frenchies' ces "petites bouchées si fondantes et si conviviales". Ouvert en septembre 2010, Yoom se veut une cantine hongkongaise urbaine à la décoration décalée. Grandes tables d'hôte, banquettes de couleur, lanternes, murs de briques, assiettes s'inspirant d'images de propagande communiste... L'identité graphique et visuelle, conçue en collaboration avec les designers **Virginie Bergeaud** et **Hélène Aymer**, joue la fusion Europe/Asie.

Raviolis à l'esturgeon et au sésame noir

À table, la carte se cantonne presque exclusivement aux bouchées vapeur servies dans des paniers en bambou, mis à part quelques accompagnements (salade d'aubergine au sésame, riz gluant en feuille de lotus...). Un an de travail à plein temps a été nécessaire aux deux associés pour mettre au point des recettes, "uniques et personnelles", inspirées de leur propre expérience. La carte se décline en deux parties : une 'traditionnelle' proposant des recettes classiques (har gau à la crevette, raviolis pékinois au porc...) et une 'moderne' avec des créations maison (bœuf au gingembre, poulet au satay, deux champignons ou encore, en clin d'œil à la famille Petrossian, à l'esturgeon et au sésame noir).

Pour permettre une traçabilité complète et garantir une hygiène impeccable, Mikaël et Benoît font tout fabriquer dans un laboratoire à Angers et livrer au restaurant trois fois par semaine. Les dim sum sont ensuite cuits sur place à la vapeur et à la commande. "Nous avons centralisé un maximum afin d'avoir une constance sur la



Benoît Guilbeau (à gauche) et Mikaël Petrossian (à droite) sont à l'origine de cette cantine hongkongaise décalée.



qualité", expliquent les deux entrepreneurs. Ce qui devrait également leur permettre de dupliquer le concept plus facilement. Ils ne cachent pas d'ailleurs leur intention d'en ouvrir un deuxième prochainement, dans un autre quartier de la capitale, mais "sans faire du copié-collé". **Ju. G.**

YOOM

20 RUE DES MARTYRS

75009 PARIS

TÉL. : 01 56 92 19 10

Un cadre trendy qui sert d'écrin aux raviolis vapeur de Yoom.

EN BREF

Tout savoir sur le sushi



L'étude de Gira Conseil sur le sushi en France est une première. Ce produit, plébiscité par les amateurs de cuisine saine et exotique, semble en vogue. Mais quelle est la réalité de ce segment de marché ? On découvre que le sushi ne compte finalement aujourd'hui en France 'que' 1 580 points de vente strictement spécialisés. Ils réalisent un total de 864 M€ de chiffre d'affaires. Le phénomène est avant tout francilien, puisque 66 % des points de vente sont implantés en Île-de-France. La région Paca prend la deuxième position avec 8 % des points de vente, suivie par la région Rhône-Alpes, avec 6 %. Les chaînes représentent moins de 10 % de ce marché, avec 132 points de vente sous 7 enseignes différentes. Le sushi n'est donc pas encore un marché de masse. Les réticences des consommateurs français existent bel et bien. Selon l'étude du cabinet dirigé par **Bernard Boutboul**, les sondés se déclarent encore peu fans du poisson cru, ils évoquent ensuite des doutes irrépressibles concernant la sécurité alimentaire et trouvent le produit très cher. Un cahier de tendances instructif. Prix : 239,20 €.

WWW.GIRACONSEIL.COM

Comprendre la consommation alimentaire hors domicile

Gira Conseil publie un numéro hors série pour cerner en quelques pages le fonctionnement et les enjeux de la restauration d'aujourd'hui : restauration commerciale, collective, hôtelière, automatique, livrée ou rapide, les circuits alimentaires alternatifs, le marché du sandwich et de la pizza...

Quelques chiffres :

- 78,9 milliards d'euros HT : c'est le chiffre d'affaires de la CAHD (consommation alimentaire hors domicile) en 2009 ;
- 45 % des actes d'achat en restauration rapide s'effectuent en vente à emporter ;
- 3 % : c'est le nombre de repas que les Français consomment en dehors de leur domicile à plus de 30 € TTC, boissons comprises ;
- 2,09 millions : c'est le volume de plateaux-repas vendus en Île-de-France par an. Le cahier de tendances est en vente au prix de 119,60 €.

WWW.GIRACONSEIL.COM

LES 2 ET 3 MARS PROCHAINS

LE SANDWICH & SNACK SHOW
AFFÛTE SES COUTEAUX

(Paris XV^e) Organisée par Reed Expositions, la 12^e édition du salon promet d'être encore plus révélatrice des dernières tendances en matière de snacking et de consommation nomade en Europe. Des animations et du contenu viendront rythmer ces deux jours à la porte de Versailles.

Les enseignes de restauration rapide n'ont pas le monopole du snacking : nombre de commerçants traditionnels l'ont aujourd'hui adopté pour fidéliser leur clientèle. En développant une offre complémentaire, ils ont ainsi trouvé une nouvelle jeunesse. Pour preuve, 80 % des boulangeries et traiteurs proposent aujourd'hui une offre de sandwicherie, une activité qui ne cesse de se développer. Le secteur de la restauration rapide prend également de l'ampleur : 31,2 milliards d'euros, c'est le chiffre d'affaires du marché en 2010, soit une croissance de 58,4 % depuis 2004. La restauration rapide pèse aujourd'hui près de 40 % du chiffre d'affaires global de la consommation alimentaire hors domicile.

Les grands rendez-vous

Le Sandwich & Snack Show sera l'occasion de mettre en avant le sandwich le plus consommé en France - le jambon-beurre -, grâce à une étude de Gira Conseil qui sera présentée, le mercredi 2 mars, par **Bernard Boutboul** à partir de 09 h 45. Parmi les autres conférences à ne pas manquer, on trouvera le 2^e baromètre nutritionnel de la restauration rapide (mercredi 2 mars à 15 h 45), présenté par **Audrey Aveaux**, directrice de l'agence Nutritionnellement. Ce pôle nutrition permettra notamment aux visiteurs de confronter le positionnement nutritionnel de leur enseigne aux résultats du baromètre nutritionnel, et de participer à des Nutri-datings : des entretiens personnalisés pour répondre à leurs problématiques nutritionnelles.

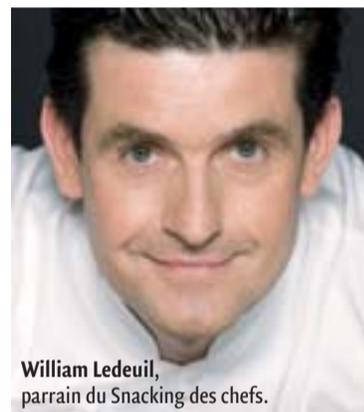
Proposé en partenariat avec CHD Expert, le panel boulangeries-pâtisseries sera mis à l'honneur cette année, notamment avec le baromètre des activités et des attentes de vente à emporter de ce segment. Une conférence sur le potentiel des boulangeries traiteurs sera proposée le jeudi 3 mars à 14 h 45. Le salon a également imaginé une animation sur le segment des boulangeries et traiteurs : le laboratoire de tendances, en partenariat avec Cate Marketing et France Snacking, qui s'axera autour de 5 pôles : les nouveaux territoires (cuisine ethnique, produits d'ailleurs), le design gourmand (intérêt pour le design des produits, leur beauté), l'ultra snack (manger encore plus vite, une nourriture efficace et raisonnable), la pensée verte (penser avant tout à sa santé, nutrition, bio, commerce équitable), et l'artisan nourricier (conserver des saveurs traditionnelles, en mêlant simplicité et rapidité). Ces tendances seront interprétées par 5 traiteurs et 5 boulangers. "Avant, on disait du snacking que c'était une manière de ne pas très bien manger, d'un point de vue nutritionnel. Depuis dix ans, les choses changent, on retrouve une nourriture saine, qualitative et chic. C'est ce que propose ce carnet de tendances", déclare **Rémy Lucas**, de Cate Marketing. Côté nouveautés, on trouvera également la Snack Aca-

demy : un concours opposant 5 concepts de restauration rapide innovants. La remise des prix aura lieu le mercredi 2 mars à 12 heures à l'espace conférences.

Enfin, de nombreuses conférences, ateliers-débats et animations auront lieu sur le site, sur des thèmes divers et variés touchant au monde du snacking. **Hélène Binet**

SANDWICH & SNACK SHOW 2011

LES 2 ET 3 MARS 2011, PARC DES EXPOSITIONS DE LA PORTE DE VERSAILLES (PARIS, XV^e), PAVILLON 5.2
WWW.SANDWICHSHOWS.COM

William Ledeuil parraine
le Snacking des chefs

William Ledeuil, parrain du Snacking des chefs.

"Le snacking évoque plein de souvenirs, de pays où la culture du repas est différente, du marché de rue à Bangkok au bar à tapas, du mezza aux antipasti. Je souhaite démontrer que c'est une cuisine saine, mais aussi instinctive, spontanée, parfumée, colorée et fraîche", déclare **William Ledeuil**, élu Cuisinier de l'année 2010 par le guide Gault Millau.

À découvrir au Snacking des chefs, 7 nouvelles 'idées snacking', autour de formules déjeuner qualitatives, innovantes et accessibles :

- **bentobox**, avec **Sakura Franck**, Sous les cerisiers, Paris (VI^e) ;
- **restauration collective à emporter**, avec **Vincenzo Battafarano**, 3CERP, Clamart (92) ;
- **le chef fait son marché**, avec **Gilles Choukroun**, MBC, Paris (XVII^e) ;
- **pizza**, avec **Fabien Martin**, champion du monde de pizzas ;
- **idée verte**, avec **Pascal Favre d'Anne**, Le Favre d'Anne, Angers (49) ;
- **idée halal**, **Mathieu Pawlak**, Le Paris, Savigny-le-Temple (77) ;
- **club sandwich**, **Federica Mancioffi**, Caffè dei Cioppi, Paris (XI^e).

La nouveauté 2011 : dans l'animation Le chef fait son marché, **William Ledeuil** (1^{er} jour) et **Gilles Choukroun** (2^e jour) feront leur shopping parmi les exposants et proposeront une recette à partir de leurs trouvailles.

Parizza, le 1^{er} salon pizza et pasta à Paris

En 2010, 25 % des visiteurs du Sandwich & Snack Show se déclaraient intéressés par l'offre 'pizza & pasta'... Il était donc temps de répondre à cette demande. C'est désormais chose faite avec Parizza. La première édition de ce salon sera intégralement dédiée à la restauration italienne, avec près de 80 exposants : pizzerias, épicerie fines, restaurants,

hôtels, catering, commerces de gros, centrales d'achat GMS et services. Plus de 3 000 visiteurs sont attendus. "Le marché de la pizza a besoin d'un salon pour bénéficier d'une véritable identité et d'une plus forte visibilité", souligne **Julien Panet**, président de l'Association des pizzerias de France et directeur de publication de France Pizza.

Trois temps forts pour cette première édition

Pour appuyer l'offre des exposants dans ce secteur, un contenu à forte valeur ajoutée et imbriqué dans les animations du Sandwich & Snack show 2011 sera proposé : une table ronde sur le thème de la pizza : un marché à fort potentiel (le 3 mars à 13 h 45) ; une Idée pizza au Snacking des chefs (le 2 mars à 16 h 45) et la finale du France Pizza Tour, en live sur le salon. **H. B.**

WWW.PARIZZA.FR

ALORS QUE L'HÔTELLERIE ÉCONOMIQUE FAIT DU SUR PLACE

Le baromètre Deloitte confirme le dynamisme des marchés 3 et 4 étoiles au mois de décembre 2010

Le haut de gamme se relève, surtout dans la capitale, où il est porté par une clientèle étrangère en évolution, quand le marché milieu de gamme et économique, surtout en province, connaît une situation plus contrastée.

L'année 2010 restera-t-elle comme celle du retour d'un cycle haussier des bénéfices dans l'hôtellerie française ? C'est ce que suggère le cabinet de consultants Deloitte dans son dernier baromètre mensuel des performances hôtelières consacré aux résultats hexagonaux pour le mois de décembre. En tout cas, les segments 3 et 4 étoiles semblent avoir bénéficié significativement des retombées d'une croissance mondiale qui échappe peu à peu aux griffes déflationnistes de la crise financière née en 2009. Néanmoins, une inquiétante stagnation pèse sur les résultats des établissements 2 étoiles. Principale destination favorisée par les bons résultats de l'hôtellerie haut de gamme, Paris a su compenser le recul de ses clientèles étrangères traditionnelles (États-Unis, Italie et Royaume-Uni) par une croissance des visiteurs venus du Moyen-Orient (+ 9 % du trafic aérien) et surtout de Chine (+ 37 % des nuitées parisiennes). "Au final, les nuitées étrangères progressent de 4,6 % à Paris", relève Deloitte.

Le 2 étoiles, laissé-pour-compte

Au sud, rien de nouveau : "Si les hausses sont moins

prononcées, en province et sur la Côte d'Azur, la croissance est également au rendez-vous", ajoute l'étude, qui évoque des hausses de RevPAR comprises entre 4 et 5 % sur le marché 3 et 4 étoiles. Le cabinet d'experts précise : "Cette phase haussière du cycle est essentiellement générée par l'augmentation de la demande, le prix moyen stagnant, voire reculant." L'hôtellerie 2 étoiles et économique en province fait, elle, figure de laissé-pour-compte de cette timide phase de reprise : "Même si les recettes hébergement sont stables, voire en très légère progression, la demande sur ces marchés s'effrite", constatent les auteurs de l'étude. Croissance moins soutenue en France qu'à l'étranger et montée en puissance des produits alternatifs - mobile home, gîtes, chambres d'hôte - constituent autant de facteurs pesant sur les demandes des clients et jouent un rôle dans la baisse de la fréquentation. Deloitte évoque enfin la dichotomie entre agglomérations : celles qui ont connu un dynamisme important en 2010 - Avignon, Bordeaux, Dijon, Metz, Montpellier, et Nice - contre celles qui ont particulièrement pâti de la crise - Angers, Le Havre, Marseille et Nancy.

Données mensuelles

Déc. 2010	4 étoiles	3 étoiles	2 étoiles
TO 2010	57,9 %	57,3 %	53,5 %
Var. / n - 1	0,5 %	0,2 %	- 2,5 %
RMC 2010	206 €	101 €	67 €
Var. / n - 1	3,2 %	3,3 %	3,0 %
RevPAR 2010	119 €	58 €	36 €
Var. / n - 1	3,7 %	3,5 %	0,4 %

Données cumulées de janvier à décembre

Janv. à déc. 2010	4 étoiles	3 étoiles	2 étoiles
TO 2010	67,6 %	67,1 %	63,6 %
Var. / n - 1	5,1 %	4,4 %	- 0,7 %
RMC 2010	221 €	99 €	65 €
Var. / n - 1	3,1 %	2,5 %	1,1 %
RevPAR 2010	150 €	66 €	42 €
Var. / n - 1	8,3 %	7,0 %	0,4 %

Hôtellerie parisienne, données mensuelles

Déc. 2010	4 étoiles	3 étoiles	2 étoiles
TO 2010	68,7 %	75,3 %	77,1 %
Var. / n - 1	- 0,2 %	- 2,7 %	- 5,1 %
RMC 2010	254 €	112 €	78 €
Var. / n - 1	4,8 %	4,3 %	3,8 %
RevPAR 2010	175 €	84 €	60 €
Var. / n - 1	4,6 %	1,4 %	- 1,5 %

Hôtellerie en province, données mensuelles

Déc. 2010	4 étoiles	3 étoiles	2 étoiles
TO 2010	47,3 %	48,7 %	48,8 %
Var. / n - 1	- 1,4 %	- 0,8 %	- 3,8 %
RMC 2010	143 €	90 €	63 €
Var. / n - 1	2,8 %	3,2 %	3,5 %
RevPAR 2010	68 €	44 €	31 €
Var. / n - 1	1,4 %	2,4 %	- 0,4 %

WWW.DELOITTE.FR

EN BREF

Les Chinois sont devenus les touristes les plus dépensiers en France

D'après Global Blue, les touristes chinois ont dépensé 158 M€ dans les boutiques hors taxes en France en 2009, soit une hausse de 47 % par rapport à l'année précédente, contrebalançant la perte entraînée par la diminution des touristes russes dont les dépenses étaient de 111 M€ (- 22,7 %).

En tant que touristes les plus dépensiers, les Chinois ont contribué pour 15 % du chiffre d'affaires du commerce hors taxes en France devant les Russes, les Japonais (99 M€) et les Américains (64 M€).

Bien que les touristes chinois occupent la première place des achats hors taxes, les Ukrainiens sont ceux qui ont le plus dépensé par personne, à savoir 1 435 € contre 1 071 € pour les Chinois. Les Saoudiens ont dépensé 1 435 € par personne, soit une baisse de 15,8 %, et se classent en deuxième position.

EN CONCURRENCE AVEC BARCELONE, MILAN ET MUNICH

La ville de Paris présélectionnée pour le Mobile World Congress en 2013

La capitale s'est positionnée pour accueillir le salon mondial de la téléphonie mobile : une démarche qui reflète un engagement croissant des acteurs institutionnels parisiens pour faire de la ville une destination de congrès internationaux.

annes, qui a organisé le Mobile World Congress entre 1987 et 2006 regrette encore le départ de ce congrès pour Barcelone. Pourtant, le voilà qui pourrait revenir en France, à Paris, et pour cinq ans, de 2013 à 2017. Pour cela, il faudrait que la capitale l'emporte sur ses trois concurrents : Barcelone donc, Milan et Munich. D'après son organisateur, GSMA (Groupe Spéciale Mobile Association), les retombées de l'événement avoisinent 1,2 milliard d'euros. Accueillir le Mobile World Congress permettrait à Paris de redorer son blason de ville de congrès. En 2010, l'événement avait attiré environ 20 000 personnes à Barcelone, et plus de 150 exposants. En 2011, plus de 200 exposants sont déjà prévus et on évoque le chiffre de 30 000 visiteurs. Les congressistes pourraient rapporter à la ville de Paris des retombées non négligeables en nuitées et en dépenses annexes : restauration, loisirs... Pour gagner, Paris mise sur un certain nombre d'atouts : ses 150 000 chambres dont l'offre a été totalement renouvelée avec l'arrivée des 'nouveaux palaces', ses 20 000 lits en résidences de tourisme, ses 5 centres de congrès majeurs, ses 2 aéroports, et une offre de loisirs incontournable. Pourtant, si la capitale française accueille de plus en plus de congrès (931 en 2009), ceux-ci restent encore très nationaux (seuls 8 % étaient à vocation internationale). Ces congrès - médicaux pour 50 % d'entre eux - ont rassemblé 757 participants en moyenne. Pour les plus gros - 5 000 participants et plus -, Paris en a recensé 19 en 2009 et ils ne représentaient que 2 % de l'activité.

Signature d'une charte pour accueillir les congrès

L'office de tourisme et des congrès de Paris a donné de nouvelles missions à son bureau des congrès pour assister et conseiller les organisateurs d'événements et impliquer la ville dans la phase de candidature des congrès importants, ce qui semble avoir été le cas pour le Mobile World Congress. C'est dans ce sens d'une plus-value en termes d'accueil aux congressistes qu'il faut lire la charte signée entre 15 groupes hôteliers et la municipalité pour "offrir le meilleur accueil aux congrès". La chambre de commerce de Paris a de son côté mis en place Viparis, un dispositif d'accueil pour les foires et salons destiné à centraliser les informations sur les centres d'expositions.

Des retombées incontestables pour le secteur des CHR

Pour les hôtels et les restaurants, ainsi que tous les partenaires du tourisme, un tel salon serait une aubaine. Les retombées sont en effet loin d'être négligeables : d'après une récente enquête réalisée par l'office de tourisme de Paris, 75 % des congressistes sont hébergés à l'hôtel, dont 44 % dans les 3 étoiles et 38 % dans les 2 étoiles. Les congressistes restent plus longtemps, soit 3,1 jours (contre 2 jours en hôtellerie classique à Paris) et dépensent plus qu'un simple touriste, soit 320,7 € par jour pendant le congrès et 344 € en séjour post-congrès.

Évelyne de Bast

LA MARQUE AFFICHE 97% DE SATISFACTION CLIENT

Accor inaugure son 900^e hôtel ibis à Tanger

Tanger (Maroc) L'inauguration du 16^e hôtel ibis au Maroc, et du 900^e dans le monde, a été l'occasion pour Denis Hennequin, le nouveau p.-d.g. d'Accor, d'annoncer les ambitions du groupe pour les années à venir.

La célébration du 900^e ibis à Tanger (Maroc) est un événement majeur pour le groupe Accor. À la fois opérateur et investisseur, le groupe est présent sur le sol marocain depuis 1996, grâce à sa prise de participation à hauteur de 35 % dans la société Risma. Accor possède un réseau de 27 hôtels dont 16 ibis dans le royaume. À Tanger, Accor n'assure que la gestion de son nouvel hôtel. C'est la société Risma qui a financé les 8,5 M€ de travaux. Cette société possède les 27 hôtels d'Accor au Maroc, qui représentent 4 % des capacités hôtelières du pays. "La stratégie de Risma est double, souligne **Marc Thepot**, vice-président du groupe. *Indépendamment de la marque ibis, nous allons nous diversifier et lancer d'autres marques : cinq Etap Hotel sont en chantier.*" Pour assurer son développement, Risma prévoit d'investir 150 M€ d'ici à 2013, avec un développement concentré sur de l'hôtellerie d'affaires dans les pôles économiques et urbains plutôt que dans les zones touristiques. Le nouvel hôtel ibis de Tanger,



Gérard Pélisson, cofondateur du groupe Accor, Denis Hennequin, nouveau p.-d.g. du groupe, et Yann Caillère, directeur général délégué zones Europe, Moyen-Orient, Afrique, lors de l'inauguration du 900^e hôtel ibis à Tanger (Maroc).

par exemple, est situé dans une zone en plein développement à proximité de la gare centrale.

70 ouvertures par an

L'événement devait aussi permettre à Accor d'insister sur le rôle moteur que joue ibis dans le groupe. "La marque ibis est le fer de lance du groupe. Son succès ne s'est jamais démenti", a observé **Yann Caillère**, directeur général délégué d'Accor. Première chaîne hôtelière en Europe, la chaîne poursuit son développement en Asie et en Amérique latine, en Afrique et au Moyen-Orient. "Nous prévoyons un rythme d'ouvertures de 70 hôtels par an", précise Yann Caillère. Car le concept ibis fait l'unanimité : "C'est la chaîne hôtelière économique la plus innovante", selon Yann Caillère. Pour 49 € (prix de lancement à l'ibis de Tanger), l'hôtel offre des services dignes des enseignes haut de gamme : qualité du lit, aménagement

Le 'regret' de Gérard Pélisson

À l'occasion de l'inauguration de l'hôtel ibis de Tanger, **Gérard Pélisson**, cofondateur d'Accor, a exprimé son regret d'avoir introduit le groupe en bourse. Commentant l'effet yo-yo des cours de l'entreprise, qui ne suivent souvent pas les résultats réels du groupe, il a déclaré : "Il faut que la finance soit à la disposition de l'entreprise et non l'inverse". Mais cette introduction pouvait-elle être évitée ? Le groupe Sieh, la société ayant développé Novotel et cofondée par **Paul Dubrule** et **Gérard Pélisson**, n'avait pas vraiment le choix quand elle a absorbé la société Jacques Borel International, elle-même cotée en bourse, pour en faire ce qui devint par la suite le groupe Accor.

Une restauration plus inventive

"La restauration dans nos hôtels manque quelque fois d'innovation", regrette **Denis Hennequin**, nouveau p.-d.g. d'Accor, il est clair qu'il faut aller trouver des idées originales ailleurs : "Regardez en Angleterre le nombre de concepts innovants que l'on y trouve. Il faut être imaginatif et aller de l'avant." Le nouveau président est également emballé par de nouveaux concepts aux venus des États-Unis, et qui l'ont totalement séduit.

astucieux dans ses 16 m². "Mais ibis, c'est aussi une marque vertueuse engagée vers la qualité et la responsabilité environnementale avec la certification de services ISO 14001, une restauration 24 heures sur 24, une connectivité dans l'espace business du coin internet, et une excellente distribution sur le web", poursuit le directeur général délégué. Et pour couronner le tout, ibis affiche un impressionnant taux de 97 % de satisfaction client.

Denis Hennequin, le nouveau président du groupe, a saisi l'occasion pour repréciser les ambitions d'Accor : "Nous devons renforcer l'identité de nos marques afin qu'elles trouvent leur véritable ADN. Il faut que toutes les marques trouvent leur place dans le paysage Accor (...). Nous devons poursuivre l'innovation permanente." Notamment en termes de restauration d'hôtel, où "il est possible de faire preuve d'inventivité". **Évelyne de Bast**

FACE À LA CONCURRENCE

À Nantes, le club hôtelier se mobilise

Inquiet devant la prolifération des résidences hôtelières, et pour mieux faire porter sa voix, le club hôtelier nantais se constitue en association et se dissocie de l'office de tourisme de Nantes Métropole.

Hébergé depuis douze ans au sein de la structure municipale, aujourd'hui en pleine mutation, le club des hôteliers nantais acquiert un nouveau statut et devient association. Derrière leur président, **Gilles Cibert**, les hôteliers veulent se remobiliser pour la destination :

"Nous sommes inquiets de l'arrivée de 650 capacités d'hébergement supplémentaires, soit 5 100 chambres, essentiellement des résidences hôtelières tombées en faillite puis confiées pour une bouchée de pain à des exploitants qui cassent les prix du marché. Aujourd'hui, on regarde, on subit, et

ce n'est pas faute d'avoir tiré la sonnette d'alarme", explique Gilles Cibert. "Septième ville de France, Nantes est aujourd'hui la 19^e ville en terme de RevPAR", ajoute-t-il.

Positiver

Déterminé, le club affiche ses ambitions : fédérer tous les hôteliers et parler d'une seule voix, être force

de proposition, défendre les intérêts de la profession pour le bien de la destination, encourager l'excellence en termes de développement durable en visant le 100 % certification, être un lieu d'échanges et d'information... "Il nous faut inventer une nouvelle locomotive pour aller plus loin, prendre de la hauteur par rapport à notre fonctionnement. Il ne s'agit pas de bâtir une forteresse pour nous protéger, mais plutôt de construire des ponts." Le dialogue est ouvert. **Anne Sallé**



Gilles Cibert, président du club hôtelier nantais, dénonce les effets dévastateurs de la défiscalisation des résidences hôtelières.

SORTE D'ESCARGOT FLOTTANT

L'Ark Hotel, le nouveau concept de l'Arche de Noé

Un cabinet d'architectes russes, Remi Studio, a inventé dans le cadre d'un programme intitulé 'architecture des conditions extrêmes' un nouveau concept d'hôtel flottant.

Un cabinet d'architectes russes, Remi Studio, a inventé dans le cadre d'un programme intitulé 'architecture des conditions extrêmes' un nouveau concept d'hôtel flottant.

Celui-ci est parfait pour répondre aux montées des eaux dues aux changements climatiques, ainsi qu'aux tsunamis. Une Arche de Noé new age, en quelque sorte. Il ressemble à une coquille d'escargot : l'hôtel est conçu sans arête ni angle. Son système d'arches et de câbles permet de répartir les pressions et d'offrir une résistance idéale en cas de tremblement de terre. Le corps du bâtiment est conçu avec des matériaux lui permettant de résister à d'importants flux maritimes et de se stabiliser à la surface de l'eau. Cet hôtel possède en effet une infrastructure qui lui permet de flotter de manière autonome sur l'eau.

Énergies propres

Enfin, l'Ark hôtel est aussi bioclimatique. Il possède toutes les propriétés d'un hôtel 'vert', utilise les énergies propres avec des systèmes indépendants permettant de lui assurer une autonomie de chauffage ou de climatisation en fonction du temps. Sur le toit de l'Arche, des cellules photovoltaïques permettent de capter l'énergie solaire et la chaleur de l'air qui est stockée dans des accumulateurs pour fournir l'énergie. Par ailleurs, sa capacité et son aménagement intérieur lui offrent des conditions de vie à bord pour plusieurs semaines. **É. de B.**



Projection du prototype de l'Ark.

[HTTP://REMISSTUDIO.RU](http://remisstudio.ru)

LA BOURSE

Accor
+ 1,78 % ↗

SBM
- 1,38 % ↘

Hôtels de Paris
+ 0,00 % →

Club Med
+ 2,36 % ↗

Groupe Partouche
+ 6,93 % ↗

ENTRE LE 31-01
ET LE 07-02-11

35 OUVERTURES PROGRAMMÉES EN FRANCE

ALL SEASONS VISE LES 100 HÔTELS EN 2011

Lancée fin 2007, la petite chaîne a fait des débuts fracassants et commence à s'exporter au-delà de nos frontières. Regards croisés entre un franchiseur et son franchisé : Stéphane Bensimon, directeur d'all seasons France, et Alain Milet, franchisé à Bourbon-Lancy (71) et Honfleur (14).

Propos recueillis par Évelyne de Bast

L'Hôtellerie Restauration : Le groupe Accor avait de solides ambitions pour all seasons. Pensez-vous avoir atteint vos objectifs d'ouvertures ?

Stéphane Bensimon : Nous sommes parfaitement en phase avec nos prévisions, avec 62 hôtels à ce jour, et nous avons connu une accélération importante au cours du mois de décembre avec 10 ouvertures.

Alain Milet, vous allez ouvrir un 2^e hôtel all seasons. Pour quelles raisons avez-vous choisi cette marque ?

Alain Milet : Je pense que ce type d'hôtel correspond à une hôtellerie moderne en phase avec l'évolution du marché grâce à son concept coloré et acidulé. En tant que franchisé, j'ai été séduit, et je souhaite ouvrir d'autres établissements selon les opportunités.

Quel est le retour de vos clients et avez-vous pu imaginer des pistes d'amélioration ?

A. M. : C'est encore un peu tôt pour le dire, puisque notre premier hôtel, à Bourbon-Lancy, a ouvert il y a trois semaines seulement et le deuxième va ouvrir à Honfleur dans quelques mois. Je pense que la marque all seasons possède des avantages à la fois sur le 'soft' - offre de services, positionnement marketing, concept tout compris - et sur le 'hard', c'est-à-dire sur les équipements et la décoration.

Cette image de modernité en fait-elle plutôt une hôtellerie urbaine ?

A. M. : Pas forcément. Mon premier hôtel est en Bourgogne ; nous ne sommes pas dans l'urbain. En revanche, ce produit correspond à une hôtellerie dynamique, qui plaît à tous les types de clients.

S. B. : All seasons n'est pas seulement réservé à une clientèle d'affaires. Notre offre non standardisée permet une grande flexibilité. Nous pouvons nous adapter à tous les marchés, que l'on soit à Paris ou à Honfleur, qu'il s'agisse d'une clientèle d'affaires ou de loisirs. Nous sommes d'abord appréciés pour le choix des localisations et en raison de notre formule tout compris.

Vous avez commencé à développer le concept hors de l'Hexagone. Allez-vous poursuivre ?

S. B. : Notre objectif en 2011 est d'atteindre 90 à 100 hôtels en France, soit 35 ouvertures supplémentaires. Par ailleurs, nous avons toujours l'ambition de créer un réseau de 350 hôtels dans le monde, dont 200 en France à l'horizon 2015.

Pensez-vous que tous ces nouveaux hôtels vont se créer en franchise, le modèle économique de la marque ? Quelle aide apporte le groupe aux nouveaux candidats ?

S. B. : La quasi-totalité de nos hôtels est en franchise, mais nous en avons tout de même 7 en filiale. En effet, le groupe souhaite rester opérateur et ne s'interdit pas d'ouvrir d'autres établissements en mandat de gestion



Stéphane Bensimon, directeur d'all seasons France : "Nous sommes très ambitieux, car all seasons est une marque rentable."

et peuvent intervenir à notre demande. Nous sommes constamment épaulés.

Quelle est l'ambition du groupe sur cette marque ?

S. B. : Nous sommes très ambitieux car all seasons est une marque rentable qui correspond tout à fait à la demande des clients, qui apprécient le design, les couleurs, et la formule tout compris. Une fois la chambre payée, ils ont accès à tout : wifi, petit-déjeuner buffet, meuble de convivialité qui permet de se servir une boisson chaude ou froide 24 heures sur 24... Notre offre familiale est un autre point fort car elle permet aux hôtels d'atteindre des taux d'occupation conséquents pendant le week-end, même si les prix moyens sont plus faibles qu'en semaine. Pour nous, le modèle all seasons est un excellent modèle de performance.

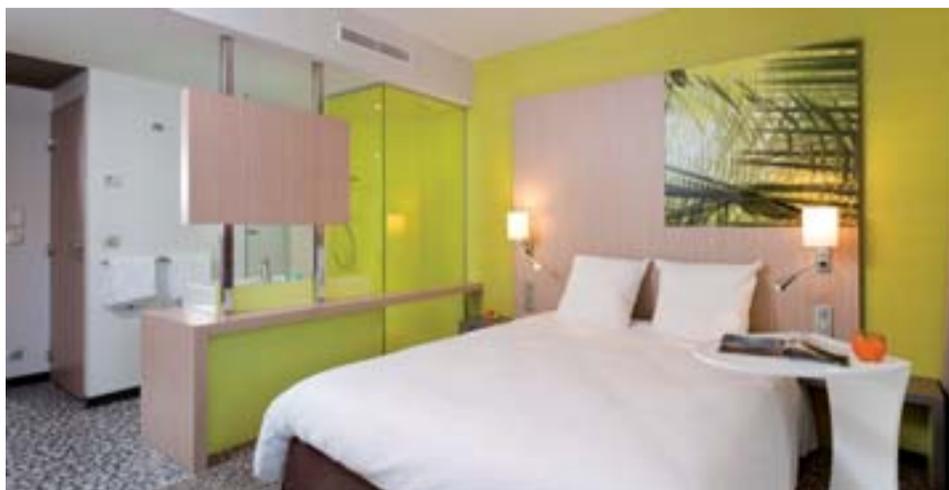
Alors que presque tous les hôtels all seasons sont en franchise, vous n'aviez pas de représentation au sein de l'Association des franchisés Accor. Pensez-vous avoir été bien représentés ?

A. M. : Effectivement, l'Association des franchisés all seasons est très récente, mais depuis le lancement de la marque, nous avons un comité des représentants et beaucoup de partenaires. Aujourd'hui, nous sommes représentés au sein de la nouvelle Fédération des franchisés Accor, ce qui va nous permettre de nous faire entendre. Mais ce ne sera pas difficile car nous avons d'ores et déjà la considération de nos pairs et du groupe.



Le coin lounge d'un hôtel all seasons (ici, à Troyes).

Une chambre d'hôtel all seasons.



Nantes

Du 20 au 23 mars 2011

PARC DES EXPOSITIONS DE LA BEAUJOIRE



Serbotel

ATLANTIQUE

LE SALON DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DE L'HÔTELLERIE

- ★ Organisé tous les 2 ans depuis 1985 par Expo Nantes Atlantique, le salon Serbotel s'est imposé comme le rendez-vous incontournable des **professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie**. Véritable carrefour d'échanges, c'est un événement convivial et propice aux rencontres avec vos clients et prospects
- ★ **30 000m² d'exposition dont 2500 m² dédiés à l'hôtellerie, arts de la table et décoration**
- ★ 8^e Trophée Serbotel des établissements de cuisine collective autogérée
- ★ 400 exposants et 31 000 visiteurs attendus

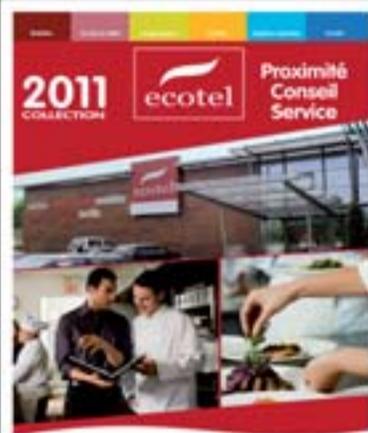
VISITEURS, DEMANDEZ VOTRE BADGE D'ACCÈS EN LIGNE

WWW.SERBOTEL.COM

EXPO NANTES ATLANTIQUE LA BEAUJOIRE



Parc des expositions de la Beaujoire
44300 Nantes
Fax 02 40 93 80 50
www.serbotel.com
www.exponantes.com



**Découvrez le catalogue 2011
8000 références !**

Proximité
Conseil
Service

**cuisine arts de la table mobilier
hygiène entretien textile**

www.ecotel.fr
ecotel@ecotel.fr
Tél. : 01 69 02 57 70

Pour vous restaurateur

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

Mobilier Inox

Lave-mains

Armoires froides

Chariots divers

Articles d'hygiène

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

L'ESPACE GROSSISTE

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

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

5 % de remise sur la 1^{ère} commande

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

**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

ACTIFH International

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

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

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

**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

Foire aux questions sur la mutuelle de branche HCR Santé

En raison du nombre important de questions que nous ont posées nos lecteurs sur la mise en place de la mutuelle de branche, nous vous proposons cette foire aux questions.

Faut-il attendre d'être contacté par les organismes assureurs ou bien devons-nous les contacter ?
Votre assureur doit vous envoyer un certificat d'adhésion avec un dossier complet afin d'affilier tous vos salariés. Ces dossiers ont été envoyés au mieux aux alentours du 27 janvier 2011. Si vous n'en avez pas encore reçu, cela ne devrait plus tarder.

Je n'ai toujours pas reçu les papiers concernant l'affiliation de mes salariés à la mutuelle, est-ce que je dois déduire la cotisation sur le mois de janvier où dois-je attendre d'avoir rempli le dossier ?
Je vous conseille de déduire la cotisation de la mutuelle sur le bulletin de paie de janvier car celle-ci est de toute façon due. Cela vous évitera d'avoir à faire un rattrapage en février et donc de déduire deux fois cette cotisation sur un même bulletin de paie.

Mes salariés me demandent le texte officiel les obligeant à rejoindre HCR Santé afin de pouvoir résilier la mutuelle qu'ils ont prise à titre individuel. Pouvez-vous me dire où le trouver ?

Il s'agit de l'arrêté du 17 décembre 2010 portant l'extension d'un accord conclu dans le cadre de la convention collective des hôtels, cafés, restaurants (n° 1979) publié au *Journal officiel* du 24 décembre 2010. Il est applicable à toutes les entreprises et à tous les salariés rattachés à la convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants du 30 avril 1977.

Quels sont les risques si l'entreprise refuse d'adhérer ou de payer les cotisations à HCR Santé pour l'ensemble des salariés ?

Si vous n'adhérez pas à la mutuelle HCR Santé, vous risquez :

- une mise en demeure par l'organisme assureur de HCR Santé dont vous dépendez du fait du non-paiement des cotisations, pouvant donner lieu à contentieux et pénalités de retard éventuels ;
- d'avoir à prendre en charge les remboursements de frais de santé du salarié qui auraient dû être versés au titre du régime obligatoire HCR Santé ;
- la saisie des prud'hommes par le salarié pour non-respect de l'employeur d'une obligation conventionnelle.

Si un salarié souhaite des garanties complémentaires, doit-il faire les démarches lui-même, ou doit-il passer par l'employeur ?

Un salarié qui souhaite prendre des garanties complémentaires à titre individuel doit s'adresser à GPS (Gestion prestation service), entreprise chargée de gérer les affiliations individuelles. Les cotisations supplémentaires seront prélevées directement sur le compte bancaire du salarié. Pour contacter GPS : www.gpam.fr • gestion@gpam.fr • n° Azur : 0 811 46 06 65

Si un salarié a une mutuelle qui offre de meilleures prestations pour un prix inférieur, est-il obligé de la quitter pour intégrer celle de HCR ?

Oui. Le fait pour un salarié d'avoir une mutuelle à titre individuel ne constitue pas une cause de dispense d'affiliation. Il n'est pas obligé de quitter sa propre mutuelle, mais il est obligé d'intégrer HCR Santé, ce qui revient à avoir deux mutuelles, donc à payer deux cotisations. Si le salarié ne veut conserver qu'une seule mutuelle, c'est obligatoirement HCR Santé. Toutefois, le salarié a jusqu'au 31 décembre 2011 pour rejoindre cette dernière. Durant ce délai, il peut soit résilier de façon anticipée sa mutuelle individuelle, en raison de son obligation d'affiliation à HCR Santé, soit attendre la date anniversaire de conclusion pour y mettre fin.

Comment faire quand un employé est obligé d'adhérer à la mutuelle familiale de son conjoint ?

Le fait que le salarié soit couvert par un régime de frais de santé familial rendu obligatoire dans l'entreprise de son conjoint ne le dispense pas de cotiser dans son entreprise à HCR prévoyance.

Doit-on aussi affilier les temps partiels ?

Oui. Seuls les employés à temps partiel ayant un salaire brut mensuel inférieur ou égal à 160 € ne sont pas obligés d'être affiliés à HCR Santé car la cotisation serait alors égale à 10 % de leur salaire.

Comment la cotisation d'un salarié à temps partiel est-elle calculée ?

La cotisation au régime HCR Santé est forfaitaire et mensuelle et ne dépend pas du niveau de rémunération du salarié. Elle s'élève à 32 €, répartis à parts égales entre l'employeur et le salarié, soit 16 € chacun. Un salarié à temps partiel doit donc payer lui aussi 16 €.

Que se passe-t-il pour un salarié à temps partiel travaillant dans deux établissements ?

Les salariés à temps partiel travaillant chez au moins deux employeurs cotisent au prorata de leur temps de travail chez chacun de leurs employeurs. Exemple : un salarié travaille 20 heures par semaine chez un employeur A et travaille 50 heures chez un employeur B. Pour l'employeur A, le montant de la cotisation sera de 10,56 € (66 %) et l'employeur B paiera le reliquat, soit 5,44 €.

Doit-on faire cotiser les extras ?

Non. Les extras sont des emplois temporaires par nature, qui ont été exclus du régime HCR Santé dans la mesure où ils ne remplissent normalement pas la condition d'ancienneté requise pour être affilié. En revanche, en cas de requalification d'un contrat d'extra en CDI, le salarié bénéficiera de l'affiliation à HCR Santé.

Doit-on payer la cotisation quand le salarié est en arrêt de travail ?

Oui. Dans la mesure où le salarié est toujours enregistré dans les effectifs de la société, la cotisation au titre de HCR Santé doit être versée, que l'employeur assure le maintien de salaire ou non. De même, en matière de congé maternité, le paiement des cotisations et les garanties sont maintenues pendant l'absence du salarié. La responsabilité du paiement de la cotisation reste à la charge de l'employeur.

Doit-on affilier un salarié en congé parental ?

Les cotisations et garanties sont suspendues pendant la durée du congé parental (3 ans au maximum).

Pour en savoir plus

- Vous pouvez consulter l'article "Mutuelle frais de santé, comment faire ?" en tapant le mot-clé RTR812620 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr
- L'arrêté du 17 décembre 2010 portant extension d'un accord conclu dans le cadre de la convention collective des hôtels, cafés, restaurants (n° 1979) est disponible sur le site www.legifrance.gouv.fr

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

INTERDICTION DE FUMER

20 ans après, la loi Évin de plus en plus contraignante

La loi du 10 janvier 1991 dite loi Évin avait posé le principe de l'interdiction de fumer dans les lieux publics, sauf dans les emplacements réservés aux fumeurs. Les associations de lutte contre le tabac ont ensuite obtenu son durcissement puis l'interdiction totale de fumer dans les établissements publics y compris les établissements conviviaux comme les cafés, bars, discothèques et restaurant depuis le 1^{er} janvier 2008.

Chacun concède maintenant que la loi Évin, à l'origine, était une bonne loi puisqu'elle permettait la cohabitation entre fumeurs et non-fumeurs. Cette loi interdisait déjà de fumer dans les lieux publics, sauf dans les endroits réservés aux fumeurs. Ces zones devaient être délimitées et correctement aérées en prévoyant un renouvellement de l'air ambiant. En outre, une signalisation apparente devait rappeler le principe de l'interdiction de fumer dans les lieux publics et indiquer les emplacements mis à la disposition des fumeurs. Cet affichage était rarement effectué et laissait penser aux consommateurs qu'ils pouvaient fumer en toute liberté. Opinion publique comme professionnels avaient fini par inverser le principe de la loi Évin et considéraient qu'il était permis de fumer sauf dans les emplacements non-fumeurs. Cette loi conciliante était perçue comme contraignante à l'époque, d'autant que nos voisins européens n'appliquaient pas encore une telle réglementation dans les CHR. Il faudra attendre 2004 pour que l'Irlande bannisse le tabac des bars et restaurants, suivie par la Norvège et rejointe ensuite par de nombreux pays européens. De précurseur, la France se retrouvait à la traîne dans sa politique de lutte contre le tabagisme passif dans les lieux publics. Mais la justice a contraint les pouvoirs publics à réagir, avec un arrêt de la cour de cassation du 29 juin 2005 qui a jugé que l'employeur avait une obligation de résultats en matière de protection de ses salariés face au tabagisme passif. Prenant note des dérives de la loi Évin, les associations de lutte contre le tabac ont finalement à leur tour obtenu un durcissement de cette loi et de ses sanctions par un décret de 2006, pris par le ministre de la Santé de l'époque **Xavier Bertrand**.

Le principe de l'interdiction de fumer

Le principe de l'interdiction de fumer instauré par la loi Évin de 1991 est toujours en vigueur et codifié à l'article L. 3511-7 du code de la santé publique : "Il est interdit de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, notamment scolaire, et dans les moyens de transport collectif, sauf dans les emplacements expressément réservés aux fumeurs." Mais ce sont les conditions d'application de cet article qui ont été modifiées par un décret de 2006.

L'emplacement réservé aux fumeurs doit être 'un bocal fumeur'

Si la loi permet toujours à l'exploitant de mettre en place des emplacements réservés aux fumeurs, les contraintes techniques sont telles qu'il est plus juste de parler de 'bocal fumeur' que d'un local fumeur. Les impératifs techniques sont désormais très rigoureux : ne pas dépasser 20 % de la superficie totale de l'établissement avec une limite de 35 m², être une salle close dotée d'une porte à fermeture automatique, ne pas constituer un lieu de passage, avoir une extraction d'air par ventilation mécanique permettant un renouvellement d'air minimal de 10 fois le volume du lieu par heure. L'exploitant peut aménager ce 'bocal fumeur' pour le rendre accueillant avec des chaises, tables, fauteuil ou autres, mais il est strictement interdit de faire servir ou débarrasser les consommations par son personnel. De même, il doit attendre une heure après le départ du dernier client pour faire nettoyer cette pièce par les salariés. Ces normes sont tellement contraignantes que peu d'exploitants utilisent cette possibilité.

Vous devez rappeler l'interdiction de fumer par affichage

Même si, depuis le 1^{er} janvier 2008, l'interdiction de fumer s'impose dans tous les établissements recevant du public, vous devez rappeler cette obligation par une affiche. Cette signalisation doit être apposée non seulement à l'entrée de votre établissement, mais aussi à l'intérieur, dans des endroits visibles et de manière apparente. Si vous proposez un local fumeur dans votre établissement, vous devrez apposer une signalisation spécifique à l'entrée de la pièce rappelant que les mineurs ne peuvent y accéder. Vous ne pouvez pas non plus afficher n'importe quoi. Les modèles de signalisation et d'avertissement sanitaire ont été déterminés par un arrêté du 22 janvier 2007.



La nouvelle signalisation de l'interdiction de fumer dans les lieux publics.



Malgré l'arrêté du 1^{er} décembre 2010, cette signalisation définie par un arrêté du 22 janvier 2007 est toujours considéré comme valable.

Attention ! Ces modèles ont été récemment modifiés par un arrêté du 1^{er} décembre 2010 publié au *Journal officiel* du 11 décembre 2010. Il précise que les affiches relatives à l'interdiction de fumer éditées ou imprimées avec la publication de cet arrêté restent valides. Seul le numéro de téléphone pour arrêter de fumer a été modifié, il faut désormais appeler le 39 89.

En revanche, l'affichage relatif aux emplacements fumeurs précise que cet emplacement est désormais "interdit aux mineurs de moins de 18 ans" (contre 16 ans auparavant). Vous avez un délai de 3 mois à compter de la publication du texte au *JO*, pour procéder au remplacement de l'affichage de votre local fumeur, soit jusqu'au 11 mars 2011.

Le fait de ne pas mettre en place la signalisation prévue est puni d'une amende forfaitaire de 135 €.

Des sanctions pécuniaires renforcées

Toute personne fumant dans un lieu où l'interdiction s'applique est passible d'une amende forfaitaire d'un montant de 68 €.

Quant aux responsables des lieux qui ne mettent pas en place la signalisation, ou mettent à la disposition des fumeurs un emplacement non conforme aux prescriptions réglementaires, ou qui favorisent, sciemment, par quelque moyen que ce soit, la violation de cette interdiction, ils sont passibles d'une amende prévue pour les contraventions de la 4^e classe (article R.3512-2). Les deux premières infractions sont passibles d'une amende forfaitaire d'un montant de 135 €. La troisième doit faire l'objet d'un procès-verbal car elle vise à sanctionner les responsables des lieux qui incitent les usagers à fumer en toute illégalité. Ces derniers encourrent une amende de 750 €.

Pascale Carbillat

Taux horaire minimum conventionnel

9,00 €

Taux horaire Smic

9,00 €

Valeur du repas

3,36 €

Plafond Sécu.

2946 €

Indice du coût

de la construction

1520

Révision : + 5,34 %

Renouvellement :

+ 32,75 %

(3^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(3^e trimestre 2010)

l'actualité restauration.fr

In Extenso
experts-comptables

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

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

Deloitte.

www.inextenso.fr



UNE PROMOTION PARRAINÉE PAR PATRICK SCICARD

Remise des diplômes pour la licence pro restauration gastronomique du lycée Guillaume Tirel

Les étudiants de la licence pro 2009/2010 ont reçu leur diplôme. L'occasion de recueillir l'avis de certains sur leur avenir.

Les 14 élèves de la promotion 2009/2010 de licence professionnelle restauration gastronomique à vocation internationale ont retrouvé une dernière fois le chemin du lycée Guillaume Tirel pour la très attendue remise des diplômes. Patrick Scicard, parrain de la promotion, a profité de ce moment pour dispenser "trois recommandations, celles que je me suis appliquées : 'bougez et voyagez, n'ayez pas peur de vous déraciner pour quelque temps ; démarrez votre carrière sous le signe de l'humilité, c'est-à-dire acceptez des postes qui ne sont pas forcément les plus prestigieux ni les plus rémunérateurs ; respectez votre prochain, clients, collègues, supérieurs et futurs employés, soyez exemplaires au niveau des relations humaines'". Le président du directoire de Lenôtre a conclu son intervention avec cette citation de Woody Allen : "Dans votre ascension professionnelle, soyez toujours très gentils avec ceux que vous dépassez en montant. Vous les retrouverez au même endroit en redescendant."

Julie Gerbet



Les jeunes diplômés posent autour de Patrick Scicard et de l'équipe pédagogique.

1^{er} forum de gastronomie mexicaine au lycée Guillaume Tirel

Dans le cadre du projet de tutorat et à l'occasion de l'année du Mexique en France, les élèves de licence (qui accueillent chaque année des étudiants mexicains au sein de leur promotion) organisent un forum de culture gastronomique mexicaine du mardi 15 au jeudi 17 février, dans les locaux du lycée Guillaume Tirel, à Paris. Pendant trois jours seront organisés des ateliers de cuisine gastronomique, des conférences et des ateliers de dégustation en présence de grandes entreprises agro alimentaires et de chefs mexicains renommés comme Alicia Gironella d'Angeli, marraine de la promotion.

WWW.VERSAILLES.IUFM.FR/FORUM-MEXIQUE.HTML

Paroles d'élèves



• **Loïc Le Gall, 26 ans, major de la promotion :** "Cette licence est une arme supplémentaire. Le contenu de la

licence et le principe de l'alternance font que l'on ne perd jamais le contact avec terrain. La vocation internationale est aussi très intéressante, il y a un gros travail

au niveau des langues et du stage à l'étranger. Comment j'envisage l'avenir ? J'ai le projet d'ici à trois mois de partir travailler deux ans aux États-Unis. Grâce à l'école et au partenariat avec le Mexique, j'ai déjà des pistes."

• **Laure Bettango, 22 ans :** "J'ai choisi cette licence pour le stage à l'étranger car je voulais

apprendre l'espagnol. Ce que cette année m'a apportée ? Découvrir la gastronomie mexicaine et m'ouvrir à une nouvelle culture. L'année

prochaine, je continue en master 1 accueil, service et commercialisation à Antony [dans les Hauts-de-Seine, NDLR] pour devenir professeur de restaurant. Je pense avoir trouvé la bonne voie !"



UNE FORMATION SUR TROIS JOURS, PRISE EN CHARGE

Tutorat d'entreprise : Stéphane Miso fait le point

Directeur de Prom'Hôte Ifitel Var, Stéphane Miso vient d'être labellisé formateur par la CPNE pour accréditer les tuteurs-ambassadeurs. Rencontre.

Propos recueillis par Anne Sallé

L'Hôtellerie Restauration : Pouvez-vous replacer le contexte du tutorat d'entreprise ?

Stéphane Miso : Suite à la sensibilisation des professionnels à l'importance de l'apprentissage et dans la lignée de la mission Marcon, la Commission paritaire nationale pour l'emploi (CPNE) a mis en place une formation de tuteur-ambassadeur sur trois jours, prise en charge par le Fafih [organisme paritaire collecteur agréé de la branche, NDLR]. Il s'agit d'un vrai partenariat qui devrait éviter la perte des contrats pro à cause d'un mauvais accompagnement, ce qui est aujourd'hui le cas pour 20 à 25 % des contrats à l'issue du premier mois.



Stéphane Miso : Chaque tuteur-ambassadeur reçoit un kit valise avec des fiches métiers, un DVD et divers outils pour remplir sa mission.

de formation et de la personne qu'il forme. Il s'engage sur un suivi pédagogique avec des objectifs et un contrôle avec un référentiel. Le côté humain devrait être plus présent et les tâches en entreprise devraient être mieux adaptées au profil et à la formation du jeune.

Les entreprises jouent-elles le jeu ?

Pour l'instant, seuls les groupes se mobilisent. Ils ont compris que c'était une motivation, une méthode de fidélisation et d'implication vis-à-vis de l'entreprise, et aussi une action de promotion. Les professionnels ont deux ans pour s'y mettre. Je leur conseille d'anticiper.

Quelle incidence cela a-t-il pour votre centre de formation ?

Cela a déclenché la mise en place de bacs pro en alternance pour la prochaine rentrée de septembre qui vont permettre la continuité de la formation au sein de l'Éducation nationale, mais avec notre méthode spécifique, la mise en situation. Jusqu'ici, la seule voie pour nos titulaires du certificat de qualification professionnelle était de rejoindre un lycée hôtelier.

En quoi le futur postulant y gagne-t-il ?

Il gagne un statut qu'il n'avait pas en tant que maître de stage et sa mission est élargie : il renseigne les gens et valorise le métier, d'où la labellisation 'tuteur-ambassadeur'. La formation lui apporte les outils nécessaires en terme de management et de communication qui profiteront par ricochet à l'entreprise. Enfin, son indemnité a été revue à la hausse.

Et si l'on se place du côté de l'apprenti et de son contrat pro, que change cette initiative ?

Le tuteur est responsable vis-à-vis du programme

En bref

Deux forums au lycée Lesdiguières de Grenoble

Pour sa première année au lycée hôtelier de Grenoble (38), Patrice Broussou, proviseur, a pu réunir deux forums. D'une part, un forum emploi où des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration traditionnelle et des collectivités comme Accor, Casino, Château de Divonne et les Logis, sont venus à la rencontre des jeunes préparant un BTS ou un bac techno. D'autre part, un forum carrières, où une dizaine d'écoles telles que l'institut Paul Bocuse, l'institut Vatel et ESHotel, sont venues présenter leurs formations qualifiantes et diplômantes aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, et surtout destinées aux élèves préparant un bac. Ces deux forums ont vu défiler des jeunes avides de renseignements concernant les opportunités de stages, mais également les possibilités de poursuites d'études. Au cours de cet événement supervisé par le chef de travaux Pascal Noir, des anciens élèves du lycée devenus recruteurs ont pu témoigner de leurs parcours respectifs.

MESSAGE D'ESPOIR POUR LA JEUNESSE

Trois finalistes de la profession en route pour la finale internationale des Olympiades des métiers

Paris (XV^e) À la porte de Versailles, 48 métiers étaient représentés aux finales du concours. Maxence Barbot, en cuisine, Alexis Bouillet, en pâtisserie-confiserie, et Déborah Teinturier, en service en salle, ont décroché leur billet pour la compétition internationale qui se tiendra à Londres du 5 au 8 octobre.



Service en salle : au centre, **Déborah Teinturier**, Île-de-France, médaille d'or, entourée de **Marie-Béatrice Montée**, île de La Réunion, médaille d'argent (à gauche), et **Sarah Keller**, Alsace, médaille de bronze (à droite).



Cuisine : **Maxence Barbot**, Bretagne, médaille d'or, entouré de **Rudy Langlais**, Pays-de-la-Loire, médaille d'argent (à gauche), et **Axelle Gillig**, Alsace, médaille de bronze (à droite).



Pâtisserie confiserie : la médaille d'or revient à **Alexis Bouillet**, Île-de-France (au centre). **Romain Verbaere**, Nord-Pas-de-Calais, remporte la médaille d'argent (à gauche), et **Denis Petit**, Paca, obtient la médaille de bronze (à droite).

Du 3 au 5 février, près de 750 candidats de moins de 23 ans ont concouru dans 48 métiers, relevant de 7 secteurs d'activité

économique (agriculture, alimentation, automobile, bâtiment-travaux publics, industrie, nouvelles technologies et services). Organisées par WorldSkills France, en partenariat avec la région Île-de-France, les 41^{es} Olympiades des métiers se sont déroulées à la porte de Versailles, à Paris (XV^e). "Cette manifestation constitue un message d'espoir pour tous les jeunes qui s'engagent dans la voie professionnelle et font preuve d'enthousiasme, de rigueur et de persévérance", déclare **Marie-Thérèse Geoffroy**, présidente de WorldSkills France. L'objectif : décrocher une médaille d'or dans son métier, synonyme de ticket pour la compétition internationale qui se tiendra à Londres du 5 au 8 octobre.



Sommellerie : un podium composé de **Vincent Dubray**, Midi-Pyrénées, médaille d'or (au centre), **Rémi Nollez**, Bourgogne, médaille d'argent (à gauche) et **Florian Sbrugnera**, Aquitaine, médaille de Bronze (à droite).

jeunes peuvent enfin souffler, en attendant le verdict. "Vous avez vécu quelque chose de vraiment fort et formidable, vous êtes l'avenir de ce pays ! Ceux qui porteront ces 48 métiers pour l'international, à Londres, font la fierté de tous les Français", confie **Jean-Paul Huchon**, président du conseil régional d'Île-de-France, lors de la cérémonie de clôture. En sommellerie - seul métier qui ne sera pas présent à Londres -, la médaille d'or est attribuée à Vincent Dubray, région Midi-Pyrénées, la médaille d'argent revient à **Rémi Nollez**, de Bourgogne, et la médaille de bronze va à Florian Sbrugnera, d'Aquitaine. "Il faut au minimum 12 pays pour être présent aux Olympiades internationales, or, ce n'est pas le cas pour la sommellerie", précise **Francis Le-saultre**, expert du concours sommellerie.

L'équipe de France est formée

Pour la cuisine, la médaille d'or est remportée par **Maxence Barbot**, Bretagne ; **Rudy Langlais**, Pays-de-la-Loire, reçoit la médaille d'argent et **Axelle Gillig**, Alsace, la médaille de Bronze. En pâtisserie-confiserie, **Alexis Bouillet**, Île-de-France, gagne la médaille d'or, **Romain Verbaere**, Nord-Pas-de-Calais, celle d'argent, et **Denis Petit**, Paca, empoche la médaille de bronze.

Enfin, en service en salle, **Déborah Teinturier**, Île-de-France, décroche la médaille d'or, **Marie-Béatrice Montée**, île de La Réunion, remporte la médaille d'argent, et Sarah Keller, d'Alsace, la médaille de bronze. "J'ai travaillé dur - deux à trois heures par jour - pour en arriver là, déclarait Déborah Teinturier, 22 ans. Le lycée Jean Drouant, à Paris, m'a beaucoup aidée. Au final, c'est très positif, professionnellement. J'ai mûri d'un coup. Mes objectifs étaient de travailler proprement et de faire ce que j'aimais. C'est fait !" Et pour Londres, prête à travailler encore plus ? "Il va falloir que je progresse en anglais car les épreuves sont dans cette langue. Je peux partir où vous voulez pour réussir", ajoute la lauréate en catégorie service en salle. La finale nationale terminée, les candidats ont déjà la tête tournée vers Londres et la finale internationale, du 5 au 8 octobre 2011. Maxence Barbot, Alexis Bouillet et Déborah Teinturier rejoignent ainsi les 45 autres vainqueurs pour former l'équipe de France des métiers. **Hélène Binet**

L'avis de **Cédric Kuster**, expert adjoint en service en salle



Cédric Kuster : ancien lauréat aux Olympiades des métiers, niveau international à Calgary (Canada), en 2009.

Médaillé d'or - niveau national - en 2009 et finaliste au niveau international à Calgary (Canada), en 2009, **Cédric Kuster** est un fin connaisseur de la compétition. "C'est une petite émotion de revenir au concours en tant qu'expert adjoint pour le service en salle, après avoir fait le concours à deux reprises, en tant que candidat. La première fois : je n'étais pas sur le podium, je l'ai assez mal vécu ; c'est pour ça que j'ai retenté ma chance. Aujourd'hui, je suis là pour aider les candidats, et ils sont assez demandeurs : Comment as-tu fait pour t'entraîner ? 'Et l'international ?' ...

Ils posent beaucoup de questions ! Je leur donne ma vision des choses. Pour le lauréat de la finale nationale, je vais essayer de le suivre jusqu'à Londres en lui proposant mon aide. Ce concours est un tremplin exceptionnel !"

Trois jours d'épreuves

Le pôle alimentation regroupait 61 jeunes, répartis sur plusieurs stands : service en salle, sommellerie et pâtisserie confiserie, sans oublier la cuisine, dont les épreuves se déroulaient au lycée René Auffray, à Clichy (92). Côté service en salle, les candidats ont commencé par la mise en place de deux tables pour deux couverts : harmonie de la table, décoration, pliages des serviettes, rien ne doit être laissé au hasard. La matinée se poursuit avec des techniques de salle : réaliser 3 tartares de saumon, 2 salades César et des découpes de fruits. Et enfin, l'accueil des clients : réception, prise des commandes, service des deux tables, le tout en deux heures et quart.

"C'est très dur de se concentrer quand on voit le nombre de personnes qui passent nous voir. On n'a pas le droit à l'erreur", lâche, ému, l'un des candidats. Le regard des très nombreux visiteurs accroît en effet le stress des jeunes compétiteurs. Le lendemain, la journée commence avec un atelier nappage de buffet puis se poursuit par la mise en place et le service de deux tables de deux couverts. "Cette année, la nouveauté était de créer un atelier gastronomique et un autre bistro. Chacun devait servir dans les deux concepts : on n'aborde pas les clients de la même façon", explique **Dominique Waille**, expert du concours service en salle.

Samedi 5, dernière ligne droite : les candidats enchaînent avec 10 pliages de serviettes, flambage de crêpes, ouverture d'un vin effervescent, reconnaissance de cépages de vins, et un ultime atelier de culture générale de la profession. Après vingt-deux heures d'épreuves en trois jours, les

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

Malongo

UNE ÉPREUVE PRÉSIDÉE DEPUIS SA CRÉATION PAR ALAIN DUCASSE

Finales régionales du concours international du Jeune Profess

Le 3 février, simultanément dans 10 centres d'examens en France, 114 jeunes ont participé aux finales régionales de la 17^e partenariat avec **L'Hôtellerie Restauration**. La finale nationale se déroulera les 30 et 31 mars au lycée hôtelier et de tourisme

FINALE RÉGIONALE ÎLE-DE-FRANCE

Albert De Mun en tête des demi-finales

Paris (VII^e) Une vingtaine de candidats se sont affrontés. Émotion, doutes et suspense étaient au rendez-vous



De gauche à droite : Patrick Chauvin, chef de travaux, Éric Duquesnoy, Clément Jaminet, Laure Lesznewski, David Manfray et Vincent Feron, professeur de restaurant.

Neuf heures trente, lycée Albert de Mun, dans le VII^e arrondissement. Ils sont une vingtaine de candidats en provenance d'Île-de-France et de Rouen. L'enveloppe scellée va être ouverte par les deux examinateurs Malongo, **Éric Duquesnoy** et **David Mainfray**. Les jeunes, en bac pro, techno et BEP, auront une heure et quart pour répondre au questionnaire. Les sujets sont puisés dans l'ouvrage *La Passion du café*, signé **Pierre-Henri Massia**. La 'bible'. L'épreuve demande aussi de la curiosité et des notions coût/matière. Plus de 60 questions et pour départager les éventuels ex æquo, une série supplémentaire : Quelles sont les caractéristiques d'un arabica et d'un robusta ? Acidulé, doux et parfumé,

ayant un taux de caféine entre 0,8 et 1,7 % pour l'un, tonique et puissant avec peu d'arôme et un taux de caféine entre 1,5 et 4 % pour l'autre. Sous quel nom trouvait-on le café chez les apothicaires ? Quel est l'intérêt de munir certains emballages d'une valve fraîcheur ? Pour terminer, une machine à expresso était dessinée. Il fallait pouvoir la détailler. Émotion, doute, crayons mâchouillés, quelques soupirs, des sourires... Il faudra attendre la fin du déjeuner pour connaître le nom des finalistes. Un repas confectionné autour du café, gourmand à souhait. Il est plus de 15 heures quand vient l'instant tant attendu, par les élèves, mais aussi par le professeur qui les accompagne. Honneur cette année au lycée qui accueille. En effet, les deux gagnants sont **Laure Lesznewski** (BTS 1^{re} année) et **Clément Jaminet** (bac techno, terminale) d'Albert de Mun. Confiance des examinateurs : les résultats ont vraiment été très serrés parmi les meilleurs scores. Prometteur.

Sylvie Soubes

FINALE RÉGIONALE NORD

Un titre vaillamment acquis

Aulnoye-Aymeries (59) Charlotte Loonis et Alexis Ertel ont décroché leur ticket pour la finale à Nice. Sérieux et émulation étaient au rendez-vous.

Le bachotage n'était définitivement pas la méthode à suivre pour se hisser au premier rang lors de cette finale régionale du concours Malongo. Le questionnaire privilégiait les connaissances techniques, sans référence à l'histoire du café ou de la botanique. Au menu : la qualité des cafés et la pratique professionnelle. **Charlotte Loonis**, en section BTS au lycée Jesse de Forest à Avesnes-sur-Helpe, a distancé ses concurrents avec 73 points sur 90. En bac pro, c'est **Alexis Ertel** du lycée Île-de-Flandre d'Armentières, qui arrive en tête avec 66 points. Cette victoire résonne comme "une belle récompense" pour **René Demazure**, professeur d'Alexis : "Désormais nous jouons dans la cour des grands." Ayant travaillé en plus de leur cursus scolaire, les étudiants mesurent l'investissement nécessaire pour préparer le concours. Participer, "c'est une



De gauche à droite : Maxence Moyaerts, Malongo, René Demazure, professeur, Alexis Ertel et Charlotte Loonis, les deux vainqueurs, Fabrice Piotrowski, professeur, Stéphane Van Schoors, Malongo.

référence sur un C.V.", affirme Alexis Ertel. Une atout important pour les 15 candidats, prêts à renouveler le défi l'an prochain.

Laurène Leuridant

FINALE RÉGIONALE EST

Nette victoire de Nathanaël Hau

Villiers-lès-Nancy (54) L'élève de BTS a frôlé la perfection en obtenant la note de 84,50 sur 90. Jérémie Antoine, en bac pro, et lui représenteront l'Est de la France lors de la finale nationale.

Vous avez beaucoup travaillé l'histoire ou la botanique. Mais avez parfois oublié de plancher sur le savoir-faire et la dimension commerciale de votre métier", a indiqué **Paola Wintenberger** du département formation de Malongo, aux 16 candidats (114 à travers toute la France) participant à la finale régionale Est de cette 17^e édition du concours organisé, par le spécialiste du café haut de gamme, au lycée hôtelier Stanislas de Villers-lès-Nancy (54). Si quelques-uns des élèves issus des neuf lycées représentés ont donc séché sur l'une ou l'autre question d'ordre technique, deux futurs professionnels se sont illustrés : **Jérémie Antoine**, 18 ans, en bac techno au lycée Siméon Chardin de Gérardmer (88) et **Nathanaël Hauray**,

FINALE RÉGIONALE BRETAGNE-NORMANDIE

Un concours préparé depuis le mois d'octobre

Dinard (35) Les vainqueurs **Nicolas Menez** et **Emmanuel Letournoux**, respectivement en BTS et bac pro, considèrent le trophée comme un atout supplémentaire pour leur carrière.

C'est avec une note de 85 sur 90 que **Nicolas Menez**, élève en mention complémentaire sommellerie après un BTS cuisine au lycée hôtelier de Dinard (35), a remporté l'épreuve du concours Malongo pour les régions Bretagne et Normandie, dans la catégorie BTS. **Emmanuel Letournoux**, étudiant en terminale au lycée Jean Guéhenno à Vannes (56) a, quant à lui, obtenu 58,5 sur 90 dans la catégorie bac pro. Tous deux ont travaillé depuis octobre 2010 pour préparer cette épreuve qui se déroulait jeudi au lycée hôtelier de Dinard. Pour **Nicolas Menez**, la caféologie sera un atout pour sa carrière puisque les sommeliers sont aussi souvent chargés d'établir la carte des cafés. **Emmanuel** a apprécié de pouvoir approfondir une matière qui l'intéresse. Malongo propose ce concours depuis dix-sept ans pour sensibiliser les étudiants à l'art du café. Pour les épreuves régionales, les candidats devaient répondre à un questionnaire portant notamment sur les plantes, la cueillette ou le commerce équitable, fer de lance de la marque. Pour l'épreuve nationale qui se déroulera à Nice les 30 et 31 mars, les finalistes auront en plus une épreuve technique à passer : dégustation à l'aveugle, préparation d'une carte, etc. Leurs bons résultats obtenus lors de l'étape régionale pourraient alors être décisifs puisqu'ils seront pris en compte. **Julie Durand**



Nicolas Menez et Emmanuel Letournoux.

Finale régionale Bourgogne-Centre Loire à Auxerre : Ninon Tetteroo et Kevin Bourgeois se démarquent

La sélection du concours Malongo qui se tenait au lycée des métiers Vauban d'Auxerre le 3 janvier dernier a réuni moins d'élèves que l'année précédente. Au total, ils étaient 11 participants à se confronter au questionnaire réalisé par l'équipe organisatrice : 6 élèves préparant le bac, 4 élèves de BTS et 1 élève en BEP/CAP. **Paola Wintenberger**, rattachée à la gestion du concours, explique que Malongo a souhaité mettre à l'honneur "le pédagogique et le commercial, plus proches et plus concrets par rapport aux situations que les élèves seront amenés à vivre dans leur avenir professionnel". Avec, de ce fait, beaucoup moins de questions ayant trait au botanique et à l'histoire, ce qui a considérablement surpris les élèves "habités à potasser les annales". Les lauréats 2011 pour cette sélection sont : **Ninon Tetteroo** du lycée François Mitterrand de Château-Chinon (58) et **Kevin Bourgeois** pour le lycée des métiers Chateaufort d'Argenton-sur-Creuse (36).

Myriam Henry

ionnel du café Malongo

édition de ce prestigieux concours, organisé en e Paul Augier à Nice. Reportages en régions.



De gauche à droite : **Nathanaël Hauray** et son professeur **Pascal Hochet** (lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch), **Paola Wintenberger**, **Pierre Ceintrey** (responsable commercial Malongo région Est), **Jérémy Antoine** et son professeur **Denis Herry** (lycée des métiers Siméon Chardin de Gerardmer).

de mes professeurs en m'attachant surtout à bien comprendre toutes les informations", explique Nathanaël. Avec une note de 19 ans, en BTS au lycée

Alexandre Dumas d'Illkirch (67). "Je prépare cette épreuve depuis quelques mois déjà avec l'un 84,50 sur 90, sa copie frôle la perfection. Avec 56 sur 90, la victoire de Jérémie a été plus disputée, mais elle n'en est que plus savoureuse. "Je suis très content car, avec mon professeur, nous nous sommes vraiment investis pour obtenir un résultat. Heureux aussi car cette reconnaissance sera un plus sur mon C.V.", souligne le jeune homme, sourire aux lèvres. Pourtant, la finale niçoise s'annonce corsée avec un "volet pratique de haute voltige" pour reprendre les termes de Paola Wintenberger. "Je ne me mets pas de pression. Avoir la chance d'être invité à Nice durant deux jours, c'est déjà un très beau cadeau", confie Jérémie, prudent. "Participer c'est bien, mais j'y vais avec comme objectif de gagner, confie quant à lui Nathanaël. Cela dit pour moi qui ai choisi de travailler dans ce secteur notamment pour voyager, je suis sûr d'apprécier le séjour." Cela tombe bien : le gagnant s'envolera pour une semaine au Mexique.

Jean Fabian

FINALE RÉGIONALE RHÔNE-ALPES

Des résultats très serrés

Challes-les-Eaux (73) Des candidats appliqués, sérieux et surtout très motivés selon Sébastien Escalier des Cafés Malongo.

Au lycée hôtelier de Challes-les-Eaux, le suspense était au rendez-vous cette année. En effet, les candidats ont dû attendre de longues heures les résultats, annoncés par Sébastien Escalier, directeur de Malongo pour les pays de Savoie, l'Isère et le pays de Gex. Les candidats étaient difficiles à départager : "J'ai dû utiliser les questions subsidiaires. Cette année, les énoncés étaient plus proches du terrain, plus pratiques que l'an dernier. Il y avait moins de QCM et plus de questions qui demandaient une réflexion plus longue. J'ai ressenti des candidats plus appliqués, plus sérieux. C'est plus une connaissance pointue qui a été récompensée."

En attendant l'énoncé des résultats, les participants et leurs professeurs ont pu apprécier une exposition de crus de cafés Malongo, réalisée par Véronique Lemasson, professeur du lycée de Challes-les-Eaux et Richard Pujolle, chef de travaux. Tous ont pu déguster le café de Jamaïque Blue Mountain, dont le prix avoisine les 200 € le kilo. Sébastien Escalier ajoute : "Pouvoir apporter une vraie connaissance des crus et des arômes d'un café est un atout dans le marché actuel très frieux. C'est le petit plus qui va séduire les clients. Le consommateur ne recherche plus un café mais un bon café." Les lauréats sont Clément Gaudrée, en BTS au lycée hôtelier de Bellerive, à Vienne (38) et Amandine Benoit, en bac, au lycée Hôtelier Alexandre Dumaine à Macon (71).

Fleur Tari

Sébastien Escalier (Malongo) entouré des candidats : Clément Gaudrée, Lucas Bari, Amandine Benoit, Alexandra Docquois, Sacha Clapeyron, Paloma Joubert, Élodie Chantelauze, Adrien Chezal, Sydney Mack.



FINALE RÉGIONALE OUEST

Double féminin pour le lycée de La Rochelle

La Rochelle (17) Mathilde Jarry (BTS) et Eva Puppi (bac pro) remportent la sélection régionale.

Huit candidats venus de 6 écoles se sont affrontés pour cette édition 2011 du concours Malongo. "C'est l'un des concours les plus difficiles en termes de connaissances et de technique", insiste Virginie Barandiaran, professeur technique de service et d'accueil au lycée hôtelier de Talence (33). "C'est un beau concours qui offre des débouchés et qui permet aux professeurs de rencontrer leurs collègues et de savoir si notre travail va dans le bon sens", précise sa collègue du lycée Nicolas Appert d'Orvault (44), Marie-Pierre Lecleve. À quelques minutes des résultats, la tension est à son apogée chez les candidats qui ont planché toute la matinée pour les



Éva Puppi et Mathilde Jarry ne cachent pas leur joie d'être sélectionnées pour la finale

épreuves écrites. La déception est d'ailleurs souvent visible sur le visage des candidats malheureux, et à la hauteur de la longue préparation nécessaire pour parvenir à cette sélection. "Ce sont des heures et des heures de travail", souligne Jean-Michel Etchegoyen, qui a formé à La Rochelle les deux jeunes lauréates. Mathilde Jarry, en BTS, arrive en tête de sa catégorie et reconnaît que "la préparation a été longue et a demandé

beaucoup d'investissement, tout en étant enrichissante". Sa camarade Éva Puppi, en bac pro, actuellement en mention complémentaire sommellerie, ne risque pas de la démentir : elle avait déjà tenté de présenter le concours l'an dernier, sans être finalement sélectionnée pour représenter son lycée. Il ne reste plus qu'à concrétiser ces résultats lors de la finale ; comme le rappelle Jean-Michel Etchegoyen, "les deux dernières années, on est allés à Nice avec deux élèves, sans gagner. Il faut espérer autre chose cette fois."

Élodie Bousseau

FINALE RÉGIONALE PROVENCE

Les Marseillais sur la plus haute marche

Marseille (VIII^e) Le trio gagnant est composé de trois élèves du lycée de Bonneveine.

En Provence, 7 élèves de BEP, bac pro ou techno et BTS mention bar & sommellerie, se sont affrontés pendant près de deux heures dans les locaux du lycée hôtelier Bonneveine, afin de décrocher une place pour la finale. En présence de Jean-Christophe Galland et d'Alain Ordone, deux représentants de Malongo, les candidats ont répondu à 80 questions sur l'histoire du café, ses origines, sa culture, les différents crus... De la plantation à la tasse, ils devaient tout savoir. Ce concours présidé depuis sa création par Alain Ducasse, permet aux élèves d'approfondir et de mesurer

leurs connaissances sur le café. Car ce breuvage est inscrit, avec d'autres boissons chaudes, au référentiel de l'Éducation nationale. Les professeurs n'ont pas tous mis au point la même stratégie de révision. Au lycée hôtelier Paul Arène de Sisteron par exemple, le professeur a institué "une heure du café" après les cours. Les élèves inscrits au lycée Bonneveine de Marseille ont eux opté pour le travail en équipe. Cette tactique a payé, puisqu'ils ont raflé les trois premières places : le trio gagnant, Audrey Pezet (BTS), Arnaud Gaudillat (bac pro) et Éric Pellat (BEP), a tenu à répondre d'une seule voix : "Le café n'est pas un produit banal, il représente la convivialité, et il doit absolument être à



Les trois gagnants de la région Provence. De gauche à droite Éric Pellat, Audrey Pezet et Arnaud Gaudillat.

la hauteur." Les gagnants attendent avec impatience d'en découdre avec les autres inscrits, avec tact bien sûr, lors de la finale nationale.

Hélène Dorey

FINALE RÉGIONALE CÔTE D'AZUR

Guillaume Hastier représentera la Côte d'Azur

Nice (06) Il prépare actuellement un BTS au lycée hôtelier de Monaco.

Deux élèves d'établissements de la Côte d'Azur étaient en lice au lycée hôtelier et de tourisme Paul Augier de Nice. Alexandra Bardon, élève en 2^e année bac pro, avec son professeur Olivier Vogel, pour le lycée Francis de Croisset de Grasse, alors que le lycée hôtelier de Monaco était représenté par Guillaume Hastier, élève de 1^{re} année BTS, accompagné de son professeur Serge Serrier. À l'issue



Guillaume Hastier (à gauche) auprès de Francis Kolb, proviseur du lycée Paul Augier participera à la finale du concours Malongo.

des épreuves écrites Guillaume Hastier, 18 ans, a obtenu la moyenne en points. Cet élève qui se destine à la gestion hôtelière représentera donc la Côte d'Azur lors de la finale nationale. Les épreuves régionales se sont déroulées en présence de Francis Kolb, proviseur du lycée Paul Augier, de Jean-Paul Gravelle, chef des travaux et de Béatrice Denissenne, du département formation des Cafés Malongo.

Jacques Gantié

Finale Midi-Pyrénées à Toulouse : L'art du café en questions au lycée d'Occitanie

Inscrits en section BTS, bac pro ou BEP au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie de Toulouse, les huit candidats ont consciencieusement préparé le concours, s'informant auprès de professionnels, de leurs enseignants et en s'appuyant sur l'ouvrage du fondateur du concours Pierre Massia.

Célia Picoulet en 2^e année de BTS au lycée d'Occitanie de Toulouse, Morgane Corbel en 1^{re} année de bac technologique au lycée Quercy Périgord à Souillac et Simon Swierkowski en BEP du lycée Pardailhan à Auch ont remporté la finale régionale.

Célia préparera l'an prochain une mention sommellerie : "Je considère ce concours comme un tremplin, qui peut nous ouvrir des portes dans de grandes maisons du café, chez Malongo pourquoi pas mais aussi dans les restaurants", explique-t-elle. Même chose pour Morgane Corbel "J'ai vraiment approfondi mes connaissances sur l'univers du café, c'est un domaine qui m'intéresse et c'est un plus pour ma formation."

Le café est un produit noble que l'on doit mieux connaître, s'amuse Achille Teillet, directeur de l'agence Malongo de Toulouse : "Comme on apprend le vin, on apprend le café."

Dorisse Pradal

AVEC UN DISCOURS DE CLÔTURE DE ROLAND HÉGUY

Des adhérents mobilisés pour l'assemblée de l'Umih Vendée

Quelque 150 professionnels ont assisté, lundi 7 février, à l'assemblée générale de l'Umih 85, qui s'est tenue dans les locaux de la chambre de commerce et d'industrie de Vendée.

Si Joël Giraudeau s'est félicité du nombre d'adhérents en nette augmentation dans son département, le président de l'Umih 85 peut aussi être satisfait par la mobilisation de ses troupes. En effet, l'assemblée générale annuelle, organisée dans les locaux de la chambre de commerce et d'industrie de Vendée, a été particulièrement suivie, au point notamment qu'il fallut ajouter des sièges en plus dans la salle accueillant l'atelier des restaurateurs. Généralement significatif. En ouverture de séance, une modification des statuts. "Dès lors qu'elles sont officielles et inscrites en mairie, il nous paraît nécessaire d'ouvrir l'adhésion aux chambres d'hôte. D'autant plus que certains petits hôtels ont dû faire ce choix de transformation pour rester en vie", souligne le chef de file vendéen. Le nouveau texte, voté à l'unanimité, ouvre également l'adhésion, sous réserve de l'acceptation - au cas par cas - du conseil d'administration, à des 'seniors' qui auraient plusieurs années d'activité dans le secteur derrière eux et qui, désormais à la retraite, voudraient apporter leur expertise. La parole a ensuite été donnée à **Robert Jousset**, président de la CGPME (confédération générale des petites et moyennes entreprises) et vice-président de la CCI. C'est à ce titre qu'il intervenait, évoquant ici les objectifs de la nouvelle mandature,



Joël Giraudeau, aux commandes d'une assemblée générale intense et suivie.

qui vient d'être installée pour cinq ans. Parmi les commissions créées, l'une d'elle est consacrée à la modernisation du tourisme, un "dossier compliqué", reconnaît l'élu, et qui a été confié à Joël Giraudeau.

"Combattre l'irréalisme de nos détracteurs"

Deux ateliers étaient ensuite proposés, l'un dédié donc aux restaurateurs et débitants de boisson, l'autre aux hôteliers avec, toutefois, un sujet commun pour commencer : les normes d'accessibilité, expliquées par des responsables de la direction départementale des territoires et de la mer (DDTM). L'inquiétude domine chez les professionnels, malgré les réponses de l'administration. "À trop vouloir bien faire, le législateur fait parfois tout mal", ironise un patron avec amertume, qui ne voit pas comment il va pouvoir créer des toilettes au rez-de-chaussée de son établissement "à moins de réduire les places, ce qui ne va pas arranger le chiffre d'affaires de nos TPE déjà peu florissant". **Philippe Villalon**, président de la Fédération nationale de la restauration française, qui tient aujourd'hui Le Clémenceau, à La Roche-sur-Yon, participait aux débats. Son leitmotiv désormais : que chaque professionnel, à son niveau, véhicule les 'bons' chiffres de la TVA. Prix, emploi,

social, fin des aides Sarkozy : "Nous avons redonné 2,8 milliards d'euros à l'État. Nous sommes dans le donnant/donnant. Nous devons combattre l'irréalisme de nos détracteurs. La TVA n'est ni de droite, ni de gauche, mais elle fait partie de l'économie de service", a-t-il martelé, tableaux et graphiques à l'appui.

Chez les hôteliers, la procédure de classement peine, comme dans pas mal de régions : seulement 5 hôtels classés à ce jour sur un potentiel de 200. "C'est une question de positionnement commercial. Il ne faut pas passer à côté", insiste Joël Giraudeau, surtout que le syndicat et la CCI proposent des accompagnements personnalisés.

"La diversité des métiers"

À 16 h 30, la suite des travaux reprenait en plénière avec, parmi les intervenants, les services vétérinaires "qui n'ont plus le droit de faire de conseils et s'inscrivent, en ce qui concerne la restauration, dans la répression". Réaction houleuse dans l'assemblée. La représentante dépêchée dit elle aussi regretter ces nouvelles directives nationales. Plus sympathique : la présentation du projet Vendée Tourisme qui consiste à faire photographier par un seul photographe chaque acteur du tourisme dans le département et réunir cet album sur le web. Le reportage a démarré en juillet 2010 et doit être bouclé fin mars. Roland Héguy, président national de l'Umih, était l'invité d'honneur de cette journée. Dans son discours de clôture, celui-ci a rappelé sa détermination à pérenniser la baisse de la TVA et a insisté sur la force de l'Umih : "la diversité des métiers qu'elle représente". "Pouvoir défendre d'une seule et même voix nos valeurs, nos salariés, nos professionnels est un atout majeur face aux pouvoirs publics", a conclu le locataire de la rue d'Anjou. Sylvie Soubes



Beaucoup d'échanges au cours de cet après-midi. De g. à d. : Marie-France Ricard, Sylvie Bousier, Claudie Giraudeau, Charles Ricard et Roland Héguy.



Retrouvez des extraits du discours de Roland Héguy en tapant le code d'accès RTR713034 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

RETOUR SUR UN DISPOSITIF PERFORMANT

Et si vous deveniez un ambassadeur des métiers ?

Dans le cadre de sa mission, Régis Marcon a constaté un besoin de proximité dans l'information au public. La campagne de communication lancée le 17 janvier par la profession procède de la même nécessité. L'occasion, peut-être, pour la profession, de s'emparer davantage de cet outil développé à l'initiative de la Commission paritaire nationale pour l'emploi de l'industrie hôtelière, qui fonctionne aujourd'hui en Bretagne et en Normandie : les ambassadeurs des métiers.

L'ambassadeur des métiers, c'est un patron ou un salarié qui répond, en direct, aux questions que les institutionnels comme les jeunes ou leurs parents se posent sur les pratiques, les fonctions ou les conditions de travail du secteur. Le slogan associé - "Qui mieux qu'un professionnel peut vous parler de son métier ?" - résume parfaitement l'esprit du dispositif, dont les tenants remontent à 1994. L'actuel président de l'Umih 61, **Roger Bellier**, alors président de la Commission paritaire nationale pour l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) Basse Normandie, plaide pour de nouvelles initiatives qui permettraient aux générations futures de mieux intégrer la profession. Malheureusement, à cette époque, le rectorat ne voit pas l'initiative d'un très bon œil. Celui-ci a la sensation que la profession marche sur son territoire : l'enseignement. "Faux : il s'agissait seulement d'évoquer nos activités. Pas question pour nous d'expliquer aux jeunes quelle voie ils devaient prendre", regrette le chef de file de l'Orne. Fin 1999, deuxième tentative des partenaires sociaux, en Bretagne cette fois. L'idée est intacte, mais les mentalités ont évolué. L'État et la Région prêtent cette fois une oreille intéressée. Ceux qui sont convaincus par le projet s'engouffrent dans la fenêtre de tir : **Hubert Jan**, président de l'Umih Finistère, **Henri Gaonac'h**, patron du Galion à Concarneau, **Jean-Marc Le Carour**, président de l'Umih Bretagne, **Manuel Ponce** de la CGC ou encore **Stéphane Jolivet** de la CFDT... Un label est créé et la machine s'ébranle ; à ses côtés, le Fafih, qui met en place une formation pour les futurs ambassadeurs, et l'Adefih, chargée de la gestion du dossier. En face, les conseillers d'orientations reconnaissent qu'il leur est difficile de parler, en

connaissance de cause, de 1 000 ou 1 500 métiers ! "Le bien-fondé de l'outil est désormais reconnu. Celui-ci fait son chemin. Il trouve, auprès de **Frédéric Le-faux**, délégué académique à l'enseignement technique pour la Haute-Normandie, un nouvel adepte", confie un responsable du Fafih qui pointe du doigt une réalité toute simple : l'investissement humain paie, et dans le bon sens.

Le réseau est en place, aux professionnels de s'en emparer

Qu'en est-il en 2011 ? Il existe deux profils d'ambassadeur : il y a ceux qui sont référencés pour s'adresser aux institutionnels, que l'on retrouve sur le site de l'Adefih (www.adehif.org/ambassadeurs-des-metiers-presentation.htm) sous l'étiquette 'partenaire social' et ceux qui reçoivent les demandes du grand public. Ces derniers sont également chef d'entreprise ou employé, mais les coordonnées listées sont celles de l'établissement où ils officient. Leur poste exact est précisé : cuisine, salle, etc. Bref, tout collégien, lycéen, quidam, peut, à partir de ces éléments, prendre rendez-vous avec l'un ou l'autre et 'tailler une bavette' sur leur quotidien professionnel. L'investissement de tous ces 'ambassadeurs' est remarquable. Il est très fort en Bretagne ou en Normandie notamment, mais demande à être activé ailleurs. Ce qui coulerait de source dans le contexte actuel de l'emploi et du recrutement. Le fait qu'il y ait une formation associée est, aux yeux de Roger Bellier, un atout supplémentaire : "Il faut qu'il y ait une cohérence dans ce que disent les gens, sachant qu'il est important, aussi, que chacun garde sa propre sensibilité." Dans ce dossier, lui et tous ceux qui maintiennent le cap attendent beaucoup de la Mission Marcon. Pour **Régis Marcon**, en effet, l'accueil de l'entrant, quel qu'il soit, doit être travaillé et demande un minimum de connaissances et beaucoup de proximité. Sy. S.

“UNE CHARGE TRÈS IMPORTANTE POUR NOS PROFESSIONNELS”

Diffusion payante de musique en salle : le Synhorcat s'en va-t-en-guerre contre la hausse des tarifs

Les professionnels diffusant de la musique dans leurs établissements ont eu la désagréable surprise de constater une hausse significative des droits perçus par la Société pour la rémunération équitable (SPRE). Une réévaluation des tarifs décidée en commission par cet organisme le 5 janvier dernier. Dénonçant cette augmentation, le Synhorcat en appelle au Gouvernement et aux parlementaires.

À partir du moment où vous diffusez de la musique dans votre établissement - lieu accueillant du public -, vous devez en contrepartie rémunérer les auteurs de ces œuvres musicales. Deux sociétés sont chargées de collecter ces droits : la Sacem (Société des auteurs compositeurs et éditeurs de musiques), qui est chargée de collecter les sommes dues aux auteurs d'œuvres musicales, au titre du droit d'auteur ; la SPRE (Société pour la rémunération équitable) est, elle, chargée de percevoir les sommes dues aux artistes qui interprètent ces titres musicaux. Elle intervient au titre des 'droits voisins du droit d'auteur' pour collecter ce que l'on appelle la 'rémunération équitable' au profit des interprètes. Contrairement aux attributions de la Sacem qui lui sont dévolues par contrat, celles de la SPRE, ainsi que la rémunération équitable au profit des interprètes, ont été spécifiquement créées par une loi du 3 juillet 1985. Les tarifs de la SPRE sont déterminés par une commission présidée par un représentant de l'État. Celle-ci est composée, en nombre égal, de représentants des bénéficiaires de ces droits et, d'autre part, de représentants d'organisation professionnelle des différents secteurs d'activité utilisateurs de la musique.

BAM ou RAM

Ces tarifs n'avaient pas été modifiés depuis 1987. Pour les établissements sonorisés tels que les bars, hôtels et restaurants, le montant de la SPRE était jusqu'ici fixé à 18 % du montant des droits d'auteur avec un minimum annuel de 27,44 €. Les bénéficiaires de la SPRE ont donc demandé une réévaluation. Ces tarifs ont été modifiés par une décision de la commission en date du 5 janvier 2010.

Pour les établissements sonorisés comme les cafés et restaurants, le calcul de ces droits s'effectue de la façon suivante : 4,65 x nombre de places assises x prix du café TTC. Pour éviter une trop forte contestation des professionnels, cette formule sera appliquée par paliers : à 70 % en 2011 et à 85 % en 2012, pour arriver à 100 % en 2013. Pour les établissements exerçant une activité de bar ou

de restaurant à ambiance musicale (BAM ou RAM) "diffusant une musique amplifiée attractive, constituant une composante essentielle de leur activité commerciale", la rémunération est calculée en appliquant un taux de 1,65 % sur l'ensemble des recettes déclarées hors taxes (ou forfait si les recettes sont inférieures à 153 000 €). Des abattements sont prévus pour ceux qui s'acquittent de leurs droits dans certains délais.

Les revendications du Synhorcat

L'organisation patronale déplore de ne pas avoir été appelée, en dépit de sa représentativité, à participer aux discussions de la commission et de n'avoir donc pas pu faire entendre sa position sur ces nouveaux tarifs, alors que la CPIH et l'Umih y ont participé.

Si le Synhorcat ne remet pas en cause le principe d'une rémunération des auteurs, il conteste son augmentation démesurée. "Jusqu'en janvier 2010, les droits de la SPRE représentaient 18 % des droits Sacem pour les lieux sonorisés ; en 2013, ces tarifs vont atteindre 65 % des droits Sacem, soit une augmentation de 261,11 % par rapport au tarif de 2009", constate le président du Synhorcat **Didier Chenet**.

En outre, jusqu'à la décision du 5 janvier 2010, les bars et les restaurants appartenaient à la catégorie des établissements et lieux sonorisés. Désormais, une partie d'entre eux - ceux "diffusant de la musique amplifiée attractive constituant une composante essentielle de leur activité commerciale" - sont rattachés à cette nouvelle catégorie de bars et restaurants à ambiance musicale : les BAM et RAM. Le Synhorcat déplore l'absence d'informations quant aux critères de classification dans l'une ou l'autre de ces catégories. "Ce critère de la composante 'essentielle' ou accessoire n'est pas précisé par la SPRE qui nous a indiqué se fonder sur un faisceau d'indices", relève Didier Chenet.

En effet, dans les bars ou restaurant à ambiance musicale, les nouveaux tarifs étant proportionnels au chiffre d'affaires, l'augmentation peut être plus conséquente encore. Par exemple, un établissement dont le chiffre d'affaires



Le Synhorcat dénonce notamment le flou qui entoure les critères faisant rentrer un établissement dans la catégorie (créé le 5 janvier dernier) des bars ou restaurant à ambiance musicale.

annuel est de 800 000 € devra acquitter des droits SPRE de 13 200 € au lieu de 600 €. "Cette rémunération équitable constitue une charge très importante pour nos professionnels qui s'interrogent sur l'opportunité de diffuser de la musique dans leur établissement par rapport à la charge que cela constitue", met en garde le président du Synhorcat.

Le Synhorcat a refusé de signer l'accord avec la SPRE qui lui aurait pourtant fait bénéficier de 5 % de réduction pour ses adhérents et s'engage dans une action politique de grande envergure contre cette augmentation des droits de la SPRE. Il a adressé un courrier à tous les parlementaires afin de les sensibiliser sur le sujet et saisir le Gouvernement. Et plus particulièrement le ministre de la Culture **Frédéric Mitterrand** ainsi que le ministre de tutelle **Frédéric Lefebvre** pour obtenir une baisse de ces droits : la demande leur a aussi été adressée directement. Le Synhorcat a aussi mobilisé la CGPME.

Pascale Carbillet

POLÉMIQUE AUTOUR DE LA SOCIÉTÉ POUR LA RÉNOVATION ÉQUITABLE (SPRE)

L'Umih et la CPIH doivent rencontrer François Baroin, Frédéric Mitterrand et Frédéric Lefebvre

Les deux organisations patronales démentent avoir signé un protocole avec la Société pour la perception de la rémunération équitable.

Mardi 8 février, l'Umih et la CPIH, qui rappellent qu'elles sont les deux seules organisations patronales admises par le ministère de la Culture à siéger à la commission de la rémunération équitable de la SPRE (Société pour la perception de la rémunération équitable), ont annoncé que leurs dirigeants allaient désormais défendre directement le dossier auprès des ministres concernés : **François Baroin** pour le Budget, **Frédéric Mitterrand** pour la Culture, **Frédéric Lefebvre** pour le Tourisme, ainsi qu'auprès de **Michèle Tabarot**, présidente de la Commission des affaires culturelles à l'Assemblée nationale. "Début 2009, la SPRE a demandé la réunion de la commission afin d'actualiser le barème de perception. Elle revendiquait l'obtention de 100 % du montant des droits d'auteurs. Il est important de préciser que contrairement aux droits d'auteurs, le barème des droits voisins résulte d'une décision réglementaire et non pas d'un accord entre les organisations professionnelles et la SPRE. Cela signifie que c'est le ministère de la Culture qui décide en dernier ressort et impose la décision à tous. L'Umih et la CPIH luttent main dans la main et depuis plusieurs mois pour faire entendre la voix

des professionnels auxquels on veut imposer une augmentation très importante", s'élèvent les deux organismes qui démentent formellement avoir signé le moindre protocole et qui affichent leur détermination à obtenir une révision du système de collecte de la SPRE. "Le piratage des œuvres musicales existe et provoque une vraie crise économique dans ce secteur, mais ce n'est pas une raison pour taxer uniquement les professionnels des CHRD également diffuseurs d'œuvres musicales, ces derniers ne sont pas responsables de ce hold-up", terminent l'Umih et la CPIH, qui appellent les professionnels assujettis à ne payer la rémunération SPRE que sur la base du montant de 2009.

Sy.S.

Réunion au sommet entre l'Umih et la CPIH. Autour de **Roland Hégyu**, de **Hervé Bécam** et de **Roland Croisé**, participent à cette commission élargie notamment **Thierry Grégoire**, **Laurent Lutse**, **Pierre-Paul Alfonsi** ou encore **René Lorre**, **Jacques Chomentowski**, **Nicolas Creissels**.



Vous souhaitez vous lancer dans la restauration ?

Vous êtes sur le point d'acquiescer un nouvel établissement ?

Des professionnels de la restauration vous accompagnent dans l'élaboration de votre business plan sur-mesure, avec des solutions adaptées à vos besoins.

www.businessplanresto.net



Problèmes de T.V.A. et prestations internet ... Auto liquidation
Bientôt les déclarations 1329... 2031... 2065... 2044... 2079

Contactez **M. J.Y. LEHUEUR**
EXPERT COMPTABLE indépendant

25 ans de pratique - Spécialiste fiscal et social
"N'hésitez pas il n'est jamais trop tard pour externaliser son service payé".

cabinet.lehuteur@wanadoo.fr Tél. 01 42 18 06 07

DE LA FAC DE MÉDECINE À LA RESTAURATION DE LUXE

24 heures avec une apprentie chez Laurent à Paris

À 21 ans, Lucie Joudiou est apprentie au restaurant Laurent, à Paris. Cette ancienne étudiante en médecine raconte son quotidien au sein de la brigade du chef étoilé Alain Pégouret.

Fille de médecin, **Lucie Joudiou** voulait, elle aussi, soigner les autres. Après son bac S, elle s'est donc inscrite en fac de médecine à Paris. "Mais j'ai raté le concours d'entrée en 2^e année." Trop difficile. Trop stressant. Et surtout loin de ce qu'elle aime en réalité : "Ma passion, c'est la cuisine." Adolescente déjà, dès qu'elle a su manier spatules, casseroles et poêles, Lucie a cuisiné pour sa famille. "J'adore ça", confie-t-elle. Son changement d'orientation ne s'est pas fait sans provoquer l'inquiétude de ses parents. Toutefois, ils l'ont laissée assumer son choix. Et, aujourd'hui, ils ne le regrettent pas. Lucie est en 2^e année de brevet professionnel à Tecomah, une école de la chambre de commerce et d'industrie de Paris située à Jouy-en-Josas (78), avec une moyenne générale de 18/20, une 2^e année qu'elle mène en alternance en tant qu'apprentie au restaurant Laurent, à Paris (VIII^e). Sa journée démarre tôt. "Je suis censée arriver au Laurent à 9 heures, mais j'y suis dès 8 heures du matin pour me préparer, mettre le poste en place, ne rien rater de ce qui se passe en cuisine, observer, être à l'écoute de tout." Meticuleuse et organisée. "Quand je travaille au Laurent, je me fais héberger à Paris." Lucie a fière allure avec sa toque blanche, posée sur ses cheveux blonds ramassés en chignon, et sa veste assortie et brodée à son nom. "Je suis sur le poste poissons, explique-t-elle. Je m'occupe notamment de la cuisson des homards : il faut les précuire pendant une minute, un peu plus longtemps pour les pinces et, ensuite, je retire la carapace." Au début, elle n'avait pas le coup de main : "Je me faisais souvent pincer en manipulant les homards. Maintenant, j'ai compris : je n'enlève plus les élastiques de leurs pinces." Dans la foulée, on lui confie une sauce à préparer, les légumes à tailler ou encore les soles



à préparer avant qu'elles partent en cuisson.

"On n'a pas droit à l'erreur"

Enfin de matinée, la pression commence à monter. Après une pause de trente minutes au self du Laurent, entre 11 h 30 et midi, c'est le début du coup de feu. "À midi, il faut faire place nette sur son plan de travail. Et de 12 h 30 à 13 h 30, c'est intensif. On n'a pas droit à l'erreur. Le chef compte sur nous tous, il ne faut pas le décevoir," explique Lucie. Le rythme est

Lucie Joudiou, élève en 2^e année de brevet professionnel à Tecomah, et apprentie, en alternance, au restaurant Laurent, à Paris.

alors soutenu, mais Lucie aime "la pression qui monte". Au lieu d'en faire une source de stress, elle en fait "une dynamique". À partir de 13 h 30, elle commence un peu à souffler. "On termine les dernières tables, puis, une heure plus tard, on range tout, chacun nettoie son poste de travail."

Dans l'après-midi, Lucie participe à la mise en place pour le dîner et, parfois, prend un peu d'avance sur le lendemain. À 18 heures, elle retire enfin toque, veste, pantalon et chaussures de cuisine pour retrouver son autre vie, la vie d'une jeune femme de 21 ans, qui rêve d'intégrer la brigade du Laurent une fois son brevet professionnel en poche. Et, à plus long terme, "j'aimerais organiser des croisières gastronomiques avec mon petit ami qui est skipper". En attendant, elle prépare le concours international de la Cuillère d'or, une épreuve 100 % féminine sur le thème du développement durable, dont le jury 2011 sera présidé par **Régis Marcon**. Lucie fait partie des plus jeunes participantes. "Si mon dossier est sélectionné, je participerai à la finale prévue les 23 et 24 mars 2011 à Val-d'Isère", précise-t-elle avec une humilité qui suscite l'admiration d'**Alain Pégouret**. D'ailleurs, pour le chef du Laurent, "Lucie, c'est la fierté de la maison".

Anne Eveillard

"PROPOSER UN INTERLOCUTEUR QUALIFIÉ, IMMÉDIATEMENT OPÉRATIONNEL"

Tables & Auberges de France signe un partenariat avec Ambassade Cabinet Conseil

Le label national a décidé de s'adjoindre les services d'un cabinet de recrutement pour embaucher du personnel, et aussi pour former et auditer.

Tables & Auberges de France, label national visant à valoriser et à promouvoir en France et à l'étranger le savoir-faire

des professionnels indépendants, vient de signer un partenariat avec Ambassade Cabinet Conseil. Cet accord permettra à l'ensemble des membres des Tables & Auberges de France de bénéficier des services du cabinet pour rechercher du personnel, mais aussi en matière de formation et d'audit. "Le partenariat permet à nos membres d'avoir l'interlocuteur capable de leur proposer du personnel qualifié, immédiatement opérationnel, issu de nos métiers", affirme **Michel Garnier**, vice-président de Tables & Auberges de France. "Créée il y a 5 ans, Ambassade Cabinet Conseil,



Julien Deyrat, directeur d'Ambassade Cabinet Conseil (à gauche) et **Jean Lanau**, président des Tables & Auberges de France, lors de la signature du partenariat.

société implantée à Launaguet, près de Toulouse, conforte ainsi sa position de spécialiste en

recrutement de personnel auprès des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration", souligne **Julien Deyrat**, son directeur. Ce cabinet conseil, composé de personnes issues du secteur de l'hôtellerie restauration ou de l'enseignement professionnel, revendique plus de 1 000 clients (brasseries, restaurants, hôtels). En 2010, il a recruté plus de 600 personnes en France et à l'étranger et propose une cinquantaine d'offres de formation.

Bernard Degioanni

EN BREF

Le PJJ de Mios tient son Forum jobs d'été

Le réseau du Point information jeunesse du Bassin d'Arcachon et du Val de l'Eyre organise un forum jobs d'été le samedi 16 avril 2011 au gymnase de Mios, de 10 heures à 17 heures. Cette manifestation a pour objet d'accompagner les jeunes dans leur première expérience professionnelle en leur permettant :

- de rencontrer les différents acteurs de l'emploi ;
- de s'entretenir avec un éventuel employeur ;
- de visualiser des offres d'emploi ;
- d'accéder à des ateliers d'aide à la rédaction de C.V. et de lettres de motivation ;
- d'utiliser l'outil informatique ;
- de consulter les propositions sur le droit du travail, sur le marché de l'emploi saisonnier...

La nouvelle solution de Gestion Traiteur
Simplicité et Performance

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

Gestion commerciale

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

Gestion production

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

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

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

MdB Multimédia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Azalea II - Voie D
118, Avenue de la Quercy
66 370 Miossais-Irathou
04 92 28 26 60

Comment nous contacter ?
Email : mdb@mdb-multimedia.fr
Téléphone : 04 92 28 26 60
Fax : 04 92 28 26 66

MdB Multimédia - Siège Social
Espace Clichy - 38 rue Mozart
92087 Clichy Cedex

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

APRÈS QUINZE ANS À L'HÔTEL DE CRILLON

David Biraud constate que la clientèle est de plus en plus attentive à la dépense

Passionné, ce chef sommelier de 39 ans a un parcours exemplaire et une soif d'apprendre intarissable : concours, voyages, découvertes, rien ne lui échappe. Rencontre.

Propos recueillis par Hélène Binet



David Biraud sommelier : "C'est le plus beau métier du monde."

L'Hôtellerie Restauration : En quelques mots, quel est le quotidien d'un sommelier ?

David Biraud : Le travail du sommelier est incontestablement le service : être aux côtés du client, le guider dans ses choix, l'informer. C'est le fondement même du métier. Mais il doit aussi assurer la mise en place dans la salle de restaurant et gérer la carte des vins, donc faire les achats. Il se rend dans les vignobles et rencontre les vignerons pour faire sa sélection.

Quel est le plus du métier ?

Toute la richesse et la diversité des rencontres, tant sur le plan humain - parler à tout type de clientèle - que professionnel : aller vers les vignerons, s'informer, s'imprégner de leur savoir-faire.

L'anglais est-il primordial dans votre métier ?

Oui, sans aucune hésitation. C'est même indispensable ! C'est notamment primordial lors des visites de vignobles étrangers pour s'entretenir avec les viticulteurs. L'apprentissage d'une deuxième langue est un plus.

Comment procédez-vous pour élaborer une carte des vins ?

Il faut tout d'abord répondre aux attentes de la clientèle. La carte des vins est ensuite façonnée à l'image du sommelier. On peut aussi avoir certaines affinités avec des vignerons, être séduit par leur vin et avoir envie de les sortir de l'ombre : on a alors un rôle d'ambassadeur. Ensuite, on fait des choix avec ses goûts personnels.

Son C.V. en dates

- 1972 : naissance
- 1989 : CAP et BEP cuisine au lycée professionnel Édouard Branly (La Roche-sur-Yon, 85)
- 1991 : BTH cuisine LTH Bordeaux-Talence (33)
- 1993 : BTS Restauration LTH Bordeaux-Talence (33)
- 1994 : mention sommellerie LTH Bordeaux-Talence (33)
- 1994-1995 : commis sommelier à l'Arpège (Paris, VII^e)
- 1994 : 2^e place au concours du Meilleur élève sommelier de France, trophée Chapoutier
- 1995 à ce jour : sommelier, puis second sommelier et enfin chef sommelier, Hôtel de Crillon (Paris, VIII^e)
- 1998 : Meilleur jeune sommelier de France, trophée Ruinart
- 2002 : Meilleur sommelier de France - concours de l'Union de la sommellerie française
- 2004 : Meilleur ouvrier de France sommellerie
- 2010 : médaille de bronze au concours du Meilleur sommelier du Monde, Chili
- 2010 : médaille d'argent au concours du Meilleur sommelier d'Europe, Strasbourg
- 1^{er} semestre 2011 : chef sommelier au Mandarin Oriental Paris

Le coup de cœur de David Biraud : AOC orléans blanc 2007, L'Excellence du domaine Clos Saint-Fiacre

Notes de dégustation

Cépage : chardonnay

Robe : "Elle est limpide et brillante, d'un jaune paille avec des reflets or blanc."

Nez : "Les arômes sont plutôt sauvages, sur les fruits rouges et noirs, avec en dominante des arômes de fraises des bois, de mûres sauvages, de groseilles et de cerises."

Bouche : "La gamme aromatique développe des arômes de fruits à chair blanche, la poire comice, la pomme, la nectarine blanche, tout en s'associant à un boisé délicat, qui souligne le fruit très présent. C'est une palette aromatique complexe et qui nous présente le chardonnay avec un style plus frais que celui que l'on peut connaître dans d'autres régions. C'est un vin qui gagnera en complexité aromatique avec un service et une verrerie adaptée. Le vin en bouche est d'une attaque souple, l'acidité est bien maîtrisée, présente, et apporte ce relief si important aux vins élaborés avec ce cépage. Le milieu de bouche est rond, suave, la matière bien maîtrisée est supportée par la fraîcheur et la minéralité. La fin de bouche est saline et persiste longuement. Il faut être sensible à la qualité de l'élevage sur ce vin, qui est respectueuse du cépage et qui ne fait qu'ajuster la gamme aromatique primaire du raisin."

Prix : 8 €

Conclusion : "La gestion de la vinification est précise et nous présente une appellation peu connue, qui est maintenue avec détermination par certains vignerons qui croient en leur terroir et qui font preuve d'ouverture d'esprit. Le Val de Loire peut se vanter de nous faire découvrir de nouvelles appellations et de nouveaux vignerons qui ne pensent au quotidien qu'à la qualité et aux bons vins. Nous y sommes avec cet orléans blanc du Clos Saint-Fiacre, à découvrir maintenant, ceci afin de compléter sa cave de nouveaux crus de la Loire. À déguster dès à présent, à une température de l'ordre de 10 °C, servi avec un tronçon de turbot meunière, carottes d'hiver cuites au jus et accompagnées d'une émulsion graine de vanille, ou avec des fromages de chèvre de la Loire, Sainte-Maure de Touraine, et crottin de Chavignol mi-fait, chutney de mangue et passion", détaille David Biraud.



AOC orléans blanc 2007, L'Excellence du domaine Clos Saint-Fiacre.

H. B.



Hubert Piel, viticulteur au Clos Saint-Fiacre à Mareau-aux-Prés (45).

Zoom sur le Clos Saint-Fiacre

Bénédictte Montigny-Piel et son mari Hubert Piel, diplômés du BTA et BTS viticulture-œnologie, ont repris avec leur oncle Jacky Montigny le domaine familial en 2001 suite au décès de Daniel Montigny, président du syndicat viticole pendant vingt-cinq ans, qui a œuvré une partie de sa vie pour l'obtention des deux AOC orléans et orléans-cléry. La famille Montigny-Piel exploite 20 ha de vignes et produit des vins blancs, rouges et rosés en AOC orléans, du vin rouge en AOC orléans-cléry, ainsi que du vin de pays du Val de Loire. Ils pratiquent la culture raisonnée.

CLOS SAINT-FIACRE

BÉNÉDICTE ET HUBERT PIEL • 560 RUE SAINT-FIACRE
45370 MAREAU-AUX-PRÉS
TÉL. : 02 38 45 61 55
WWW.CLOSSAINTFIACRE.FR

En tant que chef sommelier à l'hôtel de Crillon, quelles tendances avez-vous observé sur la consommation du vin ?

On remarque que les vins de la vallée du Rhône ont une certaine cote, aussi bien en rouge qu'en blanc ; les vins du Languedoc également, mais peut-être en deçà. La Bourgogne produit de très beaux crus - il y a un très bon niveau qualitatif pour le chardonnay et le pinot noir. On s'aperçoit que les vins du Bordelais stagnent ; la clientèle n'en fait pas son premier choix - ce qui est sûrement dû aux prix trop élevés. Indéniablement, il y a de fortes ventes au niveau des champagnes, mais cela a toujours existé. Les vins de la vallée de la Loire plaisent de plus en plus : ils ont un bon rapport qualité-prix et l'on y fait de belles découvertes. Bien évidemment, la clientèle fait très attention au tarif, elle optera davantage pour un vin qui n'alourdira pas trop l'addition.

Quel est le conseil que vous pourriez donner à un jeune qui veut exercer ce métier ?

C'est le plus beau métier du monde : la pénibilité dans ce travail, notamment les contraintes horaires et l'aspect physique, est complètement oubliée par rapport à toute la satisfaction que l'on peut avoir sur le plan humain.



DE CHEF À CHEF

Risotto aux morilles et duo de coquilles Saint-Jacques

PAR RENÉ MARTIN, RESTAURANT SORMANI (PARIS, XVII^E)

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 noix de coquilles Saint-Jacques
- 0,100 kg de beurre
- 0,10 l de crème fraîche
- 0,060 kg de parmesan reggiano râpé
- 0,100 kg de morilles
- 1/2 jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon ciselé
- 2 poivrons rouges
- un peu de ciboulette
- 1/2 botte de cresson
- 0,200 kg de riso gallo (riz à risotto)
- huile d'olive
- 1 l de fond blanc de volaille (voir le tour de main 'Le Fond blanc')
- Sel, poivre

Progression

Confectionner les veloutés

- Monder les poivrons en les grillant au four, ajouter un peu d'huile d'olive, les mixer, saler, poivrer et réserver.
- Blanchir les feuilles de cresson, les égoutter, les mixer, ajouter un peu d'huile d'olive, du sel, du poivre et réserver.

Marquer le risotto

- Faire dorer 8 noix de Saint-Jacques à la poêle et réserver.
- Escaloper les 4 autres et les mariner avec huile et jus de citron 20 min.
- Laver soigneusement les morilles et les cuire doucement avec un peu de beurre, la ciboulette ciselée et la moitié de la crème.
- Suer l'oignon et l'ail dans de l'huile, ajouter le riz et le nacrer (voir le tour de main 'Le Risotto').
- Mouiller progressivement avec le fond

de volaille bouillant, saler et laisser cuire en remuant souvent.

- Une fois cuit, sur le bord du fourneau, incorporer le reste du beurre et de crème, puis ajouter le parmesan et bien mélanger jusqu'à 'l'onde' (suffisamment moelleux pour créer des vagues).

Dressage

- Dresser le riz dans les assiettes en y accolant une cuillerée de velouté de poivrons et une autre de cresson.
- Ranger sur chaque velouté 2 noix de Saint-Jacques et des escalopes.
- Répartir les morilles sur le risotto et servir aussitôt.

Avec la qualité du riz, la préparation est sublime.

Vin conseillé : un condrieu Vidal-Fleury 2007.



Retrouvez Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' sur www.lhotellerie-restauration.fr. Cliquez sur 'Blogs des experts'

ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIER

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

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



DÉCLINÉ EN 13 RÉFÉRENCES, DONT DEUX MODÈLES À GAZ

Bourgeois lance Zénith, un four éco-conçu

L'entreprise a investi 800 000 € dans cette nouvelle production.

C'est une démarche globale "3 fois gagnante", selon **Guy Babolat**, p.-d.g. de Bourgeois, leader dans la fabrication de fours mix-tes professionnels. Il a fait le choix de l'éco-conception de ses produits afin de préserver l'environnement, proposer une offre alternative et moderniser l'outil de production. Baptisé Zénith, le four mixte éco-conçu (selon la norme prNF 01-005) est destiné aux entreprises de restauration commerciale et collective.

"Les dépenses d'énergie constituent leur 4^e poste de charges. Et la facture va s'alourdir", poursuit le p.-d.g. La consommation en énergie a été réduite (de 18 % en eau et 3,5 % en électricité), le nombre des composants également (d'un tiers). Un effort est fait pour mieux informer l'utilisateur, puisque 80 % de l'impact environnemental du four est généré à l'usage. Un compteur permet de suivre en temps réel les consommations. Zénith est décliné en 13 références, dont 2 modèles à gaz.

Autres atouts de cette gamme : la réduction du contenu énergétique des matériaux, du poids de l'appareil, des émissions sonores ; l'amélioration du rapport volume utile/volume total, l'augmentation du taux de recyclabilité et la mise au point d'un mono-produit de lavage et de rinçage 100 % biodégradable.

Deux nouvelles lignes de montage

"Nous avons mobilisé tous les services de l'entreprise dans ce projet. L'idée consiste à être en avance et présents sur un marché voué à évoluer dans son offre", explique Guy Babolat. 800 000 € ont été investis dans l'entreprise, 2 nouvelles lignes de montage installées, l'atelier réaménagé et les procédures revues. L'entreprise était accompagnée par le Centre technique des industries mécaniques (Cetim) et par des laboratoires spécialisés. Le p.-d.g. estime le potentiel du marché de renouvellement à 10 000 fours par an sur dix ans. "Beaucoup reste à faire pour que cette stratégie s'inscrive dans les faits et soit effectivement relayée par les acteurs économiques et, en particulier, par la commande publique" (lire encadré). Bourgeois emploie 70 salariés et annonce pour 2009 un chiffre d'affaires de 8,9 M€, dont 53 % à l'exportation.

Lydie Anastassion/Restauration21



Le four Zénith a reçu le prix Entreprises et environnement dans la catégorie Éco-produit pour un développement durable, en décembre 2010, lors du Salon Pollutec de Lyon.

Guy Babolat écrit à Nathalie Kosciusko-Morizet

Dans un courrier adressé le 2 décembre dernier à **Nathalie Kosciusko-Morizet**, ministre de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et des Logements, **Guy Babolat** se fait le porte-parole des fournisseurs d'équipement. Sa première inquiétude concerne "l'attitude de la commande publique en matière de développement durable et de protection de l'environnement". Il s'étonne de l'absence de critères environnementaux dans les appels d'offres des marchés de la fonction publique. Cette année, "pas un seul [parmi ceux auxquels Bourgeois a répondu] n'en faisait mention".



Guy Babolat, p.-d.g. de Bourgeois.



"NATURE"

Alain Ducasse
avec Paule Neyrat

Alain Ducasse éditions - 360 pages
Prix : 35 €

Inox et cuivre, coup double en cuisine pour de Buyer

Finie, l'hésitation au moment de choisir entre le cuivre et l'inox pour sa batterie de cuisine : De Buyer propose aujourd'hui une gamme associant inox et cuivre avec Inocuivre® Induction, qui emprunte à chacun ses qualités intrinsèques. Si, en cuisine, le cuivre reste incontournable pour sa conductibilité, la qualité de cuisson obtenue lors des cuissons délicates, la préparation des sauces et plus particulièrement pour la cuisine dite de 'réduction', il demande néanmoins un entretien rigoureux. Dès lors, pourquoi ne pas l'associer à l'inox, si facile à travailler, afin de tirer le meilleur parti de chacun ? C'est pourquoi la gamme Inocuivre® se dote d'une jupe extérieure en cuivre (90 %) pour une conductibilité optimale et d'inox à l'intérieur (10 %) afin d'éviter les contraintes du rétamage et en faciliter l'entretien. En prime, le fond magnétique permet de cuisiner sur l'induction et la met définitivement au goût du jour.



WWW.DEBUYER.COM

Les nouvelles gammes de vaisselle de réception de Villeroy & Boch



La division Hôtel & Restaurant de Villeroy & Boch enrichit son offre de deux gammes attractives en porcelaine à l'excellent rapport qualité/prix : Damasco Hotel et Look Hotel. Intéressantes pour les projets de grande envergure mais aussi en gamme d'entrée, les 32 pièces des séries Damasco Hotel et Look Hotel sont fabriquées en porcelaine de

Chine de qualité hôtelière et offrent la base idéale pour des réceptions personnalisées. La gamme Damasco Hotel affiche une forme classique et un élégant motif en relief pur blanc, tandis que la gamme Look Hotel dispose d'un motif moderne en chevrons. Les deux gammes peuvent être complétées harmonieusement selon les besoins par des accessoires de la ligne pur blanc Universal.

WWW.VILLEROY-BOCH.COM

Fumer à froid avec Politec

Les fumoirs de type Smoki sont intégralement construits en acier inoxydable. La porte est en panneau isolé double parois pour une meilleure rigidité. Ils permettent le fumage traditionnel à froid et le fumage à chaud (en option) des poissons et des viandes.



WWW.POLITEC-FRANCE.COM

L'offre Mise en relation pro d'EDF Pro



Pour aider tous les professionnels qui souhaitent se lancer dans la rénovation de leur local, EDF Pro a lancé l'offre 'Mise en relation pro', un service gratuit et personnalisé. Le conseiller EDF Pro informe et conseille le professionnel - artisan, commerçant, profession libérale - sur les solutions performantes et économes en énergie pour son local et peut, si le client le souhaite, le mettre gratuitement en relation

avec des partenaires d'EDF compétents et spécialisés dans les travaux de rénovation (éclairage, chauffage, ventilation...).

TÉL. : 0 810 333 776

[HTTP://EDFPRO.EDF.COM](http://EDFPRO.EDF.COM)

Collection Déco Art pour GO IN



GO IN présente un modèle exclusif de chaise. Les fauteuils DF 0901** et DF 0911 EI sont équipés de dossiers flexibles et d'accoudoirs rembourrés. Conçus avec des matériaux haut de gamme, ces nouveaux modèles unissent une élégance des formes et des couleurs. Toutes les variantes de fauteuils et de tabourets de bar de la collection Déco Art sont particulièrement confortables et proposent aux agenciers de nombreuses possibilités de combinaisons. Les meubles en bois sont disponibles dans les teintes de bois noyer, acajou, cerisier ou verni transparent et noir. Les fauteuils rembourrés peuvent être recouverts de simili cuir ou de tissu Trévira CS. Les différentes variantes de tissus sont adaptées à tous les types de restaurants.

Les différents types de restaurants.

TÉL. : 0820 85 00 80

INFO@GO-IN.FR

WWW.GO-IN.FR

Un moyen d'optimiser et de contrôler la visibilité de l'hôtel sur internet

nk hôtels
Conseil hôtellerie - restauration

Afin d'économiser du temps, la société NK hôtels propose une large offre de conseil en webmarketing. De

la création du site internet avec une plateforme de paiement sécurisé à son référencement dans les moteurs de recherche (Google, Bing, Yahoo...), NK hôtels accompagnera les équipes dans l'utilisation et les techniques de référencement de la vitrine internet. Cet investissement permettra d'économiser de nombreuses commissions. De plus, le groupe propose d'assurer la surveillance de l'ensemble des blogs, réseaux sociaux et sites marchands faisant référence à l'hôtel. Une alerte sera mise en place dès qu'un commentaire est publié et il sera possible d'y répondre avec la collaboration de NK hôtels.

WWW.NKHOTELS.FR

Catalogue Sanipousse 2011



Ce catalogue décline plus de 100 pages de produits indispensables pour être en conformité avec la réglementation sanitaire des restaurants. Avec un classement en 6 chapitres faciles à consulter, chaque produit se rapporte à une problématique identifiée dans l'univers de la restauration ou de l'industrie agroalimentaire. Conçue autour de sa campagne de communication sur le thème 'L'homme n'est pas un robot, alors nous le protégeons', les professionnels de la restauration trouveront dans cette véritable bible des produits d'hygiène l'ensemble des produits dont ils ont besoin dans la gestion quotidienne de leur exploitation.

professionnels de la restauration trouveront dans cette véritable bible des produits d'hygiène l'ensemble des produits dont ils ont besoin dans la gestion quotidienne de leur exploitation.

RECEVOIR GRATUITEMENT LE CATALOGUE SANIPOUSSE :

WWW.SANIPOUSSE.COM OU SUR SIMPLE APPEL AU + 33 2 54 437 575

UN PROJET AMBITIEUX

Nouveau départ pour Chèvre d'or à Eze

Eze (06) Mohamad Haradjchi, propriétaire de l'établissement, en a confié la gestion à Thierry Naidu, président fondateur de Phoenix Hotels, société de gestion et de consulting en hôtellerie de luxe.

Pour **Thierry Naidu**, 45 ans, c'est un retour aux sources. Ce professionnel, aujourd'hui à la tête de son entreprise, fut directeur général de la Chèvre d'or pendant douze ans et surtout l'artisan de la montée en gamme de l'établissement jusqu'à l'obtention de la 2^e étoile *Michelin* par **Jean-Marc Delacour**. Phoenix Hotels gère déjà Le Mas des Herbes à Gordes, Le Moulin de l'Abbaye à Brantôme, le Port Palace à Monaco ou le Bela Vista à Portimao au Portugal. La Chèvre d'or est désormais gérée par la même structure. "Nous avons adapté les méthodes de gestion et les procédures des grands groupes aux petits hôtels de luxe. Nous rendons des comptes au propriétaire à la fin de chaque mois en lui présentant un bilan global", détaille Thierry Naidu. Depuis août dernier, les cuisines de la Chèvre d'or sont confiées à **Fabrice Vulin**, chef exécutif du Dar Ennassim, restaurant gastronomique du Palmeraie Golf Palace à Marrakech, qui détenait précédemment 2 étoiles au restaurant genevois du Parc des Eaux-Vives.



Thierry Naidu de retour à La Chèvre d'or.

Le changement à la tête de la maison ne modifie pas les objectifs du propriétaire **Mohamad Haradjchi**. "Nous souhaitons conserver les 2 étoiles et nous visons encore plus haut", confirme Thierry Naidu. Le but est de revenir à l'équilibre pour le gastronomique et d'avoir un produit global bénéficiaire." Outre le restaurant gastronomique La Chèvre d'or, l'établissement (30 chambres et 7 suites) dispose de trois restaurants, Les Remparts, Le Café du Jardin et L'Eden dont le concept sera recentré sur une cuisine spécifiquement méditerranéenne. Thierry Naidu et Fabrice Vulin préparent activement la réouverture du 4 mars.

Nadine Lemoine

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'UMIH 29

Un nouveau mandat pour Hubert Jan

Quimper (29) L'assemblée générale de l'Umih du Finistère se tenait lundi après-midi, à l'hôtel Oceania, en présence d'Hervé Bécam, vice-président de l'Umih nationale et membre du bureau Umih 29.

Selon **Hubert Jan**, président de l'Umih 29, et **Hervé Bécam**, vice-président national du syndicat et également membre du bureau, "il est important de sécuriser le contrat d'avenir signé avec l'État en avril 2009 afin de pérenniser le taux de TVA à 5,5 %. Ceci pour permettre aux professionnels de faire les investissements nécessaires ou obligatoires. En échange de cette baisse de TVA, les engagements ont été tenus sur plusieurs points, les prix ont baissé d'environ 2,5 %, l'objectif étant de 3 %." Ils regrettent l'attitude des banquiers qui font le lien entre les professionnels et Oséo et qui sont souvent "des freins". Le secrétaire d'État chargé du Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, a officiellement reconnu et déclaré que ce bilan était positif, notamment la création de 30 000 emplois en dix-huit mois (le contrat en prévoyait 22 000), des salaires supérieurs au smic et la mise en place d'une mutuelle santé. Il est à noter aussi un taux d'inflation inférieur de plus de 20 % à l'évolution générale des prix en 2010.

Le problème des cafés et des discothèques

Dans le Finistère, plus de 70 % des entreprises ne sont pas saisonnières, elles sont ouvertes toute l'année. C'est dans ce département que l'on trouve le plus grand



Hubert Jan, président de l'Umih 29 et Hervé Bécam, vice-président national de l'Umih dans les salons de l'Oceania de Quimper, avant l'assemblée générale de l'Umih 29.

nombre de discothèques. Il est important, souligne Hubert Jan, "de travailler sur la sécurité". L'Umih 29 a participé récemment à l'élaboration d'une charte de la vie nocturne à Brest. Hervé Bécam, lui, s'interroge sur l'avenir des cafés : "Ceux-ci sont de plus en plus menacés : trop de contraintes pèsent sur cette activité. À nous de trouver les moyens de les faire vivre, non seulement pour des raisons économiques, mais parce que ce sont des lieux de rendez-vous indispensables."

Pour l'Umih 29, la formation professionnelle reste importante : le bac pro, la formation par alternance en collaboration avec les centres de formation des apprentis de Bretagne, sans oublier la défense du titre de Maître restaurateur.

Jean-Yves Tournellec

BULLETIN D'ABONNEMENT

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
 Whisky : existe-t-il un récapitulatif des descriptions des principaux Single Malt ?

 Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
 avec le mot clé **RTK5136** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr