

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 12

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

CHRISTIAN TÊDOIE, NOUVEAU
PRÉSIDENT DES MAÎTRES
CUISINIERS DE FRANCE

LE TEMPS D'UN WEEK-END À DEAUVILLE

PAGES 2-3

L'OMNIVORE FOOD FESTIVAL FAIT LE PLEIN



En ouverture du festival, le critique culinaire **Sébastien Demorand** (à gauche) anime le 'set normand' proposé par un trio de chefs créatifs composé de **Philippe Hardy**, **Jean-Luc Tartarin** et **Valentin Vabre**.



Retrouvez
L'Omnivore Food Festival et
les Palmes du Leaders Club
en vidéo sur
www.lhotellerie-restauration.fr

L'INNOVATION EN POLE POSITION

PAGE 8

Les Palmes du Leaders Club pour la Baracca - Cucina Italiana et La Pâtisserie des rêves



Mark Korzilius (à gauche aux côtés de Pascal Bredeloux, vice-président du Leaders Club), créateur de La Baracca - Cucina Italiana, à Munich en Allemagne, reçoit la Palme d'or du Leaders Club international.



Thierry Teyssier (au centre) et Philippe Conticini (absent sur la photo), créateurs de La Pâtisserie des rêves, à Paris (XVI^e), remportent la Palme d'or du Leaders Club France.

LAURÉAT DE LA BOURSE ÉVIAN-BADOIT

PAGE 3

Bertrand Grébaut ouvre son restaurant à Paris en avril

JURIDIQUE

PAGE 11

Quelle est la durée maximale du travail de nuit ?

DÉBAT À L'IMHI

PAGE 9

L'avenir des médias sociaux dans l'hôtellerie

MICRO-TROTTOIR

PAGE 4

“Êtes-vous favorable à un report en 2015 de l'application des règles de sécurité incendie des petits hôtels ?”

Des millions d'amis

L'Institut de management hôtelier international (Imhi), rattaché à l'Essec, vient d'organiser un débat révélateur de l'embarras de la profession face aux extraordinaires développements de la communication numérique. **Il est vrai que la tâche est immense, angoissante, déroutante, pour un hôtelier, mais également pour un restaurateur, de s'y retrouver dans la jungle mouvante des 'médias sociaux', 'moteurs de recherche', 'fournisseurs d'accès', 'web 2.0', sans oublier les méandres des 'sites participatifs', des 'applications iPad', des 'référénciers' et on en oublie forcément. D'autant qu'avant de terminer la lecture de cet article, des nouveautés seront apparues sur le web, depuis un garage de Singapour ou une officine du Minnesota, présentées comme la dernière révolution à ne pas manquer. Mais il est bien évidemment impossible d'ignorer internet, Léviathan de notre époque prompt à dévorer tous ceux qui ne sauront le maîtriser ou du moins l'appivoiser au mieux de leurs intérêts.**

Néanmoins, pas de panique, derrière le langage abscons que de nombreux 'spécialistes' cultivent à l'envi pour affirmer leur éventuelle importance, se trouvent de triviales réalités qui se résument à une formule lapidaire (désolé pour l'américanisme, mais il est inévitable) : 'Where is the money?'

Car ces centaines de millions d'amis inconnus rassemblés pour les causes les plus variées, de la protection des scarabées pique-prune le long des autoroutes (mais si, ça existe !) à la démocratie égyptienne, qui ne se savait pas si populaire il y a un mois, représentent d'abord et avant tout une cible. Comme au bon vieux temps du Far West, dans ce pays où naquirent Apple, Google, Microsoft et on en passe, toutes entreprises destinées à drainer les dollars par milliards pour le plus grand bonheur de leurs actionnaires, et accessoirement celui d'une humanité consentante à cet esclavage numérique.

Et si tout cela paraît bien compliqué, le ressort ultime est simple à comprendre : de plus en plus de trafic génère de plus en plus d'abonnements, d'annonces publicitaires, de redevances diverses et variées qui connaissent des taux de croissance stratosphériques.

Vous l'avez compris, il est plus que temps pour toute la profession, des grandes entreprises forcément déjà aguerries aux techniques de communication sur le web jusqu'aux établissements individuels, de s'accorder les moyens de garder sur la Toile.

Les Facebook, Twitter et autres se proclament les outils indispensables d'une amitié universelle. N'exagérons rien. Et souvenons-nous du visionnaire **Marshall McLuhan**, sociologue canadien célèbre en son temps, qui publia - en 1968, un hasard - sa théorie prémonitoire du "village global". Mais où tout le monde, comme dans n'importe quel village, n'était pas vraiment l'ami de tout le monde. **L. H.**

DERNIÈRE MINUTE

Fête de la gastronomie : premières décisions du comité de pilotage

Présidé par **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État chargé du Tourisme et des PME, le comité de pilotage de la Fête de la gastronomie (dont l'organisation est prévue chaque premier jour de l'automne) vient de donner ses premières pistes de travail. Parmi celles-ci, la création d'un comité de labellisation, qui récompensera les initiatives locales et nationales créées à cette occasion ; la création d'un logo, représentatif de la Fête ; la mise en ligne d'un site internet dédié ; la nomination d'un commissaire de la fête de la gastronomie et l'installation de groupes de travail thématiques (cuisine domestique, événements dans les écoles hôtelières, gastronomie et éducation alimentaire...). "À l'occasion de la fête, les organisations professionnelles, ainsi que les chefs étoilés représentés par le collège culinaire de France se mobiliseront pour proposer collectivement une initiative exceptionnelle portant les valeurs du partage, de la convivialité et du plaisir", précise le secrétaire d'État.

Portes ouvertes à l'école Grégoire Ferrandi, les 11 et 12 mars prochains

L'école Grégoire Ferrandi, établissement technologique de la chambre de commerce et d'industrie de Paris, situé dans le VI^e arrondissement de la capitale, ouvre ses portes le vendredi 11 et le samedi 12 mars de 10 heures à 18 heures. Au programme de ces deux jours : démonstrations culinaires, visite des 25 000 m² d'ateliers et de laboratoires que compte l'établissement, vente d'articles réalisés par les étudiants, témoignages de jeunes apprentis, expositions autour du thème des cinq continents. Un moment d'échanges privilégiés avec les étudiants et apprentis, ainsi que les enseignants autour de la pédagogie, de l'apprentissage et des débouchés professionnels pour les jeunes et les adultes en reconversion professionnelle. www.egf.cci.fr

Le restaurant Quick d'Avignon a rouvert ses portes

Le restaurant Quick d'Avignon (13) qui avait été fermé à la suite de la mort en janvier d'un adolescent, dont l'enquête a établi qu'elle était liée à un repas pris dans l'établissement, a rouvert ses portes le week-end dernier, rapporte l'Agence France-Presse.

Quick, qui a évoqué un possible "dysfonctionnement local", a "repris en exploitation directe le restaurant", situé dans la zone commerciale Cap Sud, a indiqué l'avocat de l'enseigne. Le parquet d'Avignon a ouvert une information contre X pour homicide involontaire, en pointant des manquements graves aux règles d'hygiène.

Relais & Châteaux déménage

Tout en restant fidèles au XVII^e arrondissement de Paris, Relais & Châteaux s'installera prochainement au 58-60 rue de Prony, où le réseau a loué 995 m² de bureaux à Hansainvest Investment.

Il s'agit de l'immeuble Prony-Jouffroy d'Alban, dont les parties communes sont aménagées par le designer **Christophe Pillet** sous l'égide de World's D.

7 000 À 8 000 PERSONNES AU TOTAL

L'OMNIVORE FOO

Deauville (14) Pendant trois jours, une quarantaine de cuisines contemporaines devant une salle comble.

Pour certains, c'était une première. Comme **Cyril Lignac**, qui a découvert, dès l'ouverture du festival, un amphi occupé par plus de 1 200 personnes concentrées sur sa démonstration. "C'est ma première démonstration en public pendant un festival. C'est impressionnant et ça met la pression", avoue le chef du Quinzième à Paris.

Luc Dubanchet, le père de l'Omnivore Food Festival, ou OFF, est lui aussi impressionné par la foule qui a envahi le centre international de Deauville (CID), 7 000 à 8 000 personnes au total, et ravi de voir l'intérêt que suscite sa programmation éclectique témoignant d'un "vrai renouvellement générationnel". "Notre succès vient aussi du travail que nous avons fourni ces six dernières années pendant lesquelles nous avons suivi la même ligne éditoriale : défendre la jeune cuisine créative. Nous présentons également des chefs inconnus, des cuisiniers qui viennent de loin et ça crée une curiosité", ajoute le patron du festival. Entre les deux amphithéâtres - un pour le salé, l'autre pour le sucré -, les spectateurs naviguent. Ils passent de la Paella (risotto au safran, chorizo, calamar, cabillaud au sel et sucre) version Cyril Lignac aux Aubergines de Kyoto braisées aux crêtes de coq et langues de canard d'**André Chiang** (Restaurant André à Singapour). Des Pommes de terre cuites dans sa terre de **Ben Shewry**

Luc Dubanchet : "Notre succès vient du travail que nous avons fourni ces six dernières années pendant lesquelles nous avons suivi la même ligne éditoriale : défendre la jeune cuisine créative."



AFIN D'OPTIMISER LE POSITIONNEMENT MARKE

Artisan-référenceur, la solution sur internet

Diplômé d'école hôtelière et propriétaire d'un hôtel durant de nombreuses années, Thomas Yung a créé cette société, il y a quelques mois, afin d'aider au référencement et au positionnement des entreprises indépendantes et des sites touristiques sur les moteurs de recherche web.

Artisan-référenceur est une société qui s'adresse aux hôtels, restaurants ou chambres d'hôte, qui souhaitent optimiser leur positionnement marketing et faire en sorte que leur site internet apparaisse en première page des moteurs de recherche, un avantage décisif dans la concurrence avec les grands groupes. Elle permet aussi à un établissement indépendant traditionnel de ne pas passer par les sites distributeurs, donc d'économiser des commissions. Le référencement exige des connaissances techniques,

UN GÉANT DE LA CUISINE S'EST ÉTEINT

Décès de Santi Santamaria

Santi Santamaria est décédé le 16 février 2011. Le chef catalan du restaurant Can Fabes de Sant Celoni (3 étoiles Michelin) était âgé de 53 ans.

L'Hotellerie Restauration

L'hebdos des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

VIDÉO

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Atelier Manifesto

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



Presse PRO

D FESTIVAL FAIT LE PLEIN

ine de chefs, cuisiniers ou pâtisseries, ont présenté à Deauville un panorama de la



Sébastien Demorand, Cyril Lignac et Aude Rambour, pour une démonstration sur le thème de la paella revisitée.

(Attica à Melbourne, Australie) au Veau cru, espuma de concombre-citron, pain de seigle poêlé au beurre de **Bertrand Grébaud** (Septime à Paris). Du Pressé de pain d'épices vapeur de **Thierry Marx** (Mandarin Oriental Paris) au Choco-lait banane citron vert de **Jérôme Chaucesse** (Crillon à Paris).

Il y a aussi l'espace partenaires avec des dégustations, des "café tendance" où les professionnels témoignent. "Le OFF est incontournable, assure **Alexandre Gauthier**, La Grenouillère à La-Madelaine-sous-Montreuil (dont l'ouverture du nouveau restaurant aura lieu dans quelques semaines). On n'a pas toujours le temps d'aller chez les collègues et ici, on découvre beaucoup de choses. Cette fois, je viens participer à un débat".

Le OFF, c'est aussi l'occasion pour l'équipe d'Omnivore de lancer son carnet annuel. Un *Carnet Omnivore 2011* nouvelle version (maquette et couleurs

revues et un classement désormais organisé par catégories : les influenceurs, les iconoclastes, les rebelles, les terriens...) et ses 170 adresses (dont 30 nouvelles). "Nous nous devons d'être à notre tour créatifs. On l'a créé comme un carnet de curiosité. J'ai toujours revendiqué la subjectivité du journaliste. L'important, c'est de rester des défricheurs. Nous n'attendons pas quinze ans pour mettre en avant un chef, comme en témoigne notre palmarès", affirme Luc Dubanchet.

Giovanni Passerini élu Omnivore créateur de l'année

Le *Carnet* a ses coups de cœur auxquels des prix sont décernés. Le grand prix, c'est l'Omnivore créateur, remis à **Giovanni Passerini**, de Rino à Paris. "C'est le chef emblématique de l'année. Cet ancien second de **Peter Nilsson** va exploser", confie Luc Dubanchet. L'Omnivore révélation est attribué à **Christian Puglisi**, Relae à Copenhague (Danemark). "On parle beaucoup de **René Redzepi** [restaurant Noma à Copenhague, NDLR] qui est exceptionnel, mais à côté, il y a ce restaurant, à moins de 50 euros, une cuisine magnifique et le client face à une table non dressée et un petit tiroir où ses couverts l'attendent." L'Omnivore nouveauté récompense **Sven Chartier**, Saturne à Paris, pour sa "cuisine radicale." L'Omnivore friend à **Alexandre Couillon**, La Marine à Noirmoutier. L'Omnivore plat créatif revient à **Julien Duboué**, Afaria à Paris pour sa parillada de fruits de



Retrouvez l'Omnivore Food Festival en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr



7 000 à 8 000 personnes ont suivi les démonstrations pendant les deux jours et demi du festival.

mer et coquillages au foin. L'Omnivore maison à **Jean-François Piège**, Hôtel Thoumieux à Paris ; l'Omnivore troquet à **David Vincente Loyola**, Aux Deux Amis à Paris et l'Omnivore européen à **Magnus Nilsson**, Faviken Magasinet à Järpen (Suède). Tiré à 5 000 exemplaires, le *Carnet Omnivore 2011* est en vente sur le site www.omnivore.fr et dans quelques librairies au prix de 22 euros. Après Deauville, la destination du prochain Omnivore Food Festival n'est pas encore connue. "Je vais prendre ma décision dans quelques jours", indique Luc Dubanchet. Il va désormais se concentrer sur l'Omnivore World Tour, entre Moscou et New York.

Nadine Lemoine • Vidéos Cécile Charpentier

Omnivore World Tour

Après New York, il y a deux ans, Omnivore fait à nouveau ses valises pour proposer des master class et des dîners uniques à Moscou. Au mois d'avril, 5 chefs français et européens s'envoleront pour la capitale russe et iront à la rencontre de chefs moscovites. Sur le même modèle, Omnivore sera à New York en juin, à Copenhague en août et dans une autre ville encore non déterminée à la fin de l'année.

Les vainqueurs de la Bourse Evian-Badoit de la création 2011

Des prix d'une valeur de 10 000 € ont été remis sur la scène de l'Omnivore Food Festival à trois professionnels.

La Bourse Evian-Badoit de la création, ouverte à tous les professionnels de la restauration, récompense chaque année trois projets de cuisine (ouverture de restaurant, rénovation,

nouveau concept, projet événementiel ou de communication...) ou réalisations culinaires particulièrement innovants ou créatifs. Pour étudier les projets et choisir les vainqueurs, **Luc Dubanchet**, patron d'Omnivore, a présidé un jury composé de **Thierry Marx**, **Alexandre Gauthier**, **Christophe Dufau** et **Sébastien Demorand**.

Cette deuxième édition a couronné **Anne Xiradakis**, une designer qui a inventé sa "lunch box composée d'ustensiles et de matériel facile à transporter permettant de réaliser des recettes de grands chefs facilement et n'importe où". Le deuxième vainqueur est **Pietro Russano** et son projet Retro'Bottega Paris. Il s'agit d'une épicerie fine italienne au cadre vintage et décalé dans laquelle on trouvera des produits de qualité quasiment introuvables, des objets de



Bertrand Grebaut, l'un des trois lauréats, ouvrira son restaurant en avril à Paris.

récupération et des livres. Le troisième est **Bertrand Grebaut**, ex-chef de l'Agapé (1 étoile Michelin), ancien de **Passard** et **Robuchon**, qui ouvrira tout début avril le restaurant Septime (80 rue de Charonne à Paris). "Je veux démocratiser la haute cuisine dans un cadre décontracté en pratiquant

des prix raisonnables. Pas plus de 25 euros le midi et entre 35 et 55 euros le soir hors boissons. Je vais proposer une offre concentrée, travailler des produits de saison et réduire les intermédiaires pour minorer les coûts. Il y aura moins de personnel en salle mais il sera ultra formé sur la cuisine et la notion d'accueil. Les travaux sont bien avancés mais nous avons un peu dépassé le budget et les 10 000 euros vont être une récompense utile", souligne Bertrand Grebaut. La troisième édition est sur les rails. Les candidats pourront déposer leurs projets à partir du mois d'avril sur le site internet d'Omnivore.

N. L.

TING tion pour améliorer sa visibilité

notamment une grande familiarité avec les pratiques du web. Or, les établissements indépendants n'ont souvent ni le temps, ni les connaissances nécessaires pour s'occuper de cet aspect de la politique de commercialisation d'un établissement.

Thomas Yung, le fondateur d'Artisan-référenceur, est titulaire d'une maîtrise de gestion hôtelière. Il a d'abord rejoint un éditeur de logiciels hôteliers pour finalement racheter et gérer un hôtel. Il explique : "Après avoir vendu [mon hôtel], j'ai décidé de créer Artisan-référenceur pour partager avec d'autres hôteliers indépendants ce que j'avais appris et ce qui avait fait le succès de mon établissement : un site internet efficace, visible et qui engrange des réservations !"

Thomas Yung revendique son passé d'hôtelier : "Je parle la même langue que mes clients, j'ai vécu leurs problématiques. Je suis un artisan, je traite tout, de A à Z, à l'exception de création graphique. Ma problématique est de vérifier et de faire en sorte que le webmarketing soit cohérent pour le client." La montée en puissance des réseaux sociaux ne peut que rendre pertinente ce nouveau type de démarche commerciale.

ARTISAN-RÉFÉRENCEUR

THOMAS YUNG • TÉL. : 02 90 92 02 03

THOMAS@ARTIREF.COM

Santi Santamaria est mort à Singapour le 16 février 2011, des suites d'un malaise cardiaque. Il venait d'inaugurer en juin dernier son nouveau restaurant à Singapour. Santi Santamaria incarnait une gastronomie espagnole au sommet. Dans son restaurant de Can Fabes, à Sant Celoni (près de Barcelone), le chef catalan perpétuait une cuisine faisant la part belle au produit. Cet amoureux de la gastronomie française était un admirateur de **Paul Bocuse**, **Michel Guérard**, **Louis**

Outhier et **Roger Vergé**. C'était un amoureux de la tradition et du terroir, qui se flattait de faire partie de la même famille que **Guy Savoy** et **Daniel Boulud**. Santi Santamaria était un épicurien. Il considérait la cuisine comme un art, mais surtout comme un plaisir, un acte d'amour. Il l'expliquait dans son dernier livre, *La Cocina al desnudo* (La Cuisine à nu) : "Pour aimer ma cuisine, il faut être disposé à sentir la nature à travers elle." C'est avec cette philosophie que Santi Santamaria a fait école.

Son associé, Xavier Pellicer, a décidé de maintenir ouvert le restaurant Can Fabes. Le chef défunt aurait apprécié. Il y a quelques mois, nous avons rencontré Santi dans son restaurant Evo, à Barcelone. Il répondait à nos questions en dégustant une salade de petits pois frais et des côtelettes d'agneau : "Nous savons que notre art est éphémère, que les produits que nous mangeons sont éphémères, mais nous savons aussi que la cuisine peut conserver et perpétuer des sensations, une mémoire", déclarait-il alors.

Francis Matéo

Micro-trottoir : “Êtes-vous favorable à un report à 2015 de l'application des règles de sécurité incendie des petits hôtels ?”

Gaëtan David, hôtel-bar Le Vincennes à Chantonnay (85)



“Le temps de s'organiser”

Ici, elles sont déjà en place ! Mon établissement a été entièrement refait l'année dernière. Nous nous sommes engagés dans des travaux très lourds sur le plan financier, et comme nous avons dû déposer un permis de construire, il fallait bien respecter cette réglementation future, même si nous avons eu

quelques tolérances. Mais, même si nous ne sommes pas concernés directement, je pense qu'il faut laisser du temps aux professionnels. Le problème, ce sont les finances ! Je n'ai eu aucune subvention pour mes travaux. J'ai 40 ans, je me suis permis de les faire ; j'en aurais eu 50, je crois que j'aurais mis la clé sous la porte. Pour mes collègues, plus tard ce sera, plus ils auront le temps de s'organiser.

É. B.

Marie-Claire Galpin, Inter-Hotel Le Sévigné, Rennes (35)



“Autant le faire dès que possible”

Jusqu'en 2015 ? C'est reculer pour mieux sauter, non ? De toute façon, il faut le faire, alors autant que ce soit dès que possible. En tout cas, c'est l'option que j'ai retenue dans mon hôtel de 44 chambres. L'an dernier, j'ai réalisé les blocs de secours alors que je n'y étais

pas obligée. Mais, au moins, c'est fait ! Tout comme les portes coupe-feu en 1998. Certains attendent le dernier moment, alors oui, effectivement, à la fin cela entraîne un investissement important. Et qui sait de quoi demain sera fait ? D'autant que plus on attend, plus on paye cher !

O. M.

Jean-Paul Bonnet, hôtel Saint-Christophe, président de l'Umih Aix-en-Provence

“Quand on n'investit pas, on perd de la clientèle”

Je ne suis pas concerné puisque j'ai déjà fait les travaux de mise en conformité. Pour un établissement comme le mien, qui reçoit des tour-opérateurs étrangers,

c'était une nécessité : avant de signer un contrat, ils demandent les attestations d'assurance et de sécurité. Si l'on n'investit pas, on perd la clientèle. Il ne faut pas plaisanter avec la sécurité. C'est pour cette raison que je suis opposé à un report à 2015. Cela ne sert à rien. Un petit établissement qui n'a pas les fonds nécessaires pour investir ne les aura pas davantage dans cinq ans ! Mais je m'insurge totalement contre la concurrence déloyale des chambres d'hôte. Seront-elles soumises aux mêmes normes de sécurité ? Pourquoi exiger tout des petits hôtels et rien de leur part ?

D. F.-N.

Carine Girard, propriétaire de l'hôtel Le Gloria, Grenoble (38)

“Je crains que cette obligation ne soit fatale à certains”

Oui, j'y suis favorable et surtout pour tous ces petits hôtels qui n'avaient pas fait grand-chose jusqu'ici. Je crains que cette obligation ne leur soit fatale. Comme tous, ils ont subi la crise de plein fouet et n'ont souvent pas les moyens de se mettre aux normes. De notre côté, nous avons toujours effectué les mises aux normes demandées par les pompiers. Mais cela a un coût. Nous avons dépensé quelque 15 000 € voilà quatre ans pour cloisonner l'escalier et installer des portes coupe-feu aux lingerie. Les pompiers sont repassés en janvier et nous avons encore des travaux à faire. Cette priorité donnée aux normes incendie limite grandement nos capacités de rénovation de l'hôtel. C'est un vrai problème !

N. R.

Pierre Ramon, hôtel Le Floride à Gruissan (11)

“Actuellement, c'est mission impossible !”

Il faut absolument nous donner un délai supplémentaire pour l'application des règles de



sécurité incendie, car nous ne pourrions pas faire face aux aménagements exigés dans les délais qui sont actuellement impartis. Dans notre hôtel, nous avons fait le choix d'une alerte incendie dans chacune des 35 chambres, avant que l'on nous annonce l'obligation d'installer des portes coupe-feu. Je ne vois pas comment nous aurons les moyens d'installer ces 35 portes d'ici à la mi-août 2011. C'est mission impossible !

F. M.

Dominique Ladet, Le Joly site à Combloux (74)



“Un bol d'air”

J'ai dix chambres. Ce report permettrait aux petits hôtels de prévoir la trésorerie nécessaire aux travaux. Mon établissement a été construit en 1887, j'ai dû casser tout l'intérieur et rénover pour repartir sur du neuf en veillant au respect des normes. Il est normal pour la sécurité de tous

que ces règles existent et qu'elles soient appliquées mais les charges liées aux mises en conformité sont toujours beaucoup plus lourdes pour les petites infrastructures. Cette échéance à 2015 serait un bol d'air pour nous.

N. T.

Patrick Malvaës, patron de l'hôtel-restaurant La Guérinière à Gujan-Mestras (33)



“Le report est vital”

2015 est le minimum à accorder. Cela va permettre de se caler sur l'échéance des normes relatives à l'accessibilité. Ce qui m'apparaît logique, car le principal problème du handicap est précisément celui de la sécurité aux personnes. La seconde raison est l'incidence financière sur nos petites

structures dans un contexte économique très tendu, auquel se sont ajoutés des investissements liés au nouveau classement hôtelier. Le report est donc vital. Pour différentes raisons, je n'ai pas attendu. Le coût de la mise en conformité sécurité incendie pour 25 chambres s'est élevé à 60 000 €. Et ce, sans mesures d'accompagnement financier.

B. D.

DYNAMISEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES!

- Adhésion gratuite à notre site Internet
- Commission de 13 %
- Aucun allotement
- Gestion du planning en toute autonomie
- Plus de 20 000 clients sociétés dont 3M, Auchan, Colas...
- Mise en avant de votre hôtel grâce à nos actions Marketing (moteurs de recherche, comparateurs de prix comme Kelkoo...)

N'attendez pas ! Contactez nos conseillers :
01 55 06 56 40 - hotels.france@HRS.com



EN BREF

Hausse modérée des prix hôteliers en février dans la plupart des capitales européennes, d'après Trivago Hotel Price Index

En février, sur l'ensemble de l'Europe, le prix moyen d'une chambre double était de 91 £ (108 €), soit seulement 3 % de plus par rapport au mois de janvier 2011, selon le baromètre mensuel du Trivago Hotel Price Index. Les villes les plus chères sont Genève (194 £, soit 230 €) suivie par Oslo à 149 £ (177 €) et Stockholm. Les villes les moins chères demeurent Budapest (52 £ la chambre double, soit 62 €), Cracovie (53 £ soit 63 €) ou encore Prague. La capitale tchèque, avec 58 £ (69 €) en moyenne pour une chambre double, enregistre une baisse de 21 % par rapport à janvier, l'effet tourisme de fin d'année ayant disparu. Paris a enregistré une baisse des prix des chambres de 4 % en février mais se maintient néanmoins dans le rang des dix villes les plus chères d'Europe avec 121 £ (144 €) la transaction. Février semble donc marquer un temps d'arrêt dans la progression des prix des hôtels. À titre d'exemple, au Royaume-Uni, les prix qui avaient augmenté de 14 % en janvier par rapport au même mois l'année précédente, restent stables en février par rapport à 2011.

É. de B.

En 2010, le chiffre d'affaires de Buffalo Grill a progressé de 8 %

En 2010, Buffalo Grill enregistre un chiffre d'affaires HT de 551 M€, soit +8 % par rapport à 2009, tandis que 32,6 millions de couverts ont été servis dans ses restaurants en 2010. Selon le groupe, il s'agit d'une “performance liée, en particulier, à un programme dynamique d'animation commerciale et à une politique de fidélisation de la clientèle”. Dans un communiqué, l'enseigne évoque les différentes opérations qu'elle a menées en 2010 : des achats privilégiant l'origine France, un ticket moyen à 18,17 €, soit une baisse de 3,29 % par rapport à la période précédant le passage de la TVA à 5,5 %. Depuis le mois de septembre dernier, l'enseigne rappelle qu'elle s'est lancée dans un programme de communication via des applications iPhone et Android, ainsi qu'un programme de fidélisation My Buffalo. “La dynamique de croissance de l'entreprise a également permis la création de 400 emplois en 2010”, conclut le groupe qui revendique 327 restaurants, succursales et franchisés, et 7 900 collaborateurs dans 5 pays.



LA BOURSE

B. Loiseau	+ 1,41 %	↗
Groupe Flo	+ 0,97 %	↗
Sodexo	+ 0,39 %	↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 14-02 ET
LE 21-02-11



TROIS ANS DE TRAVAUX ET 4,5 M€ INVESTIS

Riberach, la cave coopérative devenue hôtel et restaurant

Bélesta (66) À une demi-heure de Perpignan, un couple d'architectes a transformé une friche agro-industrielle en un établissement haut de gamme offrant restaurant gastronomique et chambres aménagées dans les anciennes cuves.

À Bélesta, village de 230 habitants situé à trente minutes de Perpignan, **Luc Richard** et **Karin Pühringer**, un couple d'architectes franco-allemand, a acquis la cave coopérative du village pour bâtir un beau projet, pas à pas. Ils ont d'abord placé quelques économies dans un vignoble catalan en s'associant à **Jean-Michel Mailloles** (vigneron), **Patrick Rodrigue** (œnologue) et **Moritz Herzog** (sommelier autrichien). Riberach, le nom de l'exploitation, a livré son premier millésime en 2006. "Au début, nous avons aménagé une ancienne cave familiale. Mais nous avons vite manqué d'espace, se souvient Luc Richard. Alors, à l'automne 2007, nous avons racheté la coopérative, qui avait fermé ses portes en 1995, pour 230 000 €." Le projet d'en transformer une bonne partie a germé assez vite afin de s'inscrire dans une démarche d'œnotourisme de haute qualité. Il a fallu près de trois ans de travaux pour adapter le bâtiment. Un long labeur, et 4,5 M€ investis au total.



Karin Pühringer et **Luc Vidal** sont passés du palais Coburg, à Vienne, à la cave de Bélesta.

nagé entre les deux parties de l'hôtel, dans l'ancienne salle de presse [du raisin, NDLR] de la cave."

À mesure que les travaux s'achevaient, la partie hôtelière a commencé à accueillir des clients. Mais c'est le restaurant gastronomique baptisé La Coopérative qui a ouvert ses portes le premier, sous la houlette du chef **Laurent Lemal**, un ancien du groupe Ducasse. Lui s'amuse à souligner qu'il est promis aux endroits originaux : après Blanc le bistrot, installé dans un ancien cinéma de Toulon, le voici désormais dans une cave. Dès son arrivée, il a cherché à mieux connaître les produits du terroir roussillonnais afin de créer des plats essentiellement marqués par la Méditerranée. Quant à la carte des vins, riche de 250 références, elle permet de

mettre en avant les produits du domaine Riberach, dont la vinification et l'élevage sont assurés dans une partie du bâtiment qui a conservé sa vocation initiale.

Jean Bernard

Une ouverture par étapes

Maître d'ouvrage et maître d'œuvre, le couple a d'abord suivi la démolition partielle des cuves. "Nous avons cassé les séparations pour créer des pièces. Une chambre double de 24 m², c'est deux cuves. Les chambres familiales, c'est trois, et la cuisine, c'est même 4 cuves !" L'hôtel propose donc neuf chambres doubles, sept junior suites et deux chambres familiales, et brigue un classement 4 étoiles.

"Nous avons également pensé qu'une salle de conférence ou de séminaire était indispensable. Elle peut servir de salle de banquet et peut accueillir de 120 à 200 personnes. Le restaurant a été amé-



**HÔTEL CAVE RESTAURANT
RIBERACH**
2 ROUTE DE CALADROY
66720 BÉLESTA
TÉL. : 04 68 50 30 10
WWW.RIBERACH.COM

L'ancienne salle de presse du raisin est devenue celle d'un restaurant gastronomique.

LE 12 FÉVRIER DERNIER

Dîner plus que parfait pour le tandem Michel Portos et Cyril Lignac

Bouliac (33) Le chef Cyril Lignac a répondu sans hésiter à l'invitation de Michel Portos dans son établissement doublement étoilé du Saint-James.



Dîner à 4 mains au Saint-James à Bouliac : **Cyril Lignac**, **Michel Portos** et, venue en renfort, **Aude Rambour**, chef exécutif du groupe Cyril Lignac.

Je trouve géniale l'idée de faire un quatre mains, mais par manque de temps, j'accepte rarement. J'ai dû en faire deux, tout au plus, pour les **Pourcel** et à l'occasion d'un dîner caritatif pour **Bruno Oger**", confie Cyril Lignac, animateur culinaire emblématique sur M6 et chef propriétaire de trois adresses à Paris (Le Quinzième, Le Chardenoux et depuis peu, l'Atelier Cuisine Attitude). Avec **Michel Portos**, les choses n'ont pas traîné. "Il m'a dit 'oui' tout de suite", indique le double étoilé du Saint-James à Bouliac (33). Ajoutant : "Initiés l'an dernier, ces dîners à quatre mains d'abord avec les **Coutanceau**, **Marcon**, **Ar-rambide**, puis avec **Thierry Marx** et **Yves Camdeborde**, sont avant tout une histoire de copains". À peine annoncé sur les sites internet respectifs des deux maisons, le repas du 12 février a déclenché une explosion de réservations. Près de 70 couverts avaient été bloqués ; il en aurait fallu le triple pour satisfaire toutes les demandes.

Brigitte Ducasse



Retrouvez le menu de ce repas en tapant le code d'accès **RTR513121** sur le moteur de recherche www.lhotellerie-restauration.fr.



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 433 927 332

N°Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL

TRANS GOURMET
Engagé à vos côtés

www.transgourmet.fr

GRANDE NOUVEAUTÉ : UNE VASTE SALLE CHAUFFÉE

La plage de l'hôtel Beau Rivage métamorphosée

Nice (06) La tempête de mai 2010 est oubliée. Désormais ouvert pour le déjeuner à l'année, le nouveau restaurant de l'établissement est équipé de cuisines ultra-modernes.

Dans ses Soirées blanches à la Nuit de l'hôtellerie et du tourisme, la plage de l'hôtel Beau Rivage est le rendez-vous de tous les événements niçois. Mais elle a aussi été l'une des plus meurtries par la tempête qui a dévasté le littoral entre Nice et Cannes le 4 mai 2010.

Aujourd'hui, cette catastrophe n'est plus qu'un mauvais souvenir. **Antoine Attia**, Niçois de 36 ans, p.-d.g. de l'hôtel Beau Rivage - rénové par **Jean-Michel Wilmotte** -, a revisité cet espace balnéaire aux couleurs bleu et blanc. Nouveaux équipements, nouveau mobilier, grande véranda, espaces Zen (fermé en novembre) et Tendance (de mai à septembre), soirées à

thèmes et musicales, bar lounge, restaurant... Ce dernier est désormais ouvert à l'année pour le déjeuner (notamment pour les repas d'affaires), ainsi qu'au dîner en saison.

1,8 M€ investi

La grande nouveauté est cette vaste salle chauffée dont la protection contre les intempéries a été renforcée. Élégante et contemporaine, elle offre accueil, coin salon et restauration et une cuisine ultra-moderne digne d'une table gastronomique. "La tempête du printemps 2010 a pris tous les professionnels des plages au dépourvu et a marqué durablement les esprits, confie Antoine Attia. Elle nous a coûté très cher.



Antoine Attia a fait de la plage du Beau Rivage un espace festif avec un vrai restaurant.

Mon projet d'aménager un véritable restaurant offrant une cuisine méditerranéenne de qualité et de moderniser la plage Beau Rivage était déjà engagé. Nous avons ainsi investi 1,8 M€ dans cette création et employons 56 personnes en saison, dont près de 20 à l'année. Nous comptons ainsi retrouver et dépasser notre chiffre d'affaires d'avant la tempête, qui était de 2,5 M€ en 2009, alors que l'hôtel a réalisé 4,8 M€ de CA en 2010."

Jacques Gantié

PLAGE DU BEAU RIVAGE

FACE AU 107 QUAI DES ÉTATS-UNIS

06000 NICE

TÉL. : 04 92 00 46 80

WWW.PLAGENICEBEAURIVAGE.COM

IRRÉSISTIBLE ASCENSION POUR CE CHEF DE 27 ANS

Jérémy Le Calvez à la tête du Bretagne

Questembert (56) Alain Orillac cède sa place en cuisine au jeune Morbihannais.

Il était jusqu'à présent le pâtissier du Bretagne à Questembert. Aujourd'hui, **Jérémy Le Calvez** a pris les commandes des cuisines de cette maison étoilée. **Alain Orillac**, qui s'était effacé depuis quelque temps déjà, a définitivement cédé sa place de chef au jeune Morbihannais. Recruté en 2008, Jérémy Le Calvez a travaillé à Ploemeur et dans l'Auberge Grand Maison de **Christophe Le Fur** à Mûr-de-Bretagne. Curieux de pâtisserie, il a notamment participé à des formations développées par **Pierre Hermé** ou **Alain Ducasse**.

"Sans œillères"

"Avec toute la jeune équipe en cuisine, je veux développer une cuisine bourgeoise, bretonne et d'aujourd'hui, avec de beaux produits, du goût, de belles sauces... Et lorsque je dis tout ça, c'est vraiment sans œillères. Je ne veux pas me priver d'un beau produit s'il n'est pas breton", raconte ce jeune chef de 27 ans, dont les desserts "sont dignes d'un trois étoiles", dixit un client amoureux de la maison.

Frédéric Orillac reste pour sa part à la tête de ce Bretagne et de sa résidence (trois suites et six chambres) - ancienne maison de **Georges Paineau** - qui multiplie les belles soirées à thème et dont la nouvelle carte vient d'être mise en avant.

Olivier Marie



LE BRETAGNE

13 RUE SAINT MICHEL

56230 QUESTEMBERT

TÉL. : 02 97 26 11 12

WWW.RESIDENCE-LE-BRETAGNE.COM

Jérémy Le Calvez vient de lancer son premier service au Bretagne.



Retrouvez la recette de Jérémy Le Calvez, Carré de porcelet glacé au vinaigre balsamique, millefeuille de pommes de terre en tapant le code d'accès **RTR 313238** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr.

UNE DÉCORATION SOIGNÉE ET CONVIVIALE

La (re)naissance du Gaudi Café

Grenoble (38) Laurent Ibanez, 36 ans, a choisi de pousser les murs de ce bistrot du début des années 1920. Métamorphosé, le Gaudi Café invite à la dégustation d'une cuisine d'inspiration espagnole.

La métamorphose du café repris par **Laurent Ibanez** en 2004 est telle qu'il est difficile de faire le lien entre l'actuel Gaudi Café et le vieux bistrot et ses 14 places ! Cet ancien de l'école hôtelière de Montpellier souhaitait s'exprimer dans un lieu moins confidentiel. Le départ de sa voisine couturière lui a permis de concrétiser son projet en 2010 : il rachète le fonds de commerce voisin en septembre, engage les travaux fin octobre, ferme son Gaudi Café le 1^{er} novembre et rouvre le 23 décembre. Montant de l'investissement : 180 000 €. Mélange de pierre, bois et métal, jeux de lumière et immenses baies vitrées, banquettes garnies de coussins, tables basses et longue table haute, cuisine ouverte et joli zinc... Le Gaudi Café offre désormais un cadre chaleureux et design. Et 40 couverts. "Nous souhaitons en faire un bel endroit en soignant la décoration, mais sans perdre en convivialité", souligne **Amélie Loubet**, sa compagne désormais à ses côtés pour le service.

Origines espagnoles

Pari gagné. Tout le monde s'y croise, citadins affairés le midi, mamies à l'heure du thé, jeunes couples après le ciné... Les plats mitonnés par Laurent Ibanez ont déjà fait la réputation de l'établissement depuis sept ans. Le clin d'œil à ses origines espagnoles ne se limite pas au nom du bistrot. Ses mets fleurissent bon le soleil. Pas de formule, mais une carte renouvelée tous les trimestres avec, au choix, six entrées, six plats et six desserts, tous concoctés avec des produits frais et de saison. Et Laurent Ibanez aime surprendre, inscrivant à sa carte, un Foie gras au piment d'Espelette, un Ris de veau à la réglisse... Côté vins, la brasserie propose, au verre, une dizaine de coups de cœur. Ticket moyen : 20 €.

Nathalie Ruffier



LE GAUDI CAFÉ

1 RUE DES BONS

ENFANTS

38000 GRENOBLE

TÉL. : 04 80 38 39 11

Aurélien Loubet et Laurent Ibanez, propriétaire du Gaudi Café.

EN BREF

So French, So Good, et un festival mondial de la gastronomie française

Pierre Lellouche, secrétaire d'État au Commerce extérieur, vient de lancer la campagne 'So French, So Good', destinée à stimuler l'exportation des produits agroalimentaires et des arts de la table français avec le concours des cuisiniers. "La campagne So French, So Good [cherche à] 'donner envie de France' à travers le monde. Elle visera en priorité 12 pays cibles concentrant 66% des exportations des produits agroalimentaires transformés : Allemagne, Belgique, Brésil, Chine, Émirats arabes unis, Espagne, États-Unis, Grande-Bretagne, Italie, Japon, Russie et Suède", précise Pierre Lellouche. La campagne So French, So Good s'appuiera sur différents outils de promotion : films, site internet dédié, création de kits adaptables et modulables, des Maisons de la gastronomie française. Et un Festival mondial de la gastronomie française devrait être créé autour de la célébration du 14 juillet.

SALON PROFESSIONNEL PARIZZA
PIZZA - PASTA - RESTAURATION ITALIENNE

15 - 16 FEVRIER 2012
FEBRUARY 2012
Paris Porte de Versailles / Hall 5

Idées italiennes à emporter !
Italian ideas to take away !

Découvrez aussi / Also discover
MÊME DATE MÊME LIEU / SAME DATE SAME PLACE
SANDWICH & SNACK
SHOW

À suivre sur • Follow us on
www.parizza.com

Reed Expositions

AVEC UNE ÉQUIPE SURMOTIVÉE

Le Casse-Noix, un bistrot qui ne s'est pas fait tout seul

Paris (XV^e) Pierre-Olivier Lenormand a dû compter sur sa volonté, mais a aussi eu le soutien de son entourage familial pour ouvrir ce nouveau bistrot dans la capitale.



Pierre-Olivier Lenormand, chef et patron du Casse-Noix.

Pendant qu'il démarchait les banques, **Pierre-Olivier Lenormand** a l'idée de proposer à ses interlocuteurs de goûter à sa cuisine (ce qu'ils ne feront pas). Une idée qui peut sembler farfelue et en même temps, la création d'une entreprise ne dépend-elle pas aussi de la façon de travailler, des produits, de la qualité ? Son apport financier vient pour l'essentiel d'un prêt de ses parents. Constat de Pierre-Olivier Lenormand : le salaire d'un cuisinier ne permet pas - ou difficilement - de mettre de l'argent de côté. Avec des parents dans le rôle de partenaires financiers, et des beaux-parents qui l'aident à revoir la décoration (les rideaux, la peinture, le comptoir en marbre), Pierre-Olivier a eu la chance d'avoir sa famille à ses côtés. Pour le reste, il a quand même fallu décider les banques, motiver, convaincre. Une opération qui s'est faite avec l'aide d'un courtier, "ce qui représente un investissement", admet le chef, mais permet de trouver le meilleur taux et de faire la différence auprès des banquiers.

"La banquière connaissait La Régalade"

Le parcours de ce chef de 34 ans est semé de beaux établissements - Le Crillon (Paris, I^{er}) avec **Christian Constant**, Les Élysées du Vernet (Paris, VIII^e) avec **Alain Solivères** - et de bistrot à succès - Le C'Amelot (Paris, XI^e) et La Régalade (Paris, XIV^e), où le cuisinier a passé six ans avant d'ouvrir le Casse-Noix. La Régalade, justement : cette adresse au succès ininterrompu, d'**Yves Camdeborde** jusqu'à **Bruno Doucet**, fait-elle la différence au moment d'ouvrir son restaurant ? Pierre-Olivier Lenormand l'affirme : "Lorsque que l'on ouvre un restaurant, ça compte. D'ailleurs la banquière connaissait La Régalade !"

Ouvert depuis le 17 novembre dernier, le Casse-Noix compte déjà sa clientèle d'habités et de gens du quartier. La salle de 50 places assises est parsemée de vieux objets, de plaques émaillées et d'une impressionnante collection de casse-noix. Les menus (32 €), le menu du jour (20 €) et quelques suggestions suivent chaque jour le marché et la saison. Le Casse-Noix emploie 4 personnes en cuisine et 3 en salle, une équipe sur laquelle le chef peut s'appuyer depuis l'ouverture. "Les premiers jours, ils n'ont pas compté leurs heures. Cela fait plaisir de voir qu'ils aiment leur métier et ont envie de s'investir. L'ouverture du restaurant, c'est aussi grâce à eux." Pierre-Olivier Lenormand dit vouloir que les gens se sentent ici chez eux. Mission accomplie, tant il règne dans l'établissement un esprit de famille et de convivialité.

Caroline Mignot

LE CASSE-NOIX
56 RUE DE LA FÉDÉRATION
75015 PARIS
TÉL. : 01 45 66 09 01
WWW.LE-CASSENOIX.FR

FIN DE PARTIE À MONTÉLIMAR

Jean-André Charial ferme le Balthazar le 28 février

Montélimar (26) Son restaurant gastronomique n'a pas réussi à trouver son rythme de croisière. Il concentrera désormais ses efforts sur Jéroboam, son bistrot doté d'un Bib gourmand, avec l'aide du chef Albert Boronat.

C'est un constat d'échec ! Je n'ai pas réussi à développer une activité suffisante et je ne peux pas éternellement perdre de l'argent. Je préfère donc fermer Balthazar, notre restaurant gastronomique..." Il y a trois ans, **Jean-André Charial**, propriétaire des Maisons de Baumannière et notamment de l'Oustau, avait simultanément ouvert deux établissements à Montélimar aux deux extrémités d'un même bâtiment. Pour créer Jéroboam, un bistrot, et Balthazar, une table gastronomique, il avait investi 950 000 €. Si le premier a assez vite trouvé sa clientèle, pour le second, les choses se sont révélées plus compliquées. "Je pense que, d'une certaine façon, nous faisons trop bon au bistrot et que, finalement, Jéroboam a cannibalisé le gastro", reconnaît-il.



Dernier service gastronomique prévu le 27 février pour **Mélina Allair** et **Albert Boronat**.

municipale l'avait justement sollicité à cette fin. Mais la qualité était là et **Michelin** lui a accordé début mars suivant une étoile en même temps qu'un Bib gourmand à Jéroboam. "J'ai alors pensé que nous allions profiter de ce coup de projecteur. Mais là, rien ! Pourtant j'avais trouvé un chef à la hauteur avec **Albert Boronat**. Nous avons donc décidé de fermer Balthazar après le service du 27 février." Jéroboam, lui, va continuer. Le chef, d'origine espagnole, qui a tourné pendant dix ans dans divers établissements d'**Alain Ducasse** avant de rejoindre Jean-André Charial, et sa compagne, **Mélina Allair**, qui assure la direction de l'établissement, lui ont même donné un nouvel élan.

Jean Bernard

Un nouvel élan au Jéroboam

De nombreux chefs se sont succédé et malgré ses efforts, Jean-André Charial n'a pu imposer une adresse de ce niveau dans cette ville où l'équipe

JÉROBOAM
ESPACE SAINT MARTIN - 26200 MONTÉLIMAR
TÉL. : 04 75 00 09 00
WWW.BALTHAZAR-JEROBOAM.COM

LA FINALE MONDIALE AURA LIEU EN SEPTEMBRE EN TURQUIE

Damien Fagette remporte le concours du Meilleur jeune chef rôtiériste

Damien Fagette, commis travaillant au restaurant La Tour des vents à Monbazillac en Dordogne, est le gagnant 2011 du concours de La Chaîne des rôtiéristes, qui s'est déroulé à l'école Le Cordon bleu à Paris.

Le panier avait été déterminé par **Philippe Clergue**, chef enseignant de l'école Le Cordon bleu Paris. **Damien Fagette** a relevé le défi et réussi à sortir un menu qui a séduit le jury : Médaille de lotte simplement rôtie, sucrites et vinaigrette d'herbes ; Pintade en deux façons - le suprême cuit lentement, et les cuisses braisées -, artichauts étuvés et pomme de terre bouchon, et pour finir, Tuile croustillante,

mascarpone et agrumes, sorbet ananas. Le jury ? **En cuisine** : **Philippe Pentecôte**, Le Petit Bordelais (Paris, VII^e) ; **En dégustation** : **Michel Dessessert**, membre des Toques blanches internationales, **Jacques Bisnoit**, bailli du Maine de la Chaîne des rôtiéristes, **Jean-Claude Eudes**, directeur du Relais

Malmaison, **Jean-Claude Houdret**, médecin nutritionniste, et **Anne-Marie Roy**, dame de la Chaîne des rôtiéristes. **Damien Fagette** participera à la finale mondiale du concours du Meilleur jeune chef rôtiériste, qui se déroulera cette année en Turquie, à Istanbul, le 9 septembre.

Damien Fagette, lauréat 2011 du concours du Meilleur jeune chef rôtiériste.



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



"CONVERGENCE ENTRE LA RESTAURATION ET LA GRANDE DISTRIBUTION"

LES PALMES DE LA RESTAURATION 2011 DU LEADERS CLUB CÉLÈBRENT L'INNOVATION

Les nominés français et internationaux étaient réunis pour la première fois à Deauville afin d'élire le concept de demain, dans leur catégorie respective. La Baracca - Cucina Italiana, concept allemand, et La Pâtisserie des Rêves, à Paris, ont remporté un vif succès auprès du public.

Dans le cadre de l'Omnivore Food Festival, la 16^e édition des Palmes de la restauration by Leaders Club s'est déroulée dans le grand auditorium du centre international de Deauville, lundi 21 février dernier. "Le temps est à la convergence entre la restauration et la grande distribution. En nous associant avec l'Omnivore Food Festival, nous souhaitons, nous aussi, faire converger le monde de la jeune cuisine et celui de la restauration chainée. Rapprocher la créativité et le talent de l'industrie nous semble être un enjeu majeur", estime **Robert Petit**, président du Leaders Club France. Pour la première fois cette année, 8 nominés internationaux concourraient en parallèle aux 7 candidats français. Au cours de cette soirée, chacun a défendu sa création devant tous les professionnels du FoodService, qui ont ensuite procédé au vote. Leurs critères ? Innovation et créativité ; tendances émergentes ; design et atmosphère ; ratios financiers ; duplicabilité et développement.

"La cafétéria du XXI^e siècle"

Après dépouillement, les résultats ont été proclamés au sein de l'hôtel Royal Barrière de Deauville. La Palme d'or 2011 internationale revient au concept La Baracca - Cucina Italiana. Développé à Munich, en Allemagne, par l'un des créateurs de Vapiano, **Marc Korzilius**, ce concept repose sur le principe d'optimisation du service, en y combinant les derniers outils de communication numérique (iPad, notamment, depuis lequel on peut commander). La commande est traitée via une carte munie d'une puce RFID, de sorte que le visiteur peut ensuite se déplacer librement entre les diffé-



La Palme d'or du Leaders Club international a été décernée à La Baracca - Cucina Italiana à Munich, en Allemagne, dont le créateur, **Mark Korzilius** (ici au centre), était déjà à l'origine du concept du Vapiano. À sa droite, **Pascal Bredeloux**, vice-président du Leaders Club.

rents stands du restaurant. Au centre de l'établissement, se trouve une station d'antipasti, tandis qu'un bar à vins en libre-service permet aux clients, grâce à leur carte, de se servir (3,5 M€ d'investissements HT - ticket moyen de 14 € le midi et 30 € le soir). "Ce concept est peu connu en France, mais on en entendra parler très prochainement. C'est en quelque sorte la cafétéria du XXI^e siècle. Il a rajouté toutes les nouvelles technologies : on communique à partir d'un iPad. Je pense que c'est clairement un concept d'un grand avenir", confie **Daniel Majonchi**, président du Leaders Club international.

La Palme d'argent 2011 dans la catégorie internationale est attribuée au concept PB2 à Neuilly-sur-Seine (92). Coup double pour ce dernier : l'établissement avait en effet déjà reçu la Palme d'argent l'année dernière, dans la catégorie France. Les créateurs - **Michel Van Houcke**, **Grégory Jaspas**, **Caroline Colson** et **Arnaud Thonon** - dévoilent les saveurs dans des contenants originaux tout en transparence afin d'interpeller les sens (850 000 € investissement HT ; ticket moyen de 25 €). La Palme de bronze revient au concept Kitchen Guerrilla à Hamburg en Allemagne. Sous ce nom de guerre, **Koral Elci** et **Olaf Deharde** s'approprient des restaurants en prenant d'assaut leurs cuisines. Cette démarche, lancée au départ occasionnellement lors de réunions entre amis, s'est au fil du temps transformée en organisation d'événements à succès (0 € d'investissements ; ticket moyen de 30 €).

Classiques revisités

Et côté français, quoi de neuf ? Après l'annonce des résultats, Daniel Majonchi résume : "Cette année, il y a tout d'abord une tendance évidente autour des concepts qui revisitent les classiques, dictée par le low-cost : le kebab avec *Our*, les crêpes avec *Roule Galette*, le bistrot traditionnel avec *Rutabaga* et les bouchées avec *Joosbayoo*. Deuxième point : c'est la première fois depuis la création du Leaders Club en 1996, que tous les concepts sont parisiens. Pourquoi ? Il est peut-être plus facile de créer à Paris. Même si les fonds de commerce n'ont pas baissé, il peut y avoir certaines aides - comme

le bail précaire pour *Our*, par exemple. Troisième élément : on a retrouvé des concepts de créativité pure comme *Tea by thé*, *La Pâtisserie des rêves* et *Kitchen Galerie Bis*."

La Palme d'or 2011 France est attribuée à La Pâtisserie des rêves à Paris (XVI^e). Les créateurs **Thierry Teyssier** et **Philippe Conticini** ont voulu associer de grands noms de la pâtisserie autour de grands gâteaux classiques de la gastronomie française, et replacer la pâtisserie au cœur d'une consommation quotidienne. Sans oublier une approche de la vente à emporter grâce à son salon de thé au décor gai et coloré et un

ingénieux système de cloches en verre soutenues par des poulies (350 000 € d'investissements HT ; ticket moyen entre 17 et 20 € en vente à emporter et 11 € au salon de thé).

La Palme d'argent 2011 France revient au concept *Joosbayoo* à Paris (I^{er} et XV^e). Les créateurs **David Poty**, **Bruno Moron** et **Vincent Didelet** y proposent un vaste choix de plats cuisinés sous forme de bouchées et déclinent les plaisirs en servant 3 à 5 saveurs différentes par boîte de 6 à 10 pièces (380 000 € d'investissements ; ticket moyen de 7,50 €). La Palme de bronze 2011 France est remise au concept *Tea by Thé* à Paris (I^{er}). **Françoise** et **Patrick Derdérian** y proposent un mode de consommation actuel du thé, 'à la Starbucks', à travers une collection de cocktails de thés (chauds et glacés) variée et originale (350 000 € d'investissements ; ticket moyen de 7,50 €).

Toujours à l'affût des nouvelles tendances, les Leaders Club France et international repartent sur les routes pour dénicher les concepts de demain en vue de l'édition 2012.

Hélène Binet
Vidéo Cécile Charpentier

La Palme d'or du Leaders Club France est revenue à La Pâtisserie des rêves à Paris XVI^e créé par **Thierry Teyssier** (à droite) et **Philippe Conticini**, absent lors de la cérémonie.



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

LES HÔTELIERS SONT ENCORE PRUDENTS SUR CE TERRAIN

Avenir et opportunités des médias sociaux

À l'invitation de l'Imhi (Institut de management hôtelier international), Peter O'Connor, professeur à l'Imhi Cornell-Essec, a débattu en compagnie de représentants d'enseignes comme Sofitel ou de groupes comme Rezidor sur le rôle et l'importance des médias sociaux pour l'industrie hôtelière.

Internet a totalement bouleversé le marché des voyages. Aujourd'hui, 30 à 60 % des réservations hôtelières (tous circuits confondus) se feraient sur la Toile. En revanche, rares sont les chaînes ayant créé un espace de dialogue où les clients peuvent échanger leurs impressions. L'utilisation de Facebook, des blogs ou de Twitter reste marginale chez les hôteliers. Pourtant, rappelle **Peter O'Connor**, professeur à l'Imhi Cornell-Essec et auteur d'une étude sur les réseaux sociaux, ils permettent "de renvoyer sur le site et de créer du business".

La problématique de la gestion des commentaires

Si les médias sociaux ne font pas encore recette auprès des hôteliers, c'est d'abord parce qu'ils trouvent que les messages passés sont jugés "brouillons", "peu lisibles" et qu'"ils n'apportent pour le moment rien à l'hôtelier", selon les professionnels présents à cette conférence-débat. À l'exception de Marriott, qui propose une page Facebook et une page Twitter sur son site, rares sont les chaînes qui se sont engagées sur ce terrain. Quelques tentatives commencent à poindre, comme celle du groupe Accor qui a initié un partenariat avec TripAdvisor. Le gros problème, c'est la réactivité aux commentaires. "Il est impossible

de répondre immédiatement aux réflexions des clients mécontents", explique **Jacques Dubois**, directeur général des exploitations du groupe Rezidor. Et quand il n'y a pas de réponse immédiate, "cela peut très vite devenir polémique ou dommageable pour l'hôtel", ajoute-t-il. Car tous les commentaires ne sont pas sans parti pris. Ainsi, l'un des intervenants se souvenait "de la remarque d'un client, ayant donné une très mauvaise note à un hôtel parce qu'il avait été obligé de s'y rendre à pied. Or, cet hôtel est situé dans la médina de Marrakech, qui n'est accessible qu'à pied !"

Donner du contenu

Pourtant, les commentaires des clients, quand ils sont positifs, servent l'hôtelier : "Les remarques que font les clients entre eux donnent du contenu à la marque et la renforcent", estime un intervenant, qui assure que "les informations données sécurisent la marque dans l'esprit du consommateur". Certains hôtels indépendants ont même choisi ce mode de communication dès leur ouverture, misant sur le 'buzz' et la notoriété. Après quelques années d'observation, les médias sociaux devraient prendre de plus en plus d'importance dans le monde de l'hôtellerie. Les clients sont friands d'informations et cherchent à communiquer



De gauche à droite : **Geoffroy Maugin** (Sofitel), **Chris Mumford** (HVS), **RJ Friedlander** (Review Pro), **Jacques Dubois** (Rezidor), **Lain Ainsworth** (White Line Hotels), **Peter O'Connor** (Imhi).

de plus en plus rapidement. Cela va impliquer la mise en place d'une stratégie avec des moyens dédiés de la part des grands groupes hôteliers. Une fois convaincus, les hôteliers ne resteront pas insensibles aux réseaux sociaux, surtout quand ils auront pu estimer leur impact en termes de chiffre d'affaires.

Évelyne de Bast



Et si finalement, l'ascenseur social était très rapide ?

Passer de commis à cuisinier pour devenir chef, c'est possible ! Et cela peut même aller très vite ! Le secteur de la restauration crée plus de 30 000 emplois par an, rejoignez-nous !

larestaurationenmouvement.com



le goût en mouvement

EN BREF

Garrigae rachète l'abbaye de Sainte-Croix



Ancienne abbaye datant du XIII^e siècle, membre de la chaîne Relais & Châteaux, une appartenance qu'elle gardera, l'abbaye de Sainte-Croix vient renforcer le parc de Garrigae,

un groupe créé en 2009 par **Miguel Espada**. L'établissement sera entièrement repensé en termes de décoration et d'ambiance, selon les valeurs et les codes propres à Garrigae.

Catherine Bossard, restera à la tête de l'établissement qu'elle dirige depuis vingt-huit ans. Avec l'abbaye de Sainte-Croix, située sur les hauteurs de Salon-de-Provence, le groupe possède dorénavant 4 enseignes, toutes situées dans le sud de la France.

L'association des gouvernant(e)s intègre 10 nouvelles adhérentes

Les 3 antennes de l'Association des gouvernant(e)s générales (aux) de l'hôtellerie (AGGH) ont procédé à leur sélection annuelle : 4 personnes s'affilient à Paris-Île-de-France, 4 pour la Côte d'Azur et 2 à Lyon.

Pour rejoindre l'association, il faut être gouvernant(e) général(e) en poste depuis un an et être affilié(e) à un hôtel, une maison de retraite, un centre de vacances ou un prestataire de service ; et être parrainé.

Chaque nouvelle venue a été préalablement suivie durant un an par un parrain ou une marraine en vue de son intégration. Les membres du bureau de chaque antenne ont rendu leur verdict conformément à "la philosophie et l'éthique de l'AGGH".

Présidée par **Corinne Veyssière**, l'antenne Paris-Île-de-France accueille **Sandrine Marzin**, Hôtel Magellan à Paris (XVII^e), **Bahia Zaidi**, Villa Majestic à Paris (XVI^e), **Christèle Lesaige**, société de service Sin & Stes - Marriott Rive Gauche à Paris (XIV^e), et **Martine Trittner**, Mercure Montmartre à Paris (XVIII^e).

L'antenne Côte d'Azur, présidée par **Caroline Courtois** accueille **Martine Mucciante**, Radisson Blu Hôtel à Cannes (06),

Caroline Savart, abbaye de Sainte-Croix à Salon-de-Provence (13), **Déborah Brammerel**, Grand Hôtel à Cannes (06) et **Delphine Belliard**, HI Life à Nice (06).

Et l'antenne de Lyon, présidée par **Patricia Derex**, est complétée par **Karine Dugat**, Métropole à Lyon (69), et **Évelyne Dunant**, Chabichou à Courchevel (73).

Les nouvelles adhérentes devront participer aux réunions mensuelles sur des thèmes définis (programmation neuro-linguistique, stress au travail, aqua nettoyage...), promouvoir le métier auprès des professionnels et du grand public (dans les écoles, lors de salons, etc.). L'AGGH recense à ce jour 115 membres : 74 à Paris-Île-de-France, 12 à Lyon et 29 sur la Côte d'Azur.

Hélène Binet

OBJECTIF 100 000 CHAMBRES

Jean-Virgile Crance arrive à la tête des opérations en franchise de Kyriad

L'ex-directeur général associé du groupe Brit Hotel a rejoint Kyriad et Kyriad Prestige, les marques non standardisées du groupe Louvre Hôtels.

Louvre Hôtels, 2^e acteur hôtelier en Europe et 8^e dans le monde, affiche clairement ses ambitions : intégrer le top 5 de l'hôtellerie mondiale. Pour y parvenir, son objectif est d'atteindre les 1 250 hôtels, soit plus de 100 000 chambres. Ce développement à l'international s'effectue principalement avec les marques standardisées Campanile et Première Classe ou avec des établissements plus haut de gamme comme Golden Tulip, et en contrat de franchise pour près de la moitié des établissements (47 %). En France en revanche, c'est un développement plus équilibré qui est prévu, avec un tiers de franchises, un tiers de filiales et un tiers de contrats de gestion. C'est précisément pour accentuer le développement des franchisés que **Jean-Virgile Crance** a été recruté au poste de directeur des opérations en franchise Kyriad et Kyriad Prestige, les marques non standardisées du groupe. Kyriad, positionné sur le créneau du 2 et 3 étoiles, possède déjà de nombreux atouts : "3^e marque de chaîne intégrée en France sur le créneau 2 étoiles après ibis et Campanile, 1^{re} sur le segment de l'hôtellerie économique non standardisée avec 218 hôtels, dont 13 en Kyriad Prestige, 13 000 chambres, 3 millions de nuitées par an et 1,8 million de couverts, elle est bien implantée dans le paysage hôtelier", assure Jean-Virgile Crance.

Trois piliers : prix, qualité et réseau

Pourtant, l'image de Kyriad reste floue : "Nous souffrons encore d'un manque de lisibilité auprès de nos clients". Le principal but du nouveau directeur va donc être de renforcer les trois piliers de la marque : prix, qualité et réseau, ce qui se traduira par l'ouverture "de 50 unités supplémentaires entre 2011 et 2012, pour atteindre 300 à 350 hôtels en France à terme". Côté qualité, les visites mystère et les diagnostics hygiène



"Nous souffrons encore d'un manque de lisibilité auprès de nos clients", estime **Jean-Virgile Crance**, nouveau directeur des opérations en franchise Kyriad et Kyriad Prestige.

vont être accentués, et certains contrats ne seront pas renouvelés : l'accompagnement des franchisés fait également partie des priorités : "La première étape a été de reformuler le contrat, dorénavant basé sur le chiffre d'affaires HT, avec un pourcentage prélevé pour le marketing. Ensuite, nous y avons joint une clause prévoyant l'engagement de l'hôtelier à faire des travaux dans un délai raisonnable. Enfin, Louvre Hôtels s'est engagé à faire faire un audit et à accompagner l'hôtelier en lui offrant les services d'architectes spécialisés voire de maîtrise d'œuvre." Au sein de Louvre Hôtels, on parle également de fournir du conseil en gestion ou d'aider à la recherche de subventions. Enfin, un label '100 % rénové' sera attribué aux hôtels ayant effectué une rénovation depuis moins de trois ans. "C'est totalement dans leur intérêt, précise Jean-Virgile Crance, car on sait très bien qu'un hôtel rénové a un retour sur investissement immédiat."

Évelyne de Bast

UNE FUSION RÉUSSIE

Guide 2011 des Relais du Silence : 13 nouvelles étapes de charme

Intégré à la Société européenne d'hôtellerie (SEH) en novembre 2010, le réseau a poursuivi son développement.

Ce n'est pas parce que leurs destins sont liés avec les marques du groupe SEH (P'tit Dej-Hotel, Inter-Hotel et Qualys-Hotel) que les Relais du Silence ont perdu leur identité. Pour **Stéphane Barrand**, directeur général de l'enseigne, ces valeurs se déclinent toujours, sous l'angle du "charme, de l'authenticité, de l'environnement naturel, du bien-être et de la gastronomie".

Le réseau a poursuivi son développement en 2010 et compte aujourd'hui 136 hôtels en France et 74 en Europe, dont 13 nouveaux établissements. Ceux-ci se situent en Andorre (1), en Belgique (2), au Luxembourg (2), en France (4), en Italie (2) et en Suisse (2). La sortie du nouveau guide est

"une prouesse," estime **Jean Lavergne**, président de la SEH, "étant donné la mobilisation consacrée à la fusion". Stéphane Barrand évoque quelques "perles" parmi les nouveaux adhérents, tels l'hôtel Palomé d'Andorre ou le Château des Fines Rsoches en Avignon. Le directeur général a rappelé l'importance des labels 'Famille' et 'Étape au calme', essentiels dans la fréquentation des hôtels de la marque. Après une année 2010 de transition, la chaîne annonce des résultats en hausse, avec, par rapport à 2008, une croissance de 37,71 % du chiffre d'affaires, une évolution de + 38,71 % de nuitées, et une activité renforcée de la centrale de réservations, qui enregistre + 64,6 %. Un seul indicateur est en baisse, reflet de la



Jean Lavergne, président de la SEH, et **Stéphane Barrand**, directeur général des Relais du Silence.

tendance actuelle : la durée des séjours qui passe de 2,50 à 2,11 jours. Enfin, une version optimisée du site internet sur smartphone devrait permettre d'effectuer des réservations par ce biais.

E. de B.

ANDRESY ORIGINES
Exception, Taste and Refinement



20 Rue Maurice Berteaux - 78780 Maurecourt - France
Tél : +33(0)1 39 75 14 55 - Fax : +33(0)1 39 75 06 23
hotellerie@confitures-a-lancienne.fr - www.andresy-origines.com

Hôteliers ! vous êtes
référéncés sur



AMÉLIOREZ
VOTRE VISIBILITÉ,
POUR DE
MEILLEURS RÉSULTATS
WWW.HOTELBIZ.FR

LE SITE DE TOUS LES HÔTELS DE FRANCE

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

Quelle est la durée maximale du travail de nuit ?

Pourriez-vous me donner la durée maximale d'une nuit de travail ? J'avais lu que le code du travail indiquait 10 heures maximum de travail, dans le cas de travail de jour. Qu'en est-il pour le travail de nuit ? (Max)

En premier lieu, il faut préciser que les durées maximales de travail journalier dans la profession sont fixées par l'article 6.1 de l'avenant n° 2 du 5 février 2007, et non par le code du travail. Cet article s'applique à tous les salariés à l'exception des travailleurs de nuit. Pour connaître la durée maximale du travail de nuit et du temps de pause, il faut se référer à l'article 12.3 de l'avenant n° 2 du 5 février 2007.

La durée maximale journalière du travail de nuit varie selon la nature du poste du salarié :

- personnel administratif hors site d'exploitation : 10 heures ;
- cuisinier : 11 heures ;
- autre personnel : 11 h 30 ;
- veilleur de nuit : 12 h 00 ;
- personnel de réception : 12 h 00.

Il est vrai que le code du travail, et plus précisément l'article L.3122-34, prévoit : "La durée quotidienne du travail accompli par un travailleur de nuit ne peut excéder huit heures." Mais cet article ajoute aussitôt : "Il peut être dérogé à ces dispositions par convention ou accord collectif de branche étendu ou par convention ou accord d'entreprise ou d'établissement, dans des conditions déterminées par décret en Conseil d'État."

Si la loi limite le travail de nuit, elle prévoit aussi la possibilité de déroger à la durée maximum quotidienne de 8 heures notamment par accord de branche étendu, ce qui est bien le cas avec l'avenant n° 2 du 5 février 2007.

Cependant, en contrepartie à cette dérogation, l'avenant n° 2 dans son article 12.3 prévoit : "Si la durée journalière dépasse 8 heures par jour, le salarié doit bénéficier d'une période de repos d'une durée au moins équivalente au nombre d'heures effectuées en application de la dérogation. Ce repos peut être cumulé et pris dans les plus brefs délais." En conséquence, un salarié travaillant plus de huit heures de nuit doit avoir des périodes de repos d'une durée au moins équivalente au nombre d'heures effectuées en application de la dérogation.

Selon la circulaire de la DRT n° 2002-09 du 5 mai 2002 relative au travail de nuit, ce temps de repos n'est pas obligatoirement payé. La circulaire rajoute que ce repos doit être accordé le plus près possible de la période travaillée, afin de permettre un repos effectif.

L'octroi de ces périodes de repos ou exceptionnellement de contreparties différentes doit permettre d'éviter une fatigue excessive qui pourrait amener le salarié à se blesser ou à blesser une tierce personne, et pour éviter en tout état de cause de nuire à la santé des travailleurs, à court ou plus long terme, par suite de la fatigue ou de rythmes de travail irréguliers.

Cela veut donc dire qu'un salarié qui travaille 10 heures doit bénéficier de 2 heures de repos supplémentaires en plus du repos quotidien qui est de 11 heures.

Exemple : un salarié travaille de 20 heures à 6 heures du matin, il effectue donc 10 heures de travail de nuit et bénéficie de 14 heures de repos quotidien.

La circulaire n'impose pas que ce repos soit donné quotidiennement, elle mentionne seulement qu'il doit être accordé le plus près possible.

Si le salarié effectue trois nuits de 12 heures, il aura droit à 12 heures supplémentaires (3 x 4) de repos qu'il est possible de regrouper avec le repos hebdomadaire.

La répartition du temps de travail et du temps de pause d'un salarié travaillant la nuit ne doit pas faire oublier de respecter la durée maximale hebdomadaire qui est calculée sur une période quelconque de 12 semaines consécutives et qui est fixée à 44 heures en moyenne.

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet "Droit du travail en CHR : tous les contrats de travail (+ modèles)" sur www.lhotellerie-restauration.fr

FESTIVAL DU LIVRE CULINAIRE

www.festivaldulivreculinaire.com

du 3 au 6 mars 2011

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



au CENTQUATRE: 5, Rue Curial - Paris 19° - Metro Riquet

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

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

Photo: Denis Nidos

Mairie de Paris

LE CENT QUATRE
ÉTABLISSEMENT
ARTISTIQUE
DE LA
VILLE DE PARIS

mastrad®

CUISINE.TV

aufeminin.com

à table



Le Repaire de Bacchus

ROSIÈRES
INSTRUMENTS DE TALENT

Marmiton.org

Organisé par

GOURMAND
International

LORSQUE LES FAITS REPROCHÉS SONT INTERVENUS EN DEHORS DU TRAVAIL

L'emprisonnement d'un salarié n'est pas une cause de licenciement

Un salarié se trouve incarcéré ou en détention provisoire pour des faits totalement étrangers à l'entreprise et ne peut donc plus se présenter au travail. Doit-on le conserver dans les effectifs ou est-il possible de le licencier ?

Il n'est pas possible de rompre le contrat de travail d'un salarié du seul fait de sa détention provisoire ou de son emprisonnement. Pendant ces périodes, le contrat n'est pas rompu mais suspendu. Vous devez invoquer un motif pour justifier ce licenciement, et c'est là que les choses se compliquent. Vous ne pouvez pas utiliser la force majeure comme motif de licenciement pour rompre le contrat de travail d'un salarié emprisonné. En effet, la force majeure se définit comme un événement imprévisible, irrésistible et extérieur rendant impossible l'exécution du contrat de travail. Or, l'événement n'est pas extérieur au salarié, puisqu'il trouve sa cause dans l'infraction commise par celui-ci. Pendant longtemps, la jurisprudence a admis qu'une longue incarcération du salarié pouvait constituer un cas de force majeure. Mais elle est revenue sur cette position depuis un arrêt de la Cour de cassation en date du 15 octobre 1996 (n° 93-43668) dans lequel celle-ci a jugé que "la situation résultant de l'incarcération du salarié ne constitue pas une force majeure et seule l'existence d'une faute grave, non alléguée en l'espèce, peut priver le salarié du bénéfice de l'indemnité de licenciement".

En conclusion, la force majeure ne peut plus être invoquée pour justifier la rupture du contrat de travail.

L'emprisonnement ne constitue pas un motif à lui seul

Un certain nombre de motifs qui viennent spontanément à l'esprit de l'employeur dans ce cas ne sont pas non plus valables. L'incarcération du salarié ne constitue pas à lui seul une cause réelle de licenciement (Cass. soc. 26 février 2003), dans la mesure où les faits reprochés sont intervenus en dehors du travail et n'ont aucun lien avec l'activité professionnelle du salarié emprisonné. Ces faits sont considérés comme relevant de la vie privée du salarié. De même, le salarié ne peut être licencié pour faute car il s'agit d'une sanction disciplinaire et, dans la mesure où ces faits relèvent de la vie privée, ils ne peuvent donner lieu à une telle sanction. Dans une affaire en date du 5 mars 2008, un salarié avait été emprisonné pour association de malfaiteurs et détention d'armes à feu. La Cour avait annulé le licenciement pour faute lourde au motif que ces faits relevaient de la vie personnelle du salarié et ne pouvaient constituer une faute dans sa relation avec l'entre-

prise. De plus, l'employeur ne peut invoquer la perte de confiance qui résulte de cet emprisonnement et ce même si celle-ci découle de causes objectives (Cass. soc. 29 mai 2007).

Les motifs qui peuvent justifier un licenciement

Plus que les motifs, ce sont les conséquences de cette détention qui peuvent, dans certains cas, justifier un licenciement.

- L'employeur peut licencier un salarié incarcéré en raison des fonctions qu'il occupe et de la finalité propre de l'entreprise, si la détention crée un trouble objectif caractérisé au sein de celle-ci (Cass. soc. 9 juillet 2002). Par exemple, un chef comptable soupçonné de détournement de fonds et poursuivi pour recel d'escroquerie.
- La désorganisation et les perturbations causées dans l'entreprise par l'absence très longue du salarié emprisonné, et nécessitant de le remplacer, peuvent aussi être invoquées (Cass. soc. 21 novembre 2000). Attention ! Il faut démontrer en quoi le remplacement définitif du salarié est obligatoire. Dans un arrêt du 25 avril 2001 (98-43814), une entreprise a été déboutée car elle n'avait pas démontré les raisons pour lesquelles l'emprisonnement pour deux mois de son salarié perturbait son fonctionnement.

Respectez la procédure de licenciement

Quel que soit le motif retenu pour licencier votre salarié, vous devez respecter la procédure de licenciement dont la convocation à l'entretien préalable (et ce même s'il ne peut y assister en raison de son emprisonnement), et la notification du licenciement. Mais attention, il s'agit d'un motif réel et sérieux de licenciement qui ne constitue pas nécessairement une faute grave. Vous devez donc verser une indemnité légale de licenciement ainsi que l'indemnité de congés payés. En revanche, vous n'avez pas à verser l'indemnité compensatrice de préavis. Vous pouvez être dispensé de payer l'indemnité de licenciement en cas de faute grave reconnue. Exemple : un cadre commercial dans une banque condamné pour trafic de voitures n'a pas droit à son indemnité de licenciement car il est tenu à une obligation particulière de probité (25.01.2006 n° 04-44918). **Pascale Carbillat**

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

Salon **LHR** Emploi

JEUDI 10 MARS 2011
9 H - 18 H

AU CENTQUATRE
104 RUE D'AUBERVILLIERS
PARIS 19^E



Préparez votre visite sur

WWW.LHR-EMPLOI.FR

ENTRÉE LIBRE
SE MUNIR DE CV



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

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

SOUS LE SIGNE D'UNE LONGUE AMITIÉ

Un parrainage de grand millésime

Dinard (35) Éric Beaumard, sommelier du restaurant Le Cinq du Georges V, est le parrain de la promotion 2011 de la mention complémentaire sommellerie du lycée hôtelier. L'occasion pour lui de saluer son ami et professeur d'œnologie Christian Stevanin.

Depuis vingt-cinq ans à la tête de la mention complémentaire sommellerie du lycée hôtelier de Dinard (35), le professeur **Christian Stevanin** a toujours demandé à de grands noms du vin de parrainer chaque promotion. Avant son départ à la retraite (fin de l'année scolaire), il voulait que le parrain 2011 soit particulièrement remarquable. Éric Beaumard, sommelier et directeur du restaurant Le Cinq du Georges V à Paris, s'est imposé comme une évidence, autant pour son parcours que pour la relation qui unit les deux hommes depuis presque trente ans. Lorsqu'ils se sont rencontrés, Christian Stevanin



Christian Stevanin et Éric Beaumard encadrent la promotion 2011 de la mention complémentaire sommellerie.

commençait à enseigner et Éric Beaumard venait de se tourner vers la sommellerie. C'est le premier qui a remis au second son trophée de Meil-

leur jeune sommelier de Bretagne, le premier d'une longue série qui a atteint son apogée avec le titre de vice-meilleur sommelier du monde en 1998.

Chaque année, le professeur racontait à ses élèves l'histoire du sommelier, et envoyait quelques-uns d'entre eux en stage auprès de lui. Ensemble, ils ont formé beaucoup de jeunes dont certains ont eu de belles carrières. Au Cinq, le second d'Éric Beaumard est d'ailleurs un ancien élève du lycée hôtelier de Dinard. Pendant la soirée de parrainage, quelques larmes ont coulé lorsqu'Éric Beaumard a évoqué cette longue amitié et cette fructueuse collaboration au service des jeunes... et du vin. **Julie Durand**

35 ÉCOLES DANS 15 PAYS

Le Cordon bleu ouvre à Madrid

Après Paris et Londres, Le Cordon bleu crée sa 3^e école européenne à Madrid pour accompagner l'essor d'une gastronomie espagnole, de plus en plus créative et réputée internationalement.

Le Cordon bleu était sous les feux des médias le 3 février, lors de l'inauguration de l'école, en partenariat avec l'université madrilène Francisco de Vitoria. Des anciens élèves du Cordon bleu Paris, devenus grands chefs espagnols étaient présents : **Victor Enrich** (restaurant Enrich à Madrid) et **Diego del Río** (restaurant El Lago à Marbella) ainsi que des représentants et directeurs de grandes sociétés (hôtellerie, restauration, traiteur). Le Cordon bleu et l'université Francisco de Vitoria vont proposer des formations (bachelors et masters) en hôtellerie et restauration et créer un centre de recherches. Les laboratoires de biotechnologie au sein de l'université vont aussi développer de nouveaux programmes en collaboration avec Le Cordon bleu, notamment un cursus spécial consacré à l'œnologie (partenariat avec une cave à vins de Ribera del Duero, à Valladolid). À noter aussi, l'ouverture d'un



Une école flambant neuve pour les futurs chefs madrilènes.

restaurant d'application sur le campus de l'université et d'un département de soutien aux jeunes entrepreneurs qui cherchent à développer des petites entreprises dans le secteur culinaire. "Le Cordon bleu est une sorte de petite université internationale", a déclaré André Cointreau, président du Cordon bleu, en soulignant que l'institution culinaire, qui a plus d'un siècle d'histoire, est présente avec 35 écoles dans 15 pays, formant chaque année plus de 23 000 étudiants de 70 nationalités différentes.

EN PRÉSENCE D'ÉLUS RÉGIONAUX

Émilie Couturier et Sabrina Bourdin, Jeunes Toqués d'or 2011

Le Mans (72) La 7^e édition du concours organisé par l'association sarthoise Le Bonheur dans la cuisine, qui vient de se dérouler au lycée professionnel Funay-Hélène Boucher, fait concourir, en binôme, un cuisinier et un pâtissier.

Des apprentis des CFA du Mans (groupe CCI Formation) et des 3 Villes de Laval (53), des élèves des lycées Funay-Hélène Boucher et Sainte-Catherine du Mans (un cuisinier et un pâtissier ou en mention complémentaire desserts de restaurant) étaient en lice. Ils devaient réaliser une recette libre à base de cuisse de dinde et un dessert libre comportant vin de Jasnières, pommes et poires.



Le groupe des Jeunes Toqués 2011.

Le palmarès

- **Jeunes Toqués d'or** : **Émilie Couturier** et **Sabrina Bourdin**, (lycée Funay-Hélène Boucher du Mans) ;
- **Jeunes Toqués d'argent** : **Marion Auger** et **Vincent Vallin**, (lycée Sainte-Catherine du Mans) ;
- **Jeunes Toqués de bronze** : **Thibault Monnerie** et **Aude Leray**, (CFA des 3 Villes de Laval) ;
- **4^e prix ex aequo** : **Nicolas Bastard** et **Virginie Lesourd**, (lycée Sainte-Catherine du Mans) ; **Sandrine Roblot** et **Mic-**

kaël Rouillard (CFA CCI Formation), **Aurélien Pasquier**, et **Justine Re** (lycée Funay-Hélène Boucher).

(Dans ce palmarès, le premier élève est cuisinier, le second est pâtissier). La remise des prix a eu lieu en présence de **Mme Karamanli** et **M. Le Mener**, députés de la Sarthe, **Mme Cabaret**, conseillère régionale de la région des Pays de la Loire, **M. Geveaux**, vice-président du conseiller général de la Sarthe, **Mme Dubois**, représentant la mairie du Mans, **M. Blais**, président des 19 Bonnes Tables sarthoises.

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

kifaikoi.com



MATÉRIELS & équipements



Produits alimentaires & BOISSONS



SERVICES

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

LES PRIX ONT ÉTÉ REMIS LE 15 FÉVRIER

Premier concours de cuisine au CFA Nicolas Albano de Sète

Ce nouveau challenge en l'honneur du grand cuisinier qui a donné son nom à l'établissement est l'une des facettes de la modernisation du centre de formation des apprentis de Sète.



Depuis qu'il est devenu responsable de projet au pôle restauration du CFA Nicolas Albano de Sète (34), il y a un an, **Guillaume Ber** travaille avec le souci constant de moderniser son établissement. Cette exigence s'est traduite par la rénovation complète du restaurant d'application, rebaptisé Sur les pas de Nicolas Albano, et par d'importants travaux de réfection des cuisines. Il a fallu pour cela convaincre la mairie d'investir au total 60 000 €. Avec l'appui du responsable de projet CFA, **Michel Ferrier**, Guillaume Ber a également revu l'approche pédagogique, à travers la mise à jour des référentiels et des cours, ou encore l'élaboration de livres de cuisine propres au centre de formation. Cerise sur le gâteau : le pôle restauration du CFA vient d'organiser le premier challenge Nicolas Albano, dont les prix ont été remis le 15 février 2011.

“Motiver davantage les jeunes”

“Ce concours de cuisine est un hommage au grand cuisinier de la région qui a donné son nom à notre établissement, commente Guillaume Ber, et c'est un moyen de motiver davantage les jeunes, de mieux les préparer à l'examen.” Ce challenge permet également d'asseoir la notoriété d'un CFA qui regroupe tous les métiers de l'alimentation : boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, boucherie, cuisine et service. En attendant d'intégrer l'an prochain la spécialité de charcutier-traiteur, et peut-être à plus long terme le CAP café-brasserie, et une mention complémentaire sommellerie. Les bons résultats obtenus par Guillaume Ber et Michel Ferrier peuvent



Premier prix de cuisine pour **Cindy Fillipe** et **Axel Fruit**. Les deux élèves sont en compagnie de **Guillaume Ber** et **Jacques Pourcel**.

justifier ces ambitions puisque, en un an, le taux de réussite au BEP est passé de 22 % à 100 % !

Texte et vidéo Francis Matéo

Les lauréats

Les serveurs

1^{er} : **Laetitia Pantenier** ; 2^e : **Grégory Lacombe** ; 3^e : **Nadia Benbenaïssa**

Les cuisiniers

1^{ers} : **Cindy Fillipe** (Le Café de Paris, Sète) et **Axel Fruit** (Hôtel du Commerce, Causse-de-la-Selle).
2^e prix : **Stéphanie Demory** (restaurant La Fabrégauda, Fabrègues) et **Richard Bazot** (Le Villamande à Villeveyrac).
3^e prix : **Océane Hadjed** (Le Madragde, au Cap d'Agde) et **Angelo Bahari** (Le Barnhills, à Gigean), ex æquo : **Florian Minguez** (L'Auberge des Genêts, à Villeneuve-les-Maguelone) et **Edward Laprade** (Le Look à Frontignan).

EN BREF

L'institut Paul Bocuse lance le 1^{er} master en management culinaire et innovation

Pour transmettre à ses étudiants le sens de l'innovation, l'institut Paul Bocuse propose un master en management culinaire et innovation. Cette formation, la 1^{re} en Europe, répondra aux besoins de nombreuses entreprises qui doivent intégrer l'innovation dans la production culinaire, le service client et leur stratégie de développement. Cette formation de haut niveau sera destinée à acquérir une vision stratégique et innovante des activités culinaires. Le programme sera bilingue anglais et se déroulera sur deux ans et demi, dont dix mois en stage. Il fera intervenir l'institut Paul Bocuse, la chaire de l'innovation culinaire et l'université finlandaise Haaga-Helia. Les professionnels et étudiants issus d'une formation culinaire sont admissibles, sous conditions, au programme de mise à niveau de six mois qui se déroulera entre Lyon et Shanghai, à partir du 6 juin. La rentrée aura lieu le 9 janvier 2012.
www.institutpaulbocuse.com

Du “sang neuf” pour l'association des élèves et anciens élèves de l'école hôtelière et de tourisme de Nice

“Toute association a besoin de renouvellement, de sang neuf pour continuer à évoluer et s'adapter aux mutations de l'environnement et à celles de ses adhérents.” Après deux mandats, **Robert Delpiano** cède volontairement la présidence à **Jean Montagard**, mais ce pilier de l'association reste administrateur actif et a promis d'apporter soutien et conseil à la nouvelle équipe. Jean Montagard a été élu à l'unanimité lors de la dernière assemblée générale de l'association, **Philippe Parodi** (directeur financier du Palais de la Méditerranée) assurera le poste de secrétaire, **Françoise Fogliati**, celui de trésorière, “pour poursuivre, avec tous les adhérents, le formidable travail accompli.”



De gauche à droite : **Robert Delpiano**, **Jean-François Issautier**, **Jean Montagard**, **Jean-Paul Cordero** lors du repas qui a suivi l'assemblée générale au restaurant JF Issautier Restaurant

Cours de cuisine en accord mets et vins au lycée viticole de Montagne-Saint-Émilien

Dans le cadre de leur formation, la classe de BTS technico-commercial option boissons, vins et spiritueux du lycée viticole de Montagne-Saint-Émilien organise des cours de cuisine en accord mets et vins, avec les produits de l'exploitation du lycée et en partenariat avec le lycée hôtelier Jean Monnet de Libourne. Cet événement se déroulera les 17-18 et 24-25 mars 2011, à 17 heures (24 personnes maximum). Au programme : 3 heures pour réaliser un menu avec entrée, deux plats et un dessert, dégustation des plats ainsi que de vins de l'exploitation du lycée, et enfin, présentation des vins par les élèves. Prix du cours : 55 €.

Inscriptions : **Camille Adam** : Tél. : 06 67 69 60 65 • e-mail : harmoniedessaveurs33@gmail.com

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.lehueur@wanadoo.fr Tél. 01 42 18 06 07

Découvrez le catalogue 2011
8000 références !

cuisine arts de la table mobilier
hygiène entretien textile

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

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

Restez zen avec Frigoflex !

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

Eberspächer S.A.S.
Tél. : +33 (0)1 30 88 54 78
www.eberspacher.fr
www.frigoflex.com

Les vins de Nantes font des bulles

Dans cette région surtout connue pour sa production de muscadet, de gros plant et de coteaux d'ancenis, des viticulteurs indépendants ont lancé la production de vins effervescents, afin de diversifier leurs débouchés.



Vins effervescents nantais.

Pour lutter contre la concurrence et répondre aux nouveaux modes de consommation, nombreuses sont les régions françaises à mettre de nouveaux produits sur le marché. Dans la région nantaise, une démarche a été lancée par les vignerons indépendants, en collaboration avec CEnofrance, afin de répondre aux nouvelles attentes de la clientèle : faible degré, sensibilisation à la bulle, diversité, curiosité, découverte de produits régionaux, approche facile pour les néophytes qui recherchent des produits aromatiques et sans acidité... Il s'agit en fait de vins effervescents élaborés selon un procédé qui s'inspire de la méthode ancestrale que l'on rencontre à Die, Limoux, Gaillac, en région de Bugey (avec le cerdon). Cette méthode est à l'origine des premiers vins mousseux. Contrairement à la méthode champenoise (réservée exclusivement aux champagnes) ou à la méthode traditionnelle à partir de laquelle sont élaborés, entre autres, tous les crémants produits en France et au Luxembourg, il n'y a pas d'ajout de sucre : l'effervescence provient de la fermentation des sucres résiduels du raisin.

Élaboration :

- Récolte du raisin, puis fermentation en cuve (transformation, partielle, des sucres en alcool et en CO₂) ;
- Arrêt de la fermentation par filtration (obtention d'un vin entre 7,5 et 9,5 % vol. d'alcool avec 40 à 60 g/l de sucres résiduels, issus du raisin) ;
- Stabilisation tartrique ;
- Mise en bouteilles avec ajout de levures incluses dans des billes d'alginate. En consommant une partie des sucres, ces levures produisent du gaz carbonique qui donne naissance à l'effervescence. Comme pour les autres méthodes, c'est alors qu'intervient le dégorgement (grandement facilité par l'utilisation des billes).

Au regard de la législation, les vins élaborés sont classés soit en VMQTA (vins mousseux de qualité de type aromatique) pour le cépage gamay, soit en VM (vins mousseux) pour les autres cépages.

Lors d'une présentation récente à Vertou (44), les dégustateurs ont apprécié la diversité et la qualité des vins élaborés selon cette méthode (depuis la récolte 2010). Les vins blancs, rouges et rosés sont issus soit de monocépage : melon (cépage du muscadet), pinot gris, gamay... soit d'un assemblage, par exemple : grolleau/gamay.

À signaler : un effort particulier pour la présentation, notamment en ce qui concerne l'étiquetage.

Accord vins et mets

La diversité des vins proposés permet d'envisager une multitude d'accords allant de l'apéritif au dessert en passant par les poissons et la plupart des viandes. Mais il s'agit avant tout de vins faciles à boire quel que soit le moment de la journée. En période estivale, ces vins originaux ont tout à fait leur place en terrasse.

Paul Brunet



"VOYAGE DU PAIN - DE PARIS À TOKYO"

Dominique Saïgon
Agnès Viénot éditions

144 pages
Prix : 24,90 €



DE CHEF À CHEF

Les meringues de maïs

PAR PAUL BLOUET - CUISINIER À DOMICILE



Ingrédients pour 2 douzaines de meringues environ

- 5 blancs d'œufs
- 0,150 kg de sucre en poudre
- 0,125 kg de sucre glace
- 0,150 kg de maïs égoutté

Progression

Monter la meringue

- Mélanger le sucre glace avec le sucre en poudre.
- Mettre dans le batteur les blancs et 25 g de sucre.
- Monter au fouet jusqu'à formation du 'bec'.
- Incorporer délicatement le mélange de sucre à la spatule et garnir aussitôt une poche avec une douille cannelée.

avec papier cuisson.

- Répartir et enfoncer les grains de maïs sur les meringues.
- Cuire au four à 100 °C jusqu'à dessèchement.

Dressage

Servir en accompagnement de dessert ou de café. Sous le croquant de la meringue, la douceur et le fondant du maïs.

Cuire les meringues

- Coucher les meringues sur plaque

Boisson conseillée : un café, un thé voire une infusion.

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



ENTRETIEN CROISÉ

“LE RETOUR CLIENTÈLE, C'EST CE QUI NOUS RYTHME”

Hélène Cousin, directrice de salle, a commencé il y a huit ans à L'Arpège, le restaurant trois étoiles d'Alain Passard (Paris, VII^e). Quant à Nadia Socheleau, elle occupe le poste de maître d'hôtel depuis trois ans dans ce même établissement. Toutes deux partagent les mêmes convictions et la même passion pour le métier. Une alchimie gagnante.

L'Hotellerie Restauration : comment décririez-vous votre métier au quotidien ?

Nadia Socheleau et Hélène Cousin : Tout d'abord, notre métier est basé sur l'accueil du client et l'attention portée au bon déroulement du service. Ensuite, en tant que maître d'hôtel et directrice de salle, nous devons superviser notre équipe de 10 personnes. Au-delà, nous participons à 400 % au service, tous les employés sont égaux. L'Arpège [trois étoiles Michelin, NDLR] n'est pas un restaurant de palace : il y a une seule équipe midi et soir. C'est avant tout une maison : nous échangeons avec les clients, nous sommes près d'eux - sans être omniprésents -, nous apportons de la convivialité. Ils viennent pour cette proximité ! Ici, chaque employé est polyvalent, c'est ce qui fait la cohésion de l'équipe. Un restaurant, c'est un tout : il y a la cuisine et la salle, ce sont deux parties qui doivent être en osmose pour satisfaire au maximum la clientèle.

Vous êtes très complémentaires, mais comment vous organisez-vous pendant le service ?

Nous n'avons pas besoin de nous parler ! On sait comment l'autre travaille et va réagir. Nous avons beaucoup d'habitues, donc si l'une reste plus longtemps à une table, l'autre devra prendre le relais sur les autres tables. On s'observe et on anticipe : tout est dans le regard ! On ne se pose pas de questions, c'est une organisation naturelle et instinctive. Nous travaillons de la même manière et nous avons surtout les mêmes objectifs et le même but. Nous sommes en effet très complémentaires...

Qu'est-ce que le service en salle a de plus dans un 3 étoiles ?

À L'Arpège, le service est simple mais strict, sans artifice. Nous reflétons la cuisine du chef **Alain Passard**. Il faut faire attention à tout, avoir l'œil. La clé de la maison Arpège ? Visuel et créativité. Le chef nous le répète tout le temps [rires]. Nous attachons beaucoup d'importance aux détails et à la précision de nos gestes, c'est ce qui fait la différence. Encore une fois, un restaurant, c'est un chef et une identité : nous apportons un service personnalisé. Par exemple, nous ne disons jamais 'bon appétit' ou 'bonne continuation', c'est impersonnel. Il n'y a pas de monotonie dans le métier, un midi ne ressemblera jamais à un soir. Au final, un restaurant 3 étoiles ne sera jamais comme les autres...

Vous disiez que le service se fait à l'assiette, mais pratiquez-vous des techniques de salle ?

Nous faisons très peu de techniques - quelques découpages pour le dessert : ça apporte du spectacle en salle. Sinon, nous finalisons certains plats au guéridon, comme La Tomate confite aux douze saveurs, mets qui fait la réputation de la maison. La difficulté première est que nous avons très peu de place entre les tables. De plus, notre objectif demeure que les clients mangent chaud.

Est-ce que vous réunissez votre équipe pour faire le point ?

Par manque de temps, nous n'organisons pas de réunions regroupant tout le monde, car les employés viennent à des horaires décalés. Par contre, nous faisons du cas par cas, il nous arrive de leur poser des questions sur le vif pour savoir s'ils connaissent leur produit. En revanche, ils doivent faire beaucoup de recherches en amont quand des plats nouveaux sortent. Nous disons toujours : "Tu ne passes pas la porte si tu ne connais pas ce que tu emmènes." C'est une évidence !

On comprend que c'est un métier de passion... que vous apporte-t-il au quotidien ?

[En chœur] L'épanouissement ! Nous prenons énormément de plaisir dans notre travail. Quand un client repart satisfait, notre objectif est atteint. Juste pour cela, nous sommes contentes, c'est naturel : nous sommes bien...

Un conseil pour un jeune qui se lance dans le métier ?

Même si le métier de service en salle est peu reconnu à sa juste valeur, on doit donner mais on reçoit énormément en retour par les clients. Le retour clientèle, c'est ce qui nous rythme. Il faut que la personne ait un penchant pour la gastronomie, c'est indéniable ! Ensuite, qu'elle ait de l'envie et de la détermination, c'est une question de caractère. Ici, on tient en considération les commis et les apprentis : ils viennent présenter et servir les plats. Tout le monde est respecté. Nous leur



Hélène Cousin, directrice de la salle et **Nadia Socheleau**, maître d'hôtel du restaurant L'Arpège à Paris (trois étoiles Michelin).

laissons beaucoup de liberté, à partir du moment où ce qu'ils font est précis. Difficile de donner un conseil : le service en salle est un métier de passion qui se vit au quotidien.

Propos recueillis par Hélène Binet



Retrouvez les C.V. de Nadia Socheleau et Hélène Cousin en tapant le mot-clé **RTR713222** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Créez et traduisez vos cartes & menus
en quelques minutes avec

Menu

DESIGNER

logiciel de création de cartes & menus

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

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

250€ HT

soit 299€ TTC

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

MdB multimédia
Parc technologique d'argile
118 avenue de la Quiléra
06370 Mouans-Sartoux

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

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

Logiciel pour Windows XP & Windows VISTA

"IL FAUT AVANT TOUT PENSER AU PLAISIR DES CLIENTS",
AFFIRME-T-IL

Christian Têtedoie, nouveau président des Maîtres cuisiniers de France



Christian Têtedoie.

« Il faut avant tout penser au plaisir des clients », affirme ce cuisinier qui, outre quelques bistrotts, est désormais installé sur les hauteurs de Lyon sur le site de l'Antiquaille.

« Je ne souhaitais pas briguer un quatrième mandat et je pense que le choix de **Christian Têtedoie** est un bon choix pour la présidence », a déclaré **Michel Blanchet** qui présidait jusqu'alors aux destinées de l'association regroupant chefs étoilés et Meilleurs ouvriers de France dont la devise est « *maintenir, diffuser l'art culinaire français, encourager à l'apprentissage de la cuisine, aider au développement professionnel* ».

Né à Nantes en 1961, Meilleur ouvrier de France en 1996 après avoir été Meilleur apprenti de France en 1979, cet

élève de **Joseph Delphin** est installé à Lyon depuis 1987 et étoilé par le guide *Michelin* depuis 2000.

BEAUCOUP REDOUTENT DES RÉPERCUSSIONS SUR L'EMPLOI

Bars et restaurants toulousains : l'heure c'est l'heure !

3 heures du matin le samedi et les veilles de jours de fête, 2 heures pour les autres jours de la semaine : les bars n'ont plus le droit d'ouvrir toute la nuit.

La cour administrative d'appel de Bordeaux a donc donné raison au préfet de Haute-Garonne.

« La digestion est difficile, reconnaît **Guy Pressenda**, le président de l'Umih 31, mais on s'en doutait, nous étions les seuls en France à bénéficier de ce régime. Nous venons d'écrire au préfet pour lui demander un assouplissement des règles, nous espérons pouvoir négocier ».

Pour la préfecture, il s'agit de limiter la consommation d'alcool, en particulier chez les jeunes, et de réduire les nuisances sonores. « Les plus impactés seront sans aucun doute les bars musicaux qui restaient ouverts jusqu'à 6 heures du matin, ajoute **Guy Pressenda**. Viennent ensuite les restaurants qui organisent des mariages et des réveillons, ils sont eux aussi pénalisés. Nous venons d'écrire au préfet en demandant une dérogation pour ces établissements ».



Guy Pressenda, président de l'Umih 31.

Jean-Marie Cadieu, de l'établissement *Los Piquillos*, estime que cette obligation ne fait que repousser les problèmes dus à la consommation d'alcool dans la rue : « Toulouse est une ville jeune, étudiante, c'est dans les bars que l'on maintient le lien social. L'activité nocturne va cesser dans les bars mais pas dans les discothèques ».

Beaucoup redoutent des répercussions sur l'emploi : « La profession n'avait pas besoin de ce nouveau coup d'arrêt, ajoute **Tony de Rus Manenc**, présidente de la branche restauration à l'Umih 31. Certains établissements déjà fragiles financièrement ne s'en relèveront pas ». L'Umih 31 attend à présent la réponse du préfet. Une réglementation nationale devrait uniformiser les horaires de fermeture des bars l'an prochain. Les consultations sont en cours...

Dorisse Pradal

Une année 2010 "excellente" pour InterContinental Hotel Group

InterContinental Hotel Group (IHG) termine l'année en beauté, en réalisant un chiffre d'affaires de 18,7 milliards de dollars, en hausse de 11 % par rapport à l'an dernier. Dans le même temps, la compagnie annonce la vente de l'InterContinental Barclay à New York. Pour le président du groupe, **Andrew Cosslett**, « l'année 2010 fut excellente » : augmentation du RevPAR de 6,2 % et entrée dans le groupe de davantage d'hôtels qu'en 2009. En 2010, IHG possédait un parc de 4 437 hôtels (647 161 chambres), en augmentation de 0,1 % par rapport à 2009. En effet, si 259 établissements sont entrés dans le groupe, 260 l'ont quitté. IHG est toujours le leader mondial de l'hôtellerie en nombre de chambres et a poursuivi la rénovation de son parc en 2010. Ainsi, le groupe estime que plus de 3 000 Holiday Inn (91 % du portefeuille) ont désormais effectué leur reconversion, ce qui a eu un effet positif sur les résultats puisque le RevPAR des hôtels rénovés est de 5 points supérieur aux autres. Désormais, tous les efforts du groupe vont porter sur la marque *Crowne Plaza*. Une nouvelle enseigne sur le segment haut de gamme serait également en projet et pourrait être lancée en Chine à la fin de l'année 2011. Pour cette année, IHG prévoit une croissance plus modeste de 3 à 5 %, en raison de la reconversion quasi totale de son parc Holiday Inn.

BULLETTIN 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

Service à la minute : est-ce bien de mettre une cloche sur les assiettes pour les tenir au chaud ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé **RTK9L3B** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr