

L'Hôtellerie Restauration

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

GRATUIT

Recevez vos Cartes de Dessert Faisselle !

Carte 100%
Personnalisable !



Osez la Faisselle !

Le dessert star de l'été : Rentable et Tendance...

De nombreuses idées recettes sur notre site : www.rians-restauration.com
et une idée très gourmande à "déguster" à l'intérieur de ce magazine.



La Faisselle à la Carte !

La Faisselle, un dessert Frais, Léger et très Tendence !
La Faisselle, un dessert Simple, Rapide à mettre en oeuvre et très Rentable !



Rentable !
Coefficient
x 6 à x 10

GRATUIT **Recevez vos Cartes de Dessert Faisselle !**
Carte 100 % personnalisable !

- Support plastifié qualitatif et nombre d'exemplaires selon vos besoins !
- Carte entièrement personnalisable (choix des couleurs, des recettes et du nombre de recettes, de l'ambiance...) et au nom de votre établissement !

Contactez-nous vite pour élaborer et recevoir vos cartes !

- par mail : rians.restauration@rians.com
- par tél : Véronique au 02 48 66 23 88
- par courrier : Rians Restauration - Route des Malvettes 18220 Rians



La Faisselle (6 x 150 g)



La Faisselle (12 x 100 g)



La Faisselle Bio (100 g)

De nombreuses idées recettes sur notre site : www.rians-restauration.com

L'Hôtellerie Restauration

3 MARS 2011 N° 3227

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Où sont les femmes ?



page 18

Michèle Vételé

La sommelière de l'année 2009
mise sur les accords parfaits

Hôtels

• Accor : résultats en hausse
et priorité aux marques p. 10

Vie professionnelle

• L'Umih Tarn : entre optimisme
et interrogations p. 14

pages 76-88



Le point sur la 11^e édition
du Sandwich & Snack Show
les 2 et 3 mars 2011,
Paris porte de Versailles

Secrets de chef



Michel
Portos
chef 2 étoiles
Michelin
du
Saint-James
à Bouliac

pages 69-75

3 MARS 2011 - N° 3227 - COMMISSION PARITAIRE N° 0910 T 79916 · ISSN 0750-3717

L'ÉVÈNEMENT PAGES 4-8

MICHELIN 2011

Jean-François Piège
Hôtel Thoumieux à Paris (VII^e)



© STÉPHANE DE BOURGIES

- Pas de 3 étoiles
cette année
- Cinq établissements
obtiennent 2 étoiles



Shinichi Sato et Guillaume Guedj
Passage 53 à Paris (II^e).



L'Atelier de Joël Robuchon, Paris (VIII^e)
De gauche à droite : Éric Bouchenoire, Yosuke Suga, Joël Robuchon,
et David Alves.



Bruno Oger
Villa Archange à Cannes-Le Cannet (06).

Thierry Drapeau,
Logis de la Chabotterie à Saint-
Sulpice-le-Verdon (85).



Produits & équipements

pages 88-104

Aménager sa terrasse

p.97
à 104

ET AUSSI

- PRODUITS ALIMENTAIRES
- ÉQUIPEMENTS, NOUVELLES
TECHNOLOGIES & HYGIÈNE
- EAUX MINÉRALES,
SOFT DRINKS & BIÈRES



Cahier central
Retrouvez
les annonces de
ventes de fonds,
d'offres et de
demandes d'emploi

Ce numéro est composé d'un cahier de 108 pages, d'un encart collé Rians, d'un encart Edna, d'un encart Unilever, d'un encart Simon Jersey et d'un encart Bulletin d'abonnement.

Minute Maid®

Offrez une dose de plaisir !



Minute Maid c'est...

Déjà
13 millions de
cols de verre
consigné vendus
pour 2010* !

Le N°1
des Jus
en hors-foyer
avec 18,5% de
part de marché**

7
parfums

Dans la catégorie des jus, les 7 parfums de l'offre Minute Maid représentent 86% des volumes vendus en Hors-Foyer*

Orange :	Pomme :	Ananas :	Pampleousse :	Multivitamines :	Abricot :	Tomate :
55%	15%	5%	3%	4%	2%	2%



Avec Minute Maid,
offrez aussi une dose de vitalité
au Petit Déjeuner



Édito

DANS LA DISCRÉTION

Il était temps. La parution du *Guide Michelin France 2011* s'est effectuée dans une exemplaire discrétion, loin du tapage entretenu ces dernières années par le petit monde médiatico-culinaire dont les effets d'annonces et de fausses confidences n'intéressaient plus grand monde.

D'ailleurs, cette année, malgré deux ou trois tentatives lamentablement erronées (on ne citera pas de noms...), le petit jeu des pronostics s'est éteint plus vite qu'il n'avait commencé. Signe des temps, sans doute, le *Michelin 2011*, sans nouveau 3 étoiles et avec une retenue plus appuyée dans la délivrance des fameuses distinctions, n'en revêt que davantage d'importance pour les heureux élus. Vous trouverez en page 6 la liste des étoilés, ainsi que les commentaires que **Juliane Caspar**, la directrice du guide France a accepté de nous livrer.

Point essentiel qui ne fut guère soulevé dans les gazettes, pour la première fois, le nombre de Bib Gourmands - qui proposent un repas complet pour moins de 29 € - dépasse le nombre d'étoilés. Cette évolution illustre la volonté d'adaptation du guide rouge aux circonstances économiques d'une période de crise dont les effets tardent à s'estomper. Le client du restaurant est aujourd'hui un consommateur éclairé, qui ne se contente pas d'incantations et encore moins d'esbroufe fondée sur la communication. L'ère des chefs plus habiles à se transformer en gravures de mode qu'à accomplir leur noble métier de cuisinier est probablement - et fort heureusement - révolue. Place à la sincérité, à la vérité d'une cuisine fondée sur le travail du produit, à d'authentiques découvertes de traditions renouvelées sans abus d'appellations non contrôlées et encore moins d'additions dissuasives. Par la sobriété de son édition 2011, *Michelin* entend envoyer un message de raison et de mesure à l'ensemble des restaurateurs. Les nouveaux étoilés n'en ont que plus de mérite, et ceux qui aspirent à figurer un jour dans la liste des heureux élus savent ce qui leur reste à faire, et à ne pas faire.

L.H.R.

L'Hôtellerie Restauration

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

journal@lhotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• Commission paritaire n° 0910 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 56 112 • ISSN 0750 3717

IMPRESSION : IMPRIMERIE IPS - 27120 PACY-SUR-EURE



Presse PRO

6-16 L'ACTU DE LA SEMAINE

OÙ SONT LES FEMMES ?

- 18 • Ce mois-ci, portrait de **Michèle Vételé**, Sommelière de l'année 2009, Anne de Bretagne à La Plaine-sur-Mer (44).

RESTAURATION

- 20 • **Jean Sulpice** cuisine pour les enfants de la crèche de Val-Thorens (73).
- 22 • **Le 5**, nouveau restaurant au 5^e étage de l'hôtel Chateaubriand de Saint-Malo (35).
- **La Maison Kammerzell** à Strasbourg (67) innove en organisant un concours pour les lycéens et des actions caritatives.
- 24 • **Coup d'œil et de fourchette** : Un dimanche à Paris met le chocolat dans tous ses états.
- 26 • **La folie douce à Val-Thorens (73)** : on y va tout schuss.
- 28 • **Les Tontons (Paris)** : 4^e du nom, un hommage à la gouaille d'Audiard.
- International
- 30 • **At.mosphere**, le restaurant le plus haut du monde, au 122^e étage de la tour Burj Khalifa à Dubaï (Émirats arabes unis).
- La nouvelle vie de **Sylvain Etiévant**, qui quitte la gastronomie de palace pour reprendre la brasserie La Chaumière à Monaco.

HÔTELS

- 32 • **Ace Hôtel**, l'hôtellerie économique développée par des indépendants, ouvre son 8^e établissement à Bourges (18).
- Une quatrième étoile pour **L'Auberge du Lac**, du groupe Alain Ducasse, dans la région lyonnaise.
- Déco
- 34 • Le **First Hotel** (Paris XV^e) dévoile son nouvel écran, conçu par l'architecte d'intérieur **Laurent Maugoust**.
- 36 • **Adra Bataille**, designer d'intérieur, dévoile son approche de la décoration d'hôtel.

37-68 PETITES ANNONCES *Ventes de fonds, offres et demandes d'emploi*

69-75 SECRETS DE CHEF

Carte blanche à **Michel Portos**, le bouillonnant chef du Saint-James à Bouliac (2 étoiles Michelin).



Pages 76-88

SANDWICH & SNACK

Retour sur le 11^e salon du **SANDWICH & SNACK SHOW** les 2 et 3 mars au parc des expositions de Paris porte de Versailles.

- Chiffres et interview
- Concepts de restauration
- Produits alimentaires, boissons, arts de la table, équipement



PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

88-90 PRODUITS ALIMENTAIRES

90-92 ÉQUIPEMENTS, NOUVELLES TECHNOLOGIES & HYGIÈNE

92-96 EAUX MINÉRALES, SOFT DRINKS & BIÈRES

97-104 AMÉNAGEMENT DES TERRASSES



Michelin 2011 : "Le talent de la cuisine française ne s'exprime pas seulement dans les 3 étoiles"

Pas de nouveau 3 étoiles pour le Michelin 2011, mais un nombre inédit de Bib Gourmand pour des adresses de grande qualité à un prix resserré : Juliane Caspar, rédactrice en chef du guide France, résume les tendances de l'édition 2011.

Nadine Lemoine

Un millésime sans nouveau 3 étoiles, on avait du mal à y croire. Cela fait dix-neuf ans que cela n'était pas arrivé. Le guide 2011 perd même un 3 étoiles, en rétrogradant **Michel Trama** à 2 étoiles. Ainsi **Gilles Goujon**, à l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (11), est toujours le petit dernier du club des triples étoilés, aujourd'hui au nombre de 25.

La liste des nouveaux 2 étoiles est elle aussi bien courte. Seuls 5 restaurants viennent d'y parvenir (76 au total). Trois d'entre eux ont ouvert dans l'année : **Bruno Oger** au Cannet (06), **Jean-François Piège** et **Joël Robuchon** à Paris. Trois chefs préalablement détenteurs d'au moins 2 étoiles. Pour Jean-François Piège : "Ce n'est que du bonheur ! Je pense à mes collaborateurs, ceux qui m'ont suivi à la brasserie pendant un an en attendant l'ouverture du gastro. Nous allons continuer à concrétiser notre rêve petit à petit." "C'est le plus beau jour de ma carrière", dit Bruno Oger. Pour avoir ces 2 étoiles en neuf mois, nous nous sommes battus à chaque service. J'ai dit à mon équipe à quel point j'étais fier de travailler avec elle." La surprise vient aussi du Passage 53 où le chef **Shinichi Sato**, qui obtint l'année dernière sa première étoile quelques mois seulement après l'ouverture, en décroche une seconde.

Les Bib Gourmand plus nombreux que les étoilés

"Ce n'est pas un guide sage. Le talent de la cuisine française ne s'exprime



"C'est le plus beau jour de ma carrière", s'enflamme **Bruno Oger**, dont La Villa Archange, au Cannet (06), a reçu 2 étoiles.



"Que du bonheur" pour **Jean-François Piège**, dont le restaurant gastronomique se situe au premier étage de son Hôtel Thoumieux, à Paris (VII^e).

© STÉPHANE DE BOURGIS

pas seulement dans les 3 étoiles, argumente **Juliane Caspar**, rédactrice en chef du guide France. Ce millésime est très intéressant avec beaucoup de jeunes chefs qui se mettent à leur compte. Ce sont souvent de petits restaurants sans prétention ni argenterie et qui proposent une cuisine de grande qualité. Je pense par exemple à **Ludovic Ordas**, Mon rêve de gosse à Cannes, qui vient d'obtenir une étoile. L'autre tendance, c'est la réduction des additions comme chez **Nicolas Nobis** et son épouse, à L'Éveil des sens à Mayenne (53), avec un menu-carte 3 plats à 28 € et un menu dégustation à



48 €." 46 restaurants ont gagné leur première étoile dans le guide 2011, qui en compte maintenant 470. 601 Bib Gourmand contre 571 étoilés, c'est la première fois que le nombre des premiers - offrant

LIRE LA SUITE DE L'ARTICLE EN PAGE 8 ET LA LISTE DES NOUVEAUX ÉTOILÉS PAGE 6

Thierry Drapeau, Logis de la Chabotterie à Saint-Sulpice-le-Verdon (85).

CAPIC
Constructeur depuis 1955
de matériel de cuisson

L'équipement
de la bonne cuisine

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

Je veux des légumes cuits,
sans avoir à les cuire.
Vous me suivez ?

d'aucy : les légumes
cuits surgelés
qui connaissent
votre métier.



Rapport qualité prix assuré
1 kg acheté = 1 kg servi



Gain de temps



Jusqu'à 70%
d'économie d'énergie



Large gamme proposée



*Nous partageons la même responsabilité,
celle de bien nourrir les autres.
Retrouvez tous nos engagements sur daucyculture.fr*

Découvrez toute la gamme surgelée sur www.daucyfoodservices.com

d'aucy[®]
FoodServices



Félicitations aux lauréats 2011 des Palmes de la Restauration

by Leaders Club France



Palme d'or
La Pâtisserie des Rêves (Paris 16^{es})



Palme d'argent
Joosbayoo (Paris 1^{er})



Palme de bronze
Tea by Thé (Paris 1^{er})

by Leaders Club International



Palme d'or
La Baracca - Cucina Italiana
(Munich, Allemagne)



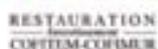
Palme d'argent
PB2 (Neuilly-sur-Seine, France)



Palme de bronze
Kitchen Guerilla
(Hambourg, Allemagne)

www.palmesdelarestauration.fr

Partenaires
France :



RESTAURATION

LES NOUVEAUX ÉTOILÉS 2011

2 étoiles

- Villa Archange à Cannes-Le Cannet (06) ;
- Passage 53 à Paris (11^e) ;
- Jean-François Piège, Paris (VII^e) ;
- L'Atelier de Joël Robuchon-Étoile, Paris (VIII^e) ;
- Thierry Drapeau au Logis de la Chabotterie, Saint-Sulpice-le-Verdon (85) ;

1 étoile

- Château de Pray, Amboise (37) ;
- La Nouvelle Maison de Marc Veyrat, Veyrier-du-Lac (74) ;
- Restaurant d'Europe, Avignon (84) ;
- Le Diapason, Avignon (84) ;
- Auberge de la Tour penchée, Sévenans (90) ;
- 7^e Pêché, Bordeaux (33) ;
- La Grange à sel, Bourget-du-Lac (73) ;
- Auberge du Pont de Bry La Grapille, Bry-sur-Marne (94) ;
- Ivan Vautier, Caen (14) ;
- Bistrot de la Marine - Jacques Maximin, Cros-de-Cagnes (06) ;
- Mon Rêve de Gosse, Cannes (06) ;
- Le Chiquito, Méry-sur-Oise (95) ;
- L'Atelier du Peintre, Colmar (68) ;
- Le Strato, Courchevel 1850 (73) ;
- Le Fort de l'Océan, Le Croisic (44) ;
- Domaine de la Coquillade, Gargas (84) ;
- La Bergerie de Sarpoil, St Jean-en-val (63) ;
- Le Sub, Aiguebelle/le Lavadou (83) ;
- La Table des jardins, Bois-Grenier (59) ;
- Au 14 Février, Lyon (69) ;
- Takao Takano, Lyon (69) ;
- Le Village, Marly-le-Roi (78) ;
- L'Éveil des Sens, Mayenne (53) ;
- Abbaye des Capucins spa & resort, Montauban (82) ;
- Vistamar, Monaco (Principauté de Monaco) ;
- Flaveur, Nice (06) ;
- Le Lièvre Gourmand, Orléans (45) ;
- Le Baudelaire, Paris (1^{er}) ;
- Sensing, Paris (VI^e) ;
- Les Ambassadeurs, Paris (VIII^e) ;
- Antoine, Paris (XVI^e) ;
- La Fourchette du Printemps, Paris (XVII^e) ;
- Frédéric Simonin, Paris (XVII^e) ;
- Château des Reynats, Chancelade-Périgieux (24) ;
- Auberge À La Bonne idée, Saint-Jean-aux-Bois (60) ;
- U Santa Marina, Porto-Vecchio (2A) ;
- Le Petit Hôtel du Grand Large, Pontivy, Saint Pierre-de-Quiberon, (56) ;
- Château Les Crayères, Reims (51) ;
- Les Ambassadeurs, Saint-Chamond (42) ;
- Les Hêtres, Ingouville (76) ;
- La Badiane, Sainte-Maxime (83) ;
- La Tour, Sancerre (18) ;
- La Cambuse, Strasbourg (67) ;
- Relais de la Poste, La Wantzenau (67) ;
- La Becca, Val d'Isère (73) ;
- La Table des Sens, Villeneuve-sur-Lot (47).

Les 8 espoirs 2011 pour 1 étoile

- Les Trésoms, Annecy (74) ;
- Hostellerie Le Cèdre, Beaune (21) ;
- L'Atelier, Biarritz (64) ;
- Pré carré, Clermont-Ferrand (63) ;
- L'Inédit, Ponthierry (77) ;
- Le Lido, Propriano (2A) ;
- Barju, Tours (37) ;
- Auberge de Clochemerle, Vaux-en-Beaujolais (69).

Des chefs d'œuvre gustatifs



Faites de chaque bouchée un chef-d'œuvre. Purs, subtils et parfaitement équilibrés, les produits CHEF de nouvelle génération vous aideront à créer les saveurs absolument exactes que vous exigez.

www.chef-professional.com



Nouvelle génération de jus en flocons

Des goûts encore plus intenses, un aspect plus homogène, un dosage facilité, une dilution plus rapide sans formation de grumeaux...

N'attendez plus, passez à la nouvelle génération !



Jus de Poulet 550g



Jus d'Agneau 550g



Jus de Bœuf 550g



Jus de Porc 550g



Jus de Canard 550g

8 RESTAURATION

L'Hôtellerie Restauration

un repas complet pour moins de 29 € en province et 35 € à Paris - dépasse celui des seconds. "Nous avons 117 nouveaux Bib Gourmand, des petites adresses conviviales très recherchées par les clients. D'ailleurs, le Guide des bonnes petites tables marche très bien. 25 000 exemplaires ont été vendus en 2010", ajoute Juliane Caspar. Quant au guide Michelin France, il s'est écoulé à 300 000 exemplaires en 2010. "Il a enregistré une très légère baisse par rapport à l'année précédente, mais dans le même temps nos applications iPhone et Nokia du guide avec les restaurants européens ont très bien marché et la sélection des établissements sur ViaMichelin est aussi très consultée", assure la patronne du guide France.



Deuxième établissement du nom à Paris, L'Atelier de Joël Robuchon-Étoile en récolte deux. De g. à d. : Eric Bouchenoire, Yosuke Suga, Joël Robuchon et David Alves.



Le Passage 53 à Paris, avec ici son chef Shinichi Sato (à g.) et son gérant Guillaume Guedj (à d.), accède à la deuxième étoile un an après avoir décroché la première.

La communication numérique est en marche et le guide papier résiste. Une complémentarité qui incite Michelin à une réorganisation entre la direction des cartes et guides et ViaMichelin qui seront bientôt regroupés dans un même lieu à Boulogne, en région parisienne. Adieu l'avenue de Breteuil ! ■

LE PRINTEMPS DU GUIDE 'MICHELIN 2011'

Un millier de restaurateurs se sont inscrits pour participer au Printemps du guide Michelin, du 21 mars au 21 juin. Les acheteurs du guide trouveront entre ses pages un pass pour deux personnes leur permettant de profiter d'offres spéciales, de menus à prix réduits, de tarifs préférentiels pour des cours de cuisine, de visites de caves... la liste des restaurants et leurs offres sont en ligne sur www.printempsduguidemichelin.fr.

Au moment du café, vous jouez votre réputation

Toutes les études le montrent...
le carré de chocolat valorise votre café

collection Voyage
Carré de chocolat

En diversifiant les produits
en bord de tasse, vous...

- ✓ **fidélisez** votre clientèle
- ✓ **multipliez** les occasions de consommer un café



Contactez Monbana pour connaître le distributeur sur votre région.
Tél. 02 43 05 42 48 - www.monbana.com

Le petit carré de chocolat,
un grand plus pour votre image !



communication - 02 43 05 42 48



Comment développer votre business ?



- 1 Par le référencement de bières de spécialité...
seul segment en croissance sur un marché CHR en baisse de 3,3%⁽¹⁾.
- 2 ...à la qualité pression
70% des consommateurs préfèrent la pression à la bouteille⁽²⁾.

Mais le tirage à pression traditionnel peut ne pas être adapté à votre établissement.
(investissement lourd, contraintes de rotations élevées, entretien fréquent...)

Le PerfectDraft® la solution sur-mesure :

- Appareil professionnel développé par Philips
- Qualité pression constante grâce au compresseur intégré
- Bière servie à une température optimale et constante de 3°
- Mini fût de 6L consigné : compact et très pratique

PHILIPS

PerfectDraft®, la solution adaptée pour proposer une offre spécialité à la qualité pression !



 **Leffe Blonde**

- Douce et subtile
- Pour développer le moment de l'apéritif



 **Leffe 9°**

- Intense et pleine de caractère
- Pour développer le moment apéritif du soir



 **Leffe Ruby**

- Authentique et saveurs fruits rouges
- Pour les amateurs et amatrices d'apéritifs fruités



 **Hoegaarden**

- Un goût authentique et surprenant
- Bière la plus rafraîchissante des spécialités⁽³⁾

Pour plus d'informations, contactez **AB InBev France** - par téléphone au **03 20 48 30 30**
ou par mail marches-nationaux@ab-inbev.com.

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

Pour Accor, résultats en hausse et priorité aux marques

Avec un chiffre d'affaires qui progresse de 7,1 % sur l'année 2010, Denis Hennequin, le nouveau p.-d.g. a dévoilé la stratégie du groupe hôtelier. Celui-ci entend faire des marques l'axe d'une croissance renouvelée.

Évelyne de Bast

La présentation des résultats d'Accor confirme les bons chiffres de décembre dernier : augmentation de 7,1 % du chiffre d'affaires, hausse du résultat d'exploitation qui s'élève à 446 M€ et progression du résultat courant après impôt qui passe de 78 M€ en 2009 à 280 M€ en 2010. Le nouveau président d'Accor, Denis Hennequin, après trois mois de réflexion, a présenté les grandes lignes de sa stratégie, qui s'appuie sur le renforcement des marques. Le rythme des ouvertures - actuellement 25 000 chambres par an - pourrait s'accélérer et atteindre 35 000 chambres d'ici à 2012.

Le nouveau p.-d.g. a évoqué l'avenir dans un contexte où tous les indicateurs sont au vert : résultat d'exploitation en hausse



"Nous avons des boulevards devant nous", estime Denis Hennequin, le nouveau p.-d.g. d'Accor.

de 82,4 %, augmentation de 1,9 point pour la marge brute d'exploitation. Le groupe termine l'année 2010 en trombe, avec un résultat courant après impôt de 280 M€ soit plus de trois fois plus qu'en 2009.

Les quatre lignes de force du nouveau plan

Avec l'arrivée du nouveau p.-d.g., l'année 2011 devrait donc être celle du redémarrage selon quatre lignes de force. Les marques, d'abord, seront disséquées pour en extraire la 'substantifique moelle' ; le savoir-faire du groupe, ensuite, "le seul à avoir autant de marques dans autant de pays" - 934 hôtels en Europe, 150 en Afrique, 190 en Amérique latine, 430 dans la zone Asie Pacifique, et 1 107 hôtels en Amérique du Nord - ; troisième axe privilégié, un développement externe ; enfin, un effort considérable en terme de capital humain.

Pour chaque marque, des pistes sont déjà engagées. Sofitel doit rester sur l'excellence à la française et Pullman renforcer son nouveau positionnement sur le marché midscale et Mice (Meetings, incentives, conférences, exhibitions). Novotel, la marque phare du groupe, doit compter avec Suite Novotel, sa déclinaison plus décontractée créée après absorption de Suite Hotel. Quant à Mercure, la marque 'hybride' du groupe, celle-ci doit, selon la direction d'Accor, développer un rapport de confiance avec le client. Ibis pour sa part reste le chouchou du groupe et doit lui servir de référence, "une sorte de Big Mac d'Accor", a souligné l'ancien p.-d.g. de McDonald's France. Après avoir jugé le démarrage de all seasons "satisfaisant", Denis Hennequin a évoqué le renouveau prochain de la marque Etap, qui sera totalement repensée (nouvelle chambre, nouvelles couleurs, nouvelle signalétique...).

Le développement doit s'accélérer en passant de 25 000 chambres ouvertes par an à 30 000 en 2011 et 100 000 pour les années 2011-2013. Tous les objectifs sont revus à la hausse, avec un renforcement de la présence du groupe sur l'Europe et l'Asie. "Nous avons des boulevards devant nous, qu'il s'agisse de l'Europe avec une faible emprise des chaînes dans certains pays comme l'Espagne, ou dans les pays émergents", soulignait Denis Hennequin, ajoutant : "nous devons réaliser 3 ouvertures par semaine dans les trois prochaines années" sur le segment économique et 'budget'. L'objectif visé pour le haut de gamme est d'atteindre 150 hôtels Sofitel, et passer de 150 à 200 hôtels dans le monde pour Pullman. ■

Des tartellettes au succès prometteur...

Les nouvelles tartellettes Brioche Pasquier plébiscitées par 80% des utilisateurs*

*étude réalisée auprès de 55 utilisateurs, Oct-Nov 2010

Découvrez toute notre gamme de tartellettes

SANDWICH & SNACK

SHOW

2-3 mars 2011 stand D51

www.briochepasquier.com

Du 3 janvier au 31 mars 2011

AFFAIRES de PROFESSIONNELS

LES AFFAIRES R€P R€N N€NT

0€ PENDANT 6 MOIS SUR LA LOCATION DE VOTRE UTILITAIRE PEUGEOT⁽¹⁾

★ BETC EURO RSCG - Automobiles PEUGEOT S2, 144 503 RCS Paris.



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



PEUGEOT
PROFESSIONNEL

Trois lauréats à la coupe Georges Baptiste en région Pays-de-la-Loire

Coralie Raveneau, Thibault Met et Leslie Richard représenteront leur Région lors de la finale nationale du concours, qui se tiendra le 14 mars au lycée René Auffray à Clichy (92).

Hélène Binet

Mardi 23 février, 26 candidats de 14 écoles différentes de la région Pays de-la-Loire s'affrontaient dans les locaux du lycée Haute-Follis à Laval (53), afin de décrocher une place pour la finale nationale. **Pierre Alcorta**, ancien lauréat du concours catégorie professionnelle en 1969, qui représentait **Franck Languille**, le président de la coupe Georges Baptiste, a rappelé que le concours a été lancé en 1975 dans les écoles hôtelières, dans le but de promouvoir le métier du service en salle. Le programme de cette matinée était intense : les candidats ont dû plancher sur 7 épreuves pratiques comprenant ateliers et argumentation commerciale et une épreuve théorique portant sur la connaissance du métier.

“Des épreuves exigeantes, très polyvalentes”

Coralie Raveneau, du lycée Hélène Boucher au Mans (72) arrive sur la première marche du podium, suivie de **Thibault**



Pierre Alcorta, membre du bureau de la coupe Georges Baptiste, et **Henri Bayol**, proviseur du lycée Haute-Follis à Laval (53), encadrent les 3 lauréats : **Coralie Raveneau**, lycée Hélène Boucher (Le Mans, 72), **Thibault Met**, lycée Hélène Boucher (Le Mans, 72) et **Leslie Richard**, lycée Notre-Dame-du-Roc (La Roche-sur-Yon, 85).

Met, du même lycée, en deuxième position. **Leslie Richard**, élève au lycée Notre-Dame-du-Roc à La Roche-sur-Yon (85), finit troisième. *“Tout au long de la journée, les jeunes ont dû gérer un stress important et montrer en peu de temps toute leur compétence professionnelle. Des épreuves exigeantes, très polyvalentes, qui ont demandé une intense préparation et qui ont permis de développer des qualités professionnelles qui seront un excellent passeport pour une entreprise et une porte ouverte vers le concours du Meilleur ouvrier de France catégorie maître d'hôtel”*, déclare **Henri-Claude Bayol**, proviseur du lycée Haute-Follis. Les 3 lauréats ont quinze jours pour se préparer à la finale nationale, qui aura lieu le 14 mars prochain au lycée René Auffray de Clichy (92). ■

Nantes

Du 20 au 23 mars 2011

PARC DES EXPOSITIONS DE LA BEAUJOIRE



Serbotel ATLANTIQUE

LE SALON DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DE L'HÔTELLERIE

- ★ Organisé tous les 2 ans depuis 1985 par Expo Nantes Atlantique, le salon Serbotel s'est imposé comme le rendez-vous incontournable des **professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie**. Véritable carrefour d'échanges, c'est un événement convivial et propice aux rencontres avec vos clients et prospects.
- ★ **30 000m² d'exposition**
- ★ De nombreuses animations en partenariat avec les Confédérations des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie.
- ★ 400 exposants et 31 000 visiteurs attendus
- ★ **2500 m² dédiés à l'hôtellerie, arts de la table et décoration**

RÉSERVEZ DÈS À PRÉSENT AU **02 40 52 08 11**

**EXPO
NANTES
ATLANTIQUE
LA BEAUJOIRE**



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

LES 7 ÉPREUVES PRATIQUES

- Épreuve pratique et technique : préparer et servir un expresso et un cappuccino ;
- poissons : ouvrir 3 huîtres plates et 3 huîtres creuses ;
- viande : découper un carré de porc Choisy pour 4 personnes ;
- identification de 10 fromages AOC ;
- argumentation commerciale de quinze minutes en français et en anglais ;
- identifier 10 flacons de vins et/ou d'eaux minérales ;
- desserts : réaliser des abricots flambés pour 2 personnes.

L'épreuve de dessert : réaliser des abricots flambés pour 2 personnes.





Comme
des milliers de chefs,
 goûtez et laissez-vous surprendre!



Des milliers de clients nous font confiance,
 comme eux demandez votre échantillon gratuit.

Nom :

Nom du restaurant :

Adresse :

Email :

 **Unilever
 Food
 Solutions**
 L'inspiration. Chaque jour.

Retournez votre coupon à: Unilever Food Solutions France
 23 rue François Jacob 92842 Rueil-Malmaison Cedex
www.unileverfoodsolutions.fr



FIBROLAB®
Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine



Exemples de réalisations

- Habillage mural, création de cloison
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

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

Hôteliers ! vous êtes référencés sur



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

LE SITE DE TOUS LES HÔTELS DE FRANCE

ANDRESY ORIGINES
Exception, Saveur et Raffinement



À l'origine, les confitures...
sur les tables françaises depuis 1938

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



LES PARFUMABLES®
Cadeaux personnalisés

Oui, je désire recevoir GRATUITEMENT une céramique parfumée

Je visite parfumable.com/hotel

J'appelle **05.55.37.25.25**

Offre réservée aux professionnels de l'hôtellerie

VIE PROFESSIONNELLE

L'Umih Tarn, entre optimisme et interrogations

Albi (81) Les professionnels s'inquiètent notamment de l'augmentation de la redevance musicale, des mises aux normes de leur établissement ou encore des relations tendues avec les banques. tendues avec les banques. **Sylvie Soubes**

Assemblée générale studieuse pour l'Umih Tarn, le 24 février, dans les locaux de la chambre de commerce et d'industrie d'Albi. À l'ordre du jour, le bilan d'une année satisfaisante avec une augmentation du nombre des adhérents tarnais et des dossiers



Jean-Christophe Carcenac et son trésorier, Jean-Luc Viala.

qui permettent d'être optimiste pour l'avenir, comme le classement de la ville d'Albi au patrimoine de l'Unesco, qui "sera sans aucun doute bénéfique à l'ensemble du département", estime le président de l'Umih 81, **Jean-Christophe Carcenac**. Autre sujet de satisfaction : le maintien des horaires de fermeture à 2 heures du matin. En revanche, les relations avec les banques sont tendues. "Que ce soit lorsqu'il y a transmission ou reprise, et même lorsque les gens ont un apport important, les banques refusent de financer. C'est une véritable catastrophe", déplore Jean-Christophe Carcenac. Dans la salle, les préoccupations portent aussi sur l'accessibilité et les normes incendie. Va-t-on vers une harmonisation du calendrier ? La profession n'en sait pas plus aujourd'hui. La Spre pose également problème. Des négociations au cas par cas semblent toutefois se profiler.



Jean-Marie Attard a répondu aux questions de la salle sur la mutuelle. A droite : Hervé Bécam.

Dans l'actualité encore : la mise en place du régime frais de santé pour les salariés. Pour en parler, le président d'HCR Prévoyance, **Jean-Marie Attard**. Critères d'applications, tarifs et remboursements : "C'est une bonne mutuelle, car elle est juste et solidaire", explique-t-il. Les questions sont nombreuses et les réponses précises. Était également présent **Hervé Bécam**, vice-président national de l'Umih, qui est revenu sur les priorités : contrat d'avenir, mises aux normes... La rue d'Anjou travaille actuellement à réunir les avis donnés par les commissions sur l'accessibilité. "Nous voyons des choses très différentes d'un département, d'une ville à l'autre, et il est important de mettre tout cela à plat", confie Hervé Bécam qui s'inquiète de voir, par exemple, des "dérogations définitives". ■

3 ans



**DE GARANTIE⁽¹⁾
UN AVANTAGE
FIAT DOBLÒ CARGO**

**PROFITEZ DE 3 ANS DE SÉRÉNITÉ⁽¹⁾
AVEC L'UTILITAIRE INTERNATIONAL DE L'ANNÉE.**

- SEULEMENT 4,8 L/100 KM⁽³⁾ AVEC LE 1.3 DIESEL MULTIJET II EURO 5
 - JUSQU'À 4,6 M³ DE VOLUME UTILE⁽⁴⁾
- LE SEUL VÉHICULE DE SA CATÉGORIE À OFFRIR DES MOTORISATIONS EURO 5 START & STOP™⁽⁵⁾, DISPONIBLE EN VERSION G.N.V.



**FIAT DOBLÒ CARGO
DIESEL MULTIJET PACK CD CLIM**

11 790 €^{HT} (2)

LA PREUVE PAR LES FAITS.



PROFESSIONAL

(1) Garantie constructeur Fiat de 2 ans + un an d'extension de garantie supplémentaire ou 120 000 km, au premier des 2 termes échu. Offre réservée aux professionnels hors loueurs nationaux et flottes, valable jusqu'au 31/03/2011 chez les Distributeurs participants. (2) Tarif au 01/12/2009 de Doblo Cargo Fourgon tôlé 1.3 MultiJet 90 Pack CD Clim avec un an d'extension de garantie supplémentaire ou 120 000 km, au premier des 2 termes échu : 15 490 €^{HT} - 3 700 €^{HT} = 11 790 €^{HT}, version présentée avec options projecteurs antibrouillard (+150 €^{HT}), pare-chocs couleur carrosserie (+120 €^{HT}) et jantes alliage (+400 €^{HT}) : 16 160 €^{HT} - 3 850 €^{HT} = 12 310 €^{HT}. (3) Consommation mixte selon Dir. 2004/3/CE. (4) Version maxi avec siège passager escamotable et grille de séparation en deux parties pivotante. (5) De série ou en option selon les versions. International Van Of The Year 2011 : Utilitaire international de l'année.

Inauguration du premier centre régional Umih Formation en Poitou-Charentes

La Rochelle (17) Celui-ci a accueilli 135 stagiaires depuis son ouverture.

Sylvie Soubes



Au centre, **Michél Bédou**, président d'Umih Formation, et **Roland Héguy**, président national de l'Umih, entouré de membres du comité d'administration d'Umih Formation et de l'Umih.

modules répondent à la demande comme l'hygiène ou les CQP. D'autres centres régionaux doivent ouvrir à Nantes et dans le sud de la France. L'autre information, c'est la création d'une nouvelle structure, annoncée par le président confédéral de la rue d'Anjou : Umih-La Rochelle Poitou-Charentes. "Celle-ci vient compléter notre maillage national. Son bureau est en cours de constitution", a précisé **Roland Héguy**, président national de l'Umih. ■

Deux événements ont marqué le comité exécutif d'Umih Formation qui s'est tenu les 22 et 23 février à La Rochelle. D'abord, l'inauguration officielle du premier centre Poitou-Charentes d'Umih Formation qui a accueilli, depuis son ouverture fin 2010, près de 135 stagiaires. Si le permis d'exploitation occupe aujourd'hui l'essentiel du planning, le catalogue d'Umih Formation se développe et d'autres

La CPIH 79 s'est réunie

Niort (79) Au menu de son assemblée générale, les modalités d'application de la mutuelle de branche et la campagne de communication des métiers de la restauration. **Sy. S.**



Gérard Guy (deuxième en partant de la gauche) et les membres du bureau de la CPIH 79.

C'est à la chambre des métiers et de l'artisanat que s'est déroulée l'assemblée générale annuelle de la CPIH des Deux-Sèvres. Une réunion à laquelle ont participé le président de la chambre, **Jean-Michel Banlier**, et le directeur du Campus des métiers, **Guy Talbot**. Parmi les intervenants, **Valérie Judet**, directrice d'HCR Prévoyance, qui est longuement revenue sur la mutuelle et ses modalités d'application. Des représentants de Pôle Emploi-Niort ont ensuite évoqué le recrutement par simulation, les aides à la formation et les lundis du recrutement développés dans le département. **Gérard Guy**, président national de la CPIH, a clôturé cet après-midi de travail en mettant l'accent sur la campagne de communication des métiers de la restauration en cours qui a été financée par le Fonds de modernisation de la restauration, a-t-il souligné. Gérard Guy a également rappelé le poids du secteur : "nous sommes le premier employeur de France avec 30 000 postes pourvus en 2009-2010." Le chef de file de la CPIH a appelé de ses vœux "le regroupement des différentes entités nationales syndicales", nécessaires à ses yeux pour l'avenir de la profession. ■

La nouvelle solution de Gestion Traiteur
Simplicité et Performance

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

Gestion commerciale

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

Gestion production

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

Démonstration gratuite dans vos locaux ou via Internet :
Contacter M&B multimédia au 04.92.28.26.60

Rejoignez les 3500 utilisateurs de M&B avec la nouvelle version :

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

M&B Multimédia - Agence Commerciale
Pôle Technologies de l'Agrie II - voie D
118, Avenue de la Guinée
16-370 Mouches Sèvres

M&B Multimédia - Siège Social
Espace Diche - 38 rue Mozart
92567 Clichy Cedex

Comment nous contacter ?
Email : info@mabmultimedia.fr
Téléphone : 04.92.28.26.60
Fax : 04.92.28.26.60

Toutes l'information sur vos logiciels de gestion sur www.mab-multimedia.fr

La Confiture de Lait, Une Sauce Caramel très Tendancé !



Faites confiance
à vos papilles
et jugez par
vous-même...
Vos desserts
vont adorer !

Disponible
au rayon frais
de vos entrepôts*
METRO, PROMOCASH
et chez vos distributeurs *
TRANSGOURMET,
FRANCE FRAIS,
POMONA
* par exemple



Faisselle



Glace



Gaufre



Panna Cotta

Un bon goût de caramel au lait, des ingrédients 100 % naturels pour donner plus de gourmandise à vos desserts : glaces, fromages blancs, faisselles, gâteaux au chocolat, tartes aux pommes, panna cotta, crêpes, gaufres...

Des décors d'assiettes toujours réussis :

- Une texture fluide, idéale pour décorer et napper.
- Un bidon de 650 g (500 ml) avec un bouchon doseur (refermable) pour des décors fins et précis.

Rians Restauration - 18220 RIANS - Contact Commercial : Véronique - 02.48.66.23.88

De nombreuses idées recettes sur notre site : www.rians-restauration.com

Au piano ou en salle, dans l'encadrement hôtelier ou dans la sommellerie, elles font bouger les lignes d'un secteur qui séloigne à grands pas des stéréotypes machistes.

Dans cette série de portraits, L'Hôtellerie Restauration a voulu mieux connaître ces personnalités féminines qui changent la donne.



Ce mois-ci, Michèle Vételé

Michèle Vételé mise sur les accords parfaits

Celle que ses pairs ont un jour élue sommelière de l'année a su à 19 ans, un peu par hasard, quel domaine allait lui permettre d'assouvir sa soif d'apprendre.

Jean-François Mesplède

Tout débute par une curiosité... bien placée. Gamine, troisième d'une fratrie de quatre et plutôt solitaire, elle prise les promenades dans 'sa' campagne angevine. Elle enregistre les bruits, les goûts, les odeurs et s'émerveille de ses découvertes... Un jour, à table, tout lui revient. Elle a 19 ans et lors d'un repas dans sa future belle-famille, le maître de maison ouvre une belle bouteille à l'apéritif. Elle lit soigneusement l'étiquette : Quart de Chaume 1947. Et goûte, religieusement. Des notes de coing, d'abricot confit : la voilà en pays de connaissance à travers les arômes familiers de l'enfance. Premier déclic : "Je pensais que le vin avait simplement le goût du raisin et je découvre une profondeur, une douceur. C'est le genre de choses qui marquent l'esprit..."

Donner au vin la place qu'il mérite

Six mois plus tard, son beau-père ouvre une bouteille de la même cuvée du même vin. Et tout est différent, avec des notes de raisin de Corinthe. Nouveau choc. "Je pensais qu'il existait une stabilité des arômes et je découvrais cette alchimie naturelle du vin." Lorsque son mari, Philippe Vételé, reprend Le Pigeon blanc

près d'Angers, elle trouve tout naturellement sa place en salle où elle entend bien donner au vin la place qu'il mérite. La dégustation d'un vieux Château Palmer aux notes de fraises lui fait comprendre qu'elle a encore beaucoup à apprendre. Elle s'y emploie. En stage chez Jacques Puisais par exemple, puis avec Max Léglise en Bourgogne où la débutante démontre son "avidité de découvrir".

"La compréhension est arrivée plus tard. Il est indispensable de bien connaître le produit, son lien avec le terroir", dit celle qui a mis en place des séances de dégus-

tation, pour chaque nouvelle carte, où le cuisinier est tout naturellement concerné. Pour elle, aucun doute : l'accord naît dans la campagne, de la nature. "Les choses se placent ensuite naturellement mais il faut comprendre le lieu, le produit." Un exemple ? Le mariage d'un vin avec une 'simple' sole, poisson toujours en mouvement dont il est primordial de comprendre la chair dense, serrée, noueuse. Il faut trouver le vin qui apportera du gras pour équilibrer l'ensemble. "Quand on y arrive, le résultat est magnifique" s'enflamme-t-elle.

Bien parler des plats n'est pas donné à tout le monde. Et elle regrette parfois que les cuisiniers ne fassent pas systématiquement goûter les leurs aux serveurs pour en faire de parfaits ambassadeurs ! "Il y a encore à faire en ce domaine et je pense que l'on a perdu une certaine motivation. On a du mal à trouver du personnel de salle, et celui-ci déplore de son côté un certain manque de reconnaissance." "Mon moteur ? Aimer mon métier. Il est important que les gens qui viennent ici prennent du plaisir. Même si c'est parfois difficile, je m'amuse. Si on ne sait pas s'amuser, le client le ressent..." ■

ANNE DE BRETAGNE

PORT DE LA GRAVETTE
44770 LA PLAINE-SUR-MER
TEL. : 02 40 21 54 72

Michèle et Philippe Vételé.



(Souriez)
vos desserts sont réussis



Tiramisù fraises



Avec l'Appareil à Tiramisù Elle & Vire Professionnel, le succès est toujours garanti. Son excellente tenue et sa résistance aux alcools et aux arômes vous permettent de réaliser rapidement et simplement des tiramisùs classiques ou des créations gourmandes originales. Retrouvez également dans notre gamme 8 autres références d'Appareils à dessert pour renouveler votre carte tout au long de l'année.

Val Thorens (73) Heureux petits pensionnaires de la crèche de Val Thorens qui dégustent une cuisine "2 étoiles" de la même nature que celle qui figure dans l'ouvrage de l'étoilé le plus haut d'Europe. Confidences...

JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE

Les enfants au cœur de la cuisine de Jean Sulpice

Tout part d'un constat, ou plutôt d'une requête. Dès son plus jeune âge, **Paul Sulpice**, venu au monde le jour même du trentième anniversaire de son paternel, **Jean Sulpice**, prend l'habitude de bien manger. Son père, cuisinier doublement étoilé par le guide *Michelin*, ne comprendrait pas qu'il n'en soit pas ainsi. Et le bambin goûte très vite aux bons produits. Juste retour des choses, en fait, car son père n'a jamais oublié que son éducation du goût et son envie d'embrasser un métier de passion vient de l'héritage familial et de la découverte, très tôt, du "plaisir des bons mets". "Avec **Magali** (son épouse, NDLR), il nous a semblé primordial d'éduquer Paul au goût car c'est

aussi important que le reste", dit celui qui éprouve un choc lorsque, à l'âge de 18 mois, son fils doit être inscrit à la crèche. Il rencontre alors les responsables et discute longuement avec eux. "Ce n'est pas la faute des gamins si on leur donne de la mauvaise nourriture ! Quand j'ai vu les menus composés de tartiflette, ou de tomates en hiver, ce déséquilibre m'a choqué. La seule façon de lutter contre cela ? Cuisiner les menus de la crèche, même si ce n'est pas tout à fait mon métier."

Jean planche, révisé ses classiques et, après avoir été conseillé par une amie nutritionniste, prépare les repas pour la crèche de Val Thorens. "On fait des repas équilibrés avec des aliments sains et frais. On a créé un univers sympathique. Je livre et, autour de la table, les gamins se régèrent", explique-t-il.

"Notre métier, ce sont aussi des souvenirs"

Mieux : les repas du personnel de son restaurant L'Oxalys sont identiques à ceux de la crèche. Et personne ne s'en plaint ! "Là aussi, c'est primordial. Le personnel mange bien. Si un cuisinier ne mange pas bien, comment peut-il transmettre sa passion ?", déclare Jean Sulpice qui, dans un même temps, livre ses recettes "simple et faciles" dans un livre promis à un joli succès (1).

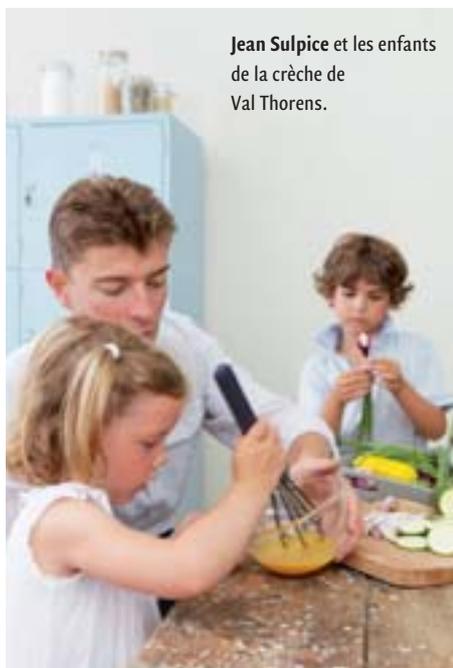
"C'est ma manière de soutenir la gastronomie française. Si je n'éduque pas la nouvelle génération, où ira-t-elle manger ? L'art de la gastronomie française, c'est d'éduquer les gamins, nos clients de demain, au goût. Il faut revenir à ce que l'on faisait naturellement avant. On ne fait pas de la cuisine uniquement pour se nourrir, il doit se passer quelque chose, et c'est ça, la magie : don-

ner du bonheur à table." Et le livre, dans l'affaire ? "C'est une suite logique ! Le rôle du cuisinier, c'est aussi de transmettre, et c'est ce que j'ai voulu faire à travers mon expérience de chef de cuisine et de père de famille. J'ai misé sur des recettes accessibles, tant dans leur réalisation que dans leur coût. Les lecteurs apprécient de pouvoir transmettre du plaisir : la magie est là car la gastronomie, ce n'est pas que le haut de gamme."

Les paroles ne sont pas lâchées au hasard. Jean Sulpice évoque les souvenirs d'enfance, au moment où tout se joue. "Je me souviens des repas lorsque j'étais gamin. Ma mère passait des journées à cuisiner : notre métier, ce sont aussi des souvenirs", dit-il en décrivant l'étang de son enfance bordé de cresson et où frayaient des truites. Ceci expliquant cela, une truite au cresson figure désormais parmi les incontournables de L'Oxalys. Et l'on dit que le petit Paul - dont le prénom n'a pas été choisi par hasard (2) - en est déjà friand ! "Je vis pour ce métier avec la chance d'avoir mon épouse, et mon gamin qui évolue. Notre vie, c'est ça, et je ne vois pas autre chose. Ce n'était pas évident d'installer un restaurant gastronomique à 2 300 mètres d'altitude. C'était sans doute plus difficile qu'ailleurs, mais nous y sommes arrivés", se réjouit-il enfin. ■

(1) Cuisine en famille, de Jean Sulpice (M6 Éditions) : 158 pages illustrées, 15 €.

(2) C'est un clin d'œil à Paul Bocuse chez qui son dîner en compagnie de son épouse reste un moment inoubliable. "Ce que je retiens, c'est sa générosité, ce souci d'aller à chaque table, de saluer ses clients. C'était un moment magique", s'émerveille-t-il encore.



Jean Sulpice et les enfants de la crèche de Val Thorens.

Pour offrir le meilleur, il vous faut du temps.



Le millefeuille de légumes façon tian et le baba au rhum.

CRÉATION
Brigade

Saint-Malo vue du cinquième ciel

Saint-Malo (35) Un nouveau restaurant a ouvert au 5^e étage de l'hôtel Chateaubriand. Baptisé Le 5, il offre une vue grandiose sur la mer, l'intérieur de la cité fortifiée et le port.

Julie Durand

La mer, l'île du Grand Bé où est enterré l'écrivain François-René de Chateaubriand, les toits de Saint-Malo intra-muros, le château, le port... On peut embrasser tout cela d'un seul regard depuis les fenêtres du restaurant Le 5, situé au 5^e étage - d'où son nom - de l'hôtel Le Chateaubriand à Saint-Malo (35).

Le 5 a ouvert en janvier dernier, après deux ans de travaux très surveillés par les Bâtiments de France, en raison de la proximité du château. "Nous avons fermé la cour intérieure du bâtiment pour agrandir toutes les chambres et installer un escalier de secours,

explique Jean-Philippe Roy, responsable de l'hôtel qui appartient à sa famille depuis un siècle. Arrivés au cinquième étage, nous avions pensé faire une suite, mais il aurait été dommage de réserver une telle vue à seulement quelques personnes, d'où l'idée d'ouvrir un restaurant." Dans la salle de 45 places assises, Jean-Philippe Roy, libéré de l'architecture historique des étages inférieurs, a mis en place une décoration contemporaine dans des tons bleu marine et beige.

Poissons et coquillages au menu

Pour que la cuisine soit à la hauteur de la vue, il a fait venir Christophe Le Loup qui travaillait auparavant au restaurant L'Azimut, à La-Trinité-sur-Mer (56). Celui-ci a créé une carte qui fait la part belle aux poissons et aux coquillages cuisinés, avec des plats allant de 17 à 25 €. Nous prenons nos marques", explique-t-il La cuisine du 5 est petite, elle ne sert qu'à l'assemblage et au dressage. Nous



Jean-Philippe Roy, responsable de l'hôtel, et Christophe Le Loup, chef du 5.

faisons toutes les préparations au rez-de-chaussée, dans les cuisines de la brasserie." Une chose est sûre, les Malouins ont senti le vent venir : ouvert depuis deux mois à peine, Le 5 remporte déjà un franc succès. ■

LE 5

12 PLACE CHATEAUBRIAND · 35400 SAINT-MALO
TÉL. : 02 99 56 66 52

HOTEL-CHATEAUBRIAND-ST-MALO.COM

La Maison Kammerzell régale

Strasbourg (67) Pour les 20 ans de sa promotion annuelle sur la choucroute aux 3 poissons, créée par Guy-Pierre Baumann il y a quarante et un ans, l'établissement innove. Au programme : concours pour les lycéens et actions caritatives. Flora-Lyse Mbella

Depuis vingt ans, la maison Kammerzell, possédée par Guy-Pierre Baumann et son associé Jean-Noël Dron, propose une promotion au sortir des fêtes : une choucroute de poissons achetée, une offerte. Cette année, l'opération durera jusqu'au 30 avril. Et c'est un franc succès chaque année avec, en moyenne, 600 choucroutes servies par jour ! Et comme Guy-Pierre Baumann n'aime pas tourner en rond, plusieurs idées ont germé pour marquer cet anni-

versaire. Tout d'abord, deux concours ont été organisés pour les élèves du lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden. Six jeunes gens sont venus servir dans deux salons de la maison, de la mise en place à l'addition. Ils ont été notés par les clients et par leurs professeurs. Six élèves

ont suivi en cuisine. À la clé, des repas à gagner mais aussi, et surtout, des stages.

Partenariat avec la Croix rouge

Depuis longtemps, la Maison Kammerzell organise aussi un repas pour les déshérités à Noël, en partenariat avec la Croix rouge. Cette année, les 150 bénévoles qui ont aidé à ce service ont été accueillis pour déguster une choucroute aux trois poissons, pour les remercier de leur investissement. Enfin, le mois dernier, les équipes de l'établissement se sont déplacées dans trois maisons de retraite pour apporter cette choucroute à ceux qui ne peuvent plus sortir pour se faire plaisir au restaurant. ■



Guy-Pierre Baumann et une des élèves du lycée Alexandre Dumas.

MAISON KAMMERZELL

16 PLACE DE LA CATHEDRALE · 67000 STRASBOURG
TÉL. : 03 88 32 42 14

MAISON.KAMMERZELL.COM



Une brigade qui donne du temps à votre créativité.



La brigade des chefs Davigel

LE TALENT DE 15 CHEFS AU SERVICE DU VÔTRE.

Vous qui êtes en plein coup de feu, vous qui avez des recettes à défendre et des clients à satisfaire, Création Brigade va vous donner un salutaire coup de main. Les chefs de Création Brigade, des professionnels comme vous, ont concocté une gamme de produits qui sont une réponse à la fois à votre sens de la créativité et à votre manque de temps et de personnel. Le travail de ces chefs est lui-même suivi et approuvé par des professionnels indépendants. C'est la chaîne de l'excellence.



Le baba au rhum

TOUTE UNE GAMME POUR LES PROFESSIONNELS DU PIANO.

Travaillé dans un esprit artisanal, ce large éventail de produits salés et sucrés sera une aide précieuse pour valoriser votre offre et votre carte.

Ils vous libèrent du temps pour soigner à la perfection vos recettes. Ils sont d'une qualité constante. Ils correspondent à l'attente de qualité d'une clientèle de plus en plus exigeante. Ils sont élaborés par des chefs qui ont les mêmes affinités professionnelles que vous.

N'hésitez pas : engagez Création Brigade de Davigel.



Le millefeuille de légumes façon tian

www.davigel.fr

N°Azur : 0 810 88 10 88
Prise d'appel locale

Davigel
Partenaire de votre réussite

COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE • PAR CAROLINE MIGNOT



Paris met le chocolat dans tous ses états

En novembre dernier, un concept-store entièrement dédié au chocolat a ouvert dans la capitale.

Jeune journaliste à la plume affûtée, Caroline Mignot renouvelle la critique gastronomique par la vivacité de ses observations.

Loin des querelles d'ego de chefs et de certains de ses confrères, elle s'intéresse à vos plats, à vos assiettes, vos inventions, votre accueil, votre décor. Écoutez-la.

À l'initiative de **Pierre Cluizel** (fils du célèbre chocolatier **Michel Cluizel**), associé à **Sylvie Valette** pour le design et le marketing et **Caroline Carron** de la Carrière pour les ressources humaines, un concept-store tout chocolat a ouvert ses portes pour la première fois à Paris. Si le lieu s'inspire du commerce à thème anglo-saxon, Un Dimanche à Paris a ce supplément d'âme (une tour de l'enceinte Philippe Auguste du XIII^e siècle est intégrée au bâtiment) qui en fait un véritable concept-store à la française. Logée dans l'un des plus vieux passages du quartier de Saint-Germain-des-Prés, cette élégante maison réunit, sur 800 m², une boutique, un restaurant, un salon de chocolat, un lounge privatisable (proposant une carte inédite de cocktails au cacao), ainsi qu'une

grande cuisine pour les ateliers proposés aux particuliers et aux entreprises. Le restaurant peut accueillir une cinquantaine de couverts au déjeuner et au dîner (le lieu est fermé le dimanche soir). C'est le chef **William Caussimon**, arrivé du restaurant Les Bouquinistes de **Guy Savoy** (Paris VI^e), qui élabore la carte, avec comme fil conducteur le cacao. Sous la forme de cacao pur ou de chocolat, utilisé comme une épice, ce parfum savamment dosé et envoûtant crée la surprise à chaque plat. Gambas de Madagascar, ravioles de betterave au tourteau, roquette et vinaigrette au chocolat Madagascar en entrée. Saint-Jacques et langoustines rôties, légumes du potager à la coriandre, jus de cuisson à l'orange et au chocolat Équateur ou Filet de veau, ravioles de potiron, champignons et châtaignes, jus de veau aux fruits secs et chocolat Venezuela en plat. Suite aux remarques de clients (il y a toujours ceux qui veulent plus de cacao dans l'assiette), il est prévu dans les prochaines semaines la mise en place d'un dosage '1, 2 ou 3 cacaoyers' pour intensifier le goût du cacao selon la volonté du client.



Saumon d'Écosse et daurade royale, petits légumes, vinaigrette au chocolat, fougasse au grué de cacao.

La salle du restaurant Un Dimanche à Paris, avec une partie de la tour Philippe Auguste.



Salon de chocolat

Le matin et l'après-midi, le restaurant se transforme en salon où trois sortes de chocolats chauds ainsi que des pâtisseries sont servis. Arrivé de chez **Anne-Sophie Pic** (Valence), le chef pâtissier **Quentin Bailly** travaille sur des créations et des classiques de la pâtisserie revisités. À l'heure du déjeuner, les clients du restaurant peuvent aller choisir leur dessert parmi ceux de la boutique. Le soir, ce sont des créations à l'assiette. ■

UN DIMANCHE À PARIS

4-6-8 COUR DU COMMERCE SAINT-ANDRÉ

75006 PARIS

TÉL. : 01 56 81 18 18

WWW.UN-DIMANCHE-A-PARIS.COM



Langoustine rôtie, crème fumée, asperges et vinaigrette au curry

Une recette imaginée avec la Crème Excellence



La Folie douce, on y va tout schuss

Val-Thorens (73) À 2 600 mètres d'altitude, orienté plein sud et surplombant le domaine de ski des trois vallées, ce bar-restaurant emprunte son appellation et son concept à un établissement de Val-d'Isère.

A. J. A

Avec un self d'un côté et un restaurant proposant une cuisine plus raffinée, orientée poisson, de l'autre, nous avons des clientèles très différentes, qui n'auraient que très peu de chances de se rencontrer ailleurs qu'ici, au cœur du plus grand domaine skiable du monde. Il est obligatoire de parler anglais, et pratiquer une autre langue étrangère est un plus pour travailler ici, les clients venant de partout dans le monde", confie **Dominique Tournier**, l'un des trois associés de La Folie douce. "Avec le self, tout le monde peut venir déjeuner chez nous, pas seulement les gourmets", ajoute-t-il. La véritable force de cet établissement, c'est son aspect club. Dès 14 heures, un DJ se met aux platines et la terrasse ne désém-



De la piste Marielle Goitschel à la piste de danse, il n'y a qu'un pas.

plit pas. Les serveuses s'affairent autour de clients venus danser en chaussures de ski. "Les gens sont en vacances, l'aspect festif est important pour contribuer à leur détente. Nous leur proposons de s'amuser directement sur les pistes, poursuit Dominique Tournier. Avec mes deux associés, nous avons choisi d'ouvrir cette affaire après

avoir racheté le concept au propriétaire de La Folie douce de Val-d'Isère. Néanmoins, notre établissement est loin d'être juste une copie."

De lourds investissements

Les sommes nécessaires pour ouvrir ce type d'établissement sont les mêmes que pour ouvrir une "très belle affaire" dans la capitale. Le jeu en vaut-il la chandelle ? "Après deux ans d'activité, on peut dire que oui. Notre hantise c'est la météo, car s'il neige trop, la terrasse devient impraticable", explique Dominique Tournier. Avec 180 couverts par service au restaurant et 200 places assises au self, la Folie douce est un établissement qui marche. "Nous avons déjà servi jusqu'à 330 couverts en un seul service."

Du côté des fournisseurs, pas de secrets : Dominique Tournier, originaire de Rodez, n'envisage la viande que provenant de l'Aubrac. Pour le poisson et les légumes, le

**N°1 du motel
écologique en France**

**Construisez votre Bio Motel
clés 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)

Pour plus d'informations, contactez notre entreprise, www.Bio-Motel...

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

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

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

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

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

Avant d'ouvrir
La Folie douce,
Dominique Tournier
entraînait des
champions de ski.



propriétaire a la même exigence de qualité. Évidemment, la Folie douce est un établissement saisonnier. Il lui faut donc dégager un maximum de chiffre d'affaires dans un laps de temps réduit. Entre le 1^{er} décembre et le 24 avril, le taux de remplissage doit être sans cesse à son maximum pour que l'affaire soit rentable, d'où cette idée de self, restaurant et 'day clubbing' qui permet d'atteindre ces objectifs sans trop de difficultés. ■

LA FOLIE DOUCE
RUE DE LA BOUCLE ·
73440 VAL-THORENS
TÉL. : 04 79 00.04 27

NESCAFÉ®

Notre Savoir-Faire Produit
au service de vos hôtes.



Variété

Efficacité

Disponibilité

Simplicité

Qualité

Des saveurs garanties.

Une gamme variée pour répondre aux attentes de vos clients.

Une préparation immédiate pour les différents moments de la journée.

NESTLÉ FRANCE S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits NESTLÉ S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marné la Vallée, Cedex 2

Pour une meilleur qualité à la tasse

Nestlé
PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons
www.nestleprofessional.com

Spécialisée dans le steak tartare, l'enseigne ouvre son quatrième établissement. Hommage au dialoguiste des *Tontons flingueurs* et des *Barbouzes*, l'esprit est là, pas seulement dans les assiettes mais également dans le décor.

A. J. A.

Les Tontons, toute la gouaille d'Audiard en cuisine



La Cantine des Tontons : déco rétro, vaisselle dépareillée, plats du terroir.



Les Tontons, l'original.

Pour **Jean-Guillaume Dufour**, ancien de chez General Electric, le choix des Tontons pour enseigne était prédestiné : *“Il y a huit ans, avec mon associé, nous voulions ouvrir un bistrot qui se situait place Michel Audiard. Il était normal de rendre hommage à cet amateur de vrais repas, dont les dialogues font toujours un clin d’œil à la bonne bouffe. Nous n’avons pas pu acquérir l’établissement, mais nous avons conservé l’idée des Tontons quand nous nous sommes installés rue Losserand.”*

La star de la maison, c'est le steak tartare, décliné en de nombreuses versions (une vingtaine) : bœuf, poisson et même banane, en dessert. La carte comporte également d'autres plats, mais ceux qui s'attendent à manger light seront déçus. Aux Tontons, la religion, c'est *“la bouffe d'homme”*, qui n'est pas sans rappeler une mythique scène des *Barbouzes* dans laquelle **Lino Ventura** commande paupiettes, plat de côtes et civet, ainsi qu'un peu de fromage avant la

tarte et la crème renversée.

Cette cuisine familiale se retrouve dans les autres établissements de Jean-Guillaume Dufour : Les Tontons 2 et La Cantine des tontons, 1 et 2. La cantine propose une formule différente, sans tartare : *“Là, on s'est fait plaisir, confie Jean-Guillaume Dufour : décoration façon maison de campagne, vaisselle dépareillée et cuisine ‘de bonne femme’. Hareng à l'huile, pot-au-feu, blanquette... en serrant les prix au maximum, nous sommes plus proches de la table d'hôte que du restaurant à proprement parler. On essaye de rappeler l'esprit de la cuisine des films d'Audiard, à la fois dans la décoration et dans l'assiette.”*

“Ragoût de chat”

Les références sont nombreuses, tant à la filmographie de **Michel Audiard** qu'à sa vie privée, avec parfois des souvenirs curieux sur le plan culinaire, tel que *“le ragoût de chat durant l'Occupé”*, pour reprendre les termes du célèbre dialoguiste.

Avec deux plats du jour et un buffet, la cuisine des tontons est faite maison, y compris le foie gras. *“Nous ne travaillons qu'avec des produits frais, c'est la raison pour laquelle le nombre de plat à la cantine se limite à deux par jours.”* Et cette formule séduit la clientèle. *“Pour les vins, je m'adresse directement aux producteurs, dans 70 % des cas. Cela permet d'afficher des prix raisonnables sur des vins qui sont à la fois très bons et parfois méconnus”*, conclut Jean-Guillaume Dufour. Tant qu'il ne se risque pas au *“bizarre”* des *Tontons flingueurs*. ■

LES TONTONS

38 RUE RAYMOND
LOSSERAND
75014 PARIS
TÉL. : 01 43 21 69 45

LES TONTONS 2

73 RUE BRANÇION
75015 PARIS
TÉL. : 01 45 33 87 22

LA CANTINE DES TONTONS

36 RUE DANTZIG
75015 PARIS
TÉL. : 01 48 28 23 66

LA CANTINE DES TONTONS 2

3 RUE MOUTON-
DUVERNÉT
75014 PARIS
TÉL. : 01 45 42 29 59

Ajoutez un délicieux Tiramisù à votre carte des desserts



Nouveau



Nouveau dans la gamme des desserts Debic : Le vrai Tiramisù dans la bouteille 1L si pratique.

Imaginez une saveur délicieuse et une texture crémeuse, avec 55% de Mascarpone. Un appareil prêt à foisonner pour réaliser facilement et rapidement un Tiramisù italien authentique et généreux ou tout autre Tiramisù créatif.

Desserts Debic. Aussi proche du fait maison que possible.

www.debic.com



Associations nos talents.

Dubaï (Émirats arabes unis) Perché au 122^e étage de la tour Burj Khalifa, le restaurant At.mosphere a été inauguré en janvier dernier.

FRANÇOIS PONT

Le plus haut restaurant du monde ouvre à Dubaï

Les amateurs de bonne cuisine pourront se réjouir de l'ouverture, repoussée plusieurs mois en raison de la crise économique, du restaurant At.mosphere à Dubaï. Mais ils devront avoir l'estomac bien accroché pour rejoindre le 122^e étage de la tour Burj Khalifa, la plus haute du monde avec ses 828 mètres. Les baies vitrées du restaurant offrent une vue unique sur la première ville des Émirats arabes unis.

C'est par un ascenseur avec parois de verre que le visiteur arrive, en 57 secondes, dans un atrium situé au 123^e étage, avant de rejoindre par un escalier monumental le restaurant doté d'une vue panoramique. L'établissement peut accueillir 210 personnes réparties dans deux espaces.

Un grill et des salons à 442 mètres de hauteur

Le grill est ouvert midi et soir, l'ambiance est chic et luxueuse, avec un mobilier dominé par les velours et le cuir. Le grill propose, pour 80 convives, une cuisine simple et diététique, réalisée à partir de produits frais et biologiques, grillés, pochés ou cuits au four. La cuisine est ouverte et le grill dispose d'une salle



Le restaurant At.mosphere, au 122^e étage de la plus haute tour du monde.

à manger privée, la table du chef, pour 12 personnes.

Les salons constituent le deuxième espace d'At.mosphere. La capacité d'accueil est de 135 personnes avec une zone privative pour 35 invités. Ouvert de midi à 2 heures du matin, avec un service de restauration continu, le lieu permet d'apprécier la vue à l'occasion d'un repas léger ou d'un thé.

Marc Dardenne, directeur du groupe Emaar Hospitality, a confié la direction des cuisines à **Dwayne Cheer**, un chef qui revendique une carrière internationale de quinze ans entre l'Australie et l'Europe. Il était auparavant sous-chef du restaurant londonien Greenhouse.

Il reste à valider le titre de restaurant le plus haut du monde car, avec 442 mètres de hauteur, At.mosphere est loin d'avoir la tête dans les mêmes nuages que le Chacaltaya Ski Resort, un restaurant d'altitude perché à 5 395 m dans la cordillère des Andes, en Bolivie. ■

Monaco Quitter la gastronomie de palace pour reprendre un bistrot-brasserie, tel est le pari du chef. **JACQUES GANTIÉ**

La nouvelle vie de Sylvain Etiévant

Comment s'éloigner de Monaco sans la quitter, tout en prenant de la hauteur ? C'est ce qu'a réussi à faire **Sylvain Etiévant** en tournant la page de la gastronomie de palace à l'Hôtel de Paris et en reprenant La Chaumière, adresse créée par la famille **Novaretti** à l'entrée du jardin exotique. À 42 ans, cet ancien d'**Alain Ducasse** a accompli l'essentiel de son parcours en Principauté, où il fut cuisinier à Côté jardin (Hôtel de Paris) dès 1994, puis second et chef à Bar & Bœuf (aujourd'hui La Trattoria) au Sporting d'été, de 1999 à 2004, enfin chef du Grill de l'Hôtel de Paris entre 2005 et 2009.



Sylvain Etiévant prend de la hauteur à La Chaumière.

Sylvain Etiévant a investi plus de 25 000 € dans la rénovation de La Chaumière et en a fait un bistrot-brasserie lumineux au décor contemporain, avec une salle de 40 couverts et une de 120 pour les réceptions et les banquets, et une terrasse avec vue sur Monaco et le palais princier.

"Je propose une cuisine du marché et du pays, avec un plat du jour à 13 € au déjeuner. Poulpe, pommes de terre et mesclun, tartare de bœuf, penne... et, le soir, des plats plus cuisinés mais toujours simples : osso bucco, souris d'agneau confite, bavette de black angus et girolles...", dit-il. À La Chaumière, le panorama est garanti, le service jeune et attentif et le ticket moyen à 19 € le midi et 37 € le soir. ■

LA CHAUMIÈRE

ROND-POINT DU JARDIN EXOTIQUE

98000 MONACO

TÉL. : +377 97 70 04 92

WWW.LA-CHAUMIERE.MC



16°, 2° et -18° !

PRENEZ LES 3 !

ambient, frais, surgelé
DANS UN MÊME CAMION
SANS VOUS DÉPLACER

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



TRANSGOURMET

Engagé à vos côtés

N°Azur 0 811 65 65 88

PRIX APPEL LOCAL

www.transgourmet.fr



LE SALON DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DE L'HÔTELLERIE

Hall 2 - stand 225 et Hall 3 - stand 329

Ace Hôtel, l'hôtellerie économique développée par des indépendants

Bourges (18) La société Sighor, dirigée par Bernard Gorce, vient d'ouvrir dans la ville son 8^e Ace Hôtel. Elle annonce l'ouverture d'une cinquantaine d'hôtel d'ici à 2015. *Évelyne de Bast*

En 1995, une poignée d'hôteliers restaurateurs se lance dans la restauration d'autoroute. C'est sur leurs terres, en Auvergne, qu'ils font leurs premières armes avec la gestion de l'aire de services Volcans d'Auvergne sur l'A71 (Paris-Clermont-Ferrand). Dopés par ce premier succès, ils en ouvrent d'autres et ajoutent de nouveaux services, créant des complexes qui regroupent boutiques, restauration, et distribution de carburant. En 2009, ils passent à la vitesse supérieure en s'installant sur l'A1 (Paris-Lille) et

l'A10 (Paris-Bordeaux), tout en continuant à se développer sur l'A71. Très vite, vient l'idée de créer une solution d'hébergement. En 2000, la société Sighor charge la société Projective Group d'étudier un projet d'hôtellerie économique. "L'objectif était non pas de faire un hôtel mais d'en faire au moins 50", déclare **Bernard Derne**, patron de Projective Group. Le concept Ace Hôtel voit le jour : des hôtels discount sans restaurant, mais à proximité de grandes enseignes de restauration. L'enseigne propose un maximum de confort : des chambres allant de 17 à 21 m², climatisées,

insonorisées, avec ADSL et wifi gratuits, téléviseurs écrans plats, douches accessibles aux personnes handicapées, et un accueil 24 heures sur 24, le tout pour 40 € la nuit. Pour le buffet petit-déjeuner, rajouter 5,70 €.

50 hôtels d'ici à 2015

L'hôtel de Bourges, ouvert en décembre 2010 est le 2^e établissement en contrat de licence sur les 8 que possède le groupe. D'ici à 2015, le réseau devrait se développer de façon équilibrée entre contrats de licence ou franchises et filiales. Cinquante établissements sont prévus, dont 7 en



L'Ace Hôtel de Bourges.

région Rhône-Alpes, et des implantations à Toulouse, Lyon, Bordeaux et en région parisienne. "Le modèle économique est attirant, explique Bernard Derne, car l'investissement total pour 60/70 chambres oscille entre 2,3 et 2,5 M€ hors foncier, sachant qu'il faut compter 500 m² de foncier. Le chiffre d'affaires annuel se situe entre 600 000 et 800 000 €, avec 10 employés à temps plein." ■

Une quatrième étoile pour L'Auberge du lac

Saint-Marcel-les-Annonay (07) Après deux ans et demi de fermeture pour travaux, cet hôtel-restaurant du groupe d'Alain Ducasse, situé à moins d'une heure de Lyon, est le seul de la région à avoir obtenu une quatrième étoile nouvelle norme.

Sonia Delzongle

AUBERGE DU LAC

LE TERNAY

07100 SAINT-MARCEL-LES-ANNONAY

TÉL. : 04 75 67 12 03

WWW.AUBERGEDULAC.FR

Après un terme de deux années et demi de travaux et d'un million d'euros d'investissement, l'Auberge du lac vient d'obtenir sa 4^e étoile nouvelle norme. "Si les travaux ont duré aussi longtemps, c'est parce que nous sommes à flanc de montagne et qu'il a fallu creuser dans la roche pour faire les extensions comme le garage et une partie de l'hôtel", déclare **Catherine Micallef**, la directrice de l'établissement. L'un des nouveaux atouts de l'Auberge du lac - située au bord du lac de Ternay, une retenue d'eau alimentée par le Pilat, la montagne voisine -, est sans conteste sa piscine chauffée à débordement. "La perspective de la piscine nous amène déjà une clientèle de séjour", constate la directrice.

Outre le voisinage avec l'axe autoroutier nord-

Une piscine à débordement avec vue sur le lac.



sud qui draine une clientèle internationale faisant étape pour une nuit ou deux, l'établissement séduit une clientèle locale venant de Saint-Étienne et de la vallée du Rhône venue apprécier la carte de **Christophe L'Hospitalier**, chef cuisinier du restaurant. L'hôtel dispose de douze chambres de 20 à 35 m², conçues dans un style élégant et intimiste. À terme, il devrait être agrandi. ■

ASSURANCE HÔTELLERIE-RESTAURATION



**Hôteliers, restaurateurs :
nous avons construit
pour vous une offre
complète.**

● **Une protection de vos biens
et de votre activité :**

- doublement des valeurs assurées pendant les périodes de « jours de fêtes »,
- assurance de vos terrasses aménagées.

● **Une indemnisation totale
de vos pertes d'exploitation :**

- suite à un incendie, dégâts des eaux ou gel,
- remboursement des nuitées en cas de dysfonctionnement de vos installations de chauffage.

**Des chargés de clientèle
« risques professionnels » sont
à votre disposition près de chez vous.**

N°Azur 0 810 81 19 09

PRIX APPEL LOCAL

entreprises@matmut.fr

Matmut Entreprises - Société anonyme à directeur et conseil de surveillance au capital de 22 763 000 € entièrement libéré N° 493 147 011 RCS Rouen. Entreprise régie par le Code des Assurances.
Siège social : 66 rue de Sotteville 76100 Rouen. Adresse postale : 11 square Beaujon 75378 Paris Cedex 08

Photos : © Lucky Dragon, Frat - Fotolia.com

Paris (XV^e) La réouverture de l'établissement a eu lieu le 1^{er} octobre dernier. Ce 3 étoiles situé près de la tour Eiffel a été redessiné par un jeune architecte-décorateur, Laurent Maugoust, qui a pris son indépendance après quelques années passées à l'agence de Jean-Philippe Nuel. **ÉVELYNE DE BAST**

Le First Hotel : une rénovation réussie pour une première

Le First Hotel, dans son nouvel écrin conçu par l'architecte d'intérieur **Laurent Maugoust**, se décline en blanc, noir, or et rose poudré et dégage une atmosphère orientale grâce à sa façade sombre et à ses petits balcons ouvragés. L'entrée de plain-pied est tout en noir avec au plafond une rosace en stuc et des arabesques au pochoir. Dans la salle des petits-déjeuners, au rez-de-chaussée, c'est le rose poudré qui domine. Les petits fauteuils de chez Ikso semblent dater des années 1950 et forment un ensemble harmonieux avec les tables rondes de style bistrot. Le desk de la réception, laqué de noir, tranche avec le blanc immaculé des murs et les

jeux de miroirs. *"Nous étions dans de petits espaces",* déclare Laurent Maugoust. *"Nous n'avons gardé que la cage d'escalier et mis les paliers à nu. Nous avons recréé les espaces dans tout l'hôtel. Les escaliers de secours sont en rouge carmin, les couloirs en noir, éclairés par des LED."* "Nous avons désormais 42 chambres et 2 suites", précise le propriétaire, **Ouassila Ben Mansour**. Le chantier n'a duré que huit mois et l'investissement total est de 1,8 million d'euros. Et pourtant, l'hôtel a bénéficié d'une rénovation soignée : *"Nous avons repris les moulures et les rosaces anciennes en les reproduisant telles quelles, de même que les hauteurs sous plafond."*

verre. Les chambres, toutes différentes et aux normes d'accessibilité, jouent sur trois notes : noir, blanc et rose poudré, avec de l'or ici et là. L'univers des suites est plus envoûtant, avec ses murs en tissu panthère ou en simili cuir noir de chez Lelièvre. Les détails sont soignés, tel ce jeté de lit de chez Silva Création en fourrure synthétique ressemblant à de l'astrakan noir ou ces lampes de chevet noires avec abat-jour et intérieur doré ou argenté, de chez Flos. Enfin, dans les salles de bains, la décoration a un style minéral qui oscille entre de la mosaïque dorée et de l'ardoise cassée anthracite. ■

Détails soignés

Le parti pris a été de trouver des matériaux faisant illusion, comme ces grandes dalles de 'marbre blanc' dans la salle des petits-déjeuners, réalisées en résine et en

FIRST HÔTEL

2 BOULEVARD GARIBALDI

75015 PARIS

TÉL : 01 43 06 93 26

WWW.FIRSTHOTELPARIS.COM

WWW.LAURENTMAUGOUST.COM

La façade de l'hôtel.



L'escalier.



Vue sur la tour Eiffel.



Une chambre classique.

ENTREZ DANS L'UNIVERS DES ÉTOILES

25^{ème} SALON PROFESSIONNEL

Agecotel

L'Étoile de la Méditerranée



22/25
JANVIER 2012

Création : Nicexpo - www.nicexpo.org

ne
nicexpo

PALAIS DES EXPOSITIONS
www.agecotel.com

NICE

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

Sa formation de juriste et son passé dans la veille marketing permettent à cette designer d'intérieur de concilier innovation et création.

ÉVELYNE DE BAST

Adra Bataille, une approche globale de la décoration d'hôtel

Si sa passion du design s'est d'abord développée par l'intermédiaire de particuliers, c'est dans l'hôtellerie qu'Adra Bataille a très vite trouvé ses marques. Cette envie lui est venue quand elle a dû aménager le nouvel hôtel Coté Sable, classé 4 étoiles, dont elle et son mari sont propriétaires au Cap-Ferret (33). Avec un budget limité, Adra Bataille en a fait un hôtel de charme simple, avec des matériaux qui s'intègrent parfaitement à l'environnement préservé du joyau de la presqu'île girondine. Mais c'est dans l'Orne que la jeune femme a affirmé sa véritable signature. Avec l'aide de sa sœur, Adra Bataille rachète à Rémalard, dans le parc naturel régional du Perche, deux fonds de commerce qu'elle transforme et regroupe en une seule structure, baptisée Coté Parc. Dans l'enceinte du bâtiment ont été aménagées 8 suites, une boutique de cadeaux et un spa Clarins de 150 m². L'établissement est classé en résidence de tourisme mais géré comme un hôtel classique. Le travail de dé-

coration réalisé par la jeune femme donne une unité à ce lieu hétéroclite. Une alchimie réussie entre de grands espaces - au minimum 35 m² -, des objets et un mobilier de qualité, et le respect de l'architecture et du patrimoine local. Pour être sûre de la bonne réalisation du concept, elle assure la totalité de la maîtrise d'œuvre. "Cela nous a permis de terminer le chantier en moins de sept mois", raconte-t-elle.

Humilité dans le conseil

Aujourd'hui, Adra Bataille, sollicitée par des investisseurs, avoue qu'elle envisage de se lancer totalement dans l'hôtellerie. "Mon travail sur la veille marketing m'a permis de trouver des matériaux et des tissus encore relativement peu utilisés dans l'hôtellerie mais déjà présents ailleurs, comme le ciment peint", précise-t-elle. Par ailleurs, le concept mixte de boutique et d'hôtel fait explicitement un clin d'œil aux boutique-hôtels. "Nous y avons mis des produits avec des marques qui parlent à nos clients. On y trouve des objets siglés Repetto, Coté Bastide..."

Si la jeune femme souhaite travailler davantage avec les hôteliers, elle n'impose rien et sait se montrer discrète : "Il faut une certaine dose d'humilité. On ne fait pas un hôtel pour se faire plaisir." Et elle avoue se réaliser même avec de petits budgets : "Quand on obtient un joli résultat élégant avec des budgets serrés, c'est que l'on a fait preuve de beaucoup de créativité et c'est d'autant plus gratifiant." ■



"On ne fait pas un hôtel pour se faire plaisir", estime Adra Bataille.

Côté Parc : une suite.



WWW.COTE-PARC.FR



Côté Parc... côté terrasse.

À Thonon-les Bains (74)

La saisonnalité continue de séduire les acquéreurs professionnels



Au sud du lac Léman, la crise n'a pas empêché Century 21 Agence du lac 'Entreprise et Commerce' de se développer. La région est caractérisée par une forte saisonnalité, et la conjoncture défavorable y a accéléré la fin de certains fonds de restauration traditionnelle sur le déclin. Mais le secteur continue de séduire des professionnels qui veulent se mettre à leur compte, agrandir leur commerce ou se diversifier. Le point avec Bernard Devaud, directeur de l'agence et Éric Lecomte, responsable du pôle CHR.

Tiphaine Beausseron

L'Hôtellerie Restauration : Pouvez-vous nous présenter votre réseau d'agences ?

Bernard Devaud : À l'origine, Century 21 Agence du lac était d'abord présent sur le marché de la transaction résidentielle. Depuis 2001, nous avons développé notre département 'ventes de fonds de commerce et entreprise'. Aujourd'hui, nous totalisons 9 agences, ce qui nous permet d'être présents sur toute la rive sud du lac Léman, en y incluant Genève, puisque nous venons d'y ouvrir une agence. Deux de nos collaborateurs se consacrent spécifiquement aux ventes de fonds de commerce de cafés-hôtels-restaurants dans notre secteur géographique, qui couvre les villes de Thonon-les-bains et d'Evian et les villages situés aux alentours, jusqu'aux Portes du soleil (des stations de ski telles que Morzine, Les Gets, Châtel ou Avoriaz...), en passant par le Genevois et le Pays de Gex.

Quel a été l'effet de la crise sur le marché de ventes de fonds de CHR ?

Éric Lecomte : La crise a été fatale pour les petites affaires - celles de moins de 100 000 € de CA HT - qui connaissaient déjà des difficultés, et elle a occasionné plusieurs redressements ou liquidations judiciaires, notamment en 2009. Elle a également affecté l'activité restauration traditionnelle de taille modeste en impactant la rentabilité, ce qui a influé sur les prix de cession, ceux-ci étant calculés en grande partie sur les résultats de l'entreprise. Parallèlement, les banques ont durci leurs critères de sélection dans l'appréciation des dossiers de reprise aussi bien sur la qualité des affaires cédées que la

qualification des repreneurs. Le nombre d'acquéreurs primoaccédants a fortement diminué.

Comment les prix de cession ont-ils évolué ces deux dernières années ?

B. D. : Le marché CHR dans notre région reste proportionnel à la rentabilité des affaires cédées. Les prix sont stables pour les restaurants traditionnels, qui se vendent en moyenne entre 60 et 70 % du chiffre d'affaires pour des établissements de taille moyenne [entre 100 000 et 200 000 € de CA HT, NDLR]. Pour les bars-brasseries : 80 % du CA HT - contre 90 % en 2008 - et 80 % pour les bars purs - contre 100 % en 2008. On peut expliquer cette baisse notamment par l'interdiction de fumer combinée à une restriction des dépenses de la clientèle, qui ont affaibli le chiffre d'affaires réalisé sur ce segment particulier. Les belles affaires de bars-brasseries, celles qui ont un emplacement de premier choix, et dont le CA est supérieur à 200 000 € HT, n'ont pas vu leur prix de vente chuter et continuent d'être cédées sur la base moyenne de 100 % du CA HT, parfois 120 % quand l'emplacement est exceptionnel (notamment en station, au bord des pistes de ski ou dans le cœur de ville). Pour la vente à emporter, les prix de cession s'établissent



Bernard Devaud (à g.) et Éric Lecomte, de Century 21 Agence du lac 'Entreprise et Commerce'.

à 90-100 % du CA HT, et ce segment continue à se développer.

Quelles sont vos prévisions sur l'évolution de cette tendance ?

E. L. : Nous sommes confiants. La baisse de la TVA devrait porter ses fruits dans les bilans et les maintenir à un bon niveau. On constate par ailleurs que de nombreuses entreprises investissent pour entretenir leur outil de travail et le moderniser. De nombreux professionnels sont toujours attirés par la reprise de fonds de commerce à caractère saisonnier. Or, c'est l'une de nos spécificités. Même si, pour les acquéreurs, notre secteur se révèle souvent être un second choix après Annecy et ses alentours, notre région est agréable à vivre et nous disposons de belles affaires, souvent plus abordables. De manière générale, nous constatons que la qualité des affaires s'améliore : elles sont mieux gérées sur le plan humain et mieux entretenues. ■

Catégorie	Prix de vente / CA HT (%)
Restaurant	60% - 70%
Bar-brasserie	80 %
Bar	80 %
Vente à emporter	100 %

CENTURY 21 AGENCE DU LAC 'ENTREPRISE ET COMMERCE'

4 PLACE DU MARCHÉ · 74200 THONON-LES-BAINS
TÉL. : 04 50 92 25 21

WWW.CENTURY21-PRO.COM

HBIMMO@CENTURY21FRANCE.FR

Annecy (74)

Une hôtellerie tirée par les catégories supérieures

Bordée de zones de moyenne et haute montagne facilement accessibles, et dotée d'un centre urbain historique de très belle facture, l'agglomération d'Annecy bénéficie d'un environnement exceptionnel, au centre duquel se trouve le lac d'Annecy. Entretien avec Jean-Yves Proust, directeur d'Headlight Consulting.

Propos recueillis par T. B.



En 2010, l'agglomération d'Annecy comptait 34 % de chambres en 3 étoiles contre 28 % au niveau national en zone urbaine.

L'hôtellerie du bassin annécien est une hôtellerie qualitative qui répond notamment aux demandes de clientèles à bon ou fort pouvoir d'achat. En 2010, l'agglomération d'Annecy comptait 34 % de chambres en 3 étoiles contre 28 % au niveau national en zone urbaine. Parallèlement, la proportion de chambres 2 étoiles sur le bassin annécien équivaut à la moyenne nationale avec 43 % de la capacité, laquelle se concentre principalement dans l'agglomération d'Annecy et les vallées de Thônes.

L'Hôtellerie Restauration : Comment l'hôtellerie annécienne a-t-elle traversé la crise ?

Jean-Yves Proust : Plutôt bien. 80 % des hôteliers ont investi dans leur outil de travail ces trois dernières années et les montants dépassent dans la majorité des cas 100 000 €. Plusieurs hôteliers ont même investi plus d'un million d'euros. Cette réponse à la crise, doublée d'une forte promotion de la destination Annecy, a permis à l'hôtellerie du bassin annécien de s'en sortir mieux que d'autres. Outre l'office de tourisme d'Annecy et les offices de tourisme satellites qui jouent un rôle essentiel dans la valorisation de la destination, le LAAD (Lac d'Annecy accueil et découverte) fédère les professionnels volontaires, ceux-ci ayant ainsi accès à une centrale d'achat et au site in-

ternet lacannecy.com. Ce réseau de professionnels du tourisme renforce ainsi la destination lac d'Annecy.

Les nouvelles normes de classement peuvent-elles faire évoluer le paysage hôtelier ?

Comme dans d'autres agglomérations françaises, le paysage hôtelier va subir une mutation, en tout cas au niveau du classement affiché. Un tiers des 2 et 3 étoiles devrait ainsi monter en gamme, ce pourcentage risquant d'évoluer à la hausse dans les prochains mois.

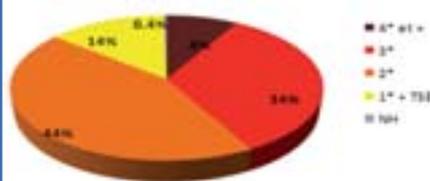
Et l'échéance de la mise aux normes pour les personnes à mobilité réduite planifiée au 1^{er} janvier 2015 ?

Cette mise aux normes concerne 80 % du parc et constitue ainsi un véritable enjeu financier pour les années à venir, compte tenu de la complexité des immeubles (surtout en montagne et en centre-ville) et au regard des budgets d'investissement nécessaires pour y répondre.

En bref

- Nombre de chambres en moyenne par hôtel (agglomération d'Annecy) : 41 ;
- Nombre de chambres par habitant (agglomération d'Annecy) : 15,6 chambres ;
- Capacité hôtelière (agglomération d'Annecy) : 44,5 % en 3 et 4 étoiles ;
- TO moyen bassin annécien indépendants : 60 % ;
- TO moyen bassin annécien chaînes : 63 % ;
- Clientèle :
 - affaires : 47% ;
 - loisirs : 53% ;
 - française : 68% ;
 - étrangère : 32% (dont une majorité de Britanniques et d'Italiens)

Nombre de lits selon la catégorie des hôtels dans le bassin annécien (en %)



HEADLIGHT CONSULTING

11 RUE DE COURTALIN BÂTIMENT A - 77000 MAGNY-LE-HONGRE
TÉL. : 01 60 42 71 71

WWW.HEADLIGHT.FR

Reprendre un hôtel et obtenir un prêt : comment la banque juge-t-elle votre dossier ?

Quelle approche adopter au moment de présenter votre dossier au banquier ? Quels sont les éléments que celui-ci prend en compte afin de vous attribuer un prêt ? Retour sur les notions de base à garder en tête afin de ne pas prendre votre banquier à rebrousse-poil lors de ce moment délicat.

Stéphane Corre, Groupe Michel Simond

Sur quels critères le banquier prendra-t-il sa décision ?

Sur des critères humains : pour instaurer un climat de confiance, le banquier attend que vous lui communiquiez toutes les informations utiles sur vous (C.V., expérience, qualités) et sur votre projet.

Sur des critères financiers : le banquier analyse vos comptes personnels ou vos derniers bilans, si vous êtes déjà commerçant. Dans ce dernier cas, les éléments pris dans ces documents (chiffre d'affaires, trésorerie, résultat et capacité d'autofinancement) sont ensuite retraités afin d'établir un profil type. Ces calculs sont effectués sur les trois derniers exercices afin de dégager les tendances probables pour les années à venir.

Sur des critères de scoring : tous les clients des banques (personnes physiques, commerçants personnes physiques, entreprises), sont notés (scorés) sur une échelle de 0 à 10.

Pour les commerçants personnes physiques, l'activité professionnelle, le montant des revenus, la nature et le montant des mouvements créditeurs enregistrés sur le compte sur une année ou encore la fréquence ou l'absence d'incidents sur le compte, sont enregistrés afin de permettre à la banque de porter un jugement lors d'une demande de crédit.

Pour les entreprises, le scoring fait appel à des techniques informatiques expertes et peut être réalisé en interne ou à l'aide de notations externes délivrées par la Banque de France ou des agences spécialisées. Ces méthodes de scoring s'appuient sur des modèles élaborés à partir d'échantillons d'entreprises représentatifs.



En fonction de vos résultats (de votre score), le banquier pourra plus facilement se positionner et défendre votre dossier ou, au pire, ne pas vous suivre.

Liste des critères :

- le profil du ou des repreneurs (C.V.) ;
- les caractéristiques et le potentiel de l'affaire à reprendre ;
- la tendance et l'analyse du marché ;
- le prix d'acquisition par rapport à la rentabilité de l'affaire et par rapport au marché ;
- les bases d'élaboration du prévisionnel ;
- le montant de l'apport personnel ;
- le montage juridique ;
- le montant emprunté ;
- la capacité d'auto-financement ;
- les ressources de l'emprunteur ;
- le scoring.

En plus du dossier bancaire, quels documents fournir au banquier ?

- copie de votre état civil (livret de famille, pièce d'identité, contrat de mariage...)

- si vous êtes divorcé, votre extrait du jugement de divorce ;
- votre C.V. ;
- justificatif de votre apport personnel ;
- vos 3 derniers avis d'imposition ;
- attestation du Trésor public ;
- attestation du centre des impôts ;
- justificatifs de tous vos revenus (salaires, pensions, allocations...)
- justificatifs de votre patrimoine (attestation notariée pour le patrimoine immobilier et attestation bancaire pour les placements) ;
- vos 3 derniers relevés bancaires ;
- tableaux d'amortissements de vos emprunts si vous en avez ;
- vos 3 derniers bilans si vous êtes déjà commerçant ou gérant de société ;
- le dossier bancaire.

Qu'est-ce qu'un dossier bancaire et quels en sont les objectifs ?

Il s'agit de l'ensemble des éléments relatifs au projet de reprise, non seulement tous ceux qui vous concernent mais également ceux du vendeur, complété par d'éventuelles informations pertinentes (études de marché, articles de presse...). Plus d'informations sur le dossier bancaire avec le code **RTR213336** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Retrouver les précédents articles 'reprendre un hôtel : éviter les embûches' et notamment la 4^e embûche : obtenir un prêt ; 1^{re} étape : votre interlocuteur, à quelles banques s'adresser ? avec le code **FVS012036** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Michel Portos ou le culte de l'éphémère

Bouillonnant, toujours en alerte, passionné, le chef du Saint-James à Bouliac (2 étoiles *Michelin*) publie son premier livre.

Un ouvrage qui retrace son parcours, donne des clés sur sa cuisine à travers son témoignage et ses recettes. Quelques questions pour mieux faire connaissance.

Propos recueillis par Nadine Lemoine

L'Hôtellerie Restauration : S'il ne fallait retenir qu'un plat parmi vos créations ?

Michel Portos : C'est une question compliquée pour moi qui ne recommence jamais le même plat. J'aime le côté éphémère de la cuisine. L'histoire ne doit pas se répéter à l'infini. J'avoue que je me lasse vite. Si tant est que cela se justifie de comparer les artistes et les cuisiniers, on ne demande pas à un peintre de refaire le même tableau.

Il y a aussi le piège du plat fétiche, celui que l'on

“

Je ne veux pas tomber dans l'immobilisme.

”



BONNET

PRECISIO & EQUATOR

FOURS MIXTES
NOUVELLE GÉNÉRATION

24 MODÈLES
POUR RÉPONDRE
À TOUS VOS BESOINS

Simplicité & Fiabilité

www.bonnet.fr Tél : + 33(0)1 60 93 70 00

En dates

4 avril 1963 :

naissance à
Marseille (13)

1981 : permis moto
et droit de vote
(1^{re} élection
présidentielle)

1983 CAP au CFA Corot
de Marseille (13).

1993 : naissance
de mon fils aîné **Hugo**
+ Olympique de
Marseille champion
d'Europe

1994 : arrivée chez
Troisgros

1996 : MOF (perdu !),
déception !

2001 : 1 étoile Michelin
au restaurant
Côté Théâtre à
Perpignan (64)

2002 : naissance de
mon fils cadet **Antoine**

2005 : naissance
de mon petit dernier
Sacha

2009 : 2 étoiles
au Saint-James
à Bouliac.



LE SAINT-JAMES

RELAIS & CHÂTEAUX

3 PLACE CAMILLE HOSTEIN

33270 BOULIAC

TÉL. : 05 57 97 06 00

WWW.SAINTJAMES-BOULIAC.COM

n'ose plus enlever de la carte. Au fil des années, on peut aussi se retrouver avec une carte composée entièrement de plats fétiches. Je ne veux pas tomber dans l'immobilisme. Ceci dit, je peux entendre et comprendre la demande des clients de retrouver un plat qu'ils ont aimé, mais je ne le fais pas. **Jean-Claude Borgel** avait été étonné de ne pas retrouver au Saint-James ce qu'il avait dégusté dans mon restaurant à Perpignan. À part la Salade tiède d'encornet, artichaut barigoule, copeaux de Serrano, vinaigrette balsamique qu'il m'arrive de préparer pour un petit groupe. Mais je ne l'ai jamais mise à la carte. Je fais et je défais.

Le plat que vous auriez aimé inventer ?

La Cristalline de pommes de **Michel Trama**. Une déclinaison à base de pommes véritablement magique. Je l'ai découverte chez lui en 1986. C'était révolutionnaire. Ce plat a bien été repris depuis par beaucoup de cuisiniers.

Le repas le plus éblouissant ?

Sans hésitation chez **Pierre Gagnaire**. Je venais d'arriver chez **Pierre Troisgros** et le repas de fin d'année du personnel a eu lieu à Saint-Étienne. C'était en 1994. **Michel Nave** était déjà là. J'en suis sorti sous le choc, boule-



Le restaurant du Saint-James.

Recettes extraites du livre de Michel Portos
Photos des recettes : Hervé Lefebvre

- Rillettes de sardines p. 70
- Soupe de riz parfumée au foie gras p. 72
- Comme une tête de veau ravigote p. 74

versé. J'aime aussi l'homme et sa personnalité hors norme. C'est le chef chez qui je suis allé manger le plus souvent. À chaque fois, il y a au moins un plat qui me procure une émotion inoubliable.

À l'étranger ?

La cuisine de **Paolo Lopriore** (restaurant Il Canto, Hôtel Certosa di Maggiano à Sienne, Italie, NDLR). Je l'ai connu quand il était mon chef de partie chez Troisgros. Il a travaillé avec **Gualtiero Marchesi**, **Ghislaine Arabian**, **Eyvind Hellstrom** à Oslo. Il a de l'or dans les doigts et un imaginaire très fort.

Ce qui vous agace le plus ?

Les imitateurs. Quand la cuisine est une pale copie, quand cela ressemble étrangement à un plat dont on reconnaît l'inspiration, souvent c'est pathétique. Ça ne me dérange pas que l'on rate un plat quand c'est une cuisine personnelle.

Le plus beau compliment que l'on vous ait fait ?

Hier, un client m'a dit : "Vous venez de me réconcilier avec le risotto. Cela faisait des années que je préférais ne plus en manger après des expériences désastreuses." Ou quand, par exemple, un client m'avoue qu'il vient de découvrir qu'un aliment qu'il détestait pouvait être bon. C'est vraiment touchant.



Michel Portos, le Saint-James en 65 recettes

"Souvent les clients nous demandent comment on est arrivé à faire ce plat. Ce livre répond à cette question. Il me permet de retracer mon parcours pour expliquer ma cuisine. Cela commence par les recettes de ma mère, mon apprentissage, les chefs que j'ai rencontrés, mes voyages, mes inspirations", explique **Michel Portos**. Comme une tête de veau ravigote, grosse sole, petits pois morilles, tropézienne, kumquat confit... un voyage au cœur de la cuisine du Saint-James à Bouliac avec de superbes photos signées **Hervé Lefebvre**.

ÉDITIONS FLAMMARION

PRIX : 40 €

Rillettes de sardines

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 filets de belles sardines
- Bouillon de pochage des sardines : 30 cl de vinaigre d'alcool, 60 cl d'eau, 1/2 carotte, 1/2 oignon, 1 gousse d'ail, une branche de thym, 1 clou de girofle et poivre mignonnette
- 50 g de beurre
- 1/2 botte d'estragon
- le jus d'1/2 citron
- 2 cuillères à soupe de câpres capucines
- Croûtons de pain toastés, légèrement aillés

Progression

- Faire frémir le bouillon dans une casserole avec tous les ingrédients, y plonger les sardines et retirer du feu.
- Préparer le beurre en pommade.
- Hacher l'estragon.
- Après refroidissement du bouillon, égoutter les sardines mi-cuites et les mettre dans un cul de poule avec les câpres, le jus de citron, la fleur de sel et la 1/2 botte d'estragon haché.
- Incorporer le beurre jusqu'à obtenir la consistance d'une rilette.
- Accompagner de croûtons de pain.



BONNET

PRECISIO

FOURS MIXTES

Avec Precisio, offrez-vous le seul four mixte intégrant les technologies FastPad® et TwinControl®

Simplicité **Fiabilité**

www.bonnet.fr Tél : + 33(0)1 60 93 70 00

Soupe de riz parfumée au foie gras

Ingédients pour 4 personnes

- 100 g de riz
- 40 g de galanga
- 1/2 fruit du dragon
- 100 g de foie gras frais
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de riz
- 3 petits oignons tendres
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 cuil. à soupe d'huile de sésame grillé

Progression

- Faire cuire le riz basmati dans 6 fois son volume d'eau avec de la racine de galanga émincée.
- À part, couper en cubes du foie gras frais et le faire pocher dans une sauteuse avec un peu d'eau ou de fond blanc (de préférence).

- Couper en brunoise le fruit du dragon et ciseler de la grosse ciboulette ou de l'oignon tendre.
- Mélanger le Fruit du dragon avec l'oignon tendre émincé, huiler légèrement avec de l'huile de sésame grillé.
- Mettre le tout au fond du récipient et rajouter les cubes de foie gras pochés.
- Mixer le riz avec le galanga, remouiller éventuellement avec un peu de fond blanc ou d'eau pour obtenir la bonne consistance.
- Verser par-dessus le foie gras dans l'assiette.
- Finir par de la coriandre fraîche hachée.

La critique qui vous a le plus marqué ?

De temps en temps, on reçoit des lettres de personnes qui soulignent un manquement dans le service ou un plat qui n'a pas plu, un détail qui dérange. Je réponds à toutes les lettres. Cela nous fait avancer et nous oblige à nous remettre en question. Mais, par exemple, je viens de recevoir une lettre dans laquelle la cliente estime que ma cuisine est grasse et écœurante. Lorsque vous recevez ce type de courrier, cela fait très mal. Honnêtement, c'est l'incompréhension la plus totale. Comment peut-on en arriver là ?

Le secret de la réussite ?

Travail et passion.

Votre plus grand rêve ?

Faire un jour le tour du monde, partir un an découvrir la planète, ses habitants, ses cuisines. Ou cuisiner sur la lune. ■





À VOUS D'IMAGINER LA RECETTE QUI FERA DE VOUS UNE ÉTOILE

ATTENTION

**Clôture
des inscriptions
le 25 mars 2011**

Exprimez votre talent
**et gagnez un voyage
gastronomique en Suède**

Présidé par Anne-Sophie Pic
(Maison Pic à Valence),
seule femme chef 3 étoiles
au Guide Michelin en France.
Le jury récompensera
le candidat qui saura marier
créativité et saveurs.

Créez un plat à partir
de la crème Supérieure 35 %
PRÉSIDENT Professionnel
et un dessert à partir du
mascarpone GALBANI.



Pour en savoir plus et vous inscrire - www.concourscreationetsaveurs.fr



Entre professionnels on se comprend

Comme une tête de veau ravigote

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 tête de veau déjà cuite
- 4 escalopes fine
- 50 g de câpres, 50 g de cornichons
- Film alimentaire
- 4 carottes, 4 navets, 4 poireaux
- 10 feuilles d'épinard

Vinaigrette :

- 2 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuil. à café de ketchup, 1 cuil. à café de moutarde
- 1 gousse d'ail
- 25 g de gingembre râpé
- 1 cuil. à soupe de câpres
- 1 cuil. à soupe de grenade (quelques grains)
- 1 bouquet de persil plat
- 1 cuil. à soupe d'huile de cacahuète (un trait)
- 4 fanes de carotte
- 25 cl d'huile végétale pour friture

Progression

- Mixer les câpres et les cornichons, étaler ce mélange sur les escalopes puis disposer les tranches de tête de veau, les rouler dans le film et les cuire au four vapeur 30 min.
- Une fois roulé, tailler des morceaux de 4 cm de hauteur.

Garniture :

- Cuire les carottes, navets et poireaux à l'eau. Une fois rafraîchis, mettre côte à côte une carotte, un navet, un poireau.
- Rouler dans une feuille d'épinard blanchi et tailler des tronçons de 4 cm de hauteur.

Réaliser la vinaigrette :

- Mélanger le miel, la sauce soja, le ketchup, la moutarde, l'ail, le gingembre, les câpres, la grenade, le persil et l'huile de cacahuète.
- Napper d'une cuillère de ce mélange chacun des morceaux de veau.

Finition :

- Disposer les 4 fanes de carotte passées dans la friture.





**NOUVEAU AU
RAYON FRAIS**



**LA BLANQUETTE
C'EST VOUS,
LE ROUX BLANC
FACILE À COUPER
C'EST
PRÉSIDENT
PROFESSIONNEL**

**Roux blanc
avec du beurre**

Prêt à l'emploi

Facile à couper

Dilution rapide

Sans huile de palme,
sans gluten



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles



www.president-professionnel.fr

Nouveau Monde DBB Nantes 202009 - C&A photo: Thierry Leroy, M&A 2

Entre professionnels on se comprend

Quelques chiffres du secteur



LA FRANCHISE EN RESTAURATION RAPIDE : FOCUS SUR LA PIZZA

D'après le dernier recensement de la Fédération française de la franchise, fin décembre 2010, l'Hexagone comptait 103 réseaux de franchises spécialisées dans la restauration rapide, contre 93 un an plus tôt, soit un total de 3 263 franchisés, pour près de 300 intervenants supplémentaires sur le marché français en un an. Avec un nombre total de 14 400 points de vente dédiés à la vente de pizzas, la France est considérée par certains observateurs comme étant le 2^e marché mondial de la consommation. Dans ce contexte, les chaînes de

franchises ont une très belle carte à jouer pour conquérir des parts de marché un peu partout dans l'Hexagone. Le marché global de la pizza représente 5,479 milliards d'euros de chiffre d'affaires et, en volume, 41 000 tonnes pour la grande distribution, la restauration commerciale et la restauration automatique. La France représente le 2^e consommateur mondial de pizza avec 8 kg de pizza consommés par an et par habitant (13 kg pour les États-Unis, 5 kg en Italie et 4 kg en Allemagne). ■

Source : L'Observatoire de la Franchise

BOULANGERIE-TRAITEUR : L'OFFRE DÉJEUNER À EMPORTER

Les enseignes de restauration rapide n'ont pas le monopole du snacking : nombre de commerçants plus traditionnels l'ont aujourd'hui adopté pour fidéliser leur clientèle. En développant une offre complémentaire, ils ont ainsi trouvé une nouvelle jeunesse. Pour preuve, 80 % des boulangeries et traiteurs proposent aujourd'hui une offre de sandwicherie (quiches, sandwiches, pizzas, glaces, etc.), et cette nouvelle activité ne cesse de se développer chaque année. Forte de ce constat, l'édition 2011 du Sandwich & Snack Show met cette thématique à l'honneur avec un programme spécialement dédié.

Le sandwich représente un chiffre d'affaires non négligeable de plus de 650 M€ sur le segment boulangerie-pâtisserie et assimilés. C'est ce que révèle la toute dernière étude nationale boulangerie-pâtisserie menée par CHD Expert. Pour rappel, le chiffre d'affaires du marché du sandwich s'est élevé à environ 6,33 milliards d'euros en 2009, pour près de 1,960 milliard de sandwiches consommés, tous circuits de distribution confondus. Du côté des boulangeries, on affiche un volume d'environ 131 millions de sandwiches, pour un chiffre d'affaires de 362 M€, soit près de 15 % de leur CA global (étude 2009 sur le marché du sandwich en France, Gira Conseil pour le Sandwich & Snack Show).

La boulangerie-pâtisserie en mode snacking

L'étude CHD Expert 2010 révèle un certain nombre de points fon-



damentaux démontrant la nette progression de l'offre à déjeuner-empporter sur le segment boulangerie-pâtisserie et assimilés (boulangerie, terminal de cuisson et autres) :

- 81 % des établissements possèdent aujourd'hui une offre complémentaire à leur activité principale en 2010 (+ 6,8 points par rapport à 2009).
- Plus de la moitié des établissements possédant une activité complémentaire proposent une offre de sandwicherie (60 %). En 2010, cette activité complémentaire est en nette progression par rapport à 2006 (+ 7,8 pts).



La quiche et le sandwich au top

- Les quiches constituent le produit salé le plus proposé en vente à emporter sur le circuit boulangerie-pâtisserie : 79,1 % des établissements les proposent.
- Le classique sandwich baguette se situe au deuxième rang avec un taux de proposition égal à 76 %.
- La pizza est au 3^e classement des produits salés les plus proposés en vente à emporter, même si elle est en baisse de proposition par rapport à 2009 (- 2,3 points) et par rapport à 2006 (- 6,6 points).
- 86 % des établissements qui présentent une offre à emporter proposent des pâtisseries en 2010. Il est à noter qu'il s'agit du produit sucré ayant le plus positivement évolué par rapport à 2006 (+ 4,2 points) et 2009 (+ 3,4 points). ■



Du bonheur en tranches à l'italienne !



www.bruschetta.com



Les plus belles italiennes
en moins de 3 minutes !



9 pâtes, 9 sauces
81 combinaisons
à la carte

www.pasta-presto.com



La pizza à portée de main !



**Vous avez de nouvelles cartes
à jouer !**

Tradi-Qual Développement SA,
fournisseur de concepts de restauration
rapide, chaude, qualitative, innovante
et à forte valeur ajoutée.

Contactez-nous au

0 820 422 622

(coût d'un appel local)

**SANDWICH
& SNACK**

SHOW

2 & 3 mars 2001
Stand E 51-53
Pavillon 5.2

Retrouvez-nous au salon!

www.bruschetta.com
www.pasta-presto.com
www.pizza-vip.com

TRADIQUAL
DEVELOPPEMENT S.A.



INTERVIEW

Bernard Boutboul décrypte le comportement alimentaire des Français

Avant le salon du sandwich, le cabinet Gira Conseil fait le point sur le comportement alimentaire des Français.

PROPOS RECUEILLIS PAR HÉLÈNE BINET

La France est un pays qui s'isole à l'échelle mondiale en termes de comportements alimentaires. C'est très probablement dû à ses racines culinaires et traditionnelles. Ce secteur, que Gira Conseil étudie depuis plus de vingt ans, est en pleine mutation mais pas dans le sens que l'on imagine. Nous avons souvent l'occasion de soulever et de décrypter un ensemble de grands changements, tels que...

- le temps que les Français consacrent au repas est en forte diminution pour la pause déjeuner et le soir. Mais il apparaît que cette chute est stoppée à un palier de 31 min en moyenne alors que les Américains [y consacrent] 19 min en moyenne ;
- l'envolée de la consommation alimentaire en dehors des repas, avec près de 25 % de la population qui se nourrit dans la matinée ou dans l'après-midi ;
- le taux de retour à domicile à midi en semaine continue de baisser fortement ;
- l'émergence de nouveaux schémas de consommation : baisse des volumes sur les circuits classiques ; poussée très forte des circuits alimentaires alternatifs ; réémergence de la gamelle du midi ;
- le développement d'une restauration à distribution rapide, du



Bernard Boutboul, directeur du cabinet Gira Conseil.

low-cost au très haut de gamme, et son impact de plus en plus important dans les grandes et moyennes agglomérations ;

- des prises alimentaires plutôt traditionnelles (sandwiches, quiches, salades, soupes, etc.) ;
- le prêt à consommer et le prêt à réchauffer qui se développent très vite en France, mais avec des plats ou des produits simples. Le Français n'est pas un 'aventurier de l'alimentation' ;
- la structure entrée-plat-dessert qui ne pèse plus que 14 % des repas pris dans la restauration avec service à table. Cette structure est trop longue, trop riche et trop chère ;
- la notion de partage, qui est très liée à la fonction repas festive (soir et week end). L'individualisme est très présent le midi en semaine."

Trois concepts de restauration rapide sélectionnés par la Sandwich & Snack Show Academy

ors du Salon Sandwich & Snack Show, 3 concepts émergents et duplicables, en franchise ou en propre, sur un segment de marché novateur ont été récompensés par un jury de professionnels, la Sandwich & Snack Show Academy. Les dirigeants de chacun des concepts ont reçu un prix des mains d'**Hubert Vilmer**, président du Snarr (Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide) et directeur des flux du groupe Quick. Le

jury a également remis un prix spécial à un 4^e concept.

Flam Flam à Toulouse - créé en février 2011

- Concept de flammekueches sucrées ou salées déclinées en 30 recettes ;
- Formules adaptées en fonction du nombre de personnes ;
- Livraison (à 90 % le soir), sur place, à emporter ;
- Flam de 7 € à 12,90 €.

Fish Kiss à Lyon - créé en 2007

- Concept de restaurant de poissons frais, cuits à la vapeur ;
- Formule novatrice : la Vapillote, cuite à la vapeur douce. Le client choisit un poisson, deux accompagnements et une sauce ;
- Ticket moyen : 12,50 €. Plat du jour : 8,90 € ; formules de 14,90 € à 24,90 €. L'ensemble de l'offre se diversifie midi et soir. Ambiance monde marin et aquarium.



Le Flam Flam à Toulouse a été récompensé par un jury de professionnels pour son concept de flamme kueches à emporter.

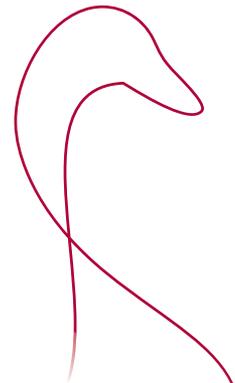
Carrefour City Café à Bordeaux - créé en 2010

- Espace de vente à emporter ou à consommer sur place du groupe Carrefour ;
- Offre qui couvre tous les moments de la journée (600 produits). Élaboration de pain et sandwiches sur place.

Le prix spécial du jury : Joséphine à Paris. créé en 1828, repensé en 2010

- Pluri-activité fondée sur la tradition boulangère et sur des plats de terroir fabriqués sur place. Grand îlot ouvert valorisant le produit boulangerie, sandwiches fabriqués sur place en libre-service, avec également des salades, quiches, etc.
- Sur place ou à emporter. 18 variétés de sandwiches entre 3,5 € et 4,5 €. Lieu pluriel et contemporain.

Le Carrefour City café à Bordeaux (33).



L'ÉCOLE DU FOIE GRAS

ROUGIÉ
SARLAT

Progresserez avec les plus grands chefs pendant 2 jours à Pau

PUBLICIS ACTIV (PCI) Paris B 50734408 - 20080

www.rougie.com



Eric Pras
28/29 mars

1^{er} jour : le Foie Gras dans tous ses états avec J-L Danjou, Meilleur Ouvrier de France.

2^e jour : un grand chef vient partager avec vous son savoir-faire et sa créativité.

Choisissez votre date, choisissez votre chef :

- **Eric Pras**, Meilleur Ouvrier de France, 3 étoiles au restaurant la Maison Lameloise à Chagny-en-Bourgogne. 28/29 mars.

Marc Haerberlin
23/24 mai

- **Vincent Lucas**, 1 étoile au restaurant Etincelles à Sainte Sabine Born. 18/19 avril.



- **Marc Haerberlin**, 3 étoiles à l'auberge de l'Îll à Illhaeusern. 23/24 mai.

- **Christophe Muller**, Meilleur Ouvrier de France, restaurant Paul Bocuse à Collonges au Mont d'Or. 27/28 juin.



Vincent Lucas
18/19 avril

Christophe Muller
27/28 juin

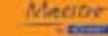


POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

05 59 77 78 81

ou: aurelie.domingie@euralis.fr

Équipée par



* Action collective : le Fafih prend en charge la totalité du coût de la formation et participe aux frais annexes engagés par l'entreprise à hauteur de 100 €/stagiaire/jour.

PRODUITS ALIMENTAIRES

BOISSONS

ARTS DE LA TABLE

ÉQUIPEMENTS

Arc en ciel de **Bridor**, des viennoiseries aux couleurs de fête

Une nouvelle collection de pains et de viennoiseries signée Une Recette Lenôtre Professionnel. La gamme Arc en ciel comprend 3 nouvelles références de viennoiseries fines pur beurre. Ces roulés réalisés sur une base de pâte à croissant, feuilletée et délicate, sont garnis généreusement en crème pâtissière naturellement aromatisée, puis enrichie de marquants apportant couleurs, texture et saveurs. Les trois parfums proposés : le roulé Thé vert matcha et cranberries ; le roulé Esprit citron de Menton (frangipane et agrumes confits) et le roulé Praliné et noisettes.



WWW.BRIDORDEFRANCE.COM

STAND D 12

Une nouvelle gamme de 5 tartelettes chez **Brioche Pasquier**

Brioche Pasquier a apporté une attention particulière à la présentation de ses tartelettes, pour susciter gourmandise et envie. Une pâte sucrée aux bords droits, bien dorée et qui tient dans le temps. Les produits sont surgelés, vendus en petit conditionnement (par 5 ou par 10 selon les recettes) pour optimiser les coûts de stockage. Une étude réalisée auprès des utilisateurs a permis de confirmer l'attrait de cette nouvelle gamme sur le marché du snacking : 80 % d'entre eux plébiscitent ces tartelettes (citron, citron meringué, chocolat, framboises et pommes).



TÉL. : 02 41 29 54 58

WWW.BRIOCHEPASQUIER-PRO.COM

STAND D 51

Restez zen avec Frigoflex ! 

Augmentez vos possibilités de transport
grâce aux caissons réfrigérés
12V-24V-230V amovibles



Eberspacher S.A.S.
3, rue Olivier Pivotal
ZAC La clé Saint Pierre
78393 Elancourt Cedex

Tel : +33 (0)1 30 08 54 70
Fax : +33 (0)1 30 08 54 55
frigoflex@eberspacher.com
www.eberspacher.fr
www.frigoflex.com



Les Timbales **d'aucy** **FoodServices** bien pratiques à déguster

Les Timbales d'aucy FoodServices, lancées l'année dernière avec 5 recettes traditionnelles (Cassoulet, Chili con carne, Saucisses aux lentilles du Berry, Torsades bolognaises et Tartiflette), regroupent désormais 7 variétés avec la Paella à la valenciana et le Porc moutarde à l'ancienne. Ces timbales sont astucieusement conditionnées dans un bol micro-ondable attractif et ultra pratique. Elles se conservent à température ambiante et se réchauffent en 2 minutes au micro-ondes (900 W). La timbale comporte un fourreau en mousse isotherme qui permet de conserver la chaleur sans se brûler les doigts. Une fourchette incorporée facilite la dégustation nomade. Ce produit est conditionné en timbales de 335 g, par carton de 6 unités.



WWW.DAUCYFOODSERVICES.COM

STAND E 34

Retrouvez-nous sur le
**SANDWICH
SNACK
SHOW 2010**
•STAND D45•

Yoplait



Gourmandise

[gurmädiz] n. f.

Caractère d'une personne qui aime
manger de bonnes choses.



Gamme Yaourts Saveur d'Autrefois



*7 parfums, 7 envies...
mais un seul péché : la gourmandise !*



Yaourts Saveur d'Autrefois :

Nature, citron, vanille et sur lit de fraise, de mûre, de pêche et de pommes saveur caramel

Pour répondre à toutes vos questions nutrition,
une équipe de professionnels est à votre écoute :

N°Azur 0 810 38 48 58

PRIX APPEL LOCAL POUR LA FRANCE

Yoplait Restauration - Division de Yoplait France
150, rue Galliéni - 92641 Boulogne Cedex
www.yoplait.fr

Fish&snack, le poisson à snacker d'Halieutis

Fish&snack® est la première gamme 100 % snacking et 100 % produits de la mer imaginée par Halieutis. Le poisson est mis à l'honneur dans deux nouvelles collections, destinées à tout type de restauration rapide et à déguster sur place ou à emporter. Dans la collection Dégustation minute (Mini röstis de poisson, Ti'Bat, Bouchées de poisson et Fish Burger déjà assemblé), tout est prêt en moins de 3 min. Il ne reste qu'à réchauffer à servir. Dans la collection à personnaliser, Halieutis propose des basiques intemporels que l'on peut valoriser à travers ses propres recettes (Burger de poisson, aiguillettes de poisson, effeuillés de poisson...).

WWW.HALIEUTIS.COM
STAND B69



France Kebab lance le premier réseau de Kebab français

Le club Kebabiste est un nouveau réseau réservé aux professionnels. Il a pour objectif de défendre le kebab de qualité et d'aider les consommateurs à mieux s'y retrouver. En adhérant à ce club, chaque restaurateur accède à des outils et bénéficie de conseils pour dynamiser ses ventes. L'adhésion et les services sont gratuits mais soumis à l'utilisation de produits France Kebab et à la validation d'une charte de qualité.

WWW.FRANCE-KEBAB.COM
WWW.CLUBKEBABISTE.COM
STAND C59





www.maison-boncolac.fr

2
0
1
1

apéritifs surgelés

côté salé

Avec Maison Boncolac, laissez libre cours à votre créativité avec les plaques de pains panachées... et inscrivez-vous dans la tendance avec les mini-wraps !



Disponibles au 01.04.2011

L'assortiment de plaques « Toutes en Saveurs » 4 x 1250 g
4 saveurs originales : noix, figues, olives, et campagne **pour varier les saveurs et jouer sur les contrastes de textures !**
1 UV = 4 paquets différents de 5 plaques



L'assortiment de plaques « Toutes en Couleurs » 4 x 1250 g
Variez les couleurs de plaques : violet, jaune, vert et rouge et **créez des bouchées surprises, ludiques et attractives !**
1 UV = 4 paquets différents de 5 plaques

Et aussi

L'assortiment de plaques « Toutes en Classiques » 4 x 1250 g
4 saveurs fédératrices et consensuelles : noir, campagne, 6 céréales et tomate ; **assortissez des bases de bouchées différentes dans vos créations !**
1 UV = 4 paquets différents de 5 plaques

L'assortiment de Mini-Wraps x 70 - 700 g

- Mini-Wraps ktipiti à la menthe douce / tortilla multicéréales
- Mini-Wraps jambon cuit et fromage frais aux noix / tortilla épinards
- Mini-Wraps fromage frais, tomates marinées et roquette / tortilla nature
- Mini-Wraps fromage de chèvre et éclats de fruits secs / tortilla tomate

Des nouvelles bouchées originales et consensuelles.
Conditionnement en languettes



MAISON BONCOLAC S.A.S - 183, avenue des États-Unis - 31018 Toulouse cedex 2 - France - Tél : +33 (0)5 61 13 52 40 - Fax : +33 (0)5 61 47 61 65

NOUVEAU

Saupiquet, le bon produit, au bon moment, au bon endroit...



Saupiquet crée les premières coupelles individuelles de poisson à tartiner

- Pour les enfants
comme pour les adultes
- Savoureuses et riches en poisson
- Pratiques et faciles à ouvrir
- Longue conservation
- Coupelle de 35 g



Saupiquet

17.01/11 14/12/14

Les pains Pita d'Edna



Edna propose un pain Pita fort en goût et sans décor. Plat, donc facile à couper et à garnir, il est idéal pour préparer des sandwichs méditerranéens. Le pain Pita peut également être toasté. Il suffit de l'enfourner à 180 °C pendant 15 minutes au four à vapeur.

TÉL. : 08 00 58 25 30

WWW.EDNA.FR

STAND D 35

La Faisselle bio de Rians Restauration

La Faisselle, produit tendance qui répond aux attentes actuelles de bien-être et d'équilibre. existe aujourd'hui en bio. Ce produit frais et léger en bouche est idéal pour proposer des recettes 100 % bio simples et rapides à mettre en œuvre, (Faisselle et coulis bio, Faisselle et miel bio...). Elle se présente en pot individuel de 100 g.



WWW.RIANS-RESTAURATION.COM

STAND B63

PRODUITS ALIMENTAIRES

BOISSONS

ARTS DE LA TABLE

ÉQUIPEMENTS

Bag-in-box de pur jus d'orange Granini distribué par OC22

OC22 propose un nouveau bag-in-box de pur jus d'orange, de marque Granini, leader en Europe. Une recette pur jus d'orange pressée premium avec pulpe, d'une contenance de 10 litres. Les avantages du bag-in-box sont réels : moins de manipulation, de stockage et de déchets pour l'utilisateur, une longue conservation du produit même une fois ouvert. La mise à disposition par OC22 d'un appareil plus un suivi commercial et après-vente sont assurés gratuitement par OC22 sur toute la France. DLUO : 5 mois. TÉL. 01 41 19 72 22



INFOS@OC22.COM

WWW.OC22.COM

STAND E16

La liqueur de litchi de Monin

Originaire d'Asie et très apprécié en Chine, le litchi, une fois pelé, offre une chair nacrée, ferme et douce en bouche. Ce fruit se mange frais mais également séché. Monin vous propose de découvrir sa Liqueur de litchi. Une liqueur de couleur rose très pâle. À la dégustation : un nez très floral et frais, goût fruité avec une pointe d'acidité. Le conseil d'**Alexandre Lapierre**, directeur du département 'Beverage innovation' chez Monin : *"Avec son goût velouté, cette liqueur apporte à tous vos cocktails une longueur en bouche incomparable. Mon application favorite consiste à la mélanger à une goutte de saké et une pointe de citron vert dans un Martini classique."*



STAND E42

Tout ce qui concerne la pizza et les différentes façons de préparer la pâte. Vous souhaitez gérer avec succès une Pizzeria, approfondir vos connaissances et vous spécialiser ? La méthode de la Scuola Italiana Pizzaioli vous permet de réussir à assimiler tous les secrets qui demanderaient des mois d'apprentissage auprès d'un pizzaiolo.



Eipiz, 1^{re} école italienne de la pizza en France
Une passion, un métier, une formation

Domaine d'activité de la Barthe • Chemin de la Barthe • 34440 Courmantéral
Tél. : 04 47 814 788 • fax : 04 47 412 778 • contact@eipiz.fr • www.eipiz.fr

Asian dessert

- 30 ml de Liqueur de litchi Monin
- 15 ml de sauce chocolat noir Monin
- 40 ml de lait

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons. Passer dans un verre à Martini givré. Décorer de copeaux de chocolat.

COUP DE PATES®

UNE QUALITÉ ET UN SAVOIR-FAIRE
RECONNUS PAR TOUS !



L'esprit COUP DE PATES® c'est de conjuguer le savoir-faire et de jouer la tradition ou la modernité pour proposer à nos clients d'excellents produits, de grande qualité en viennoiserie, snacking ou réception. La garantie d'un service à la hauteur de votre attente constitue naturellement la règle essentielle à un meilleur partenariat.

Chez COUP DE PATES® notre principal souci est de vous simplifier et de vous faciliter la vie. N'hésitez pas ! Nos distributeurs exclusifs COUP DE PATES® sont à votre disposition pour répondre à toutes vos attentes.

www.coupdepates.fr



Amitié des Artisans

COUP DE PATES® S.A.S. - Boulevard de Beaubourg - BP 22 - Parc d'Activités de Pariest - 77313 MARNE-LA-VALLÉE Cedex 2 - Tél. 01 64 11 64 11 - Fax. 01 64 11 64 12

DOMINIQUE ASSOCIES - 01 42 26 52 05 - 03/2011

FRITEUSES SANS HUILE CHARIOTS SNACKING



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

Chariots ambulants multi-activités :
Friterie, bar à pâtes, à jus...

Friteuses sans huile :
cuisent à toute heure en quelques minutes, sans préchauffage et sans hotte

Cuiseurs à pâtes

Presses-oranges automatiques

Profitez du 4 fois sans frais !

Venez nous rencontrer au **SANDWICH & SNACK SHOW** les 2 et 3 mars 2011, Stand D78

Depuis 15 ans à votre service ...

Contactez **La Maison Du Concept Snacking**

Tél. 01 64 94 56 40 Fax. 01 64 94 56 60

SANDWICH & SNACK SHOW

L'Hôtellerie Restauration

PRODUITS ALIMENTAIRES

BOISSONS

ARTS DE LA TABLE

ÉCO

Des pochettes de couverts à usage unique chez Calita

Pratiques, solides et élégantes, les pochettes papier Calita, imprimées en quadrichromie, sont fournies avec une serviette jetable double épaisseur ouate (ou sans). Hygiéniques, elles sont les seules à être dotées d'un rabat qui protège totalement les couverts et la serviette de la poussière, et sont donc idéales pour le service en terrasse. Un gain de temps appréciable aussi lors de la mise en place. Ces pochettes sont un excellent support publicitaire, car le rabat détachable permet l'impression d'une carte de visite ou d'une autre information à conserver par le client. Calita propose une personnalisation 100 % libre et gratuite, et ne facture aucun surcoût pour le nombre de couleurs, photos, textes, logos.



TÉL. : + 31 20 616 36 32

WWW.CALITA.NL

STAND C17

Four mixte nouvelle génération

Grande Cuisine



Ecologie



Technologie



Zénith :
Le futur, maintenant



1ère
CERTIFICATION
PRODUIT

E^{CO}-CONCEPTION
NF E01-005

Prix
Entreprises
Environnement

Bourgeois
La cuisson à son Zénith

www.bourgeois.coop
contact@bourgeois.coop

L'écologique et le snacking chic, les deux tendances Comatec®



Natural Line est une ligne de références stars de vaisselle Comatec®, déclinées en carton composé de papiers issus de forêts éco-gérées, recyclable et ingraissable (film PE). Destinés à la VAE, aux boulangeries et à la restauration rapide, le Pot à emporter, la Boîte salade et le Bol Cubik Natural supportent les passages aux fours micro-ondes et traditionnels. Autre tendance, le snacking chic : le coffret Macaron Kset (disponible mi-février) facilite la présentation, le transport et la dégustation des macarons. Tout en évitant le suremballage, il valorise les macarons car il peut recevoir jusqu'à 12 pièces de 45 mm de diamètre dans ses alcôves transparentes qui, une fois le coffret en main, produisent un bel effet visuel.

TÉL. 04 68 25 93 94

WWW.COMATEC.FR

STAND D42



Délice, la nouvelle gamme acidulée de vitrines de Frielectric



Superbe écrin pour gourmandises sucrées ou salées, Délice s'installe chez les pâtisseries, traiteurs, chocolatiers. Rigueur des formes, tonalités vives ou tons bois (bouleau, chêne

blanchi ou foncé, poirier, cerisier, noyer) pour les amateurs de classicisme, plan d'exposition surélevé en inox ou en pierre naturelle, Délice offre une seule et unique profondeur de 95 cm. La gamme se décline en différentes vitrines à plusieurs plateaux, vitrines d'angle, meubles caisse et réserves (froid ventilé, réfrigéré, statique, chaud, neutre, bain-marie).

FRIELECTRIC@FRIELECTRIC.FR

WWW.FRIELECTRIC.FR

STAND G60

Frigoflex, des caissons robustes à encastrer dans le véhicule

Frigoflex lance une nouvelle gamme de caissons réfrigérés amovibles à l'intérieur des véhicules de 22 à 915 litres. Ils offrent de la souplesse et de nouvelles possibilités pour les professionnels devant transporter des denrées périssables dans le respect de la chaîne du froid. Ils permettent aussi de maintenir la marchandise réfrigérée hors du véhicule en branchant la prise 230 V. La température est régulée de - 24 °C à + 25 °C. Ces caissons sont fabriqués en polyéthylène. Ils sont donc robustes et faciles d'entretien, conformément à la norme 93/43/ECC (HACCP).

TÉL. : 01 30 68 54 76

WWW.FRIGOFLEX.COM

STAND A61



Vente à emporter, boissons gourmandes, goûtez à la qualité Necta.



Large offre de boissons (sélections multiples)



Facilité d'utilisation et gain de temps



Solution flexible : service à la tasse, au bol ou au pichet



Production des boissons en temps réel (maîtrise des coûts sans gaspillage)



Garantie d'hygiène et procédures simples de nettoyage



Design élégant

SANDWICH & SNACK SHOW
2-3 MARS
HALL 5.2 • STAND B51

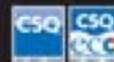
NECTA

N&W Global Vending SAS
3, rue Georges Pompidou
Z.A. des Vingt Arpents
77990 Le Mesnil Amelot
Tél. 01 60 54 68 88

www.nwglobalvending.fr

EST UNE MARQUE DE

N&W



Puissance exceptionnelle du blender Quiet de **Majestic Innovation**



Vitamix frappe fort avec le tout nouveau Quiet : un blender ultra silencieux et toujours aussi puissant (3 CV et 37 tr/min.). Il est également solide grâce à son bol incassable et à une lame inusable montée sur 2 roulements étanches. La forme de ce bol améliore encore la finesse du mixage et la vitesse de versement dans les verres. Quiet est capable de broyer les glaçons entiers et les ingrédients les plus durs. Une vitesse variable pilotée par 6 programmes à sélectionner parmi 32 possibilités combinant vitesse et temps de mixage. Quiet est disponible

en version à poser sur comptoir ou encastrable. L'arme absolue des bars à jus, smoothies, cocktails...

TÉL. : 04 91 33 36 10

WWW.MAJESTIC-INNOVATION.COM

SANDWICH & SNACK SHOW

STAND A16

Resto'Clock Pizza fête ses 10 ans lors du Salon Parizza



Après avoir initié le marché des distributeurs automatiques de pizzas il y a dix ans et avoir été précurseur des technologies liées à ce mode de distribution, la Société générale d'équipement de restauration (SGER) et sa marque Resto'Clock Pizza

fêtent leurs dix ans sur les salons professionnels Parizza et Pizza & Pasta Expo. À cette occasion, la société lancera sa nouvelle machine : Multiquattro ! Ce distributeur unique permet de remettre en température en moins de 5 minutes et simultanément jusqu'à 4 pizzas.

TÉL. : 04 76 97 15 99

WWW.SGER.FR

SANDWICH & SNACK SHOW

STAND A88

PRODUITS ALIMENTAIRES

ÉQUIPEMENTS, NOUVELLES TECHNOLOGIES & HYGIÈNE

Nouvelle démarche qualité du Groupe BCS : Cultivons le Pain



Par la démarche Cultivons le pain, le Groupe BCS a pour objectif de produire un pain inspiré de la tradition boulangère, sans additif ni améliorant, pour répondre à une attente forte des consommateurs à la recherche de produits plus authentiques, plus naturels et plus sains. Cultivons le Pain défend 3 grands engagements :

un blé 100 % français, des pratiques culturelles raisonnées, le respect de la tradition boulangère française tant dans la sélection des matières premières que dans les méthodes de production. Les premiers fruits de sa démarche sont une Baguette à l'ancienne aux arômes et saveurs des pains d'antan et une gamme de petits pains, les Lingots, déclinés en plusieurs variétés.

WWW.GROUPEBCS.COM



La Semaine du goût : du lundi 17 au dimanche 23 octobre 2011



À l'occasion de la 22^e édition de cette manifestation, tous les professionnels du goût (chefs de cuisine, artisans, agriculteurs et professionnels des métiers de bouche) sont conviés à partager leur passion en se mobilisant dans leur région. Cette année, la Semaine du Goût invite les chefs à faire découvrir aux enfants, adolescents, parents et grands-parents, les produits d'origine (de nos régions, AOP, IGP...) pour valoriser la diversité de la gastronomie française. Les 'Tables du Goût' sont pour les chefs une belle opportunité d'attirer une nouvelle clientèle qui ne franchit pas toujours la porte de leurs restaurants. Ils peuvent aussi animer une leçon de goût dans une classe d'école primaire, un lycée, une université ou encore en organisant un atelier du goût ludopédagogique à destination du grand public.

TÉL. : 01 41 34 20 27

CONTACT@LEGOUT.COM

LE PRET@CHOISIR PAR EMOVA

● ● COMMUNIQUÉ DE PRESSE

1,2,3... PRET@CHOISIR

la nouvelle génération de coffrets cadeaux !

Enfin du nouveau dans l'univers du coffret cadeau. Ludique, design et très tendance, **LE PRET@CHOISIR par EMOVA** va faire tourner bien des têtes. **Coffret unique aux choix multiples**, il se présente sous la forme d'un cylindre que l'on s'amuse, à la façon d'un pêle-mêle, à faire tourner pour **le personnaliser et suggérer une présélection d'activités**. Simple à offrir, à utiliser et à gérer, **LE PRET@CHOISIR par EMOVA** est le nouveau concept de coffret cadeau qui laisse à la fois le **choix d'offrir et le choix de recevoir**.

EMOVA, filiale d'un grand groupe leader des chèques cadeaux, lance LE PRET@CHOISIR

Un coffret cadeau multichois conçu pour répondre aux critiques soulevées par les consommateurs* et les prestataires sur l'offre classique de coffrets monothématiques. Maison mère d'EMOVA, le Groupe Chèque Déjeuner, bénéficie d'une expérience de 40 ans sur l'émission de titres « prépayés ». L'exigence de ses 80 000 entreprises et collectivités clientes** a ainsi façonné ses méthodes. Les 800 000 prestataires** acceptant des titres du Groupe ont quant à eux permis d'éprouver la qualité des outils de gestion. La filiale EMOVA peut ainsi offrir un service parfaitement établi sur le marché grand public des coffrets cadeaux.

Un coffret écrit et un site internet qui valorisent les prestataires

Les professionnels sélectionnés par EMOVA profitent de la clientèle nouvelle et haut de gamme d'EMOVA et de la notoriété auprès du grand public et des entreprises. Ils bénéficient également d'une équipe dédiée de spécialistes toujours disponible pour répondre à leurs besoins : mise en avant en période calme ou mise à jour des prestations en 24h sur le site par exemple.

Un partenariat équitable et sans risque

Le Groupe Chèque Déjeuner est une coopérative animée par des valeurs de partage et de respect où les relations commerciales s'entendent comme un véritable partenariat. Les frais de gestion d'EMOVA ne sont ainsi retenus que lorsqu'un client est apporté au prestataire, et leur montant est calculé au plus juste afin de garantir la commercialisation la plus large et le meilleur service.

Une gestion du partenariat simple et sans contrainte

EMOVA a acquis une expérience et des outils uniques pour traiter les remboursements des cartes cadeaux et faciliter la gestion de ses partenaires, notamment avec un système de remboursement entièrement électronique et dématérialisé qui leur garantit sécurité, rapidité et simplicité de mise en place.

* Étude Ethica Partners réalisée en mai 2009 et juin 2010 sur les motivations et freins à l'achat de coffrets cadeaux.

** Chiffres estimés 2010 en France.

Plan média de lancement LE PRET@CHOISIR

- Une campagne de communication nationale
- Une commercialisation large dans le réseau des grands magasins spécialisés et dans les entreprises
- Un site internet pour une mise en valeur toujours actualisée des partenaires



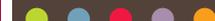
Photos : Masterfile et Gettyimages.

REJOIGNEZ LE RÉSEAU
LE PRET@CHOISIR PAR EMOVA

CONTACT

27-29 avenue des Louvresses
92230 GENNEVILLIERS
Tél. 01 41 47 28 47 - partenariat@emova.fr

emova



LE PRÊT@CHOISIR

groupe
chequedejeuner

Une innovation à croquer St Michel



St Michel propose le premier biscuit en forme de Tablett. 40 g de biscuit à croquer à tout instant : au petit-déjeuner, après le sport, au goûter, pour une pause gourmande et rassasiante. Un format idéal à emporter partout : 12 carrés de biscuit sécables à glisser dans la poche, dans les sacs et sacoches... Des ingrédients simples et gourmands : des céréales (du blé 100 % français), du chocolat, des noisettes... Mais aussi une recette

sans colorant, ni conservateur, sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées. Si les gâteaux St Michel sont bons, c'est qu'il y a plus d'une raison. Conditionnés en présentoir de 30 étuis.

TÉL. : 02 54 79 74 44

SDV Les Marchés du Monde met l'Amérique à l'honneur



Aujourd'hui, SDV Les Marchés du Monde offre une gamme complète de produits américains pour créer une authentique carte inspirée des 'diners', de l'entrée au dessert en passant par les boissons. Concernant les plats, SDV Les Marchés du Monde innove avec ses 'Single Ribs' en y ajoutant une nouvelle viande : les Single Ribs BBQ. Ces travers de porc prédécoupés sont marinés à la sauce barbecue, aux épices et au caramel. SDV propose également le Pain Baps multigrains, un pain rond moelleux parsemé de délicieuses graines de lin doré et brun et de pavot. Et finalement, une version mini du célèbre hamburger, garnie de viande, de fromage et de sauce tomate. Pour un 'appetizer' gourmand !

WWW.SDVFRANCE.FR

PRODUITS ALIMENTAIRES

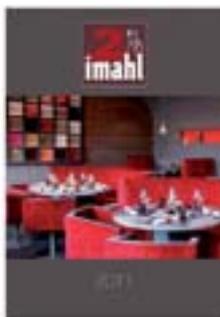
ÉQUIPEMENTS, NOUVELLES TECHNOLOGIES  HYGIÈNE

EAUX MINÉRALES, SOFTS DRINKS  BI

Nouveau catalogue Zimahl

Près de 4 000 références sont regroupées dans le nouveau catalogue Zimahl. Les plus grandes marques sont ainsi représentées, dans un choix qui va de la verrerie - Schott Zwiesel, Cristal d'Arques, Luigi Bormioli... - à la vaisselle - Bauscher et Arcoroc... - en passant par des couverts inox comme Amefta, Couzon et bien d'autres encore. Détail amusant et nouveauté technologique, ce catalogue intègre sur sa couverture, un code à flasher avec son smartphone pour afficher directement les produits de la gamme sur son écran.

WWW.ZIM AHL.FR



Un effet bougie sans cire de Monaco Lighting Design



Monaco Lighting Design met en avant Egg Fritted, une lampe 20 fois plus brillante qu'une bougie. Elle est rechargeable et dispose de 33 heures d'autonomie au maximum. Egg Fritted dispose de 3 niveaux d'intensité de lumière de source halogène. Une véritable déco sans fil à poser sur la table, pour un effet bougie sans fumée ni odeur. Sans compter que son économie environnementale correspond à 1 000 bougies à l'année. Toutes les pièces sont recyclables.

TÉL. : 06 08 82 64 59

MONACOLIGHTINGDESIGN@MONACO.MC

WWW.NEOZ.COM • WWW.MONACOLIGHTINGDESIGN.COM

Le nouveau catalogue



Mobil-Cash de KSD

Grâce à ce portage de l'application Mobil-Cash, KSD offre un véritable choix de type et de taille de télécommandes pour les prises de commandes en salle, en fonction du type de restaurant, d'activité... On a

Deux colis de plaques panachées pour Boncolac



Boncolac propose une offre double : un panaché de 4 plaques Toutes en couleurs - rouge (tomate), vert (épinard), jaune (nature), violet (maïs du Pérou) - pour jouer sur les contrastes et créer des mises en bouche surprenantes et ludiques et un panaché de 4 plaques Toutes en saveurs - noix, figues, olives, campagne - pour jouer

sur les contrastes visuels et les textures grâce aux petites inclusions. Ces plaques conservent tout leur moelleux et toute leur fraîcheur après décongélation grâce au brevet exclusif de fabrication du pain que Boncolac a obtenu. Ces assortiments sans matières grasses hydrogénées sont adaptés aux professionnels : un format ultra large (300 x 400), 5 plaques par variété, 4 variétés par colis et un intercalaire entre chaque plaque pour une décongélation à la plaque.

TÉL. : 05 61 13 52 40

LAURE.BERTRAND@GROUPE3A.FR

WWW.MAISON-BONCOLAC.FR

BIÈRES AMÉNAGEMENTS DES TERRASSES

Lo gue général de Chomette Favor est arrivé

Chomette Favor lance son catalogue avec près de 1 000 nouveautés à visualiser dans 512 pages. Cette année encore, le département produits de Chomette Favor a sélectionné avec soin des produits intelligents

pour répondre à tous les besoins en arts de la table, matériels de cuisine et hygiène. Une version du catalogue sera disponible en ligne sur le site à partir de fin février.

WWW.CHOMETTE.COM

TÉL. : 0825 024 023

KSD permet l'utilisation d'un iPhone/iPod



maintenant le choix entre un système basé sur une transmission FM avec l'Orderman, ou Wifi avec l'iPod ou les tablettes Android comme Archos. De plus, le restaurateur peut choisir la taille de tablette

entre 2,8 pouces pour l'iPod, 4,3, 7 ou 10,1 pouces avec les Archos Android, et donc avoir le choix entre mobilité et confort de saisie.

TÉL. : 04 50 83 00 85

B.MAQUAIRE@KSD.FR

WWW.KSD.FR



www.tork.fr

La qualité de votre service débute ici

Performance



Des distributeurs et des chiffons pour décupler votre performance

Tork, leader européen de l'hygiène et de l'essuyage industriel, vous présente sa nouvelle gamme de distributeurs pour bobines en ouate de cellulose et pour chiffons non-tissés.



Stand D19
Allée E20



Essuyage des aliments

Distributeur à dévidage central pour bobines (W2).
Chiffons **Tork Advanced 440**

Résistance & protection contre la chaleur

Distributeur de chiffons pliés (W4).
Chiffons
Tork Premium 530



Nettoyage des postes de travail, surfaces et ustensiles

Dérouleuse murale (W2).
Chiffons **Tork Advanced 440 TAD**

Tork est une marque du groupe SCA Hygiène Products classée

"la seconde entreprise la plus verte au monde"



Toute la gamme **Performance** www.tork.fr

QuatuHoRe® poursuit le développement du logiciel Vega®

Le module VegaMail®, intégré aux modules du logiciel Vega® de QuatuHoRe®, permet aux hôteliers et aux restaurateurs d'élaborer, d'envoyer et de suivre directement, à partir de Vega®, une campagne d'e-mailing pour promouvoir leur établissement. Son nouvel éditeur HTML permet de créer un e-mail attractif et riche en images à la portée de tous les utilisateurs. Sélectionner les destinataires dans le fichier prospects/clients Vega®, générer une liste de diffusion, envoyer l'e-mailing et suivre les expéditions ne prend que quelques minutes. L'axe 'gestion commerciale' est une priorité dans le développement Vega®.



TÉL. : 0 810 699 470

WWW.QUATUHORE.FR

HygiAlim a mis au point un testeur d'huiles de friture

Le testeur d'huiles de friture permet de vérifier en seulement 2 minutes si l'on doit changer l'huile du bain de friture afin de respecter la loi. Il suffit de prélever de l'huile avec la pipette fournie, de la verser dans le tube et d'agiter : si la couleur de la solution est bleue, on peut conserver l'huile. Si elle est verte, il faut la remplacer.



TÉL. : 02 51 28 05 83

ALG@HYGIPLUS.COM · WWW.HYGIPLUS.COM

PRODUITS ALIMENTAIRES

ÉQUIPEMENTS, NOUVELLES TECHNOLOGIES  HYGIÈNE

EAUX MINÉRALES, SOFT DRINKS  BIÈRES

Eau à table : une martingale pour le restaurateur, les clients et la planète

Par Jean-Luc Fessard, directeur de 'Le Temps du Client' et auteur du Blog des Experts 'Développement durable en CHR' sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

La dimension économique

La gratuité de la carafe d'eau est parfois une source d'incompréhension entre les restaurateurs et les clients. Il y a quelques années, lors des repas d'affaires, les clients prenaient systématiquement du vin et de l'eau minérale en abondance. Avec la crise économique, il devient de plus en plus difficile de vendre les boissons. Leur poids sur l'addition totale devenant trop élevé, les clients choisissent souvent de prendre soit du vin (en petite quantité) avec une carafe d'eau, soit de l'eau minérale et pas de vin. Le restaurateur qui veut préserver sa marge va légitimement promouvoir l'eau minérale et le client va, de son côté, chercher à réduire

le montant de l'addition en profitant de la gratuité de la carafe. Pire, parfois le restaurateur va volontiers offrir une carafe, mais l'eau du robinet à la température de la salle prendra un mauvais goût. Une solution existe pourtant pour préserver ses marges en apportant un véritable service moins onéreux pour le client. Il s'agit du flacon rempli d'une eau affinée de grande qualité : micro-filtrée, réfrigérée et, à la demande du client, gazéifiée ou non. C'est ce que propose Aquachiar.

Cette société développe des équipements qui produisent cette eau à partir du réseau d'eau local. Ils sont loués au restaurateur pour un tarif au col consommé très avantageux et dégressif selon la consommation. Les fontaines sont pré-réglées pour verser dans le flacon la quantité exacte souhaitée d'eau plate ou gazeuse. L'eau micro-filtrée sort à 3 °C et la taille des bulles est réglable. La location comprend la maintenance des

filtres dans le respect des normes HACCP, pour que l'eau soit toujours d'une qualité irréprochable.

Les restaurateurs actuellement équipés de ce dispositif facturent le flacon de 75 cl de 3 à 5 € ou l'intègrent dans le prix de leurs plats ou de leurs menus.

La dimension écologique

C'est l'un des points forts de cette solution. L'eau proposée au client est bien sûr, à la base, de l'eau du robinet, c'est un approvisionnement local, parfois même issu de sources proches. Son empreinte écologique est légère : peu de CO₂ généré pour sa production, pas d'embouteillage, de transport ni de retour des bouteilles vides consignées.



Lire la suite de l'article en tapant le mot-clé **RTR212367** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



*Choisissez la gamme leader
en restauration**



MARKETING & DISTRIBUTION

*Source: CIRA 2009

Eau embouteillée, le juste prix



On estime à 10 centimes d'euro le coût d'une carafe d'eau proposée gracieusement au client. Alors qu'une bouteille d'eau minérale ou de source entre dans les ventes additionnelles... Quand un consommateur choisit l'eau du robinet, il explique son choix, le plus souvent, par le prix de vente au restaurant de l'eau embouteillée. D'où la nécessité de pratiquer une grille tarifaire cohérente avec le ticket moyen. Les distributeurs, tels C10, conseillent de déterminer le bon taux de prix, c'est-à-dire le nombre de bouteilles vendues divisé par le nombre de couverts servis, à partir du ticket moyen. Ainsi, un ticket moyen à 10 € avec un taux de prise théorique de 15 € donne un prix de vente consommateur entre 2 et 3 € maximum. Même fourchette pour un ticket moyen de 15 € et 16 % de taux de prise.

Eau de Perrier, bulles de chefs

Eau de Perrier a créé l'événement durant le Sirha 2011 en s'associant à Nespresso pour ouvrir le restaurant gastronomique du Village des chefs. Partenaire officielle du Bocuse d'or 2011, Eau de Perrier revendique un lien privilégié avec la gastronomie. Elle a permis à une classe du lycée hôtelier François Rabelais de venir officier pendant cinq jours sur le salon aux côtés des chefs d'Eurotoques. Eau de Perrier propose des bulles plus légères et plus fines que son aînée, la mythique Perrier. Elle offre un faible taux en sel et séduit les papilles tout au long du repas. Les sommeliers la conseillent pour sa légèreté aux côtés de vins légers. *"Toujours en provenance de la source originelle de Perrier, tout près du pont du Gard, rappelle Nestlé Waters, l'eau minérale naturelle emprunte le même itinéraire tumultueux depuis des milliers d'années."*



WWW.NESTLEWATERS.COM



San Pellegrino, la beauté italienne

L'eau San Pellegrino est présente dans près de 120 pays. Elle résume toute l'Italie dans son raffinement et son art de vivre. C'est aujourd'hui la première des eaux gazeuses de table en France. Véritable référence en restauration, elle offre une fine pétillance et une composition équilibrée. San Pellegrino est une marque du groupe Nestlé Waters.

Lagerfeld habille Coca-Cola light



En avril, Coca-Cola light en bouteille aluminium se lancera à la conquête des collectionneurs au travers d'une série limitée à nouveau signée Karl Lagerfeld. Cette année, trois nouveaux designs exclusifs seront proposés dans 11 pays d'Europe.

"Karl Lagerfeld utilisera aussi son génie créatif pour photographier la campagne de publicité Coca-Cola light, dans une mise en scène en accord avec l'esprit de la marque vivre la mode avec plus de légèreté."

Suspense d'ici là.

WWW.COCA-COLA.FRANCE.FR

Bionade, une limonade nouvelle génération

Bionade est une boisson rafraîchissante, précise-t-on chez Coca Cola, sans alcool qui entre dans la catégorie des limonades, avec une fabrication purement 'bio', par fermentation de l'eau et du malt, selon le principe du brassage.

INFO@DRINKYZ.COM

Avec Ponthier, la pastèque au coin du zinc



La purée de pastèque surgelée de Ponthier est réalisée à partir de 90 % de pastèque broyée et 10 % de sucre. Pas de colorant ni de conservateur, seulement le plaisir de retrouver un jus de

fruit naturel. Autres atouts : elle est peu calorique, riche en vitamine C et permet l'élaboration de nombreux smoothies ou cocktails. À tester avec de la fraise ou de la cerise, par exemple.

WWW.PONTHIERSA.COM

DÉCOUVREZ LA GAMME PRESTIGE 75 CL

Source naturelle de développement



Credit Photos : SAEEME 797 060 850 RCS THIONON - Conception The Brain Campaigne

EXPRIMEZ votre différence

Conçue pour les restaurateurs les plus exigeants, la gamme Prestige confère à vos tables une touche supplémentaire de raffinement et renforce la qualité perçue de votre établissement.

STIMULEZ votre chiffre d'affaires

Idéal pour une table de 2, le format 75 cl impliquera généralement la commande d'une 2^{ème} bouteille pour les tablées de 3 ou 4 convives. Vous vendez mieux, vous gagnez plus.

SIMPLIFIEZ votre logistique

La gamme evian - Badoit Prestige est une gamme verre perdu 75 cl. Vous libérez de l'espace dans votre stock et gagnez du temps de manutention.



Le thé vert Vitabio



Le thé, notamment le thé vert, dispose de vertus santé et minceur. Vitabio propose une boisson contemporaine, qui réunit les grands crus de Ceylan issus de l'agriculture bio, auxquels s'ajoute une infusion de feuilles de menthe et de jasmin bio. "Une boisson rafraîchissante 100 % bio, qui utilise uniquement le pouvoir sucrant du jus concentré de raisin et de citron bio, sans conservateur ni colorant, pour une pause plaisir et bien-être."

WWW.VITABIO.FR

Connaître et transmettre son savoir sur la bière



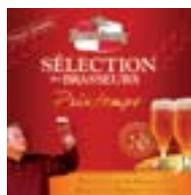
Elisabeth Pierre est une passionnée de bière. Elle a été à la tête de la communication de l'Association des brasseurs de France. Elle a lancé, avec **Jacky Ribault**, chef et patron du restaurant Qui plume la lune (Paris XI^e), des ateliers d'initiation à la dégustation, à la découverte des saveurs mets et bières. Parmi ses préférences : bières et fromages. Des ateliers pour les professionnels du bar et de la restauration ont été mis en place pour "apprendre à déguster les bières, mieux en parler et mieux les vendre".

ELISABETHPRESSE@ALICEDSL.FR

Kronenbourg innove

Brasseries Kronenbourg sort sa gamme Sélection des Brasseurs, déclinée au gré des saisons. Comme l'a rappelé **Thomas Amstutz**, p.-d.g. de Brasseries Kronenbourg : le consommateur est en recherche de goût et "contrairement à ce que pourrait laisser présager un contexte de crise, les Français sont prêts à dépenser plus pour avoir une bière plus goûteuse". La réglementation, elle, se durcit avec des interdits qui pèsent sur l'innovation... Le brasseur s'est démarqué également dans ses campagnes publicitaires : 'Parole de brasseur' pour Kronenbourg, 'Le Goût à la française' pour 1664 ou encore une déclinaison de Grimbergen, en rouge, et une nouvelle PLV autour du slogan 'Le pouvoir de renaître'.

WWW.KRONENBOURG.FR



Home brasserie par Fraceria



La société drômoise Dallard se propose de casser les codes du tirage pression avec des meubles dédiés qui changent du zinc habituel. Bien sûr, ce type de mobilier demande un espace spécifique. Mais c'est là tout

l'intérêt du concept, car il permet de créer des ambiances autour de la bière pression. Iloa se caractérise par sa forme épurée et minimaliste. Oova offre un comptoir totalement ovale aux lignes douces avec un plateau de tirage généreux et à débordement. Ou encore Arcoa, dont la forme avance en semi-ovale, avec un plateau mêlant bois et métal. La gamme est présentée sous la marque Fraceria et on la doit notamment au designer de Dallard, Thierry Debourg.

WWW.FRACERIA.FR

WWW.JDALLARD.COM

La Pelforth de printemps

De nombreux établissements ont été séduits par la Pelforth de printemps. Du 1^{er} mars au 30 avril, c'est le retour des bières de printemps, baptisées aussi bière de mars. Pelforth s'inscrit dans cette tradition et conseille d'installer ce brassin en 2^e ou 3^e bec. À servir, par exemple, le cocktail Prima Berry. Directement dans le verre, verser 4 cl de jus de fraise, 2 cl de triple sec et allonger de Pelforth de printemps. Servir bien frais. Cette année, 8 000 points de vente référenceront ce brassin.



WWW.FRANCEBOISSONS.FR

kifaikoi.com

Pour vos achats en eaux minérales, soft drink et bières, vous pouvez vous fournir auprès de :

Bistrocash SAS : www.bistrocash.fr • **Brasseries Kronenbourg** : www.brasseries-kronenbourg.com • **Brasseries Stella Artois** : www.interbrewfrance.com • **Cafés Richard** : www.richard.fr ; **Caraibos** : www.caraibos.com • **Coca Cola Entreprise** : www.coca-cola.fr • **Coca Cola Services NV** : www.coca-cola.fr • **Eckes Granini** : www.eckes-granini.fr • **Espresso Service Proximité** : www.esp-da.fr ; **France Boissons SA** : www.france-boissons.fr • **Heineken Entreprise** : www.brasserieheineken.fr • **J.Milliet** : www.milliet.fr • **Nestlé France** : www.foodservices.nestle.fr • **Nestlé Waters France** : www.nestle-waters.com • **OC 22** : www.oc22.com • **Orangina** : www.oranginas-chweppes.fr • **Pernod Entreprise** : www.pernod.fr • **SA Des Eaux Minérales d'Evian** : www.perrier.com • **SA Inbev France** : www.inbev.fr • **SAEME Danone Eaux Minérales** : www.danone.com • **SDV** : www.fistadelsol.fr

AMÉNAGEMENT DES TERRASSES

Les terrasses : création et rénovation

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

Avant d'engager des travaux, sachez que l'exploitation des terrasses est encadrée par quelques règles, que ce soit pour une création ou une rénovation, et même lorsque cette terrasse est installée dans une propriété privée.



Paraflex et terrasse en bois.

Dans un établissement, créer une terrasse va en augmenter la capacité d'accueil. Une déclaration doit donc être effectuée auprès des services de l'urbanisme ainsi qu'aux services fiscaux concernés. Si votre terrasse dépasse les 20 m², vous avez obligation de déposer une demande de permis de construire, sinon une simple déclaration de travaux suffit. Si vous êtes dans une copropriété, vous devez également demander l'autorisation de votre syndic avant d'engager des travaux. Pour les terrasses installées sur le domaine public, un arrêté fixe dans chaque municipalité les règles relatives aux autorisations. Vous devez donc demander une autorisation municipale. Celle-ci est temporaire, précaire, révocable et ne peut être ni cédée ni sous-louée. En contrepartie, l'exploitant doit verser des droits d'occupation. Il est primordial que vous vous rapprochiez des services de votre mairie, car les formalités peuvent être différentes suivant les communes.

Attention ! À Paris, de nouveaux textes vont être votés. Ceux-ci concernent notamment les bâches en cristal ou en plastique au profit d'écrans rigides et le chauffage au gaz. Rappelez-vous également que vous êtes responsable des éléments extérieurs installés autour de votre établissement. Si ceux-ci, pour quelque raison que ce soit, devaient être démontés, détruits ou engendrer des dégâts, c'est vous qui en subiriez les conséquences. Veillez donc à bien assurer cette extension de votre local commercial.

Penser à l'installation des terrasses

Le sol : Certains restaurateurs, pour le confort de leur clientèle, optent pour la pose de plancher en bois. Ils permettent d'isoler du sol et dans certains cas de corriger les dénivellations du terrain. Ce plancher doit être amovible et facilement démontable. On peut choisir des planches en bois dur vissées sur des lambourdes (poutres), mais l'idéal demeure des caillebotis de



MUNICH - BERLIN - LONDRES - PARIS - VIENNE



Nouveau Catalogue 2011

Resysta by GO IN - l'alternative parfaite au bois !

Vous recherchez pour votre terrasse des meubles en bois durable et faciles d'entretien ? Les meubles **Resysta by GO IN** sont la solution ! Tout en ayant un aspect bois, ils sont très résistants aux intempéries et faciles à entretenir. Cette alternative idéale au bois exotique traditionnel est effectivement composée de matériaux innovants non seulement durables, mais aussi très résistants au soleil, à la pluie, à la neige ou à un environnement salin.

Vous trouverez les nouveaux modèles Resysta, ainsi que plein d'autres produits, dans notre tout nouveau catalogue 2011.

Commandez maintenant
notre catalogue sur www.go-in.fr.



Contact PARIS Nanterre:

GO IN FRANCE SAS	tel: 0820/85 00 80
Z.A. du Petit Nanterre	fax: 0820/88 98 19
191 rue du Premier Mai	mail: info@go-in.fr
92737 Nanterre Cedex	web: www.go-in.fr

bois pré-assemblés et fabriqués en usine. C'est la façon la plus simple pour réaliser une terrasse en bois. Les caillebotis sont en effet faciles à installer, puisqu'il suffit de les emboîter. Ils conviendront tout particulièrement aux terrasses carrées ou rectangulaires. Optez pour des caillebotis avec des lames rainurées ; elles seront antidérapantes. Surveillez également leurs fixations afin d'éviter par exemple qu'un talon aiguille ne se prenne dedans. La pose la plus pratique se fait sur des plots réglables en hauteur, où les angles des caillebotis viennent ensuite s'encastrent. Le tout sera entouré d'un cadre de finition pour cacher les plots. Pensez à la pente pour les écoulements d'eau de pluie et de lavage.

Astuce : sur ce plancher, des LED, bleues par exemple, seront du meilleur effet.

La protection contre les éléments : la terrasse se doit d'être accueillante et propice à la détente. Le flâneur opéra

plus volontiers pour celle lui offrant le meilleur abri. Votre choix sera par conséquent guidé par les conditions climatiques de votre localité et l'exposition particulière de votre établissement. Il existe une multitude de modèles de parasols. Certains, comme le Paraflex, permettent d'avoir plusieurs parasols avec un seul pied ou un pied déporté, ce qui facilitera leur disposition sur la terrasse. Biossun propose également une idée originale : des pergolas bioclimatiques qui reposent sur le concept des brise-soleil orientables, une solution vraiment écologique dont le procédé a été breveté. Des lames motorisées et orientables permettent de réguler naturellement la température de la terrasse en toute saison et de se protéger aussi bien de la chaleur que du vent ou des intempéries.

De nombreuses terrasses sont équipées de coupe-vents. En principe, ce sont des structures en aluminium ou en bois dont la partie supérieure est générale-

ment vitrée. Faites attention à bien respecter les directives des arrêtés municipaux concernant la nature, la hauteur et les caractéristiques de ces cloisons amovibles. Si vous ajoutez des bacs pour des plantes, veillez à ce que ceux-ci ne dépassent pas la limite de votre autorisation de terrasse. Idem pour la hauteur des plantations.

Ces jardinières doivent également être facilement transportables. Si vous optez pour une fermeture complète de votre terrasse par l'adjonction d'une façade, n'oubliez pas les obligations de la loi Évin, du décret Bertrand et de la circulaire Bachelot : il faut une circulation d'air suffisante si vous souhaitez que les fumeurs puissent 's'en griller une' sur votre terrasse.

L'aménagement : l'espace ainsi délimité et protégé doit maintenant recevoir son équipement.

- **Électricité :** si vous prévoyez des alimentations électriques pour votre terrasse, bannissez toute rallonge au sol et les prises facilement accessibles aux enfants ; optez pour une protection générale par un disjoncteur différentiel approprié.

- **Appareils :** les brumisateurs et les chauffages au gaz ou électriques doivent être homologués et régulièrement contrôlés. Pensez à réaliser une étude sur la consommation des fluides. Chauffer une terrasse vide ou quasi déserte a un coût qui doit être évalué en fonction de la clientèle supplémentaire que cela apporte.

- **Mobilier :** au moment du choix, vous examinerez son esthétique - qui doit être en rapport avec l'aspect général de votre établissement - mais aussi bien sûr sa solidité et sa durabilité. Ne négligez pas l'ergonomie : légèreté et facilité d'utilisation apporteront un gain de temps et d'énergie pour vous et votre personnel. Attention ! Le confort ne doit jamais être perdu de vue. Trop haut, trop bas, trop étroit, piquant... certains choix esthétiques peuvent se révéler de véritables repoussoirs pour le client.

WWW.PARASTYL.COM

[HTTP://CHR.BIOSSUN.COM](http://CHR.BIOSSUN.COM)

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

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



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



CHRISTIAN CHARPENTIER
 AMÉNAGEMENTS
 ET CRÉATIONS EN BOIS
 SUR MESURE

Tél. : 01 43 62 99 16
 43/45 rue C. Delescluze
 93170 Bagnolet
charpentier.eurl@wanadoo.fr

Grosfillex

GRAND JEU

Gagnez votre terrasse

5000€

 du 3 mars au 15 avril 2011

*Grosfillex
donne vie à vos projets,
à vous de jouer !*



Jouez et gagnez la terrasse de votre choix dans le catalogue Contract Grosfillex, pour une valeur de 5000 euros HT net - Du 3 mars au 15 avril 2011.

Jeu gratuit sans obligation d'achat organisé par la société GROSFILLEX S.A.S - B.P.2 - 01107 ARBENT. Jeu ouvert du 03 mars 2011 au 15 avril 2011 à tout professionnel exploitant d'un établissement hôtelier, de restauration ou de plein air installé en France Métropolitaine. Lot mis en jeu : ensemble de produits GROSFILLEX de la gamme Contract pour une valeur totale de 5000 euros HT net, libre choix dans le catalogue Contract 2011. Pour jouer, chaque participant doit entièrement compléter le bulletin réponse ci-joint et le renvoyer avant le 15 avril 2011 minuté (cachet de La Poste faisant foi) affranchi à l'adresse suivante : GROSFILLEX S.A.S - Opération "Gagnez votre terrasse" - Marketing Contract - 01107 ARBENT.

Une seule participation par établissement. Tout bulletin-réponse incomplet, raté ou émanant d'une personne n'ayant pas vocation à participer, sera considéré comme nul. Tirage au sort effectué le 20 avril 2011. Règlement complet déposé à la SCP MERCIÉCA-MONNET-GONOCALLE huissiers de justice à Oyonnax (01), disponible gratuitement sur simple demande écrite envoyée avant la fin de la période (cachet de La Poste faisant foi) à l'adresse du jeu. Conformément aux dispositions de l'article 26 de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978, modifiée le 15 juillet 2008, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, les participants bénéficient d'un droit d'accès et de rectification des données les concernant et peuvent demander que leurs coordonnées soient radiées, en écrivant à l'adresse du jeu.



Jeu gratuit sans obligation d'achat
ouvert à tout professionnel exploitant d'un établissement hôtelier,
de restauration ou de plein air installé en France Métropolitaine.

Coupon-réponse à découper et à renvoyer à l'adresse suivante avant le 15/04/2011
(cachet de La Poste faisant foi) :

GROSFILLEX SAS - Opération "Gagnez votre terrasse" - Marketing Contract - 01107 ARBENT.

Grosfillex

Opération * Gagnez votre terrasse ! *

> Etablissement : Restaurant Hôtel Camping

Autres, précisez :

Nom et prénom :

Quel serait votre projet de terrasse ? :

Nom de l'entreprise :

N° SIRET :

Souhaitez-vous recevoir des informations complémentaires

Téléphone : @ :

concernant les produits GROSFILLEX ?

Adresse :

Oui Non

Aménager sa terrasse avec **Ambiance Restaurant**



Ambiance-restaurant.com, la nouvelle boutique en ligne de Zimahl, propose tout le mobilier pour équiper terrasses et tours de piscine. Fauteuils, chaises, bains de soleil, tables, parasols et mobiliers lumineux

se déclinent dans tous les types de couleurs, de formes et de matériaux et s'adaptent à tous les styles. Ambiance Restaurant, c'est aussi une gamme complète d'équipement d'art de la table regroupant les plus grandes marques pour les professionnels des CHR. La livraison est offerte pour toute commande supérieure à 450 €.

TÉL. : 04 97 028 028

WWW.AMBIANCE-RESTAURANT.COM

Les chauffages rayonnants électriques Tansun d' **Adexi**

Adexi présente une large gamme de chauffages rayonnants électriques Tansun pour terrasses et grands volumes et de chauffages d'appoint pour parois froides, portes et sas. Cette nouvelle gamme modulaire offre un large choix de puissance en 1, 2 ou 3 émetteurs comme le Sorrento, qui convient en intérieur comme à l'extérieur. Les modèles puissants sont adaptés aux grandes hauteurs. Le réflecteur aluminium poli brillant intégral et divergent optimise le rendement.



TÉL. : 02 40 11 14 95

WWW.CHAUFFAGE-RAYONNANT.COM

Les pergolas bioclimatiques de **Biossun**



Avec son système de protection solaire innovant, les pergolas Biossun garantissent un espace d'exploitation complémentaire. À mi-chemin entre le store et la véranda, les pergolas offrent une surface supplémentaire toute l'année via des brise-soleil motorisés et orientables selon la météo. Elles apportent un plus esthétique grâce à leur design. Prolonger l'intérieur avec une pergola bioclimatique permet enfin d'aménager un espace extérieur confortable grâce à une large possibilité d'accessoires (fermeture, chauffage, éclairage, son...).

WWW.BIOSSUN.COM

Nouveau catalogue **Fermob**

Pour l'édition 2011 de son catalogue, Fermob continue dans la couleur et le design avec une nouvelle direction artistique. Pour la première fois, Fermob dédie quelques pages à son usine de Thoissey et dresse le portrait des designers avec qui la marque collabore. Sa palette de couleurs se présente, cette année, sous forme d'anecdotes et le tableau synoptique de l'index a été repensé pour davantage de lisibilité.



WWW.FERMOB.COM

Nouveau catalogue Terrasse 2011

Des idées dans l'air du temps pour aménager vos espaces extérieurs.

Retrouvez notre offre complète mobilier et arts de la table dans notre Catalogue Général 2011.

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



Akena Vérandas innove dans la gamme des 'cabriolets'



Opensun 180 Facets d'Akena Vérandas est une véranda circulaire à 180° composée de profilés aluminium et d'un vitrage bombé ou droit. La structure est composée de deux parties

mobiles qui coulissent et viennent se superposer au-dessus d'une partie fixe au moment de l'ouverture. Cette véranda permet au professionnel d'optimiser son espace de réception puisque sa terrasse peut être utilisée toute l'année. La véranda s'ouvrant à la demande, la terrasse couverte peut redevenir terrasse à part entière.

TÉL. : 06 83 85 11 90

WWW.AKENAVERANDAS.COM

Qui est Paul? : une marque à découvrir cet été

Le mobilier créé par les designers de la marque Qui est Paul ? est le fruit d'une fusion de l'esprit lounge et du travail de la matière. La fonctionnalité n'a pas été oubliée. Le tabouret de bar Kenny, par exemple, propose un crochet placé sous l'assise permettant d'y suspendre ses effets personnels. Côté éclairage, les pots et boules aux formes chaleureuses s'inspirent de l'esprit zen. Ils habilleront parfaitement une terrasse, une allée ou encore un salon. Ils diffuseront une lumière d'ambiance agréable en intérieur comme à l'extérieur.



Pots lumineux pour diffuser une ambiance agréable.



Tabourets de bar Kenny.

EN VENTE SUR WWW.BOS-EQUIPEMENT.COM

suite page 102



CONCEPTEUR-FABRICANT-DISTRIBUTEUR
MOBILIER HOTELS-RESTAURANTS-COLLECTIVITES



DYNAMISER
VOTRE
TERRASSE



www.zimahl.fr

tél. +33(0)497 028 028 · fax +33(0)497 028 029

e-mail: info@zimahl.fr

Christian Charpentier crée et fabrique du sur mesure



Christian Charpentier EURL fait de l'aménagement en bois sur mesure, afin de répondre aux demandes de toutes les entreprises. Une étude personnalisée est faite selon le projet demandé, la fabrication est réalisée dans les ateliers, puis les éléments sont assemblés sur site. La société peut

répondre aussi bien à des projets extérieurs - platelages, dalles, orangeries, treillages - pour l'aménagement des terrasses, qu'à des projets intérieurs comme la fabrication de meubles sur mesure, parquet, etc.

TÉL : 01 43 62 99 16

CHARPENTIER.EURL@WANADOO.FR

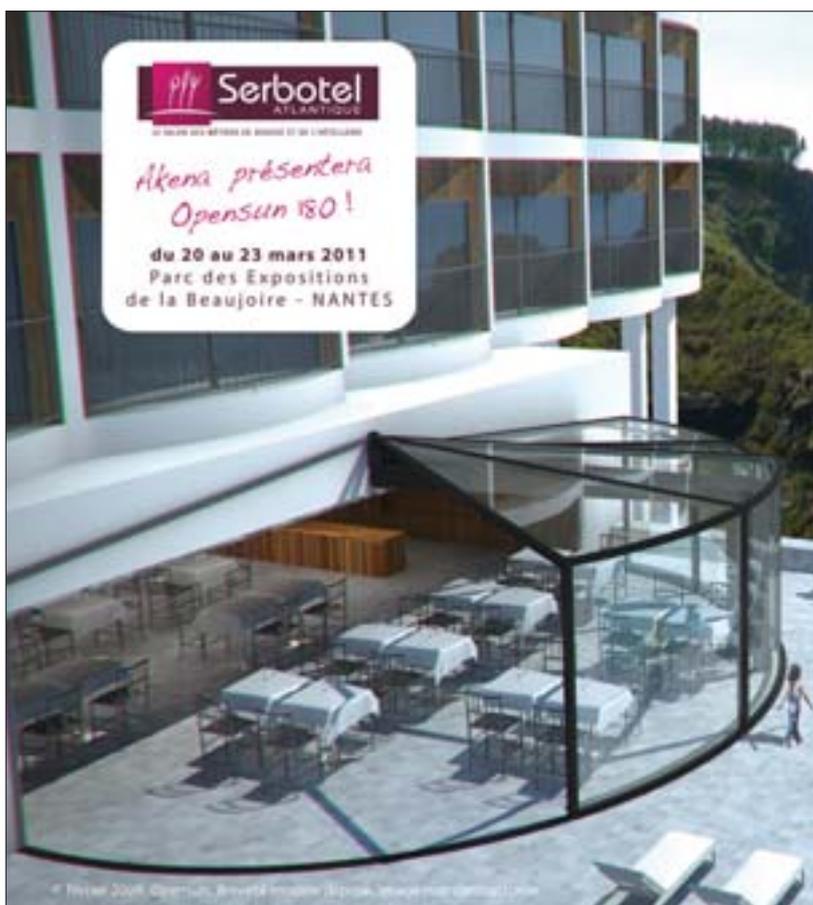
Grosfillex joue avec les ajourages verticaux des dossiers

Dans la gamme G de Grosfillex, G-Lattes propose des ajourages verticaux en forme de lattes pour les dossiers, déclinés dans les couleurs taupe, vert amazonie et rouge acajou. L'anthracite fait son entrée pour des combinaisons supplémentaires. Le travail d'ajourage vertical du dossier rappelle la typologie habituelle de la chaise de jardin et évoque une forme d'évidence et de simplicité presque intemporelle.



TÉL : 04 74 73 30 30

WWW.GROSFILLEX.COM



Serbotel
ATLANTIQUE
Akena présentera
Opensun 180!
du 20 au 23 mars 2011
Parc des Expositions
de la Beaujoire - NANTES



Opensun 180 La véranda cabriolet, votre terrasse 365 jours/an.

En quelques secondes, les parois et le toit de cette véranda coulissent et s'effacent entièrement. Des lignes épurées, un double vitrage bombé, une technologie innovante, font de cet espace design une pièce à vivre toute l'année. Extension de votre salle de restaurant, spa, pool house ou encore pour couvrir votre piscine, cette véranda découvrable autorise de nombreuses applications et permet d'optimiser la surface dédiée à la détente et au bien être.

Opensun 180 à partir de 35 000 €*.



* Prix HT, hors frais d'aménagements complémentaires.

0800 031 500
www.akenaverandas.com

La gamme Xenon de **GO IN** résiste aux intempéries



Leurs formes et leurs couleurs rendent très attirants les meubles en mousse de la nouvelle collection Xenon de GO IN. La ligne est élégante, la surface est agréable et le confort est étonnant. La surface des nouveaux modules en mousse est protégée contre l'humidité. Le revêtement est complètement étanche grâce au laquage appliqué sur la surface. Même l'huile solaire n'altère pas les meubles en mousse. Afin de protéger la partie inférieure des détériorations mécaniques, l'assise est équipée d'une natte de protection en granulats de caoutchouc. Malgré le grand volume des structures en mousse, le poids reste faible. Cette nouveauté a été récompensée par le grand prix Sirha Innovation 2011. Coloris disponibles : blanc, vert pomme, orange, taupe, marron et violet.

TÉL. : 0820 85 00 80

WWW.GO-IN.FR

Roland Vlaemynck assure 9°C en moins sous le parasol

Au cœur de sa large gamme de parasols (toutes tailles, matières et couleurs), Roland Vlaemynck propose depuis l'an dernier le modèle Easytrack équipé d'une toile Decoratherm. Cette nouveauté assure un confort supplémentaire pour le client, qui bénéficie d'une température de 9°C en moins par rapport à une toile classique. Comment ? Dans la composition de cette toile technique, a été rajouté un fil plat d'aluminium qui la rend adiatthermique (s'opposant au passage de la chaleur).



WWW.VLAEMYNCK.COM

VEGA

Créateur d'Univers Tendance



Arts de la table, Linge de table, Buffet, Mobilier, Signalétique, Hôtellerie, Linge de lit, Cuisine, Luminaires, Décoration, Vêtements professionnels

Le nouveau catalogue
VEGA 2011 est arrivé!



VEGA

Tél. 0821 23 03 53

N° Indigo 0,12 €/min depuis un poste fixe

Source n° 1 d'inspiration en vente à distance

www.vega-fr.com

Nouveautés en couleurs chez Vega



Vega France propose dans son nouveau catalogue général 2011 du mobilier extérieur coloré pour la saison estivale. Couleurs ultra-tendance pour les nouvelles chaises Energy qui ensoleilleront les terrasses : en aluminium peint par poudrage, elles sont très robustes et résistent aux intempéries et aux rayures. Très légères, elles sont empilables pour assurer un gain de place maximum sur les terrasses et s'associent parfaitement aux plateaux de table Basalto. Déclinables en orange, rouge, vert anis, bleu ou plus classiques (blanc, anthracite, noir), elles s'adaptent ainsi à toutes les ambiances. En Wermalit, ils sont résistants aux UV, aux intempéries, et très faciles à nettoyer.

TÉL. : 0821 23 03 53
WWW.VEGA-FR.COM

EARTHWOOD EVOLUTIONS™ DE TIMBERTECH

Earthwood Evolutions lance une lame en bois composite HydroLock qui offre une meilleure résistance aux UV, aux taches grasses et aux rayures, et renforce la bonne tenue des couleurs.

TIMBERTECH.FR

Swela, les toiles de Schmitz

La société Schmitz a développé une gamme de toiles de store. Tissée à partir d'un fil acrylique teint masse, la toile Swela Sunsilks a fait son entrée dans l'univers de la protection solaire depuis une dizaine d'années. Elle dispose de l'expérience des tissus de décoration drapilux. Des bloqueurs d'UV permettent de réfléchir au moins 95 % des rayons UV. Un contrôle indépendant a constaté un UPF 50+, le meilleur indice de protection solaire.



WWW.SWELA.COM
WWW.DRAPILUX.COM

kifaikoi.com

Pour vos achats en aménagement de terrasses, vous pouvez vous fournir auprès de :

Grofillex : www.grofillex.com • Ligne Vauzelle : www.vauzelle.com • Akena : www.akenaverandas.com • Hôtel Pro : www.hotelpro.fr • Adexi SARL : www.chauffage-rayonnant.com • SA Vitabri : www.vitabri.com • Les Bâches du Luberon : www.labriterrasses.com • Biossun : www.biossun.com • Vega : www.vega-fr.com • Nardi SPA : www.nardigarden.it • Star Progetti France : www.starprogetti.com • Fermob : www.fermob.com • Roland Vlaemynck Tisseur : www.vlaemynck.com • zimahl : www.zimahl.fr • GO IN GMBH : www.go-in.fr • Ecotel : www.ecotel.fr • Bos Equipement : www.bos-equipement.com • Kobaworld : www.kobaworld.com

BULLETIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE



➤ 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

L'Hôtellerie
Restauration

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 : _____

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

RENCONTREZ LES RECRUTEURS AU

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
Restauration

Heineken



Heineken®

NOUVEAU
DESIGN TACTILE

COURBES ÉLÉGANTES*EFFET GIVRÉ



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