

L'Hôtellerie Restauration

10 MARS 2011 N° 3228

RESTAURATION PAGE 3

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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



**CLAUDE CALVET, VAINQUEUR
DU CONCOURS DE L'ACADÉMIE
CULINAIRE DE FRANCE**

POUR MIEUX VENDRE LE CONTINENT

PAGE 2

VERS UN CLASSEMENT EUROPÉEN DES HÔTELS



La délégation française : **Laurent Duc** (président des hôteliers de l'Umih), **Magali Mercier** (Umih) et **Céline Boyas** (Synhorcat).

Lors d'un séminaire au Parlement européen, à Bruxelles, qui s'est tenu mardi 1^{er} mars en présence de ses adhérents et de représentants d'institution de l'Union européenne, l'Hotrec, confédération européenne du secteur des hôtels, cafés et restaurants, a présenté Hotelstars Union, créé sous son égide. Il s'agit d'un système harmonisé de classement des hôtels à l'échelle européenne, auquel une dizaine de pays a déjà adhéré : l'Autriche, la République tchèque, l'Allemagne, la Hongrie, la Hollande, la Suède, la Suisse, l'Estonie, la Lituanie et la Lettonie. Ce dispositif volontaire a pour vocation d'être régulièrement revu et développé pour répondre au mieux aux attentes et aux besoins de la clientèle.

Laurent Duc, président des hôteliers de l'Umih et délégué auprès de l'Hotrec, a expliqué que la France attendait la mise en place de sa propre classification, qui vient juste d'être réformée.

JURIDIQUE

PAGE 34

Pour la vente d'alcool, l'affiche de protection des mineurs est obligatoire

TOUS LES MÉTIERS Y SERONT REPRÉSENTÉS

PAGE 38

Un Train pour l'emploi et l'égalité des chances



Rencontre entre **Michel Fremder**, directeur général de Trains Expo SNCF et **Didier Chenet**, président du Synhorcat.

Dans le cadre de la campagne 'le goût en mouvement', les professionnels participent pour la première fois à cette initiative lancée il y a quatre ans par la SNCF. Du 15 mars au 1^{er} avril, ce train s'arrêtera dans onze gares : Paris, Orléans, Lille, Clermont-Ferrand, Marseille, Reims, Rennes, Bordeaux, Toulouse, Lyon et Metz. Le but de ce dispositif est de promouvoir l'égalité des chances et de traitement des candidatures.

IL SUCCÈDE À FRANCIS ATTRAZIC

PAGES 38-39

Jean-François Sérazin
élu à la présidence de
Restaurateurs de France



Passation de pouvoir le 7 mars à Arras, lors du congrès de l'association (de gauche à droite) : **Dominique Frachot** (trésorier), **Jean-Claude Moulin** (vice-président), **Jean-François Sérazin**, **Françoise Deniaud** (vice-présidente), **Guy Thénard** (secrétaire général) et **Francis Attrazic** (président sortant).

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

ADAPTEL
HÔTELLERIE • RESTAURATION

www.adaptel.fr

ADAPTEL LYON
11 rue Feytaud - 69007 LYON
Tél. 04 37 85 25 90
Fax 04 37 85 25 91

ADAPTEL PARIS NORD
40 rue de Clugnot - 75010 PARIS
Tél. 01 40 24 50 50
Fax 01 40 24 10 50

ADAPTEL PARIS SUD
18 rue Dreyfus
92121 LEVALLOIS-LES-MOULIN AUX
Tél. 01 47 36 18 30
Fax 01 47 36 30 08

ADAPTEL PARIS EST
66 rue Amiral - 75011 PARIS
Tél. 01 75 77 01 88
Fax 01 75 77 01 65

Contactez-nous **AUSSI**
pour vos besoins particuliers

**TRAVAIL
TEMPORAIRE**

E-mail : contact@adaptel.fr

N° D'URGENCE : 06 73 89 18 07

Étrange silence

Certes, le sujet n'a rien de glamour, mais le rapport annuel de la Cour des comptes est traditionnellement l'occasion d'attirer l'attention des pouvoirs publics sur les éventuelles mesures à prendre pour garantir la bonne gestion de nos finances publiques.

C'est aussi, constatent les plus désabusés, un exercice d'autant plus vain qu'il est rarement suivi d'effets ou de décisions concrètes. Sinon, l'état des comptes de la France serait probablement moins pitoyable.

Néanmoins, le premier président de la Cour des comptes, Didier Migaud, grand spécialiste des questions économiques et fiscales qui présida naguère la commission des finances et des affaires économiques de l'Assemblée nationale, a usé de son avis autorisé pour proposer, en compensation d'un indispensable allègement de la taxation du travail, une hausse du taux réduit de TVA de 5,5 % à 7 %. Au passage, afin d'appuyer son argumentation, le premier magistrat financier du pays rappelle qu'une telle hausse rapporterait 15 milliards d'euros de recettes par an. Comme chaque année, les dirigeants politiques ont félicité la Cour pour la qualité de ses travaux sans prendre d'engagement sur les éventuelles, et toujours difficiles, recommandations des sages de la rue Cambon. Mais en ces temps de disette, tout responsable de l'équilibre budgétaire ne peut s'empêcher de réfléchir aux moyens d'améliorer les rentrées d'argent.

D'autant que cette proposition s'inscrit dans le droit fil de la fameuse 'convergence fiscale' avec l'Allemagne, chère à notre président de la République.

Malgré l'aridité du débat, on ne peut qu'être surpris par l'absence de réaction de la profession qui a mené, ne l'oublions pas, un combat de près de quinze ans pour obtenir la TVA au taux réduit. Si les pouvoirs publics s'engageaient vers une fixation de ce taux à 7 %, qui correspond au même taux outre-Rhin, c'est une hausse de 27,3 % de la fiscalité indirecte sur les produits et services soumis au taux réduit qui serait ainsi appliquée, ce qui est loin d'être négligeable. Or, la profession a signé d'importants engagements avec les pouvoirs publics dans le cadre du fameux contrat d'avenir de la restauration, qui a abouti à des avancées sociales indispensables à l'attractivité du métier.

Il est pour le moins urgent que, sans attendre des décisions prises au plus haut niveau, la profession puisse faire valoir les arguments susceptibles de rendre compatibles les engagements pris, et sur lesquels il est impossible de revenir sans se déjuger, avec une nouvelle donne fiscale.

Mais le silence, sur un thème qui suscita autant de passions et de détermination, ne peut tenir lieu de politique à long terme. Il est grand temps que la politique d'expression publique de la profession ne se limite pas à se 'féliciter' à chaque fois qu'un ministre prend la parole.

L.H.

DERNIÈRE MINUTE

Subway, première chaîne de restauration devant McDonald's



Fin 2010, le spécialiste du sandwich comptait 33 749 restaurants contre 32 737 pour le géant du hamburger. Subway dépasse donc McDonald's en nombre de restaurants mais pas en chiffre d'affaires : 15,2 milliards de dollars en 2010 pour Subway contre 24 milliards de dollars pour McDonald's.

Christophe Kelsch au Shangri-La



Il rejoint l'équipe du Shangri-La Hotel, Paris en tant que directeur du restaurant gastronomique français l'Abeille (40 couverts), dont l'ouverture est annoncée pour le 15 mars 2011. Diplômé de l'école hôtelière d'Avignon, Christophe Kelsch arrive du Ritz, où il fut directeur de l'Espadon de 2006 à 2008, après avoir supervisé la restauration de l'Hôtel Vernet, et vécu de belles expériences dans les restaurants gastronomiques du Four Seasons George V, du Plaza Athénée et du Crillon.

Le Plaza Athénée reçoit le label Entreprise du patrimoine vivant pour sa gastronomie

Le Plaza Athénée est le premier palace à avoir reçu le label Entreprise du patrimoine vivant, créé en 2006 par le ministère de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi afin de distinguer les entreprises françaises pour l'excellence de leur savoir-faire. Baccarat, Daum, Dalloyau, Boucheron, Chanel et Dior ont reçu cette distinction. Le Plaza Athénée et ses cinq restaurants dirigés par **Alain Ducasse** les rejoint.

75^e édition du 'Guide des Relais routiers'



L'édition 2011 vient de paraître. Créé en 1934, le *Guide des Relais routiers* s'enrichit d'une présentation améliorée, plus lisible, avec l'introduction de la couleur. 1 000 restaurants y sont référencés avec,

pour chacun, une fiche complète donnant l'ensemble des informations utiles, y compris les horaires et la description des parkings poids lourds et autos. Sur les 1 000 restaurants arborant le panonceau bleu et rouge, 91 se sont vu octroyer une signalétique particulière. Baptisée La Casserole, celle-ci permet de les différencier : ils proposent, en plus des traditionnels menus routiers, un menu touristique qui fait la part belle aux spécialités régionales, tout en restant abordables dans l'esprit des relais routiers. Le *Guide des Relais routiers* édition 2011 (424 pages) est en vente 19 euros TTC sur le site internet : www.boutiquedelaroute.com, en librairie ainsi que dans les Relais routiers.

UNE DÉMARCHE VOLONTAIRE

Un classement des hôtels pour mieux vendre la destination Europe

Lors d'un séminaire au Parlement européen, à Bruxelles, le 1^{er} mars, l'Hotrec, confédération européenne du secteur des hôtels, cafés et restaurants, a présenté Hotelstars Union. Ce dispositif propose un système volontaire de classement des hôtels au niveau de l'Union.



Kent Nyström, président de l'Hotrec. À sa gauche, Klaus-Heiner Lehne, eurodéputé allemand. À sa droite Markus Luthé, membre du comité exécutif de l'Hotrec.

Kent Nyström, président de l'Hotrec, qui regroupe les représentants européens du secteur des hôtels, cafés et restaurants, est fier de présenter Hotelstars Union, un système de classement des hôtels harmonisé au niveau européen auquel ont déjà adhéré une dizaine de pays européens : l'Autriche, la République tchèque, l'Allemagne, la Hongrie, la Hollande, la Suède et la Suisse, rejoints cette année par l'Estonie, la Lituanie, et la Lettonie. Ce qui représente 18 000 hôtels classés, 500 000 chambres et un potentiel de 160 000 clients. Ce partenariat repose sur une démarche volontaire des pays membres de l'Hotrec de se rallier à ce système de classification européen, lui-même établi sur la base de directives et de critères communs aux pays participants. Ce système de classification repose sur un ensemble de 270 critères, certains obligatoires et les autres optionnels pour obtenir les points requis pour chaque catégorie. Ce dispositif commun de classification est une construction dynamique, qui a pour vocation d'être régulièrement revue et développée pour répondre au mieux aux attentes et besoins de la clientèle.

L'Hotrec a adopté 21 principes régissant la mise en place et la révision des systèmes nationaux et régionaux de classement des hôtels en Europe. Ces principes sont déterminés à partir des critères des différents pays afin de dégager un dénominateur commun. Nombre d'entre eux sont déjà intégrés dans la classification française, avec un classement qui va de la 1^{re} à la 5^e étoile ; l'attribution des étoiles requiert un contrôle préalable sur place, qui doit avoir lieu périodiquement ; le système de classification doit disposer d'une certaine marge d'appréciation dans l'application des critères.

Antonio Preto, chef de cabinet du vice-président de la Commission européenne **Antonio Tajani**, a félicité l'Hotrec "pour cette remarquable contribution à l'harmonisation des critères de classement en Europe". Il a également salué "cette initiative de l'industrie hôtelière qui apporte de la clarté dans la comparaison de l'offre hôtelière européenne".

Pour le député italien **Carlo Fidanza**, "il faut conserver la diversité des différents États tout en offrant un certains niveaux de qualité en commun".

Kent Nyström a conclu les débats en annonçant que le Danemark rejoint prochainement Hotelstars Union. Avant la France ? Prenant la parole, **Laurent Duc**, président des hôteliers de l'Umih, délégué auprès de l'Hotrec, a expliqué que la France vient de réformer son propre système de classement hôtelier, il y a à peine deux ans, et attend la mise en place de sa propre classification.

Pascale Carbillet

L'Hotellerie Restauration

L'heβδο des C.H.R.

Édité par la
SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS
ET DE PÉRIODIQUES TECHNIQUES S.A.

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle
75737 PARIS CEDEX 15
Tél. : 01 45 48 64 64
Fax : 01 45 48 04 23
E-mail : journal@lhotellerie-restauration.fr

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

SERVICE JURIDIQUE
Pascale Carbillet
E-mail : pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

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



Presse PRO

BONS RÉSULTATS ET INVESTISSEMENTS RELANÇÉS

Courtepaille : un nouvel élan pour ses 50 ans

1961 : Jean Loisier inaugure le tout premier Courtepaille à Rouvray, en Bourgogne. 2011 : 222 restaurants couvrent le territoire (172 succursales et 50 franchises, et un restaurant en Pologne). 2015 : 100 restaurants de plus ?

Signée en décembre 2010, l'acquisition de Courtepaille par Fondations Capital est désormais effective. Le fonds d'investissement créé par **Xavier Marin** et **Philippe Renaud** devient l'actionnaire majoritaire de Courtepaille. Le reste du capital - 15 % des parts - est détenu par Salvepar et près de 300 collaborateurs (directeurs de restaurant et directeurs adjoints). Un rachat qui valorise l'entreprise à hauteur de 245 M€.

Courtepaille affiche en 2010 un volume d'affaires de 278,7 M€ pour 222 restaurants. Le chiffre d'affaires est en progression de 5,7 % par rapport à 2009 à périmètre comparable. Quant à la fréquentation, elle bondit de 4,4 %. Pour **Philippe Labbé**, président de Courtepaille, ces bons résultats s'expliquent par la "nouvelle dynamique créée par l'harmonisation du taux de TVA en janvier 2009, qui a permis de baisser les prix et de relancer les investissements". Le ticket moyen 2010 s'élève à 18,70 €, soit 1,10 € de moins qu'en 2008, dernière année complète avec un taux de TVA à 19,6 %.

Les investissements ont permis la reprise des ouvertures avec 8 restaurants (dont 3

en franchise) contre 4 l'année précédente. Dernier engagement du contrat d'avenir, 350 emplois ont été créés en 2010 et la formation des salariés a été renforcée via le e-learning. Dès 2009, les salaires avaient été revalorisés entre 3 % et 7 % et le régime d'intéressement basculé sur le chiffre d'affaires hors taxes. Un retour en arrière sur le taux de TVA ? Philippe Labbé ne veut pas en entendre parler : "Ce serait un suicide économique et social."

Nouvelle étape de développement

Courtepaille 2011 adopte une nouvelle identité visuelle modernisée qui souligne la spécificité de l'enseigne : le grill. On la retrouve sur tous les supports de communication, de la carte au set de table, en passant par les applications mobiles mais aussi les tenues aux couleurs du logo marron et rouge pour ses 3 700 salariés. "Un changement d'image qui s'est déployé en 24 heures sur tous les établissements entre le 30 septembre et le 1^{er} octobre dernier", rappelle Philippe Labbé.

La chaîne s'est aussi attaquée à son architecture et à sa décoration : hotte noire



Philippe Labbé, président de Courtepaille.

contemporaine mais retour du toit de chaume pour le côté chaumière douillette, création d'une signature pour les arts de la table... Des changements déjà appliqués sur les derniers restaurants ouverts à Rouen-Barentin (76), Val-de-Reuil (27), Châtelerault (86), Varennes-sur-Seine (77) et

dans le cadre de rénovations à Brie-Comte-Robert (77), Compiègne (60) et Saint-Quentin-en-Yvelines (78). L'ensemble des restaurants suivra cette nouvelle ligne.

Quant au nouveau patron, Fondations Capital, il soutient évidemment la "stratégie de poursuite de la croissance du réseau en propre et en franchise". L'objectif ? Un parc de 300 restaurants fin 2015, à un rythme d'une vingtaine par an. Une centaine de millions d'euros sera consacrée au programme d'investissements. 1 600 emplois en découleront. Courtepaille prévoit un coup d'accélérateur sur la franchise pour arriver à 90 unités, contre 50 aujourd'hui, sur un format de bâtiment solo. Pour autant, le développement en centre commercial initié en 2009 et sur les axes autoroutiers reste à l'ordre du jour. La nouveauté, c'est le test en centre-ville avec l'ouverture d'un restaurant à Caen dans 15 jours par un franchisé. Le numéro 2 du segment de la grillade étudie les différentes options. "On voit la restauration rapide qui va vers le service à table et inversement. Cela amène chaque enseigne à réfléchir, notamment à la rapidité de service", admet Philippe Labbé. **Nadine Lemoine**

UN PETIT LIVRE ROSE POUR EXPRIMER LA DIVERSITÉ DES MAISONS DU RÉSEAU

Le 'Carnet gourmand' d'Alain Ducasse

Offensive sur la promotion de la cuisine chez Châteaux & Hôtels collection avec le lancement simultané d'un guide, d'une application iPhone et d'un site internet.

Faire la promotion de la cuisine française fait partie de l'ADN du groupe Alain Ducasse", souligne **Laurent Plantier**, son directeur général. Cela prend la forme d'un petit carré de 10,5 cm de couleur rose vif, soit 256 pages présentant les 218 Tables remarquables de Châteaux & Hôtels Collection succinctement (2 ou 3 plats, quelques lignes de description de l'établissement, les prix et les infos pour réserver et se rendre sur place). "Nous n'avons pas vocation à faire un guide comme on l'entend habituellement. Ici, il n'y a pas de hiérarchie mais l'expression de la diversité des maisons dont on a envie de pousser la porte", ajoute **Alain Ducasse**. Tiré à 50 000 exemplaires distribués au sein des maisons, le *Carnet gourmand* concentre l'essentiel pour le client dans un format de poche et une présentation moderne. Un graphisme que l'on retrouve sur une applica-



Lancement du Carnet Gourmand chez Drouant à Paris avec **Alain Ducasse**, **Laurent Plantier**, **Régis Bulot**, **Antony Clémot**, **François Adamski**, **Alain Périllat-Mercerot**, **Claire Heitzler**, **Yann Plassard**, **Jacques Le Divellec**, **Michel Chabran**, **Philippe Vételé**, **Jean-Louis Nomicos**, **Frédéric Vardon**, **Richard Toix**, **David Rathgeber**, **Lionel Lévy**...

tion iPhone gratuite, Carnet gourmand, permettant une recherche par lieu, ticket moyen ou prestation hôtelière. Pour compléter le tout, un nouveau site internet (www.carnetgourmand.com) voit le jour. Les établissements y sont plus longuement décrits. Les clients y retrouvent

près de 300 recettes, des propositions de cours de cuisine, de bons plans et de séjours. Sans oublier les ventes des fameux coffrets cadeau. Rebaptisés Carnets de voyage, leur nouvelle formule L'Incontournable comprend un plat signature du chef et un verre de vin pour 70 €. **N. L.**

POUR UN TRAVAIL RÉALISÉ EN CINQ HEURES

Le Trophée national de cuisine et de pâtisserie 2011 décerné à Claude Calvet

Lundi 7 mars, dans les locaux de l'École Ferrandi à Paris, Claude Calvet, sous-chef à l'Hôtel du Palais à Biarritz (64), a remporté la 47^e édition du concours de l'Académie culinaire de France.

Le jury, présidé par **Martial Enguehard**, MOF Cuisine et composé de 16 chefs, a couronné le travail de **Claude Calvet**. En 5 heures, le sous-chef de l'Hôtel du Palais à Biarritz a réalisé un Tournedos de merlu de ligne en croûte au beurre d'escargot, jambon ibérique et écailles de pommes de terre vitelotte, piquillos farcis aux légumes paysans, carré de jambonnettes de grenouilles à la poitrine de porc fumée, charlotte de pointes d'asperges blanches et

vertes parfumées à la truffe, jus de merlu et sauce suprême de grenouille. Pour le dessert, il présenta une Couronne de choux croustillants à la marmelade d'orange sanguine et bergamote sur crumble de chocolat Valrhona glacé d'un crémeux gianduja orange, sauce chocolat guanaja.

À la seconde place, **François Eustache**, sous-chef à l'Hôtel The Westin Paris - Vendôme (75), a également remporté le grand prix Michel Malapris (meilleure garniture) et le Prix Marnier Lapostolle (meilleure pâtisserie). En



Gérard Dupont, président de l'Académie culinaire de France et **Claude Calvet**, vainqueur 2011.

3^e place, **Benoît Carcenat**, sous-chef à l'Hôtel de Ville de Crissier (Suisse), décroche le grand prix de technologie Servair. Ce fut également l'occasion de mettre en avant une relève très motivée, composée de jeunes apprentis de Ferrandi, chargés de seconder les candidats. Le prix du Meilleur commis a été remis à **Gautier Kandin**. À l'issue de ce Trophée 2011, le gagnant Claude Calvet et le prochain lauréat du Trophée national de cuisine et de pâtisserie 2012, seront invités à participer à la demi-finale du Trophée Passion.

LES VOTES SONT OUVERTS JUSQU'AU 10 JUILLET

Lancement du concours national du Meilleur hôtel et du Meilleur restaurant

Hôteliers, restaurateurs, voulez-vous savoir ce que vos clients pensent de vos établissements ? En lançant la première édition de ce concours, Charles Bourdin, fondateur de la société Qualitélis, souhaite donner la parole aux clients.

Ce sont les clients qui désigneront les vainqueurs du concours national du Meilleur hôtel et du Meilleur restaurant. Ils s'exprimeront à la suite de leur séjour dans un hôtel ou un restaurant et ils voteront sur la base de différents critères. Pour les hôtels, seront notés l'accueil, le service, les rapports qualité-prix et design-décor. Concernant les restaurants, seront pris en compte les rapports qualité-prix et design-décor, mais aussi la carte des vins, les plats, les desserts, le service. Deux catégories ont été prévues pour les hôtels : Charme (2 et 3 étoiles) et Luxe (4 à 5 étoiles). Pour les restaurants : Bonnes tables (brasserie, restaurants, bistros gourmands) et Restaurants gastronomiques (tous les étoilés Michelin). La société Qualitélis, experte en processus de fidélisation client, va coordonner ce concours basé sur les retours clients. Chaque participant installera la solution Qualitélis via internet et enverra un questionnaire de satisfaction en ligne à ses clients suite à leur venue. La participation au concours des hôteliers ou restaurateurs devra se faire sur une durée de six à douze semaines et ils devront avoir collecté un minimum de 100 questionnaires remplis sur la période. Pour chaque catégorie de vote, l'établissement ayant le pourcentage de satisfaction cumulé le plus élevé durant la période du concours remportera le



Charles Bourdin, fondateur de la société Qualitélis et du concours national du Meilleur hôtel et du Meilleur restaurant.

trophée correspondant. Et celui qui aura le meilleur score sur l'ensemble des critères sera le gagnant dans la catégorie Meilleur hôtel ou Meilleur restaurant.

Le groupe Deloitte participera au processus de vérification et à la validation des résultats qui resteront confidentiels et seuls les établissements gagnants seront mis en avant. Par ailleurs, chaque participant devra s'acquitter de 50 € de frais de dossier. Les prix récompensant les restaurants seront remis lors du Forum national de la restauration qui se déroulera à l'occasion du festival les Étoiles de Mougins, mi-septembre. En ce qui concerne les hôtels, la remise des prix aura lieu début octobre, à l'occasion du Forum national de l'hôtellerie. Le concours national du Meilleur hôtel et du Meilleur restaurant est ouvert depuis le 23 février et jusqu'au 10 juillet 2011.



Inscriptions : www.tropheesclients.com

AVEC UN CHIFFRE D'AFFAIRES PROGRESSANT DE 14,6 %

Bon départ 2011 pour Club Med

Repositionné sur le haut de gamme, le groupe repart à la hausse, grâce à une politique de développement reposant essentiellement sur des villages gérés en contrats de management.

Club Med : Bilan du chiffre d'affaires du 1 ^{er} trimestre 2011*				
	en millions d'euros	1 ^{er} trimestre 2011 / 1 ^{er} trimestre 2010	2010	2011
Europe	200		222	+ 11,5 %
Asie	42		53	+ 25,9 %
Amériques	51		62	+ 21,3 %
CA total Villages	295		336	+ 15,3 %
CA promotion immobilière	2		0	
CA total Groupe	295		337	+ 14,6 %
				+ 8,9 %

La stratégie haut de gamme réussit au Club Méditerranée, qui voit ses résultats repartir à la hausse, avec un chiffre d'affaires (CA) progressant de 14,6 % pour les trois premiers mois de 2011 (du 1^{er} novembre 2010 au 31 janvier 2011). Sur la même période, le CA villages augmente de 9,5 %, à taux de change constant, en raison de la hausse de la fréquentation et de celle du prix moyen. Le groupe a augmenté son offre de 4,5 % grâce à l'ouverture des sites à 4 et 5 tridents de Sinai Bay et Yabuli, à la commercialisation des villas Albion, et à la réouverture de Cap Skirring. Les clients des villages haut de gamme (74 % de la clientèle) sont en hausse de 22 % (+ 36 000 clients). Les premiers résultats de l'exercice montrent une augmentation de l'Ebitda (revenus avant intérêts, impôts, dotations aux amortissements et provisions sur immobilisations) de 2 points. Parallèlement, le partenaire chinois Fosun a augmenté sa participation dans le capital de Club Med à hauteur de 10 %, afin de l'aider dans son développement en Chine.

Des baux non renouvelés

Le Club Med continue à privilégier le contrat de management à la propriété. Ainsi, en 2010, deux contrats signés sur quatre l'étaient sous cette forme. En 2012, les 2/3 du parc devraient être classés en 4 voire 5 tridents. Parallèlement, le Club a décidé de ne pas reconduire le bail des villages ne correspondant plus à ses standards : le village Athenia en Grèce (2 tridents) et celui des Ménuires (3 tridents). Le groupe a lancé début février la commercialisation de son village écologique de Valmorel, classé 5 tridents. Enfin, face à la situation politique en Tunisie et en Égypte, le Club Med a dû fermer plusieurs de ses villages, qui ont rouvert entre le 26 février et le 5 mars. Cette fermeture temporaire ne devrait pas affecter, selon le groupe, le résultat opérationnel courant (ROC).

Évelyne de Bast

UNE ACTIVITÉ TOURISTIQUE À L'IMPORTANCE CROISSANTE

Les restaurants de plage défendent leur coin de sable

La Grande-Motte (34) À l'occasion du Salon international des plages, le président de la FNPR (Fédération nationale des plages restaurants) a rappelé les enjeux économiques des changements législatifs concernant le littoral.

Pour la seconde édition du Salon international des plages au palais des congrès de La Grande-Motte (34), du 1^{er} au 3 mars 2011, les organisateurs ont été agréablement surpris par l'affluence. Le succès de cette manifestation réunissant 120 exposants, exclusivement dédiée à un public de professionnels 'de la plage' (hôteliers, restaurateurs, fournisseurs...), prouve à lui seul l'importance croissante de l'activité touristique sur le littoral français. Pour René Colombar, président de la Fédération nationale des plages restaurants (FNPR), le salon de la Grande-Motte était donc une occasion unique de rappeler les enjeux économiques de ce segment soumis à des contraintes particulières. Principale préoccupation du moment : le projet de modificatif du décret Plages du 26 mai 2006, prévoyant la limitation d'occupation commerciale à 20 % du domaine maritime. La FNPR ne conteste pas cet aménagement législatif, mais demande simplement à ce qu'il soit respecté. "Les modalités d'application conduisent à certaines aberrations, puisqu'on s'aperçoit que certaines zones du littoral se retrouvent avec un taux d'occupation de 8 à 10 % de l'espace maritime, comme c'est le cas dans le Sud-Est, explique René Colombar. À Nice par exemple, la zone commerciale exploitée risque d'être réduite à 17 % du domaine maritime, ce qui supposerait la suppression d'un millier de matelas et de 50 emplois directs !"



René Colombar : "Éviter certaines aberrations relatives à l'acquisition du littoral".

Le président de la FNPR a exposé ses inquiétudes au secrétaire d'État au tourisme, Frédéric Lefebvre, à l'occasion du rendez-vous organisé au ministère le 22 février dernier. René Colombar a pu faire valoir les efforts des professionnels pour élever les standards de l'offre, et donc l'image du territoire où ils exercent, à travers notamment l'adoption de la marque Qualité Tourisme. Une dizaine de plages de Ramatuelle, Antibes et Juan-les-Pins ont déjà obtenu ce label. C'est une reconnaissance supplémentaire, et un argument en faveur des stations du littoral qui plaident pour une ouverture à l'année.

Francis Matéo

"Certaines zones du littoral se retrouvent avec un taux d'occupation de 8 à 10 % de l'espace maritime", estime René Colombar, président de la Fédération nationale des plages restaurants (FNPR).



“LE SECTEUR DU TOURISME RESTE MON SECTEUR DE CŒUR”

André Marcon, un hôtelier à la tête des chambres de commerce et d'industrie

Frère du chef 3 étoiles Régis Marcon, André a été élu le 22 février président de l'Assemblée des chambres françaises de commerce et d'industrie (ACFCI). Il succède à Jean-François Bernardin, qui a occupé ce poste durant dix ans. Rencontre.



André Marcon, nouveau président de l'Assemblée des chambres françaises de commerce et d'industrie : “Le tourisme est fédérateur”.

André Marcon n'est pas un homme timide, mais c'est un homme modeste. De sa nomination en tant que délégué consulaire en 1985 jusqu'à son élection, le 22 février, comme président de l'Assemblée des chambres françaises de commerce et d'industrie (ACFCI), il parle de son ascension comme d'une série de rencontres et de hasards. En 1995, il entre à l'ACFCI et travaille sur des dossiers transversaux (création d'entreprise, international) : “Le tourisme n'était pas [mon] chantier principal ; en revanche c'est par ce secteur que j'ai connu les chambres de commerce et que je me suis fait connaître.” Il devient par la suite membre de la commission tourisme de la CCI Le Puy-Yssingieux,

puis grimpe dans la hiérarchie des chambres consulaires auvergnates. Aujourd'hui aux commandes de plus de 800 000 entreprises de commerce, 500 000 entreprises de tourisme, et environ 100 000 entreprises industrielles et de sous-traitance, André Marcon affirme qu'il ne développera pas de secteur prioritaire dans sa prochaine mandature. En revanche : “le secteur du tourisme reste [s]on secteur de cœur”. C'est un domaine, en effet, où les enjeux sont élevés : “Nous allons porter nos efforts sur deux chantiers importants : les normes hôtelières et les problèmes de rénovation des hôtels liés aux contraintes de sécurité et d'accessibilité. L'attente des entreprises est énorme, elles sont désespérées devant l'urgence des mises aux normes et souhaitent pour la plupart l'appui des CCI. Elles nous ont délivré trois messages qui vont être la base de notre stratégie :

- 1 - les aider à [rendre compréhensibles] les textes et les réglementations administratives. C'est ce que nous ferons, par exemple en faisant passer des pré-audits aux entreprises pour les mises aux normes ;
- 2 - leur servir d'intermédiaires auprès des collectivités locales, des institutions financières et des grands donneurs d'ordre, par exemple en multipliant les contacts avec la Caisse des dépôts et Oséo ;
- 3 - leur apprendre à travailler ensemble, en mettant en place des réseaux d'entreprises.” Un domaine qu'André Marcon connaît bien, via son groupement Auberges de pays, cédé récemment aux Logis. “Mais cette fois, il ne s'agit pas de créer des réseaux où toutes les entreprises se font concurrence, mais bien de créer des réseaux transversaux, avec des thématiques généralistes.”

Le tourisme : un secteur fédérateur

Le nouveau président de l'ACFCI n'oublie pas l'industrie ou le commerce. “Le tourisme peut être fédérateur car c'est un secteur transversal par nature.” Se voulant prudent et pragmatique, André Marcon souhaite renforcer l'effet terrain, sans forcément ajouter de nouveaux moyens à ceux qui existent déjà : “Il ne s'agit pas de débloquer de nouveaux crédits, l'argent est rare, il faut être économe, efficace et utiliser la compétence des gens.” Son mode d'action : utiliser des méthodes déjà testées dans le domaine de la qualité ou à l'international et qui lui ont réussi : “Nous sommes reconnus pour notre compétence et sommes chefs de file pour animer les réseaux européens sur la qualité.”

André Marcon souhaite enfin renforcer la communication des chambres de commerce : “Nous devons valoriser [nos actions] qui réussissent et le faire savoir.” Il en a fait l'un des axes stratégiques de sa mandature. Espérons que l'effort portera ses fruits, car “il est dommage que les chantiers sur lesquels nous sommes très forts ou des rapports sur lesquels nous avons mis beaucoup de matière grise, comme le rapport Michaud sur la pérennité des entreprises”, soient laissées lettre morte, alors que ce dernier est d'un intérêt vital pour toutes les entreprises. Par cette valorisation plus forte du tourisme, André Marcon souhaite aussi montrer que ce secteur est un enjeu majeur pour le pays et peut aider à favoriser la croissance nationale. **Évelyne de Bast**

PIERRE ALFONSI “NE VEUT RIEN LÂCHER”

Opération musclée contre le paracommercialisme

Aix-en-Provence (13) Les patrons de bars et de discothèques partent en lutte contre les 24 établissements vendant de l'alcool sans licence IV. Sont en cause également les 8 épicerie qui distribuent de l'alcool après 21 heures. Jeudi 4 mars, ils ont organisé une manifestation pacifique contre un café ‘hors-la-loi’.



Jean-Paul Franceschi, Pierre Alfonsi et Jean-Paul Bonnet préparant l'opération : “nous ne lâcherons pas l'affaire. Le paracommercialisme met en danger nos établissements et pousse à l'alcoolisation des jeunes”.

Pierre Alfonsi, président de l'Umih 13, Jean-Paul Bonnet, président de la section aixoise et Jean-Paul Franceschi, président des bars, cafés et discothèques aixois, ne baissent pas les bras. Après avoir gagné la bataille judiciaire contre le Set Club, condamné pour ‘vente d'alcool sans licence IV’, ils partent en guerre contre 24 établissements. “Ils vendent de l'alcool sans licence, se transforment en discothèques ou bars clandestins après 22 heures et jusqu'à plus de 3 heures du matin, sans contrôler le bruit et la sécurité, sans vérifier l'âge des clients, sans déclarer leur personnel ni leur chiffre d'affaires. Et, sans payer la TVA, l'ex-taxe professionnelle, la SPRE, etc.” Pour eux, la coupe est pleine d'autant que le phénomène s'est emballé. “Si nous ne faisons rien, les établissements hors-la-loi pourraient atteindre le nombre de 50, voire 100”, assène Jean-Paul Bonnet. Et Pierre Alfonsi de poursuivre : “Les caisses

sont vides et de nombreux jeunes se sont endettés pour acheter des affaires. La montée du paracommercialisme leur porte un grave préjudice et menace les emplois.” Il ajoute : “les établissements en règle sont soumis à tous les contrôles. Pourquoi la loi ne s'applique-t-elle pas à tous de la même manière ?” L'Umih 13 s'attaque aussi, dans la foulée, à tous les vendeurs à domicile (pizzas, sushis...) proposant des boissons fortes sur leurs dépliants. Enfin, ils militent pour l'application de l'arrêté municipal interdisant la vente d'alcool à emporter de 21 heures à 8 heures du matin que bravent pourtant 8 épicerie.

‘Descente pacifique’

Pour obtenir gain de cause, l'Umih a organisé une ‘descente pacifique’ dans un établissement ‘illégal’ du centre-ville dont la soirée avait été annoncée sur Facebook. Une vingtaine de patrons de bars et de discothèques étaient de la partie. Mais, averti dans la journée, le gérant avait fait disparaître les alcools forts ! Une

mise en scène qui ne trompait personne car des étudiants affirmaient que, d'ordinaire, “ils pouvaient commander tout type d'alcool.” “Nous ne vous lâcherons pas, nous reviendrons tous les jours”, affirmait Jean-Paul Franceschi avant de partir avec ses troupes. Selon Pierre Alfonsi, “cette opération a porté ses fruits. Elle a montré aux autorités et aux établissements que nous étions soudés et que nous ne lâcherions jamais l'affaire.” Reçu le lendemain avec ses responsables par le sous-préfet, le commissaire de police et l'adjoint chargé de la sécurité, il a eu gain de cause. “Les gérants des établissements litigieux seront convoqués et des contrôles de police et de l'inspection des impôts seront organisés.” Il ajoute : “le combat continue. Je dépose une plainte collective auprès du tribunal et lui demande de désigner un huissier.” Nommé responsable Umih de la lutte contre le paracommercialisme, Pierre Alfonsi entend enfin dupliquer l'exemple aixois au niveau national.

Dominique Fonseca-Nathan

Troisième convention des chefs de cuisine des Grandes Étapes françaises



Premier plan : Pierre Traversac (président Grandes Étapes françaises), Benoît Tessier (Le Prieuré), Rémi Besozzi (directeur du château de Gilly). Richard Prouteau (château d'Artigny), Olivier Hubert (château d'Esclimont), Guillaume Dallay (Le Choiseul), Régis Guilpain (Le Domaine de Beauvois), Guillaume Hannauer (château d'Isenbourg), Yannick Mattern (château de l'île), Éric Manent (château de Divonne), Jean-Alain Poitevin (château de Gilly).

Les chefs de cuisine du groupe hôtelier Grandes Étapes françaises se sont réunis au château de Gilly (21), en présence du président Pierre Traversac. Après l'analyse des résultats 2010, les trois jours de la convention ont permis de faire un point sur la réglementation HACCP, un rappel sur les formations techniques et la législation sociale. Christopher Terleski, consultant en hôtellerie-restauration, est intervenu sur la conception

de l'offre et l'organisation de la production. Et les grandes orientations de la politique restauration en 2011 ont été définies.

Durant la convention, les chefs ont été conviés au château d'Entre-Deux-Monts pour une découverte de la truffe de Bourgogne puis ont participé à une dégustation de vins régionaux, sous la houlette de Michel Smolarek, ancien sommelier du château de Gilly. Un grand moment de convivialité.



LA BOURSE

B. Loiseau

- 5,36 % ↓

Groupe Flo

+ 9,94 % ↑

Sodexo

- 0,88 % ↓

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 21-02 ET
LE 07-03-11

PLUS D'UN ÉTABLISSEMENT SUR CINQ AMÉLIORE LA QUALITÉ DE SES ACHATS

Bilan positif de la baisse de la TVA au 4^e trimestre 2010

Près d'un an et demi après la baisse de la TVA à 5,5 % dans la restauration, le cahier d'étude CHD Expert continue de s'intéresser aux répercussions de cette mesure auprès des professionnels de la restauration à table.

Selon les informations issues des baromètres trimestriels de la restauration réalisés par CHD Expert depuis avril 2009, 86 % des restaurateurs sont globalement satisfaits de la baisse de la TVA mais s'inquiètent d'une possible augmentation du taux pour le secteur. 49 % des établissements ont profité de cette baisse pour recruter du personnel, contre seulement 35 % un an auparavant. Un tiers des

restaurateurs interrogés continuent à communiquer sur la baisse des prix relative à la diminution du taux de TVA sur leurs cartes. Enfin, plus d'un établissement sur cinq a profité de cette mesure pour améliorer la qualité de ses achats alimentaires.

Selon **Nicolas Nouchi**, directeur général de CHD Expert France : "Malgré la satisfaction générale ressentie, les restaurateurs interrogés sont agacés de la mauvaise communication faite sur leur activité, alors que pour certains établissements la baisse de la TVA a représenté une vraie démarche de promotion positive. Les informations issues de notre [échantillon] confirme l'utilisation de la TVA pour du recrutement, ce qui symbolise également une situation de reprise en plusieurs étapes."

LES VENTES SOUS ENSEIGNES ONT PROGRESSÉ DE 8,7 % EN 2010

Dominique Giraudier : "Les deux ans de crise nous ont permis de construire un nouveau Flo"

Chiffre d'affaires et bénéfices en hausse, Groupe Flo a profité de la crise pour réviser sa stratégie et établir un nouveau plan d'attaque : Hippopotamus en tête d'affiche et une politique de prix agressive.

Tous les indicateurs sont passés au vert indiquant la sortie de la crise. C'est le résultat d'un travail de fond qui a duré deux ans pour préparer un nouveau démarrage. Nous avons obtenu des résultats concrets", explique **Dominique Giraudier** lors de la présentation des résultats 2010 de Groupe Flo. Les ventes sous enseignes - chiffre d'affaires (CA) consolidé de Groupe Flo et chiffre d'affaires des franchisés - progressent de 8,7 %, soit 570,8 millions d'euros. Quant au résultat net, il a été multiplié par plus de 2,5, soit 15,3 millions d'euros. 2010 a été marquée par 4 ouvertures en propre et 17 en franchise. 16 de ces 21 ouvertures portaient l'enseigne Hippopotamus. "Hippopotamus (280,7 M€ de CA en 2010) est notre marque phare. Nous concentrons notre développement sur cette 'star' qui sera le McDo de la restauration à table", soutient le directeur général de Groupe Flo. Fin 2010, l'Hexagone comptait 150 Hippopotamus et l'objectif est de doubler la mise d'ici à cinq ans. Le groupe table sur 25 ouvertures en 2011. L'ar-



Dominique Giraudier : "Sur Hippopotamus et Tablapizza, nous avons encore un tiers de volume à reconquérir pour retrouver le niveau d'avant la crise."

rêt du développement de la marque Bistro Romain est maintenu. Les restaurants passent progressivement sous pavillon Hippopotamus (une dizaine cette année), ce qui améliore nettement leur rentabilité. À Bordeaux, en trois mois, le nombre de clients de l'ancien Bistro Romain reconfiguré en Hippopotamus a doublé, et il a augmenté de 60 % dans celui de Lyon-Part Dieu. Tablapizza (CA de 33 M€) et Taverne de Maître Kanter (CA de 60,7 M€) sont des 'relais de croissance' dont le développement en franchise est prioritaire. Une dizaine d'ouvertures est programmée en 2011. "Sur Hippopotamus et Tablapizza, nous avons encore un tiers de volume à reconquérir pour retrouver le niveau d'avant la crise. Pour les brasseries [CA : 94,6 M€, NDLR], la remontée est plus lente. Elles sont rentrées les dernières dans la crise et seront les dernières à en sortir", commente Dominique Giraudier.

"Une vraie sensibilité liée à la baisse des prix"

De plus, un indicateur donne de l'espoir au groupe : la hausse de la consommation le soir en

semaine et le week-end. Les clients reviennent pour ces 'moments plaisir', ce qui confirme la sortie de crise. La politique de réduction des prix a joué, semble-t-il, un grand rôle. "Les consommateurs ont aussi beaucoup évolué. On a repéré une vraie sensibilité liée à la baisse des prix que nous avons pu réaliser grâce à la baisse de la TVA, dit **Éric Vincent**, directeur de la restauration de Groupe Flo. Nous avons testé, par exemple, la baisse des prix des formules. On a gagné 10 % de clients supplémentaires sans perdre sur la clientèle qui choisit à la carte. Dans d'autres sites, nous avons réduit le prix des produits plaisir haut de gamme, comme les viandes de race, et nous avons enregistré un bond de 30 %. Notre politique agressive de baisse des prix s'est traduite par une relance commerciale." "Nous allons investir dans tous les outils qui permettent de mieux comprendre le comportement des consommateurs, ajoute Dominique Giraudier. Ce travail a déjà été effectué par la grande distribution ou les hôteliers. C'est à notre tour." Parmi ses projets, Groupe Flo annonce un "programme de fidélité innovant sur Hippopotamus" d'ici à la fin de l'année.

Nadine Lemoine

Groupe Flo fin 2010

Enseignes	Nombre de restaurants	dont en franchise
Hippopotamus	150	62
Bistro Romain	29	3
Tablapizza	28	9
Taverne de Maître Kanter	40	35
Brasseries	33	17
Concessions	16	12
Total	296	126

Red d'Hippo

La version urbaine et restauration rapide d'Hippopotamus est en test au Cnit La Défense (92) depuis le mois de décembre. Un second Red d'Hippo devrait ouvrir ses portes dans l'année à Paris. Repas en trente minutes sur place ou vente à emporter de hamburger frais au menu.

LES INDICATEURS RESTENT CEPENDANT ENCOURAGEANTS POUR 2011

La restauration commerciale marque le pas en 2010

Selon la société d'études marketing NPD Group, le marché a encore baissé en fréquentation en 2010. La dépense moyenne par personne, elle, reste stable.

Le marché de la restauration commerciale en France a diminué de - 0,5 % en fréquentation en 2010 par rapport à 2009, selon une étude réalisée par NPD Group. Pour rappel, le marché avait déjà subi en 2009 un recul des visites de - 1,2 % par rapport à 2008. Parallèlement, la dépense moyenne par personne est restée stable par rapport à 2009. **Christine Tartanson**, directrice de la division Foodservice de NPD Group, précise : "En 2010 nous avons vécu une 2^e année de recul sur le marché. On note toutefois que la fréquentation est redevenue positive sur les 3^e et 4^e

trimestres et que la province s'en sort mieux avec une fréquentation en hausse sur l'année (+ 1,6 %)." La restauration à table (cafés-bars-brasseries, restauration à thème et non thématique) subit encore un recul des visites de 2,3 % par rapport à 2009. Toutefois, la dépense moyenne par personne est redevenue positive au 3^e trimestre et progresse légèrement en 2010 soit + 0,2 % par rapport à 2009 (12,60 €). Dans le secteur de la restauration rapide (fast-foods, vente à emporter, livrée, sandwicheries, boulangeries, traiteurs, GMS, cafétérias), une amélioration est visible depuis le 3^e trimestre, avec notamment une fréquentation et une dépense moyenne positives,

respectivement + 0,2 % et + 0,4 % en 2010 par rapport à 2009.

Parmi les critères de choix d'un établissement, la notion de prix a progressé de la 4^e à la 3^e place en 2010 par rapport à 2009. Les autres critères déterminants pour les consommateurs restent l'habitude, la qualité des produits et la notion de plaisir. Selon **Christine Tartanson** : "Les consommateurs veulent désormais se faire plaisir tout en surveillant les dépenses. Ils sont devenus plus réceptifs aux prix pratiqués et aux offres commerciales. Ce sera l'un des leviers à prendre en compte par les restaurateurs et les industriels en 2011."

EN BREF

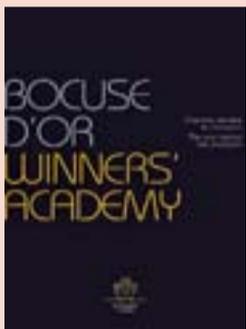
Gérard Dupont réélu à la tête de l'Académie culinaire de France



Gérard Dupont assure un nouveau mandat de quatre ans.

Président de l'Académie culinaire de France depuis 1997, **Gérard Dupont** reprend du service pour quatre ans. Né le 10 novembre 1942 à Nogent-sur-Seine (Aube), il embrasse, à 13 ans, la carrière de cuisinier à l'hôtel de l'Aigle Noir à Fontainebleau. Trois ans plus tard, il officie dans la brigade du Pré Catelan puis au Fouquet's, avant de partir à Mexico pour l'ouverture du Fouquet's ; il est nommé chef de cuisine à 26 ans. De retour en France, il participe à l'ouverture de plusieurs restaurants et, en 1978, rejoint la Compagnie internationale des wagons-lits, en qualité de conseiller auprès de la direction. Depuis 1997, il préside l'Académie culinaire de France, association créée en 1883 dont le but est de faire rayonner l'art culinaire français. L'Académie compte 40 membres titulaires et 40 membres émérites, ainsi que 600 membres auditeurs ou associés en France et 600 à l'international.

Le livre des chefs lauréats du Bocuse d'or



La Bocuse d'or Winners' Academy publie 34 chefs, 34 recettes, à l'occasion du Bocuse d'or 2011. Ces recettes, créées par les chefs lauréats du Bocuse d'or, sont le plus souvent volontairement accessibles à tout un chacun. Elles sont accompagnées de conseils d'accords mets et vins du sommelier **Jacques Orhon**, et d'une présentation du parcours de chaque chef. L'ouvrage bilingue français-anglais est vendu 15 euros + frais de port sur le site www.academie-bocusedor.com ou sur demande, par email : catherine.guerin@academie-bocusedor.com.

Sodexo renouvelle son contrat avec les marines

"Nous sommes très heureux que les marines nous aient renouvelé leur confiance", a déclaré **Michel Landel**, directeur général de Sodexo. L'entreprise a remporté un contrat d'une durée allant jusqu'à huit ans portant sur les services de restauration sur 31 bases des marines aux États-Unis, soit un contrat qui représente jusqu'à 926 millions de dollars de chiffre d'affaires sur toute la période.

154 PAYS PRÉSENTS

Le Festival du livre culinaire remet ses Gourmand Awards

Paris (XIX^e) Pendant quatre jours, du 3 au 6 mars, au 104, les amateurs de cuisine ont côtoyé les chefs et les professionnels de l'édition qui présentaient leurs nouveautés et best-sellers.

En France, en 2010, on compte 1 756 nouveautés ou nouvelles éditions de livres consacrés à la cuisine (source : *Livres Hebdo/Electre*), soit une progression de 4 % par rapport à l'année 2009. Mais la deuxième édition du Festival du livre culinaire, avec **Alain Dutournier** pour président d'honneur, ne se limitait pas à l'Hexagone. 154 pays ont répondu présent. Au 104, lieu culturel parisien, les stands des maisons d'édition exposaient le meilleur de leur production en français, anglais, russe, chinois... Un marché pas comme les autres où les livres de chef jouxtent ceux consacrés au vin ou à la cuisine quotidienne. Outre la découverte des ouvrages, les visiteurs avaient le choix : séances de dédicaces, démonstrations culinaires dans deux grandes cuisines accueillant des chefs français et internationaux, expo des collages d'**Alain Passard**, dégustations de cuisine malaisienne, ou de guimauves et chocolats réalisés sur place



Le Festival du livre culinaire ou Cookbook Fair au 104 à Paris pour découvrir les nouveautés éditoriales.

par des élèves du lycée de Guyancourt... Et puis, il y eut la cérémonie des Gourmand World Cookbook Awards qui récompense les meilleurs livres de cuisine et du vin. Parmi les vainqueurs : *1 canard 2 Daguin* (Éditions Sud Ouest), *Cuisine Best of - Le Grand Livre d'Alain Ducasse* (Alain Ducasse Éditions), *Pâtisserie Sweet Marx* (Le Rouergue), *Japon*, **Kaori Endo** (Éditions de la Martinière), *Faim de Mer*, **Patrick Jéfroy** (Glénat), **Alain Passard**, *Collages et recettes* (Alternatives), *Encyclopédie du cho-*

colat Valrhona, de **Frédéric Bau** (Flammarion)... et pour le vin : *100 bouteilles extraordinaires*, **Michel-Jack Chasseuil** (Glénat), *Crus classés du Médoc*, **Pierre Le Hong** et **Eric Bernardin** (Éditions Sud Ouest), *Le Grand Larousse du vin* (Larousse), *Les Plus Grands Vins d'Europe*, **Deborah Rudetzki** et **Philippe Martineau** (Flammarion)... Une cérémonie qui a aussi rendu hommage à deux grands cuisiniers et auteurs, **Alain Dutournier** et **Jacques Le Divellec**.

Nadine Lemoine

Émilie et son professeur **Frédéric Peltier** du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Saint-Quentin-en-Yvelines.



LA VILLE A REÇU LE SOUTIEN DE NICOLAS SARKOZY

Les chefs se mobilisent pour la candidature d'Annecy 2018

Un dîner de gala a été réalisé par quatre étoilés de la région : Laurent Petit, Georges Paccard, Vincent Lugrin, Sophie Bise.

La ville d'Annecy, qui porte la candidature de la France pour l'organisation des Jeux olympiques et paralympiques d'hiver en 2018, a reçu le soutien de **Nicolas Sarkozy**. Le président de la République, accompagné de plusieurs ministres, s'est rendu en Haute-Savoie afin de rencontrer les membres de la commission d'évaluation du comité international olympique. Le midi, le déjeuner a été servi à l'Auberge du Père Bise à Talloires avec **Sophie Bise** et le soir, un dîner de gala s'est déroulé dans le grand salon de l'hôtel de ville d'Annecy. Pour cette occasion, quatre chefs étoilés de la région ont conçu un menu d'exception pour encourager 'Annecy 2018' : **Laurent Petit**, Clos des Sens (Annecy-le-Vieux), **Georges Paccard**, La Ciboulette (Annecy), **Vincent Lugrin**, Belvédère (Annecy), et **Sophie Bise**, Auberge du Père Bise. Les chefs étaient également accompagnés de **Daniel Viret**, traiteur à Annecy. De cette collaboration est né un dîner gastronomique en quatre temps : Laurent Petit avait préparé un Relief de légumes accompagné de jambon de Savoie et tome au rabot, Sophie Bise a pro-



Les chefs et leurs équipes mobilisés pour Annecy 2018.

posé son fameux Gratin d'écrevisses patte rouge façon Marguerite Bise. Pour continuer, un Carré de cochonnet laqué au citron de Menton, polenta au beaufort et lard paysan de Georges Paccard. Vincent Lugrin, quant à lui, a concocté le dessert, un Moelleux au chocolat en croustillant et panacotta au Gépépi des Aravis.

143 ÉTABLISSEMENTS DANS 23 PAYS

57^e édition du guide des Grandes Tables du Monde

Pour sa 57^e édition, le guide 2011 *Les Grandes Tables du monde* s'est enrichi de 6 nouveaux membres : **Bruno Oger**, Villa Archange au Cannet (06), **Philippe Etchebest**, Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion (33), **Pierre Carrier** et **Pierre Maillet**, Restaurant Albert 1^{er} à Chamonix (74), **Andréa Berton**, Il Ristorante Trussardi alla Scala à Milan (Italie), **Lisl Wagner-Bacher** et **Thomas Dorfer**, Landhaus Bacher à Mautern (Autriche) et **Armin Leitgeb**, Restaurant Les Amis à Singapour. Le



Alain Pégouret, chef du Laurent, en démonstration de sa recette extraite du livre *Recettes de chefs pour 3 petits gourmets* présenté au Festival du livre culinaire au 104 à Paris.

guide 2011 compte désormais 143 belles maisons dans 23 pays.

Tiré à 150 000 exemplaires et distribué au sein des établissements, il a trouvé un bon complément avec l'application iPhone lancée au printemps dernier (25 000 téléchargements). En parallèle, le livre *Recettes de chefs pour 3 petits gourmets* (Flammarion), destiné aux parents qui s'intéressent à l'éveil gustatif de leurs enfants et illustré par **Nicole Lambert** avec ses célèbres triplés, connaît un beau succès en librairie. 80 chefs de l'association ont participé à cette œuvre commune.

"LA TRANSMISSION AVANT TOUT"

MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE : CHRISTIAN TÊTEDOIE DÉVOILE SON PROGRAMME

Le bureau de l'association a d'ores et déjà désigné son nouveau président qui sera officiellement en place à l'occasion du congrès des MCF, mi-mars à Paris. Le chef lyonnais ne manque pas d'idées pour l'avenir.

Le chef lyonnais **Christian Têtedoie** découvre les Maîtres cuisiniers de France par **Joseph Delphin**, son maître d'apprentissage à Nantes, qui était membre du bureau. Il a intégré l'association en 1998, deux ans après son titre de Meilleur ouvrier de France. En 2000, il entre au bureau, en charge de la communication, puis devient trésorier et enfin vice-président : "Pour moi le rôle des Maîtres cuisiniers de France, c'est avant tout la transmission. C'est ce qu'ont voulu nos pairs à travers un club élitiste qui entend promouvoir l'art culinaire français. C'est ce qui m'intéresse le plus. S'il faut rester attentif à ce qui se passe, il ne faut surtout pas perdre nos racines."



Christian Têtedoie est le nouveau président des MCF.

L'Hôtellerie Restauration : Quelle sera la ligne directrice de votre programme ?

Christian Têtedoie : Je suis avant tout un homme d'action et j'ai effectivement envie de mettre certaines choses en place. J'ai pourtant encore quelques interrogations. Par exemple, il existe au sein des Maîtres cuisiniers de France une certaine disparité, j'ai l'idée de faire en sorte que tout le monde trouve son intérêt au sein de l'association. Je veux suivre un fil conducteur pour valoriser tout cela et pour que chaque adhérent en tire quelque chose.

Cela ne passe-t-il pas par un rappel de quelques principes fondamentaux ?

Tout à fait. Le point commun de tous les Maîtres cuisiniers de France c'est qu'ils se lèvent le matin pour faire les achats, sont

dans leur cuisine et font un excellent travail. Il est important de le faire savoir davantage. Je pense qu'il est bon de profiter de la distinction du repas à la française par l'Unesco pour enfoncer le clou : ce doit être un garde-fou à la malbouffe ! Il existe des gens de niveaux culinaires différents au sein de l'association mais cela ne doit pas être un handicap dans la mesure où, comme je l'ai énoncé, leur point commun est de faire leur cuisine.

Pourrez-vous mener à bien ce projet présidentiel tout seul ?

Je n'en ai pas l'intention et j'entends bien

m'appuyer sur les gens d'expérience qui sont dans l'association, sur leur sagesse et leur expérience qui me seront précieuses. J'ai quatre ans de mandat devant moi et je sais que l'exercice est compliqué. Je dois pourtant aller vite et je me donne un an pour lancer les grandes actions. Je sais que je peux compter sur une équipe qui défend les mêmes idées et les mêmes valeurs. Et je suis ravi d'enregistrer l'arrivée d'une femme au sein du bureau : la nomination d'**Anne Ernwein**, une vraie passionnée, est une première.

Justement, davantage de femmes au sein des Maîtres Cuisiniers de France et davantage d'adhérents : cela fait-il partie de votre programme ? Qui peut,

aujourd'hui, adhérer à l'association ?

Nous devons effectivement recruter et nous accueillerons une douzaine de nouveaux membres à l'occasion du congrès. Dans l'absolu, tout cuisinier qui fait son métier peut postuler à travers une lettre de motivation. Il doit obtenir des parrainages, avant que des enquêtes ne nous permettent de déterminer si le candidat s'engage sur les principes que nous défendons, en particulier la formation. C'est très important : la formation et le souci de transmission doivent être les valeurs d'une association qui doit rester "la bannière la plus étoilée du monde", comme l'avait dit le cabinet du président Reagan lors d'un voyage d'une délégation des MCF aux États-Unis.

Propos recueillis par Jean-François Mesplède

Les dix présidents des MCF

Créée statutairement en 1951, l'Association des maîtres-queux compte 115 adhérents en 1960. Elle est présidée par **Armand Froissand**, cofondateur avec **Claudius Richard**, **Jean Nougarede** et **Lucien Ogier**.

En 1962, **Lucien Ogier** devient président : il le restera pendant dix ans : c'est sous son mandat qu'en 1967 l'Association des maître-queux devient Association des maîtres cuisiniers de France.

En 1974, **Alexis Tingaud** occupe le fauteuil présidentiel jusqu'en 1982, date à laquelle **Paul-Louis Meissonnier** prend sa place : il reste jusqu'en 1988, année de l'élection, pour deux ans, de **Roger Roucou**.

Jean Schillinger (1991-1995), **Jean Bordier** (1996-1997), **Fernand Mischler** (1997-1999) et **Michel Blanchet** (2000-2011) se sont succédé à la présidence, avant l'arrivée de **Christian Têtedoie**.

"L'OCCASION DE SE FROTTER À LA NOUVEAUTÉ", POUR ÉRIC GIRARDIN, 1 ÉTOILE 'MICHELIN'

La Flammée des chefs se décline en deux versions

Strasbourg (67) et Kaysersberg (68) Deux restaurants et deux équipes de chefs étoilés : pour la 4^e année consécutive, le chef Olivier Nasti invite ses confrères à venir décliner le produit phare de ses restaurants : la tarte flambée, ou flammenkueche.

Chez les Nasti, on dit tarte 'flammée', traduction littérale de flammenkueche et façon aussi de se démarquer. Car les restaurants Flamme&Co, au-delà des produits nobles et des recettes originales, sont de véritables machines marketing. Ovni à la campagne, le restaurant de Kaysersberg, au cœur de la route des vins haut-rhinoise, est l'occasion d'une vraie sortie, souvent en famille. Son atmosphère design mais chaleureuse, tournée vers le four à bois en témoigne. L'étage, réservé à l'apéritif et à l'après-repas, conserve cette chaleur, mâtinée d'une ambiance très lounge, animée par un DJ le week-end. Son petit frère strasbourgeois, ouvert l'été dernier, est plus vaste, plus new-yorkais, toujours sur deux étages. Et la clientèle y vient en complément de soirée. Les trois associés, qui possèdent les deux endroits, ont dû s'adapter : le chef et MOF **Olivier Nasti** (Le Chambard à Kaysersberg, 1 étoile Michelin), son frère **Emmanuel**, architecte et sommelier, et **Olivier Lammert** qui assure la direction exécutive des deux établissements.

Menu de 5 tartes flambées

Tous les ans, les trois hommes organisent la Flammée des chefs. Ils invitent des toques étoilées pour créer un menu

Emmanuel et Olivier Nasti, accompagnés d'**Eric Girardin**, posent avec la Flammée mignon de porc bardé, lard paysan fumé, carottes glacées, miel et anis vert et son jus corsé, créée par le chef de la Casserole.

de 5 tartes flambées : une nature, trois salées et une sucrée. Il sera proposé pendant trois semaines (28 € hors boissons). Profitant des deux ambiances, ils ont décidé cette année de doubler l'opération. À Strasbourg, **Éric Girardin** (La Casserole à Strasbourg, 1 étoile Michelin) l'a débütée, il sera suivi de **René Fieger** (Umami à Strasbourg, 1 étoile) et de **Jean-Georges Klein** (L'Arnsbourg à Baerental en Moselle, 3 étoiles). À Kaysersberg, **Bernard Leray** (la Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val, 1 étoile), **Marc Haerberlin** (L'Auberge de l'III à Illhaeusern, 3 étoiles) et **Jean-Luc Brendel** (La Table du Gourmet à Riquewihr, 1 étoile) se succéderont.

"C'est très ludique", répondent ensemble Bernard Leray et Éric Girardin. "La cuisine est un jeu, surenchérit Bernard Leray. J'aime tester toutes les techniques de



cuissons et celle du four à bois est l'occasion de faire des essais et de se frotter à la nouveauté. C'est aussi pour ce genre de défis et de plaisirs que j'aime faire mon métier." Souvent, les chefs déclinent des recettes emblématiques présentes à leur carte. L'opération s'achèvera fin avril.

Flora-Lyse Mbella

BILAN D'UNE ÉDITION RÉUSSIE

Le salon Sandwich & Snack Show 2011 a fait le plein

Pendant deux jours, du 2 au 3 mars, le pavillon de Paris, porte de Versailles, a accueilli tous les acteurs du monde du snacking ; avec en plus cette année, la 1^{re} édition du salon Parizza, pour compléter l'offre. Innovations, tendances... le secteur de la restauration rapide et nomade est en pleine ébullition.

Organisés par Reed Expositions, les deux jours du salon Sandwich & Snack Show 2011 ont attiré nombre de visiteurs à la recherche de nouveautés et de rencontres sur un marché en plein essor. Avec près de 300 exposants, les 10 000 visiteurs attendus ont pu flâner sur l'espace des expositions et découvrir un parcours riche en animations. À commencer par le Snacking des chefs, parrainé par **William Ledeuil**, et vrai succès du salon : 10 chefs s'y sont succédé afin de mettre en scène des idées snacking. Sans compter que, autre nouveauté cette année, **William Ledeuil** et **Gilles Choukroun** ont cuisiné sur le vif des produits sélectionnés dans le salon. **Corinne Ménégau**, directrice du salon, résume le programme : "Chaque année, le salon Sandwich & Snack Show présente toutes les innovations dans le domaine de la restauration rapide et de la consommation nomade. Mais, pour cette 12^e édition, nous nous sommes axés plus particulièrement sur la partie tendance : identifier les tendances en matière d'alimentaire, avec par exemple le design des emballages, l'ultra-snack - tout ce qui concerne la portabilité maximale pour permettre la consommation en marchant - ; également beaucoup de retour aux sources avec les pro-



Porte de Versailles, à Paris (XV^e), la 12^e édition du Sandwich & Snack Show a attiré une foule conséquente.

duits du terroir, l'authenticité, les aliments sains, qui sont effectivement, aujourd'hui, les produits leaders du snacking."

Les tendances en première ligne

Parmi les rendez-vous à ne pas manquer cette année figurait notamment le Laboratoire de tendances, en partenariat avec Cate Marketing (agence spécialisée dans la consommation alimentaire, la cuisine et le goût) et France Snacking. Cet espace d'animation avait pour vocation d'illustrer les grandes tendances

du moment en matière de produits alimentaires, interprétées in situ par 5 traiteurs et 5 boulangers. L'occasion de découvrir le savoir-faire de ces corps de métiers, et leur intérêt pour la vente à emporter, qui représente souvent pour eux un véritable levier de chiffre d'affaires. Cate Marketing a aussi dévoilé son carnet de tendances, un outil pour comprendre les axes de développement du marché de la restauration rapide et de la vente à emporter. En parallèle, un parcours innovations avec les 175 produits du moment

a permis aux visiteurs de visualiser les tendances de demain. Pas moins de 13 conférences étaient au programme autour de thèmes comme la nutrition (lire page 10), le marché de la pizza, le halal, le commerce de proximité... Sans oublier le salon Parizza, dont la première édition se tenait en parallèle (voir ci-dessous), afin de compléter le panel de la restauration snacking.

"Le rôle des chefs est important"

Et la 13^e édition ? "Elle aura lieu les 15 et 16 février 2012, toujours porte de Versailles, avec la présence du salon Parizza. Concernant les animations, nous continuerons dans le prolongement de cette année, notamment avec l'espace Snacking des chefs, car je pense que le rôle des chefs est important aujourd'hui, en terme de qualité, pour la restauration rapide - le laboratoire de tendances en a largement confirmé le besoin. Nous nous attarderons plus sur la partie pizza - avec davantage de concours", conclut **Corinne Ménégau**.

Hélène Binet

Vidéos Cécile Charpentier

LA PIZZA, PARTENAIRE ET VOISIN DU SANDWICH & SNACK SHOW

Les 10 meilleurs pizzaiolos du France Pizza Tour réunis

Parallèlement à la 12^e édition du Sandwich & Snack Show, le salon Parizza a accueilli une cinquantaine de pizzaiolos, le 3 mars dernier, pour la grande finale du France Pizza Tour. Au terme de cette journée, les 10 meilleurs ont été récompensés.

Le marché de la pizza avait besoin d'un salon pour bénéficier d'une véritable identité et d'une plus forte visibilité. Un quart des visiteurs souhaitaient une offre pizza sur le salon Sandwich & Snack Show. Pour cette première édition Parizza, nous avons souhaité organiser la grande finale du France Pizza tour, pour y apporter une vraie dynamique", raconte **Julien Panet**, directeur de l'Association des pizzérias françaises. Une cinquantaine de pizzaiolos s'affrontait sur cette grande finale. La règle du jeu ? Présenter une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29 cm, avec les ingrédients de son choix. L'épreuve était rythmée par des démonstrations de pizza acrobatique. Les trois critères de notation : 45 % de la note pour le goût, 45 % pour la cuisson et 10 % pour la préparation devant le four (aisance, timing, hygiène, tenue, étalage). **Fabien Martin**, champion du monde de pizza à New York et à Naples - parrain du France Pizza Tour -, et **Rabah Zaoui**, champion de France de la Pizza par étapes 2010, ont remis le premier prix à **Martin Lambert**, suivi de **Jordan Thomas**, en seconde position, et **Yann Le Droguen**, troisième finaliste.



De g. à d., **Jordan Thomas**, le 2^e lauréat, **Martin Lambert**, le meilleur pizzaiolo 2011, et le 3^e **Yann Le Droguen**.

H. B.

Les autres lauréats

4^e : **Benoit Chardon**

5^e : **Thierry Roselet**

6^e : **Nabil Berrahmane**

7^e : **Tom Delahaye**

8^e : **Cyrille Méline**

9^e : **Benjamin Launey**

10^e : **Laurito Cosmino**

ÊTES-VOUS SÛR DE L'EFFICACITÉ ET DE LA QUALITÉ DE SERVICE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

QUALI CONSO

Propose de mettre son expérience à votre service afin d'évaluer, diagnostiquer et optimiser la qualité de service de votre établissement.

Avec des moyens simples et efficaces :

- audit ;
- visite mystère ;
- conseils ;
- réalisation et application de procédures ;
- formation de vos équipes.

Un bilan personnalisé vous est offert.

Prenez rapidement contact avec :
Marie Salvage au 06 25 11 73 74
marie.salvage@yahoo.fr

DANS LE CADRE DU SNACKING DES CHEFS

Mathieu Pawlak : une autre vision de la cuisine halal

Pendant le Sandwich & Snack Show 2011, 10 chefs se sont succédé sur l'espace parrainé par William Ledeuil. Le salon est l'occasion de proposer leurs idées snacking autour du thème du packaging. Aperçu d'une démonstration de Mathieu Pawlak qui présentait sa vision du halal l'une des tendances du moment.



Mathieu Pawlak livre sa vision du snacking : "C'est l'univers le plus abordable de la restauration, en termes de prix et de localisation. On y retrouve une clientèle très diversifiée en attente d'un service rapide et d'une addition raisonnable." Converti à l'islam depuis dix ans, il participe en 2010 à l'ouverture du restaurant-lounge Le Paris à Savigny-le-Temple (77) en tant que chef de cuisine. Il y décline une cuisine traditionnelle française version halal. "Le halal n'étant pas lié à une tradition culinaire spécifique, il est possible de proposer une cuisine halal asiatique, européenne, maghrébine ou africaine."

"Une forte demande"

"La demande de plats élaborés avec des produits halal est en forte augmentation, et cela dépasse l'univers du snacking pour arriver dans celui de la cuisine traditionnelle et, demain, celui de la gastronomie", poursuit le jeune chef.



Mathieu Pawlak sur l'espace Snacking des chefs au salon Sandwich & Snack Show 2011 a proposé une Tartin'flette (où les lardons de porc sont remplacés par la volaille) et Pana Cotta au lait de coco sur émulsion de mangue à la menthe fraîche.

Mais qu'entend-on par halal ? Le terme se rapporte au principe islamique qui stipule que "tout aliment est halal sauf ce qui est interdit", à savoir : le sang, la viande porcine, l'alcool, la viande d'un animal dont l'abattage n'est pas conforme au rituel islamique.

À l'occasion du Salon du sandwich, Mathieu Pawlak a proposé 2 recettes halal : Tartin'flette (où les lardons de porc sont remplacés par la volaille) et Pana Cotta au lait de coco sur émulsion de mangue à la menthe fraîche (gélatine remplacée par de l'agar-agar, gélifiant naturel). "Je sou-

haite avant tout reproduire des plats français - car c'est ma culture -, mais selon le process halal. Il y a une forte demande aujourd'hui en France, mais surtout peu d'endroits qui proposent une cuisine halal. C'est pourquoi je m'investis beaucoup dans cette démarche", conclut Mathieu Pawlak. **Hélène Binet**

Les invités du snacking des chefs

- Idée Bentobox, avec le chef **Sakura Franck** (Sous les Cerisiers, Paris VI°) ;
- Idée Restauration collective à emporter, avec le chef **Vincenzo Battafarano** (3CERP, chefs et cuisiniers des collectivités de l'enseignement des régions de France) ;
- Idée Le Coffret sandwich, par **Christian Rey** (Elomat Receptions)
- Idée Le Chef fait son marché, avec le chef **William Ledeuil** - Ze kitchen Gallery, Paris VI°) et **Gilles Choukroun** (MBC, Paris XVII°) ;
- Idée Gourmande, avec **Hermance Carro** (Le Relais, Seillans, 83) ;
- Idée Pizza, avec **Fabien Martin** (champion du monde de pizza) ;
- Idée Verte, avec **Pascal Favre d'Anne** (Le Favre d'Anne, Angers, 49) ;
- Idée Halal, avec **Mathieu Pawlak** (Le Paris, Savigny-sur-Orge, 77)
- Idée Club sandwich, avec **Federica Mancioffi** (Caffè dei Cioppi, Paris XI°).

EN BREF

Gira Conseil sort l'édition 2011 de l'indice jambon-beurre



À l'occasion du Sandwich & Snack Show, Gira Conseil, spécialiste de l'accompagnement marketing en consommation alimentaire hors domicile, a lancé la 3^e édition de son "Indice jambon-beurre". Le chiffre d'affaires du marché de la restauration rapide s'élève à 31,2 milliards d'euros, soit une croissance de 58,4 % depuis 2004. Quelles sont les tendances actuelles ? En décembre 2009, le prix du sandwich jambon-beurre était de 2,57 €. En 2010, il est tombé à 2,52 €. À quoi est due cette baisse ? Entre 2008 et 2010, l'indice jambon-beurre recule même de 4,91%. Pour plus d'informations sur cette étude (sommaire, tarifs, bons de commande), contacter la société Gira Conseil par mail : info@giraconseil.fr

CE QUE FAIT LA RESTAURATION RAPIDE POUR L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE DE SES MENUS

La nutrition : un enjeu de santé publique... et de communication

À l'occasion du Sandwich & Snack Show, l'agence Nutritionnellement a dévoilé les résultats de son baromètre nutritionnel de la restauration rapide 2011. Un bon moment pour revenir sur les efforts nutritionnels engagés depuis cinq ans dans les enseignes de restauration rapide mais aussi de pointer du doigt les éléments insuffisamment développés qui pourraient garantir un plus grand équilibre dans nos menus.

En 2010, la nutrition semble avoir été un peu délaissée par certains acteurs de la restauration rapide au profit d'un marketing basé sur les préoccupations environnementales, constate **Audrey Aveaux**, directrice de l'agence de conseil Nutritionnellement. D'autres acteurs ont heureusement déclenché des démarches nutritionnelles, mais celles-ci ne sont pas encore visibles par les consommateurs. Espérons qu'elles le seront très prochainement et que nutrition et environnement trouveront logiquement une façon de cohabiter à moyen terme.

Selon l'étude, l'intégration de fruits et légumes se confirme dans le secteur du snacking : 84 % des établissements de restauration rapide en France continuent de proposer des fruits ou leurs équivalents sans sucres ajoutés. De la même façon, alors qu'en 2009, 84 % des établissements inscrivait des portions de légumes à leur carte, ils sont 94 % à le faire en 2010.

Des contrastes entre chaînes et indépendants

Autre tendance remarquée : les critères nutritionnels progressent à la fois chez les indépendants et les chaînes. Quels sont-ils ? L'offre gratuite de pain, la présence de laitages nature, la préparation de sandwiches à la demande, l'offre de portions de légumes seuls, et la possibilité de composer un menu équilibré avec les formules menus adultes. Néanmoins, pointe l'étude de Nutritionnellement, d'autres critères demeurent insuffisamment pris en compte, indépendants et chaînes confondus : la mise en avant d'une charte nutrition, l'absence de panures et de fritures, la présence d'au moins

30 % de fruits ou équivalents dans les desserts...

Pour ce qui est de proposer une offre 'nutritionnellement correcte', les indépendants restent incontestablement plus dynamiques que les chaînes. Ce qui s'explique probablement par le fait que ces dernières rencontrent davantage de contraintes d'approvisionnement par rapport à leurs volumes. Ainsi, entre 2009 et 2010, la présence de laitages écrémés ou demi-écrémés a y chuté de 30 % à 14 % dans les établissements de chaînes alors même qu'elle progressait parallèlement de 36 % à 50 % au sein des établissements indépendants. De même, entre 2009 et 2010, la proportion des établissements indépendants proposant à leur carte au moins 2 produits de la mer différents a augmenté de 68 % à 75 %, alors qu'elle décroissait, de 30 % à 23 %, dans les établissements de chaînes.

Ne pas miser uniquement sur les tendances du moment

En revanche, les indépendants restent encore peu conscients des enjeux liés à la communication nutritionnelle, contrairement aux chaînes. En 2010, 63 % des établissements de chaînes indiquaient les valeurs nutritionnelles des produits à la portion au sein de leurs restaurants, et 12 % proposaient des pictogrammes sur leur carte afin d'aider les consommateurs dans leurs choix nutritionnels. En comparaison, le score des établissements indépendants stagne à... 0 %.

"Nous constatons que la majorité des enseignes de restauration rapide veulent désormais améliorer l'équilibre alimentaire et la santé de leurs

convives. Mais pour cela, ils ne doivent pas uniquement miser sur les produits tendance du moment - produits bio, faits maison, 'naturels'... -, car ceux-ci sont souvent gras et sucrés. Le référencement de ces produits en versions plus légères et dans des formats plus adaptés aux besoins nutritionnels des Français serait judicieux", explique Audrey Aveaux. Alors que le programme national nutrition santé recommande la consommation d'au moins 5 fruits et légumes par jour (une consommation encore insuffisante puisqu'elle se rapproche davantage en moyenne de 3,5), et que les Français fréquentent de plus en plus les lieux de restauration rapide ; l'implication nutritionnelle des enseignes de restauration rapide constitue décidément un véritable enjeu de santé publique.

H. B.

Comment a été réalisée l'étude de l'agence Nutritionnellement

Le Baromètre nutritionnel de la restauration rapide porte sur un échantillon de 40 établissements en France dont 20 établissements indépendants et 20 établissements de chaînes. L'enquête a été réalisée par l'agence (visites, tests de livraisons...) de janvier à décembre 2010. Les résultats obtenus sur l'échantillon sont extrapolés à l'échelle française grâce aux informations de 2009 sur la répartition des indépendants et des chaînes en France données par Gira Foodservice.

EN BREF

Ben s'affiche sur la campagne 2011 des Logis

Depuis le 21 février 2011, les Logis ont lancé une puissante campagne d'affichage, signée Ben ; une collaboration étonnante dans l'univers du tourisme. La campagne est déployée dans près de 100 villes françaises pour célébrer le renouveau de la marque. La collaboration avec l'artiste Ben a donné naissance à 3 créations originales au ton décalé et en accord avec les valeurs du réseau. "Une campagne qui repositionne les Logis dans un axe de modernité et qui a pour but la conquête d'une clientèle plus jeune", souligne **Jacqueline Roux**, présidente des Logis.

Nomination d'un médiateur auprès des hôtels en difficultés aux Antilles

François Baroin, ministre du Budget, **Marie-Luce Penchard**, ministre chargée de l'Outre-Mer et **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, ont annoncé dans un communiqué commun avoir confié à **Alain Bodon**, inspecteur général des finances, une mission de médiation sur la situation financière des structures hôtelières en Guadeloupe et en Martinique. La durée maximale de cette mission est fixée à six mois. La Guadeloupe et la Martinique ont connu au début de l'année 2009, en pleine saison touristique, un mouvement social contre la vie chère qui avait fait fuir la clientèle vers d'autres destinations plus tranquilles des Caraïbes.

Alain Bodon interviendra auprès des entreprises hôtelières qui le souhaitent pour les aider à trouver des solutions d'exploitation, commerciales et financières pérennes, en lien avec l'ensemble de leurs partenaires économiques et, le cas échéant, les autorités publiques.

Accor s'engage dans le nouveau classement hôtelier

La direction hôtellerie France d'Accor s'apprête à soumettre au nouveau classement hôtelier l'ensemble de ses 1 400 établissements, a annoncé le groupe. Les objectifs de classement des différentes marques du groupe :

- Sofitel, Pullman et MGallery : 5 étoiles ;
- Novotel, Suite Novotel et Mercure : 4 étoiles ;
- ibis et all seasons : 3 étoiles ;
- Etap Hotel : 2 étoiles ;
- hotelF1 : 1 étoile.

Pour aider les hôteliers du groupe dans leurs démarches de classement d'ici à juillet 2012, la direction de l'hôtellerie France a mis en place une structure et une équipe dédiées. L'audit sera structuré autour de 4 thématiques : les équipements, les services au client, l'accessibilité aux personnes en situation de handicap et le développement durable.

FORT DE SES 177 PRINTEMPS

Les Bergues-Four Seasons Hôtel, joyau du patrimoine genevois

Le plus ancien palace suisse est un véritable monument. Retour sur l'histoire d'un bâtiment qui réserve plus d'une surprise.

Premier palace de la ville, l'hôtel des Bergues est une véritable institution à Genève. Les rénovations ont toujours été réalisées dans le respect des lieux. En 2005, d'importants travaux sont confiés à l'architecte d'intérieur **Pierre-Yves Rochon**. Cinq ans plus tard, en 2010, une nouvelle tranche est entreprise avec un agrandissement de 5 000 m². De quoi permettre la création d'un spa de 1 000 m², de 18 chambres et suites et le réaménagement de 21 chambres existantes, dont l'ouverture est prévue cette année.

"Style épuré et dépouillé"

Si ses heures de gloire ont marqué la ville, ce palace fut construit à l'origine dans un quartier en réhabilitation. Car Genève n'a pas toujours été la place cosmopolite et sereine que l'on connaît. Jusqu'au premier quart du XIX^e siècle, la rive droite, aujourd'hui si cotée, est restée un quartier de manufactures, abritant de malodorantes 'indienneries' (atelier de teinture). Mais l'arrivée du premier bateau à vapeur en 1823 va changer les choses. La ville ne peut accepter la mauvaise image que donne le quartier. Un plan de rénovation est donc lancé, et de nouveaux quais tracés. Pour accueillir cette clientèle touristique, il fallait un hôtel. En 1829, il est décidé de construire un hôtel simple, de "style épuré et dépouillé" (donc néoclassique), à cet emplacement. Il sera inauguré dix ans plus tard.

À ce bel établissement, il fallait un nom. Les Genevois avaient l'habitude d'appeler l'endroit Clébergue, ou Ber-

Les Bergues jouissent d'un emplacement exceptionnel sur les quais.



gues, du nom de **Hans Kleberger**, ancien propriétaire du terrain, un lettré, ami d'**Erasmus**. Son fils Hans a vendu le site à la ville. Le célèbre pont, qui enjambe le Rhône, destiné à contribuer à l'essor de la ville, portera le même nom. Inauguré le 1^{er} mai 1834, le plus grand hôtel de Suisse est destiné à abriter plusieurs magasins et cafés-restaurants qui feront les belles heures de la ville. Lors de l'installation de la Société des nations, l'hôtel des Bergues devient le siège de la délégation française. **Aristide Briand** y tient de nombreuses négociations. Les historiens estiment d'ailleurs que celles-ci ont eu une influence plus importante sur les relations internationales, que les sessions officielles tenues au palais des Nations. Les Bergues restent un palace dont les murs auraient sans doute bien des secrets d'État à livrer.

Fleur Tari

WWW.FOURSEASONS.COM/GENEVA

LUMIÈRE MÉDITERRANÉENNE ET HAUTE TECHNOLOGIE

Le Monte-Carlo Beach, une signature dans l'art de vivre

Monaco Plusieurs fois primé, l'hôtel rouvre ses portes et prévoit de nouvelles offres détente et bien-être, dont des ateliers culinaires avec le MOF Jean-Claude Brugel.

Le Monte-Carlo Beach Relais & Châteaux a ouvert ses portes le 3 mars, couronné de nouveaux lauriers. Cet hôtel historique (il date de 1929) revisité et entièrement repensé par le groupe Monte-Carlo SBM en 2009, année de son accession à Relais & Châteaux, a en effet reçu le Grand prix 2010 du Meilleur hôtel de charme en Europe. En janvier, il a également obtenu, à New York, la médaille d'argent de la 54^e Adrian Awards competition pour la qualité de son marketing numérique et de ses relations publiques. Pour **Bernard Lambert**, directeur général du groupe, "ces reconnaissances récompensent un établissement qui allie lustre d'antan, modernité et qui est désormais en parfaite adéquation avec les meilleurs standards internationaux, notamment avec sa classification 5 étoiles. Nous appliquons cette politique d'optimisation à l'ensemble de notre parc hôtelier, en mettant plus particulièrement l'accent cette année sur la notion d'art de vivre".

Le Beach et sa piscine olympique : luxe d'antan et modernité.



Ateliers culinaires

Pour la saison 2011, le Monte-Carlo Beach, qui compte 40 chambres et suites (selon la saison, de 315 à 845 € pour les chambres, de 550 à 1 265 € pour les junior suites et 940 à 2 350 € pour les suites) va mettre en pratique cette philosophie avec de nouvelles offres. L'esprit reste celui d'un hôtel repensé par l'architecte-designer **India Mahdavi** : couleurs douces, lignes et perspectives, lumière méditerranéenne et haute technologie. La gastronomie y trouve une place privilégiée avec **Jean-Claude Brugel**, chef exécutif des cuisines et du restaurant Elsa, qui aura à sa charge cette année

l'organisation d'ateliers et de cours thématiques avec dégustation dispensés au Deck pour 130 € par personne. Il a mis également au point de nouvelles recettes, telle la Fondue de langouste aux parfums d'Elsa. Enfin, le groupe Monte-Carlo SBM met l'accent sur le spa La Prairie, près de la piscine olympique de l'hôtel (un hammam et trois cabines intérieures), en déclinant le savoir-faire des thermes marins de Monte-Carlo, avec de nouveaux soins traditionnels issus de techniques marocaines.

Jacques Gantié

WWW.MONTE-CARLO-BEACH.COM



LA BOURSE

B. Loiseau	- 5,36 %	↘
Groupe Flo	+ 9,94 %	↗
Sodexo	- 0,88 %	↘

ENTRE LE 21-02
ET LE 07-03-11

UN SYSTÈME RÉVOLUTIONNAIRE

RevPAR Guru développe sa méthode de Revenu Management

Jean-François Mourier et Bruno Pérez, créateurs de RevPAR Guru, ont mis au point une nouvelle approche de la gestion hôtelière informatisée inspirée des méthodes des salles de marchés.

Avec l'importance croissante prise par internet dans la réservation des chambres et la gestion des prix, il devient de plus en plus difficile pour les hôteliers de s'y retrouver sans utiliser de RMS (Revenue Management System). Or ces systèmes sont bien souvent vieillissants : basés sur le seul historique des prix relevés au fil des années, ils ne tiennent pas compte de l'évolution constante du marché. C'est donc une approche nouvelle, basée sur la concurrence et l'évolution du marché que développe aujourd'hui RevPAR Guru, une société basée à Miami, créée et pilotée par **Jean-François Mourier**, président, et **Bruno Pérez**, vice-président. Cette méthode est inspirée des salles de marchés et appliquée à l'hôtellerie. Pour répondre à la demande fluctuante du marché "il faut aujourd'hui être connecté en temps réel, avec un système automatisé, déclare Bruno Pérez. Dans les systèmes antérieurs, il existe des plages horaires importantes d'environ seize heures, entre le moment où l'on ferme le système le soir, après sa journée de travail, et le moment où on le rallume pour remettre les données à jour. Ceci peut provoquer des distorsions très graves avec la demande réelle, surtout en période de crise, et l'on peut se retrouver avec



Jean-François Mourier (à gauche), et Bruno Pérez.

des prix trop élevés ou trop bas." La solution trouvée par les deux Français réside en un système dont les informations statistiques (taux d'occupation, conditions extérieures du marché...) sont renouvelées toutes les dix minutes, 24 heures sur 24.

"Chaque dollar investi rapporte 8 dollars à l'hôtelier"

Le système RevPAR Guru intègre également les OTA ('Online Travel Agencies', les agences de réservations en ligne), les GDS ('Global Distribution Systems', et

les systèmes de réservation centralisés), ce que ne faisaient pas les anciens systèmes RMS, d'après RevPAR Guru. Le nouveau dispositif va même jusqu'à gérer la place des hôtels sur les pages des OTA, un emplacement primordial qui conditionne souvent le prix. "Il vaut mieux pour un hôtelier être placé en haut d'une page avec un prix plus élevé qu'en bas avec un prix plus faible", précise Jean-François Mourier. RevPAR Guru propose une formule tout compris, "car tout est intégré dans un seul système", s'enthousiasme Bruno Pérez. Pour l'hôtelier, c'est la garantie, selon Jean-François Mourier, que "chaque dollar investi rapporte 8 \$ à l'hôtelier". À condition toutefois que l'hôtelier reste crédible et pratique une politique de prix acceptable. RevPAR Guru garantit même "dans certains cas, jusqu'à 15 fois le montant", à condition toutefois de respecter certaines clauses du contrat. Enfin, les créateurs ont voulu un système facile d'utilisation. "L'hôtelier choisit simplement ses paramètres et les modifie quand il le souhaite en les insérant dans un extranet", explique Jean-François Mourier. Le système va alors modifier automatiquement ses prix en fonction des nouveaux paramètres. Pour RevPAR Guru, le système est simple, efficace et rémunérateur car "il joue sur deux variables essentielles en hôtellerie, les taux d'occupation et les prix moyens, pour atteindre le meilleur RevPAR, tout en intégrant la dimension OTA et autres GDS."

Évelyne de Bast



www.revparguru.com

Les systèmes proposés

- Gestionnaire de système de prix revenue management
- Gestion des réseaux de vente (GDS, OTA, Booking Engine)
- Moteur de tarification compétitif alimenté par un algorithme sophistiqué
- Contrôle de l'inventaire
- Distribution GDS
- Optimisation du positionnement sur les pages web des OTA

Au final, RevPar Guru analyse constamment le marché pour anticiper l'offre et la demande.

- Chaque dollar investi rapporte 8 dollars à l'hôtelier
- L'hôtelier joue sur deux variables essentielles : le taux d'occupation et les prix moyens afin d'obtenir le meilleur RevPar.

WWW.REVPARGURU.COM

UNE RELATION ÉTROITE ENTRE FRANCHISEUR ET FRANCHISÉ

Akena s'installe à Caudry

Caudry (59) Ce nouvel établissement devrait être suivi prochainement par deux ouvertures, à Valenciennes et Agen (47).

Cela fait maintenant six mois que **Séverine et Philippe de Roeck** sont propriétaires et gestionnaires de l'hôtel Akena City Caudry près de Cambrai (59). L'établissement, installé au cœur d'une zone commerciale, proche du musée de la Dentelle et du musée Matisse, séduit autant une clientèle d'affaires en semaine que de tourisme et d'événementiel le week-end. Malgré une ouverture récente, le taux d'occupation de l'établissement atteint déjà les 50 %, en constante progression. Avec un prix moyen de 50 € (3 saisons de tarifications), l'établissement affiche 2 étoiles mais propose à ses clients tout le confort d'une chambre 3 étoiles. D'une surface minimale de 16 m², les chambres sont équipées d'écrans plats, d'une climatisation réversible et d'un accès wifi gratuit. Le confort n'a pas été oublié : la largeur standard des lits doubles est de 160 cm, garnis avec une literie de qualité. Les fenêtres en triple vitrage permettent d'isoler autant de la température que du bruit. La salle de bain est spacieuse avec sa douche d'angle. Le lavabo, encastré dans un plan de toilette, permet aux clients de déposer leurs effets personnels. Parmi les prestations déterminantes pour la clientèle : un parking fermé et sécurisé 24 heures sur 24. Étant situé à proximité d'une offre importante et variée de restauration, l'hôtel propose uniquement un petit-déjeuner sous forme de buffet. Cet établissement de 49 chambres sur deux étages propose deux chambres accessibles aux personnes à mobilité réduite. Les deux salles de séminaire peuvent servir autant à des réunions de travail, qu'à des réunions familiales.

Une enseigne qui accompagne ses franchisés

L'hôtel Akena City de Caudry est aussi le fruit d'une rencontre entre le couple de Roeck et la chaîne Akena. Avec une première expérience dans la grande distribution, Séverine et Philippe de Roeck n'avaient pas vocation à devenir hôteliers. En revanche, ils connaissaient bien cette zone commerciale, et son potentiel. Convaincus de

Akena City Caudry : 49 chambres sur deux étages, dont deux chambres accessibles aux personnes à mobilité réduite.



L'opportunité d'y installer un hôtel, ils ne souhaitent pas se lancer seuls dans cette aventure et ont retenu les hôtels Akena. Le couple a pu ainsi bénéficier de la structure de la chaîne en matière de conseil et d'assistance à la construction (plan, technique, sécurité incendie, accessibilité, normes de classement). Si la chaîne met l'accent sur la qualité des prestations, elle privilégie aussi les actions de formation de ses candidats investisseurs. Ainsi, les époux de Roeck ont reçu une formation théorique à leur nouveau métier, suivie d'une mise en situation dans un établissement de Nevers.

Pascale Carbillat

Franchise expo Paris

Le salon se tiendra du 20 au 23 mars 2011 à la porte de Versailles (Paris, XV^e). Si vous désirez vous lancer dans la création d'entreprise en franchise, ou si vous êtes intéressés par de nouveaux concepts, ne manquez pas le Salon de la franchise, qui réunit 450 franchiseurs représentant 70 secteurs d'activités. Vous pourrez y retrouver les hôtels Akena Hall 3, stand N 12.

WWW.FRANCHISEPARIS.COM

UN HÔTEL ET UNE RÉSIDENCE S'AJOUTENT AU PARC EXISTANT

Toulouse s'équipe en hébergement 4 étoiles

Deux établissements, aux noms évoquant deux pionniers de l'aviation et situés en centre-ville, renforcent le créneau haut de gamme dans la Ville rose.

Toulouse accueille deux nouveaux hébergements classés 4 étoiles. Gérés sous la marque Privilege Hotels & Resorts, les deux établissements, un hôtel et une résidence, situés en centre-ville renforcent le créneau haut de gamme de la ville. Le Mermoz, totalement rénové, associe le contemporain et l'Art Déco comme un clin d'œil à l'Aéropostale. Les 52 chambres sont disposées autour d'un patio intérieur. Le Mermoz propose également un espace détente, une salle de fitness, un hammam et un jacuzzi. L'Appart-hôtel Clément Ader est lui situé à proximité de la place du Capitole. Les travaux ont été confiés à l'architecte **Pascal Merz** et au cabinet de design Catugier pour la décoration intérieure. Les appartements sont ultra design avec cuisine à l'américaine, et grandes terrasses. Enfin, l'Appart-Hôtel propose en équipements complémentaires piscine extérieure chauffée, salle de musculation et salon lounge.

É. de B.

L'hôtel Mermoz.



EN BREF

Évolution des prix: la profession en ligne avec l'indice Insee

Alors que l'évolution générale des prix a reculé de -0,2% au mois de janvier, la ligne 'hôtellerie cafés restauration' fait légèrement mieux avec -0,4%, selon l'institut national de la statistique et des études économiques. Cette belle performance - le double de l'indice général - confirme la modération de la profession dans l'évolution de ses tarifs. Ce qui se traduit également par une évolution sur douze mois de +1,3%, alors que l'indice général sur la même période accuse une progression de +1,8%.

Saison hivernale peu satisfaisante selon l'Umih

La saison hivernale 2011 n'est pas, jusqu'à présent, satisfaisante pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration, annonce l'Umih. Pour 79% des hôteliers, la saison sera moins bonne qu'en 2010 avec une baisse effective des réservations d'environ 5 à 10% pour 30% d'entre eux. La clientèle française continue de réduire ses dépenses et le retour des clientèles étrangères (anglaise, néerlandaise et russe) n'est pas encore suffisamment important pour combler le manque à gagner. En restauration, le constat est le même. La saison est moyenne avec une clientèle qui ne cesse de réduire ses dépenses, constate encore l'Umih.

Explosion des tarifs hôteliers à Rome pour la béatification de Jean Paul II

La béatification de Jean Paul II, le 1^{er} mai à Rome, fait s'envoler les prix des hôtels. Selon l'Agence France Presse, à cette date, une chambre 2 étoiles se vend 330€ la nuit (au lieu de 100€ habituellement) et une suite dans un 4 étoiles affiche 1 760€ (au lieu de 530€). En effet, la Ville éternelle attend 2,5 millions de pèlerins : "Depuis l'annonce de la béatification de Jean Paul II, les réservations ont explosé", constate **Giuseppe Roscioni**, directeur de la Fédération des hôtels et restaurants de Rome, qui regroupe 500 hôtels pour 150 000 lits, soit environ 60% du parc de la ville.

Selon Christie + Co, les ventes d'hôtels reprennent

L'année 2010 a été, selon Christie + Co, une année de transition, qu'il s'agisse du marché anglais comme du marché français. Le broker anglais prédit que l'année 2011 devrait présenter certaines caractéristiques communes aux deux marchés : la consolidation des projets d'hôtels en construction, une vraie bataille commerciale dans l'hôtellerie économique, une augmentation des contrats de management chez les investisseurs - conséquence de la réduction des prises de risques -, un refinancement de la dette pour les propriétaires.

LORS DES RENCONTRES INTERNATIONALES ORGANISÉES PAR LE CABINET MKG

Au Global Lodging Forum, interrogations sur l'avenir de l'hôtellerie indépendante

Pour sa 15^e édition, le Global Lodging Forum de MKG se tenait au Pullman Paris Tour Eiffel, dans une ambiance où l'espérance, née de la reprise économique en France et en Europe, était tempérée par les craintes d'un essoufflement lié aux événements géopolitiques internationaux, et aux problèmes structurels rencontrés par l'hôtellerie hexagonale.

Au Global Lodging Forum, le forum annuel des intervenants économiques du secteur de l'hôtellerie organisé par le cabinet d'experts MKG, et dont la 15^e édition s'est tenue au Pullman Paris Tour Eiffel, la première partie a surtout porté sur le statut de l'hôtellerie économique. En effet, son démarrage en 2010 - moins spectaculaire que celui d'autres segments - masque peut-être des déséquilibres structurels plus profonds. Fut notamment évoquée la disparition d'une certaine frange d'hôtels, plus fragiles parce que souvent moins bien situés, dans un milieu rural peu fréquenté, avec des contraintes réglementaires souvent impossibles à gérer. L'avenir de l'hôtellerie en France est-il menacé ? s'interrogeait gravement **Georges Panayotis**, p.-d.g. de MKG, en ouvrant la session. Les analyses présentées au cours du forum semblent le confirmer. Chaque année, l'hôtellerie en France perd 11 000 chambres (toutes catégories confondues) pour 2 500 nouvelles chambres. Un constat pessimiste concernant surtout l'hôtellerie indépendante qui, malgré les dispositifs d'aides (comme les prêts Oséo, par exemple) semble avoir du mal à garder la tête hors de l'eau.

La France perd du terrain dans l'hôtellerie économique

Par ailleurs, d'après les statistiques d'exploitation (taux d'occupation, prix moyen et RevPAR), le phénomène touche l'ensemble de la France. Même si, globalement, l'Europe semble s'être mieux sortie de la crise que les États-Unis, avec une hausse de +6% de RevPAR en 2010 par rapport à 2009, contre +4% pour les États-Unis. Plus inquiétant, le secteur qui fut jadis le plus florissant - l'hôtellerie économique - semble à la traîne. La France perd de la compétitivité en Europe : elle se fait dépasser par le Royaume-Uni, en constante augmentation et qui termine l'année avec une croissance à deux chiffres, selon **Vanguelis Panayotis**, directeur général de MKG. La part de marché de l'offre budget éco se resserre entre les trois grands pays : la France, le Royaume-Uni et l'Allemagne.

Recettes pour l'hôtellerie indépendante

Pourtant, il existe encore des opportunités sur ce segment économique. La saga B&B en apporte la preuve. Rachetée en 2005 par Eurazeo "qui ne veut en aucun cas être catalogué comme opportuniste ou prédateur, mais bien comme un accélérateur de transformation", selon **Patrick Sayer**, président du groupe, la petite chaîne a



L'avenir de l'hôtellerie en France est-il menacé ? s'est interrogé **Georges Panayotis**, p.-d.g. de MKG, en ouvrant les débats de la 15^e édition de ce forum des intervenants économiques du secteur de l'hôtellerie organisé par le cabinet d'experts.

montré qu'il existait un vrai créneau. Résultats à l'appui : "tout a été multiplié par deux - chiffre d'affaires, parc... - sauf la notoriété", précise-t-il. Pour **Georges Sampaer**, président de B&B Hotels, "le succès vient du nouveau concept, qui répondait à une réelle demande, dans un monde où les attitudes ont changé et où l'offre doit 'banaliser' les CSP et convenir à tout le monde".

Enfin, chaque intervenant a présenté sa 'recette' à destination de l'hôtellerie indépendante. Pour **Christophe Alaux**, directeur général de l'hôtellerie France du groupe Accor, le salut vient de la franchise mais aussi de la valeur des marques : "il y a un réel potentiel avec les indépendants quand il y a plus d'identifiants et moins de normes." Une idée reprise par le groupe Louvre Hôtels, qui repositionne actuellement toutes ses marques et effectue des remises à niveau. Quant à **Philippe Marguet**, directeur général de la société européenne d'hôtellerie (SEH), il estime qu'une coopérative où chaque hôtelier est décideur constitue "le système qui rassure les indépendants et les sort de leur isolement". **Yannick Auré**, président de la société Exhore exploitant la marque Cerise, souligne qu'"à partir du moment où l'on a un prix et une offre de service", l'hôtellerie a toute sa place. **Évelyne de Bast**

PROSPECTIVE

L'Organisation mondiale du tourisme prévoit une augmentation des arrivées internationales en 2011

D'après le baromètre de l'OMT, le tourisme international se porte bien, avec une augmentation de 935 millions d'arrivées en 2010.

Selon l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), après deux années de crise en 2008 et en 2009, le nombre des arrivées internationales dans le monde a augmenté de 6,7% par rapport à 2009 pour atteindre 935 millions. En 2011, l'OMT prévoit une croissance de 4 à 5%.

Pour **Taleb Rifai**, le secrétaire général de l'OMT, "la reprise du tourisme international est importante pour l'activité économique des pays émergents qui y puisent une partie de leurs revenus et peuvent créer des emplois". Les pays émergents ont en effet connu une hausse de 8% de leurs arrivées, quand les autres pays n'enregistraient 'que'

+ 5%. Dans le détail, l'Asie, avec 204 millions d'arrivées internationales en 2010 contre 181 en 2009, connaît la plus forte croissance (+13%) avec le Moyen-Orient (+14%, pour 60 millions d'arrivées). L'Europe n'enregistre que 3% d'augmentation, passant à 471 millions d'arrivées internationales. **É. de B.**

EN PRÉSENCE DE PLUS DE 180 DÉLÉGUÉS FO DE LA BRANCHE

FORCE OUVRIÈRE EXPLIQUE LE RÉGIME HCR SANTÉ

Mercredi 2 mars, le syndicat Force ouvrière a organisé une réunion d'information sur le nouveau régime de frais de santé applicable à toutes les entreprises du secteur des hôtels, cafés et restaurants et à leurs salariés. La mise en place de cette mutuelle, depuis le 1^{er} janvier 2011, suscite encore de nombreuses interrogations auxquelles ont pu répondre les représentants des assureurs désignés, de l'organisme gestionnaire du régime GPS et des membres de HCR Santé.

Plus de 180 délégués FO sont venus assister à la réunion d'informations autour de la nouvelle mutuelle frais de santé du secteur, HCR Santé. Cette journée d'information très studieuse a commencé avec l'intervention de **Jean-Claude Mailly**, secrétaire confédéral de Force ouvrière, venu saluer l'action de l'équipe de la FGTA-FO. Celui-ci a rappelé la spécificité du secteur des hôtels, cafés et restaurants (HCR), fort de 900 000 salariés dont 200 000 saisonniers. Autre constat évoqué par Jean-Claude Mailly : le fait que 90 % des entreprises du secteur comptent moins de 10 salariés, ce qui rend l'action syndicale difficile, et que les salariés se retrouvent seuls. D'où l'importance, précise le chef de file de FO, d'avoir un bon niveau de négociation au niveau de la branche. Il a qualifié l'accord d'historique et souligné qu'il fallait savoir saisir l'opportunité de la baisse de TVA en instaurant des contreparties sociales. Ce qui a été le cas avec l'instauration d'une prime TVA, l'octroi de jours fériés supplémentaires, mais aussi une revalorisation de la grille de salaire - qui décroche du taux minimum du smic - et la mise en place d'un régime de frais de santé qui va bénéficier à tous les salariés du secteur.

Une sécurité sociale professionnelle

Denis Raguet, secrétaire fédéral en charge du secteur HCR et négociateur de cet accord pour FO, est venu rappeler le contexte de ces négociations et présenter l'accord dans ses grandes lignes. Si cet accord complète le dispositif de protection sociale qui comprenait déjà, depuis 2005, des garanties de prévoyance (décès, invalidité, incapacité), il crée désormais, selon lui, une véritable sécurité sociale professionnelle pour les salariés de la branche.

Ce régime s'adresse à tous les salariés, apprentis et saisonniers des entreprises des HCR. Ce régime est obligatoire et s'applique indépendamment du contrat de travail dès lors que l'employé justifie d'un mois civil complet d'ancienneté dans l'entreprise. Les cas de dispenses sont restreints : ils concernent seulement les bénéficiaires de la couverture maladie universelle complémentaire (CMU-C) et les salariés à temps partiel percevant moins de 160 € de salaire brut par mois.

Mécontentements

Dans la salle, plusieurs participants font néanmoins état du mécontentement de certains salariés : déjà titulaires d'une mutuelle, ils doivent quitter cette dernière pour rejoindre le régime HCR Santé qu'ils jugent moins intéressant. Denis Raguet précise que rien n'interdit aux salariés de conserver leur propre mutuelle, mais qu'ils sont malgré tout dans l'obligation de rejoindre le régime de la branche. Il ajoute cependant que les garanties proposées par HCR Santé demeurent performantes pour un coût modique. Il propose alors à l'assistance des exemples concrets de remboursement. Et il reste possible d'améliorer ce régime avec des garanties complémentaires, Surco 1 et Surco 2, soit à titre collectif si l'entreprise décide d'y souscrire, soit à titre individuel.

Sans oublier la mesure phare de ce régime professionnel qui organise la mutualisation de la por-



Aux côtés de **Denis Raguet**, négociateur de la mutuelle HCR Santé pour FO, **Jean-Claude Mailly**, secrétaire confédéral, est venu saluer cet accord historique.

tabilité des droits : c'est-à-dire le maintien des garanties pour les salariés dont le contrat de travail est rompu ou à la fin d'un contrat saisonnier. Et ce, sans aucune cotisation supplé-

mentaire ni pour le salarié ni pour l'entreprise. Ces cotisations sont prises en charge par le régime HCR Santé.

Pascale Carbillet

• Consultations

Actes (dans le respect du parcours de soins)	Frais réels	Remboursement Sécurité sociale	BASE	
			Remboursement du régime HCR Santé	Reste à charge
Médecin traitant généraliste	22,00 €	15,40 €	6,60 €	0 €*
Spécialiste secteur 1 ou secteur 2 avec option de coordination				
Médecin correspondant (consultation pour suivi régulier)	28,00 €	19,60 €*	8,40 €	0 €*
Médecin correspondant (consultation pour avis ponctuel)	44,00 €	30,80 €*	13,20 €	0 €*
En accès spécifique (gynécologue, ophtalmologue)	28,00 €	19,60 €*	8,40 €	0 €*

(*) Hors participation forfaitaire de 1 €

• Dentaire

Actes (dans le respect du parcours de soins)	Frais réels	Remboursement Sécurité sociale	BASE	
			Remboursement du régime HCR Santé	Reste à charge
Orthodontie acceptée par la SS (TO 90)	610,00 €	193,50 €	321,21 €	95,29 €
Un amalgame : plombage (SC 12)	28,92 €	20,24 €	8,68 €	0 €
Un onlay (SC 17 soit 3 faces de la dent)	250,00 €	28,68 €	81,94 €	139,38 €
Une couronne acceptée par la SS (SPR 50)	420,00 €	75,25 €	215,00 €	129,75 €
Un appareil dentaire : satellite 5 dents (SPR 40 + 60)	700,00 €	150,50 €	430,00 €	119,50 €

• Optique

Actes (dans le respect du parcours de soins)	Frais réels	Remboursement Sécurité sociale	BASE	
			Remboursement du régime HCR Santé	Reste à charge
Lentilles non remboursables par la SS (jetables ou non)	255,00 €	0 €	126 €	129,00 €
Monture	180,00 €	1,85 €	100 €	78,15 €
Correction nécessitant des verres unifocaux (vision de loin uniquement)				
Verre droit - 0,25 (0,50) 90°	101,00 €	2,38 €	98,62 €	0 €
Verre gauche - 0,25 (0,50) 90°	101,00 €	2,38 €	98,62 €	0 €
Correction nécessitant des verres multifocaux (progressifs)				
Verre droit - 3,25 (+ 0,50) 180° Add 1,75	245,00 €	6,74 €	232,73 €	5,53 €
Verre gauche - 2,75 (+ 0,50) 180° Add 1,75	224,50 €	6,74 €	217,76 €	0 €

Taux horaire minimum
conventionnel

9,00 €

Taux horaire Smic

9,00 €

Valeur du repas

3,36 €

Plafond Sécu.

2946 €

Indice du coût

de la construction

1520

Révision : + 5,34 %

Renouvellement :

+ 32,75 %

(3^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(3^e trimestre 2010)

UNE DÉCISION DE LA COUR DE CASSATION TRÈS ATTENDUE

VERS UNE REMISE EN CAUSE DE LA LÉGITIMITÉ DE LA JOURNÉE DE SOLIDARITÉ ?

Le 28 février dernier, le conseil des prud'hommes d'Angers a saisi la Cour de cassation afin de vérifier si le fait pour un salarié de travailler le lundi de Pentecôte était contraire ou non au principe d'égalité des citoyens devant l'impôt, inscrit dans la constitution.

Le conseil des prud'hommes d'Angers (49) était initialement saisi de la demande d'un salarié qui contestait le fait de devoir travailler le lundi de Pentecôte au titre de la journée de solidarité. Parce qu'il refusait depuis 2004 de venir travailler le lundi de Pentecôte, ce salarié se voyait en effet déduire chaque année cette journée de son bulletin de paie. Le conseil des prud'hommes a estimé qu'il se trouvait peut-être en face d'une rupture d'égalité devant les charges publiques et l'impôt méritant d'être tranchée par la plus haute juridiction. La Cour de cassation va donc devoir statuer, sauf à saisir elle-même dans un délai de 4 mois le Conseil constitutionnel. Pour rappel, l'obligation de travailler le lundi de Pentecôte se traduit en pratique pour le salarié par sept heures de travail 'gratuit' et, pour l'entreprise, par le versement d'une contribution de 0,3 % de la masse salariale à la Caisse nationale de solidarité pour l'autonomie... alors que ni les artisans, ni les professions libérales, ni les retraités ne sont concernés par cette contribution supplémentaire. Il s'agit de l'un des arguments invoqués par ce salarié, soutenu par la CFDT.

La mesure avait été prise à la suite de la canicule de l'été 2003 dans la cadre de la loi du 30 juin 2004 instituant une journée de solidarité pour les personnes âgées et les personnes handicapées.

La décision risque d'être attendue avec impatience, compte tenu de ses enjeux financiers : l'obligation de travailler ou non un jour férié, en l'occurrence le lundi de Pentecôte, représente 10 milliards d'euros pour le financement du risque dépendance. Pour **Didier Chenet**, président du Synhorcat, "l'obligation de travailler ou non un jour férié représente des enjeux considérables parfois concurrents. Car si la journée de solidarité représente quelques 10 milliards d'euros pour le financement de la dépendance, c'est aussi une journée fériée que nos clients ont l'habitude de prendre pour fréquenter nos établissements." Un retour sur les tenants et aboutissants de ce dossier permet d'ailleurs d'en mieux cerner les multiples implications.

Journée de solidarité : un dossier qui dure depuis la canicule de 2003

Depuis sa création en 2004, la journée de solidarité a été appliquée de façon inégale entre les entreprises publiques et privées. Trois ans après l'instauration de cette loi, il avait été constaté que si 70 % des entreprises étaient ouvertes ce jour-là, seuls 42 % des salariés travaillaient.

Mais, surtout, la plupart des services publics étaient fermés, notamment ceux dépendant de l'Éducation nationale. Par ailleurs, certains députés (notamment ceux des circonscriptions nîmoises) avaient déploré la perte du caractère férié du lundi de Pentecôte, évoquant les festivités organisées à cette occasion, ce qui entraînait de fait un manque à gagner pour tous les professionnels du tourisme. Une loi d'avril 2008 est venue rétablir le caractère férié du lundi de Pentecôte, tout en maintenant le principe de la journée de solidarité, qui peut être fixée un autre jour. Cette possibilité avait déjà été accordée au secteur des CHR, au titre des secteurs d'activité travaillant déjà au cours de ce jour férié.

• Qui fixe cette journée de solidarité ?

La journée de solidarité doit être fixée en priorité par accord collectif d'entreprise ou d'établissement et, à défaut, par un accord de branche (article L. 3133-8 du code du travail). Ce n'est qu'en l'absence d'un tel accord que l'employeur fixe librement cette journée de solidarité, après consultation des délégués du personnel (s'ils existent). Il faut savoir que les récents avenants conclus dans le secteur, tant celui du 5 février 2007 que celui du 15 décembre 2009, ne mentionnent nullement cette journée de solidarité. Par conséquent, aucune disposition spécifique n'est prévue. Donc le plus souvent, c'est à l'employeur qu'il appartient de fixer la journée de solidarité, dans le respect d'un minimum de règles.

• Comment la fixer :

L'employeur peut décider que la journée de solidarité sera effectuée le lundi de Pentecôte - cette année le 24 mai - ou il peut choisir de retenir :

- un autre jour férié qui n'est pas travaillé (à l'exception du 1^{er} mai qui ne peut être retenu comme journée de solidarité) ;
- un jour de RTT (réduction du temps de travail) dans les entreprises qui appliquent ce dispositif sous forme de journées de repos ;
- le fractionnement de la journée de solidarité en répartissant les 7 heures correspondantes sur plusieurs jours ;
- toute autre modalité permettant le travail d'un jour précédemment non travaillé en application de dispositions

conventionnelles. Elle peut donc être prise sur un des deux jours de repos hebdomadaire, car la loi n'impose qu'un jour de repos hebdomadaire. Mais cette journée ne peut être prise ni le 1^{er} mai, ni sur les congés payés légaux. Dans la mesure où la convention collective des CHR prévoit l'attribution de 4 jours fériés ordinaires en plus du 1^{er} mai, les employeurs peuvent donc choisir l'un de ces 4 jours fériés. Les employeurs peuvent aussi décider de l'imputer sur l'un des 6 jours fériés garantis accordés par l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009.

“

La journée de solidarité se traduit pour le salarié par 7 heures de travail non rémunérées et par une contribution de 0,3 % de la masse salariale pour les employeurs.

”

Elle peut être différente pour chaque salarié dans certains cas

Elle peut être différente pour chaque salarié dans certains cas

Lorsque l'entreprise travaille en continu ou est ouverte tous les jours de l'année, la date de la journée de solidarité peut être différente pour chaque salarié de l'entreprise. Afin d'éviter tout problème, il est fortement conseillé aux employeurs de faire apparaître cette journée de solidarité sur le bulletin de paie pour être en mesure de prouver qu'elle a bien été effectuée.

Pas de rémunération due au titre de la journée de solidarité

Le principe demeure que le travail de la journée de solidarité n'est pas rémunéré. La loi prévoit que cette neutralité ne joue que dans la limite de 7 heures. Les heures travaillées au-delà doivent être payées. Pour les salariés à temps

partiel, cette limite de 7 heures est réduite proportionnellement à la durée de travail prévue par leur contrat. Ainsi, par exemple, pour un salarié à mi-temps, la limite sera fixée à 3 h 30 (7 divisé par 2). Pour les cadres au forfait jours, le travail de la journée de solidarité s'ajoute au nombre de jours fixés par la convention de forfait, sans donner droit à un complément de rémunération. Du fait de l'instauration de cette journée de solidarité, la durée annuelle légale de travail est donc de 1 607 heures par an. Plafond que doit respecter la profession en cas de modulation du temps de travail. Quant aux conventions de forfait annuel en jours, le plafond a été fixé à 218 jours. P. C.

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

In Extenso

experts-comptables

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

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

Deloitte.

www.inextenso.fr



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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Tous les établissements qui proposent de l'alcool ont l'obligation de mettre l'affiche de protection des mineurs

Aucun des fast-foods que je connais ne possède l'affiche pour la protection des mineurs alors qu'ils vendent de la bière. Quelle est l'obligation exacte ? Merci.

Marie

À partir du moment où les établissements de restauration rapide proposent des boissons alcoolisées, et ce même s'il s'agit uniquement de bières, ces derniers ont l'obligation de mettre l'affiche pour la protection des mineurs. L'article L.3342-1 du code de la santé publique interdit la vente mais aussi l'offre à titre gratuit de boissons alcoolisées aux mineurs. Interdiction qui s'applique non seulement dans les débits de boissons mais aussi dans les commerces, y compris les supermarchés et les lieux publics. Cet article précise que la personne qui délivre la boisson peut exiger du jeune concerné qu'il établisse la preuve de sa majorité. Cette interdiction de vendre ou d'offrir de l'alcool à des mineurs s'accompagne de l'obligation pour les professionnels d'apposer une affiche rappelant les dispositions de la loi. En effet, l'article L.3342-4 du code de la santé publique prévoit : "Une affiche rappelant les dispositions du présent titre est apposée dans les débits de boissons à consommer sur place. Un modèle spécifique doit être apposé dans les débits de boissons à emporter. Les modèles et les lieux d'apposition de ces

affiches sont déterminés par arrêté du ministre chargé de la Santé." Un arrêté du 27 janvier 2010 est venu fixer non seulement les modèles de ces affiches mais aussi l'endroit où cet affichage doit être réalisé. Il existe trois modèles d'affiche : une version pour les débits de boissons à consommer sur place, une autre pour les débits de boissons à emporter et une troisième pour les points de vente de carburant. Un établissement de restauration rapide peut proposer de la vente à emporter mais aussi à consommer sur place. Dans ce cas, il devra être titulaire d'une licence de débit de boissons de 2^e catégorie qui lui permet de vendre de la bière à consommer sur place ou à emporter. Si l'établissement ne fait que de la vente à emporter, il n'a besoin que d'une petite licence à emporter. Cette distinction va déterminer le modèle et l'emplacement de l'affiche qu'il doit apposer dans son établissement. Pour les débits de boissons à consommer sur place, l'affiche doit être apposée à l'intérieur de l'établissement, également de manière à être immédiatement visible par la clientèle, soit

à proximité de l'entrée, soit à proximité du comptoir. Pour les débits de boissons à emporter, l'affiche doit être apposée à l'intérieur de l'établissement de manière à être immédiatement visible par la clientèle, à proximité des rayons présentant des boissons alcooliques

et aux caisses enregistreuses de l'établissement.

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

Les nouvelles affiches de protection des mineurs ?

Attention ! Les affiches de protection des mineurs ont été modifiées par un arrêté du 27 janvier 2010. Regardez dans votre établissement si vous affichez bien le dernier modèle. Vous pouvez retrouver ces affiches en tapant le mot-clé **RTR 13392** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr, ou les télécharger directement sur le lien suivant : www.drogues.gouv.fr/ce-que-dit-la-loi/ce-que-dit-la-loi-en-matiere-dalcool/alcool-et-mineurs. Il vous suffit alors d'imprimer ces modèles en l'état. Ils ne doivent ni ne peuvent subir aucune modification. Ces modèles sont libres d'impression sur n'importe quel support papier, plastique, autocollant... En revanche, la réglementation précise que ces modèles doivent être imprimés au format minimum de 29,7 x 21 cm (A4) pour les affiches prévues à l'annexe 1, c'est-à-dire celles à apposer dans les débits de boissons à consommer sur place. Pour les débits de boissons à emporter, il faut respecter le même format 29,7 x 21 cm (A4) pour l'affiche à apposer à proximité des rayons présentant des boissons alcooliques ; à la caisse enregistreuse, en revanche, cette affiche pourra n'être que de format A5, c'est-à-dire 14,8 x 21.

Les documents à tenir à disposition de l'inspection du travail

Pouvez-vous me donner une liste de tous les documents obligatoires à tenir à la disposition des organismes comme l'inspection du travail et la médecine du travail ? Est-il vrai que nous devons conserver le double des bulletins de paie de nos salariés dans l'entreprise et que l'inspecteur du travail peut les exiger ?

L. G.

Effectivement, l'article L.3243-4 du code du travail prévoit que les employeurs doivent conserver un double du bulletin de paie de leurs salariés. En cas de contrôle dans l'entreprise, les inspecteurs du travail, mais aussi les agents de l'Urssaf et de l'administration fiscale, peuvent en exiger la communication immédiate. Au cours de ses visites, l'inspecteur du travail peut se faire présenter l'ensemble des livres, registres et documents (quel que soit le support) rendus obligatoires par le code du travail. Il peut également demander la présentation des documents justifiant que l'employeur s'est acquitté de ses obligations au regard des dispositions interdisant le travail dissimulé. Nous vous proposons donc un récapitulatif des documents que vous devez être à même de présenter en cas de contrôle :

- accusé de réception de la déclaration unique d'embauche (DUE) ou toute autre preuve de cette déclaration ;
- registre unique du personnel (à jour des entrées et sorties de votre personnel et écrit de façon indélébile) ;
- double des bulletins de paie (l'article L.8113-6 du code du travail permet à l'employeur de déroger à cette obligation en les conservant sur un support informatique) ;
- récépissé de déclaration à la Cnil (Commission nationale de l'informatique et des libertés) en cas

de traitement informatisé de la paie ;

- registre médical (qui regroupe les documents relatifs à la médecine du travail et notamment les visites médicales et les déclarations d'accident du travail) ;
- document unique sur l'évaluation des risques dans l'entreprise (celui-ci doit être actualisé tous les ans) ;
- registre des délégués du personnel (l'organisation d'élection de délégués du personnel est obligatoire dans les entreprises occupant au moins 11 salariés et, en l'absence de candidat, vous devez au moins avoir un procès-verbal de carence) ;
- documents permettant de comptabiliser le temps de travail (affichage de l'horaire collectif ou décompte individuel de la durée du travail des salariés quand l'horaire n'est pas collectif) ;
- registre des repos hebdomadaires lorsque le repos n'est pas donné collectivement (ce registre peut être remplacé par des tableaux affichés auprès des horaires de travail) ;
- justificatif de l'inscription au registre du commerce ou des métiers (le défaut d'inscription est susceptible d'être sanctionné au titre du travail dissimulé) ;

Sachez en outre que l'article R.8114-2 du code du travail prévoit que l'absence de présentation de ces documents est passible d'une amende prévue pour les contraventions de 3^e classe, soit une amende de 450 € pour une personne physique et de 2 250 € pour une personne morale.

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

Restez zen avec Frigoflex !

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

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



Hôteliers ! vous êtes référencés sur

AMÉLIOREZ VOTRE VISIBILITÉ, POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

WWW.HOTELBIZ.FR

LE SITE DE TOUS LES HÔTELS DE FRANCE



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





DÉVELOPPEMENT DURABLE

DÉCERNÉ PAR L'ORDRE DES EXPERTS-COMPTABLES

Hebel Traiteur décroche le trophée Développement durable

Nantes (44) Le traiteur nantais a concouru dans la catégorie PME-meilleure démarche Responsabilité sociale des entreprises. Le p.-d.g. Yves Sauvestre a reçu son trophée le 7 mars dans les locaux du Conseil supérieur de l'ordre des experts-comptables.

La victoire d'Hebel Traiteur aux trophées de la Qualité des informations environnementales et sociales de l'ordre des experts-comptables prouve que les petites entreprises ont tout à gagner à s'engager dans une démarche éco-responsable et à le faire savoir. Dans le cadre du plan de sauvegarde - où il se trouvait depuis 2009, après un recul de son chiffre d'affaires de 1,5 M€ l'année précédente - le traiteur nantais a construit sa sortie de crise autour d'un projet socio-environnemental. "Prendre en compte l'environnement et le volet social permet de ne pas se focaliser uniquement sur les ratios économiques, explique Yves Sauvestre, p.-d.g. de l'entreprise. Pour lui, la RSE (Responsabilité sociale des entreprises) repose sur 3 points : "des recettes de grand-mère, du bon sens et l'envie d'aller de l'avant". Le tri a constitué l'un des premiers axes de travail : diffusion d'explications en interne, mise en place d'une nouvelle signalétique, arrêt de la collecte des cartons par une entreprise privée au profit de l'achat d'une presse... Selon une charte mise en place avec ses fournisseurs, ces derniers remportent cageots et



Yves Sauvestre, le p.-d.g. d'Hebel Traiteur, et Hervé Gbégo, expert comptable chez Audit CPA.

polystyrène lors de chaque livraison. "Nous avons ainsi pu économiser entre 13 000 et 14 000 € par an dont 8 000 sur la facture de ramassage des déchets", précise Yves Sauvestre. Autre exemple, un contrôle attentif des consommations électriques a permis de réduire la facture de 4 500 €. Le dirigeant s'est fait épauler par Christophe Gotteland du Geste Eco-Conseil.

Cohésion

Pour s'assurer que les équipes adhèrent à la démarche, les résultats du Bilan Carbone® ont été traduits en nombre de kilomètres d'une voiture citadine. Les 910 000 km obtenus ont été réduits de 60 % grâce au remplacement d'une partie du film plastique utilisé par l'entreprise avec ses produits par des sangles.

"Ce trophée valide nos efforts et prouve à nos clients et fournisseurs qu'il y a vraiment une cohésion et une adhésion vis-à-vis de cette démarche RSE au sein de l'entreprise", se félicite Yves Sauvestre. Ce que confirme Hervé Gbégo, expert-comptable chez Audit CPA et créateur de l'entité Compta-durable : "L'implication du dirigeant est primordiale dans une telle démarche. Le fait que les experts-comptables se saisissent de cette problématique témoigne tout simplement de son importance. L'expert comptable juge sur pièces (NDLR : rapport de gestion, Bilan Carbone®, rapport développement durable) et valide par rapport à des références, ce qui rend crédible sa signature." Prochaine étape pour Hebel Traiteur : l'obtention du Label Lucie, attestant de son engagement en matière de développement durable et de responsabilité sociétale. Lydie Anastassion/Restauration21

POUR SON CONCEPT LA VIE SAINE, À LA FOIS MAGASIN BIO ET RESTAURANT-TRAITEUR

Jean-Luc Martin primé lors des Défis de l'innovation

Les lauréats de ce concours, créé par l'Union nationale des syndicats de détaillants en fruits, légumes et primeurs, ont été dévoilés lors du Salon international de l'agriculture.

Jean-Luc Martin, restaurant-traiteur bio et vendeur de fruits, légumes et produits alimentaires bio à Jouy-aux-Arches (57) a remporté le Défi de bronze du concours de l'UNFD (Union nationale des syndicats de détaillants en fruits, légumes et primeurs). Suite à l'emménagement dans un nouveau local de 128 m², l'entrepreneur a développé La Vie saine, à la fois magasin bio et restaurant-traiteur. Les clients peuvent effectuer leurs achats, puis se restaurer sur place. Côté magasin, ils disposent de plus de 10 000 références bio, écologiques, naturelles et diététiques... Le restaurant, ouvert de 8 heures à 18 heures, propose un choix de plats et formules express mitonnés à partir de produits frais et bio, par deux cuisiniers et un pâtissier. La Vie saine emploie 20 salariés.

Cette année, en plus de récompenser les créations d'activité, les stratégies commerciales innovantes et les offres de services à la clientèle, l'UNFD souhaitait également valoriser les initiatives concrètes en faveur de l'environnement, du développement durable et de la mise en œuvre d'actions en matière de management : gestion du personnel, lutte contre les discriminations, emploi des seniors, formation des salariés, jeunes en insertion.

L. A.

Avec La Vie Saine, Jean-Luc Martin a su concilier deux activités sur un même espace commercial.



CE PROCÉDÉ CHIMIQUE ÉTAIT JUSQU'À PRÉSENT INTERDIT

Slow Food s'élève contre l'autorisation d'huiles d'olives 'désodorisées'

Bra (Italie) Selon le mouvement, elles seraient "nocives pour les consommateurs".



Carlo Petrini (à gauche) et Dacian Ciolos, commissaire européen à l'agriculture.

Slow Food estime que l'autorisation d'huiles d'olives 'désodorisées' est liée au nouveau règlement communautaire européen, qui entrera en vigueur le 1^{er} avril et autorise la vente d'huile sous la dénomination 'extra-vierge' du moment qu'elle ne contient pas plus de 150 mg/kg d'esters d'alkyle (composés chimiques qui se forment dans les produits de mauvaise qualité).

"Une huile qui a besoin d'être désodorisée est une huile de mauvaise qualité. Il est inacceptable qu'un procédé chimique jusqu'à présent interdit pour les huiles extra-vierges soit autorisé pour permettre à un produit modifié d'être mis sur le marché", a déclaré Carlo Petrini, président international de Slow Food.

Le droit du consommateur

"La nouvelle loi est à l'opposé du chemin que semblait vouloir prendre la nouvelle politique agricole du commissaire européen à l'Agriculture Dacian Ciolos. On ne peut pas protéger la qualité en portant un préjudice aussi grave (...) aux producteurs honnêtes d'huile d'olive extra-vierge (...). La présence d'huiles désodorisées doit au moins être indiquée sur l'étiquette, en vertu du droit du consommateur à l'information et à la santé", a ajouté Carlo Petrini. "La limite de 150 mg/kg n'est pas représentative d'une huile d'olive extra-vierge obtenue à partir d'olives saines (...). La nouvelle norme risque d'ouvrir grand les portes des marchés européens à des mélanges d'huiles de qualité douteuse", s'insurge Slow Food.

Bernard Degioanni

LE CONCOURS RÉUNIT CHAQUE ANNÉE PRÈS DE 6 000 CANDIDATS

Les Meilleurs apprentis de France récompensés au Sénat

Paris (VII^e) Le 23 février dernier, au palais du Luxembourg, douze jeunes talents issus des métiers de bouche ont reçu la médaille de Meilleur apprenti de France. La cérémonie a eu lieu en présence de Gérard Larcher, le président du Sénat, et de Nadine Morano, ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle.

Il y avait 263 lauréats réunis dans les salons du Sénat, à Paris (VI^e). Mercredi matin, ces jeunes talents issus de secteurs aussi variés que les métiers du bâtiment, de l'automobile, de l'habitation, de la coiffure, de l'art des jardins et, bien sûr, des métiers de bouche, étaient venus chercher leur médaille de Meilleur apprenti de France (MAF) en 2010. Créé en 1985 au niveau départemental, puis instauré en 2000 au niveau national, ce concours réunit chaque année quelque 6 000 candidats de niveau CAP, BEP et bac pro. On le doit à la Société nationale des Meilleurs ouvriers de France et il est placé sous l'égide du Sénat, du ministère de l'Éducation nationale et du secrétariat d'État chargé du Commerce, de l'Artisanat, des PME, du Tourisme, des Services, des Professions libérales et de la Consommation. Il a pour vocation de transmettre aux jeunes "une culture artistique et technique". Il s'agit ainsi d'assurer "la pérennité de savoir-faire irremplaçables et de les doter de moyens de réussite", expliquent les organisateurs.

"La dimension sociale et humaine de l'apprentissage"

Les métiers auxquels ces jeunes se destinent sont "exigeants", a reconnu **Gérard Larcher**. Le président du Sénat a également salué "la motivation des ap-

prentis", ainsi que "le souci de transmission des formateurs". "Nous sommes tous, avec mes collègues sénatrices et sénateurs, sensibilisés à la dimension sociale et humaine de l'apprentissage. Il permet aux jeunes de trouver leur place dans notre pays et assure, par l'échange des savoir-faire, le lien indispensable entre les générations." De 300 000 apprentis en 2003, la France est passée à 450 000, "et le président de la République s'est fixé un objectif d'un million", a encore souligné Gérard Larcher.

Pour ce cru 2010, douze jeunes talents des métiers de bouche ont été récompensés. Cinq représentaient la cuisine, quatre les arts de la table et, nouveauté cette année, trois étaient issus de formations de barman. Cette reconnaissance "est un coup d'accélérateur", confie **Tom Plovier**, 20 ans. Ex-apprenti à la faculté des métiers de Cannes-la-Bocca (06), il est aujourd'hui commis au Negresco, à Nice (06). Quant à **Tatum Huard**, en 1^{re} année de bac pro au lycée Louis Guilloux, à Rennes (35), elle reconnaît que cette médaille "ouvre des portes et donne davantage confiance en soi, surtout quand on est une fille en cuisine". "C'est aussi une satisfaction personnelle et une expérience unique à vivre", ajoute **Coralie Lefrançois**, qui prépare son bac pro en alternance au CFA Château de Coubreton de Saint-Germain-Laval (77). "À présent, nous n'avons plus le droit à l'erreur sur les



Tous les MAF 2010 prennent la pose au pied du grand escalier du Sénat, en présence de **Gérard Larcher**, le président du Sénat, et de **Nadine Morano**, ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle.

connaissances et autres pratiques de base", poursuit **Antoine Frechet**. Ancien élève du lycée Saint-Vincent à Montluçon (03), où il a décroché un BEP cuisine et un bac pro service en salle, il travaille désormais au restaurant panoramique L'Arc en ciel, à Lyon (69).

Le dessert de restaurant à l'affiche du cru 2011

Pour l'édition 2011 des MAF, **Jean-François Girardin**, membre de la Société nationale des Meilleurs ouvriers de France, promet un nouveau site internet "pour en savoir plus sur les MAF et les MOF". Il annonce également l'arrivée d'une nouvelle discipline

parmi les métiers de bouche, à savoir le dessert de restaurant, pour laquelle "plus d'une centaine de postulants se sont déjà faits connaître". Preuve que l'apprentissage a la cote. "Ce n'est plus un chemin par défaut. C'est une chance pour les jeunes et pour les entreprises", a rappelé Gérard Larcher. "C'est une filière d'avenir", a conclu **Nadine Morano**, ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle. Un avenir que les jeunes lauréats espèrent ouvert sur le monde. Acquérir une expérience à l'étranger les tente et les motive tous beaucoup. À l'image d'**Antoine Frechet**, qui envisage déjà de postuler au concours de Meilleur apprenti d'Europe. **Anne Eveillard**

TROIS TYPES DE PRESTATIONS PROPOSÉES

La Maison du cocktail : les professionnels du bar ont leur propre formation

Paris (VIII^e) Vous êtes un professionnel, un particulier, et vous avez toujours rêvé d'apprendre à faire de bons cocktails ? Vous trouverez sans doute votre bonheur parmi les trois formules proposées par La Maison du cocktail.

La Maison du Cocktail est une diversification du CNFCE [Centre national de la formation-conseil en entreprise, NDLR] de Paris. Renaud et Michel Baudier, fondateurs du CNFCE, et moi-même avons créé cette spécialisation car nous souhaitions proposer des formations aux professionnels - mais aussi aux particuliers -, sur la thématique du bar afin de mettre en avant cet univers", confie **Marie-José Pailloux**, ex-conseillère en formation continue au

Greta. Deux professionnels exposent leur savoir-faire pour la Maison du Cocktail : un formateur-animateur, **Christophe Husson** - actuellement professeur de bar -, et un expert en mixologie.

Un coffret de bar à la clé

La toute nouvelle Maison du cocktail propose trois types de prestations : un module de formation sur deux jours intitulé 'Formation intensive au métier de barman', des formations plus spécifiques destinées aux CHR (une journée) - gestion financière, réglementation, ambiance et animation, hygiène et sécurité alimentaire -, et enfin, des ateliers thématiques d'une demi-journée (3h30) sur les cocktails proprement dits - à base de rhum et de whisky, de tequila et de vodka, autour du champagne, des eaux de vie, du vin et du cidre, sans alcool, diététiques, etc. "Chaque demande peut être personnalisée en fonction de ses attentes et de ses besoins", ajoute Marie-José Pailloux.

Un atelier-type se déroule de la façon suivante : lecture de fiches techniques et d'une documentation pédagogique poussée sur le thème choisi, puis place



Christophe Husson, formateur-animateur pour La Maison du Cocktail à Paris.

à la pratique avec la réalisation de cocktails. Outre l'élaboration, les formateurs enseignent l'art de mettre en valeur les compositions - découpe de fruits, mélange des couleurs, décoration des verres ... -, ou encore donnent des explications sur le givrage et le mélange des alcools. Chaque participant repart en fin d'atelier avec un coffret de bar. Les tarifs pratiqués : 149 € l'atelier d'une durée de 3h30, 510 € la journée, et 900 € pour deux jours. Ces formations sont conçues de manière à ce que chaque participant soit réellement mis en situation, tant dans la

réalisation de cocktails, que dans le maniement du shaker, le choix de la verrerie, les techniques de décor etc. C'est dans un bar professionnel appartenant aux Cafés de l'industrie, rue Saint-Sabin à Paris (II^e), que ces ateliers ont lieu, mais cela peut aussi être sur le lieu de travail du professionnel à sa demande. **Hélène Binet**

LA MAISON DU COCKTAIL

CNFCE
38 RUE DES MATHURINS - 75008 PARIS
TÉL. : 01 64 21 92 11
WWW.LAMAISONDUCKTAIL.COM

Quelques infos pratiques :

- un cocktail doit être réalisé sur la règle des 3 S : sour (acidité), sweet (sucré) et strong (force) ;
- il est interdit de mettre plus de 7 cl d'alcool dans un cocktail ;
- un cocktail s'appelle cocktail à partir de 2 mélanges ;
- il existe 3 catégories de cocktails : 'short drink' - 7 cl (soit before lunch ou after dinner) -, 'hot drink' (Irish coffee), et 'long drink' - 12 cl (fancy drink) ;
- la présence du doseur est obligatoire dans les lieux professionnels.

VICTOIRE DES APPRENTIS DE LA BRASSERIE LA LORRAINE

Vincent Guyot et Jérôme Chevalier, le binôme vainqueur du trophée challenge Frères Blanc

Depuis dix-sept ans, le groupe des Frères Blanc organise un concours pour ses apprentis en salle et en cuisine. Le duo lauréat de 2011 est en formation à la Brasserie La Lorraine à Paris.



Au premier rang, les lauréats **Vincent Guyot** en cuisine et **Jérôme Chevalier** en salle avec **Marc Durnerin**, directeur de la Brasserie La Lorraine. Derrière eux : **Sophie Chabot**, directrice des ressources humaines, **Thierry Marx**, **Bernard Leprince**, chef exécutif, **Jean-Michel Texier**, président du groupe Frères Blanc et **Philippe Bully**, directeur opérationnel Brasseries.

Comment faire travailler de façon plus efficace la salle et la cuisine ensemble ? Comment aider nos apprentis à progresser et à préparer les épreuves qu'ils passeront pour obtenir leur diplôme ? Ce sont ces deux interrogations qui nous ont conduits à créer le Challenge Frères Blanc il y a maintenant dix-sept ans", explique **Olivier Lamory**, membre du directoire et directeur opérationnel de la chaîne de restaurants Chez Clément restaurant d'hôtes. Le principe est simple. Chaque restaurant du groupe sélectionne son meilleur binôme composé d'un apprenti en salle et d'un second en cuisine. Vingt-quatre duos passent la première sélection en répondant à un questionnaire qui porte cette année sur le thème du concours, cette année la Touraine, et sur le métier. Les 12 meilleurs préparent les fiches techniques des plats de la finale (un amuse-bouche, une entrée et un plat) à partir du panier imposé par **Bernard Leprince**, MOF et chef exécutif du groupe. Ils sont aidés et coachés par les cadres du

restaurant dans lequel ils travaillent pour préparer la finale. Les jeunes sont ensuite conviés à une journée découverte à l'école Grégoire Ferrandi pour se familiariser avec les lieux avant le grand jour. Leur challenge ? Créer un menu, élaborer des plats créatifs et innovants, rédiger le support du menu, réaliser la composition florale, dresser la table et assurer le service d'un déjeuner pour 8 personnes. Ce concours crée une véritable émulation entre les restaurants et les jeunes qui prennent cet engagement très au sérieux. Le jour de la finale, le stress des candidats était palpable. Chaque couple se doit de séduire sa table qui notera l'assiette et le service. Ce 17^e Challenge a été remporté par **Vincent Guyot** et **Jérôme Chevalier** en apprentissage à la Brasserie La Lorraine. La seconde place revient au duo de Chez Clément Élysée, suivi en troisième position par le binôme du restaurant La Fermette Marbeuf. Six jeunes félicités par le président du jury, **Thierry Marx**, chef exécutif du Mandarin Oriental Paris.
Nadine Lemoine

APRÈS 38 ANS AUX FOURNEAUX

L'ancien chef du Nouveau Rossini à Brest continue de transmettre ses passions culinaires

Même à la retraite, Maurice Mével, Maître cuisinier de France en Bretagne, ne peut se passer du plaisir de la cuisine et de transmettre son savoir-faire.

Bénédicte Bulle, responsable des formations de la CCI de Brest au Centre international d'études des langues (Ciel), situé dans un superbe manoir du XIX^e siècle au Relecq-Kerhuon, au bord de l'Élorn, une des entrées de la rade de Brest, a mis en place depuis quelques années un certain nombre de formations culinaires.

Celles-ci remportent un grand succès auprès des professionnels, mais aussi des particuliers.

Déclinaison autour de la coquille Saint-Jacques

Bénédicte Bulle ne pouvait trouver meilleur interprète en la personne de **Maurice Mével**, célèbre chef brestois (trente-huit ans de métier), qui a tant fait saliver les fins gourmets de la cuisine bretonne. Le 25 février, dans les cuisines du Ciel, une douzaine de cuisiniers en herbe participaient avec délectation à quatre déclinaisons autour de la coquille Saint-Jacques.



Entre chaque préparation, **Bénédicte Bulle** (CCI) et le chef **Maurice Mével** (debout) assistent à la dégustation avec les élèves.

Au menu : Pannequets de Saint-Jacques, petits légumes à la barigoule et coriandre ; Rosace de Saint-Jacques et pommes Charlotte, vinaigrette de truffe ; Cassolette de Saint-Jacques, moules, brunoise de navet dans un jus de safran ; Coquilles Saint-Jacques grillées, association de jeunes légumes, sauce soja. Maurice Mével semblait visiblement content de ses élèves : "c'est pour moi la joie de continuer ma passion, de ne pas perdre la main en transmettant mon savoir-faire, mais aussi de rencontrer des gens différents qui recherchent le plaisir de la bonne cuisine", déclarait-il.

Jean-Yves Tournellec

Huit finalistes pour le 9^e trophée C.D.R.E (Club des Directeurs de la restauration et d'exploitation de France)

À l'issue des corrections de l'étude de cas ayant pour thème, cette année, le repositionnement de la restauration dans un hôtel 4 étoiles basé à Lyon, huit candidats se sont qualifiés pour la finale :

- **Thomas Aussant-Geru** (École Grégoire Ferrandi) ;
- **Alexandre Février** (École de Paris des métiers de la table, du tourisme et de l'hôtellerie) ;
- **Camille Leveille** (Lycée des métiers hôteliers Jean Drouant) ;
- **Maxime Meslin** (LMH Jean Drouant) ;
- **Damien Naudan** (Ecole Grégoire Ferrandi) ;

- **Nicolas Perrot** (Institut Paul Bocuse) ;
- **Pierre Robin** (Lycée hôtelier Nicolas Appert) ;
- **Stéphanie Vallet** (Lycée hôtelier Valéry Larbaud) ;

Ces huit étudiants finalistes s'affronteront le 18 mars prochain dans les locaux de l'EPMTTH à Paris autour de différents ateliers reflétant le quotidien d'un directeur de la restauration et d'exploitation. La remise des prix aura lieu le soir même dans les salons historiques du Shangri-La Paris et sous le parrainage d'**Alain Borgers**, directeur général de ce tout nouvel établissement parisien.

16 CANDIDATS D'UN TRÈS HAUT NIVEAU

Les finalistes des Chefs en or Transgourmet

Le concours culinaire Les Chefs en or, organisé par Transgourmet, en partenariat avec CHEF®, Ambrosi ainsi que LDC, s'annonce une nouvelle fois très prometteur. Les candidatures sont d'un très haut niveau. Sous la présidence de Michel Roth et de Christian Le Squer, le jury de sélection vient de désigner les 16 candidats chefs et apprentis invités à participer à la finale nationale du grand concours culinaire national Les Chefs en or qui se déroulera le 4 avril prochain au CFA Médéric.

Finalistes sélection Chefs

- **Renaud Augier**, Château Les Crayères (Reims - 51) ;
- **David Delsart**, La Villa Florentine (Lyon - 69) ;
- **Jean-Christophe Gille**, Hôtel de la Cité (Carcassonne - 11) ;

- **Gérald Guille**, Westminster (Le Touquet - 62) ;
- **Yohan Lastre**, La Tour d'Argent (Paris - V^e) ;
- **Denis Lemercier**, Burdigala (Bordeaux - 33) ;
- **Benoit Lorlut**, Chalet Mounier (Les Deux Alpes - 38) ;
- **Thibaut Ruggieri**, Lenôtre (Plaisir - 78).

Finalistes sélection Apprentis

- **Mathieu Beaupied**, de l'établissement de formation du Saumurois (Saumur - 49) en apprentissage à l'Hôtel de l'Abbaye royale de Fontevraud (49) ;
- **Quentin Bourachot**, du CFA Turly (Bourges - 18) ; en apprentissage à L'Abbaye Saint Ambroix (Bourges - 18) ;
- **Massimo Careil**, de l'UFA Edouard Branly (La Roche-

Sur-Yon - 85) en apprentissage au Petit Saint Thomas (La Garnache - 85) ;

- **Quentin Girerd** du CFA des MFR Le Fontanil (St-Alban Laysse - 73) en apprentissage aux Morainières (Jonjoux - 73) ;
- **Jérémy Lesaffre** du CFA Médéric (Paris XVII^e) en apprentissage au Bristol (Paris VIII^e) ;
- **Mathieu Menguy** de l'IFAC CFA de Brest (29) en apprentissage à l'Hôtel de Carantec (Carantec - 29) ;
- **Judicaël Vellay** du CFA de l'Ariège (Foix - 09) en apprentissage au Restaurant Le Fourcade (Rieux-de-Pelleport - 09) ;
- **Élise Wang** de l'École Grégoire Ferrandi (Paris VI^e) en apprentissage au Restaurant de l'Hôtel (Paris VI^e).

FERVENT DÉFENSEUR DES PRODUITS DU TERROIR ET DE LA RESTAURATION INDÉPENDANTE

Jean-François Sérazin élu à la présidence de Restaurateurs

Arras (62) Le changement de bureau était à l'ordre du jour du 12^e congrès national de l'association après la démission de Francis restaurateurs. Le Breton Jean-François Sérazin reprend le flambeau.

C'est dans la plus jeune région de l'association, le Nord-Pas-de-Calais-Picardie, que s'est déroulé, lundi 7 mars, le 12^e congrès national de Restaurateurs de France (RdF). Une réunion marquée par l'élection d'un nouveau bureau, après la démission de son président national et fondateur, **Francis Attrazic**, également président de l'Association française des Maîtres Restaurateurs (AFMR). Ce cumul des mandats avait soulevé une polémique au sein de la branche de la Fédération nationale de la restauration française de l'Umih. Un débat 'stérile' aux yeux de certains puisque RdF a été "dès le début le premier pourvoyeur de Maîtres restaurateurs", commente un participant. Les audits du label et du titre sont d'ailleurs quasiment identiques. Le débat est désormais clos pour RdF dont la vocation est de rassembler des restaurateurs indépendants qui proposent une cuisine de tradition, défendent des produits authentiques et s'engagent dans une démarche de qualité. Et de faire connaître le réseau auprès du grand public. À sa tête désormais et pour trois ans, le Breton **Jean-François Sérazin**, ancien chef de file des sai-



Passation de pouvoir à Arras : de gauche à droite, **Dominique Frachot, Jean-Claude Moulin, Jean-François Sérazin, Françoise Deniaud, Guy Thénard et Francis Attrazic.**

sonniers de l'Umih. L'homme est aussi un fervent défenseur des produits du terroir et de la restauration indépendante. Les fondements de Restaurateurs de France.

Actions et communication

Organisé en régions, RdF compte aujourd'hui plus de 430 adhérents. Des chiffres que les présidents des associations régionales ont annoncé vouloir booster, comme le souligne l'hôte du

congrès, **Jean-Claude Moulin** : "Nous avons dans notre région Nord-Pas-de-Calais-Picardie 35 membres et notre objectif est d'atteindre les 50 adhésions cette année." Des actions spécifiques sont mises en place comme le 'menu affaires' servi en 45 minutes chrono le midi. "Il ne s'agit pas ici pour nous de parler prix ou contenu. Mais de répondre à une attente d'une clientèle et le faire savoir." Jean-Claude Moulin pointe aussi du doigt la nécessité de signer des conventions

RENCONTRE ENTRE DIDIER CHENET (SYNHORCAT) ET MICHEL FREMDER (TRAINS EXPO SNCF)

La profession prend le Train pour l'emploi et l'égalité des chances

C'est sa première participation à cette initiative lancée il y a quatre ans par la SNCF. Du 15 mars au 1^{er} avril, onze étapes sont prévues : Paris, Orléans, Lille, Clermont-Ferrand, Marseille, Reims, Rennes, Bordeaux, Toulouse, Lyon et Metz. Le but de l'opération est de promouvoir l'égalité des chances et de traitement des candidatures.

L'Hôtellerie Restauration : Dans quel esprit proposez-vous cette opération ?

Michel Fremder, directeur général de Trains Expo SNCF : Le thème est l'égalité des chances et de traitement des candidatures. Nous en sommes à la 4^e année. Au début, nous avons sollicité les partenaires du CAC 40 qui avaient la volonté d'embaucher et d'apporter de la diversité. La SNCF a mis un train à disposition et chaque société s'est emparée de cet outil de proximité. Le premier train a été inauguré par **Christine Lagarde** et l'opération a eu un grand succès. Même chose l'année suivante avec 40 000 visiteurs. Ensuite, malgré la crise, nous avons continué en faisant évoluer la formule. Nous l'avons ouverte l'an dernier à l'Afpa et à Pôle emploi. L'expression 'égalité des chances' recouvre aussi l'emploi pour les 55/60 ans, le titulaire d'un bac + 6 qui ne trouve pas de poste dans sa filière, etc. Cette année, nous avons voulu être encore plus large et je me suis rapproché de **Didier Chenet**. Le secteur de l'hôtellerie-restauration est porteur d'emplois et d'une dynamique importante qui s'inscrit dans la démarche. Nous allons aussi



Michel Fremder, directeur général de Trains Expo SNCF et **Didier Chenet**, président du Synhorcat.

faire venir les 'Grandes Gueules de RMC' qui feront plusieurs émissions en direct du train qui mesure aujourd'hui 400 mètres de long.

Les Français ont foi dans l'alternance

Trains Expo SNCF a demandé à OpinionWay de réaliser une enquête sur la manière dont les Français perçoivent aujourd'hui l'égalité des chances. Synthèse.

"La valeur d'égalité des chances est d'abord considérée par les Français comme une responsabilité individuelle puis étatique via l'Éducation nationale [et] le législateur. L'anonymat des C.V. est par exemple jugé comme une avancée pour l'égalité des chances par près de deux tiers des Français. L'avis est plus mitigé pour les recruteurs potentiels (55 %). Si l'Éducation nationale est considérée par 22 % des Français comme le garant nécessaire de l'égalité des chances, seuls 43 % des interviewés jugent qu'aujourd'hui l'enseignement public la garantit. En terme d'épanouissement et de développement personnel, ni l'enseignement public ni les entreprises ne semblent être compétents aux yeux des Français. Les formations en alternance sont plébiscitées par 53 % des Français comme le moyen le plus efficace pour offrir les meilleures chances d'obtenir un emploi. Au global, l'égalité des chances reste le plus souvent théorique et l'ascenseur social est loin d'être en état de marche : seuls 29 % des Français pensent qu'il fonctionne et 21 % sont en total désaccord."

Le secteur sera représenté sous la bannière 'Le Goût en mouvement'. Pouvez-vous nous en dire un peu plus ?

Didier Chenet, président du Synhorcat : Nous offrons l'égalité des chances et nous sommes l'un des derniers secteurs où l'ascenseur social fonctionne. C'est pourquoi la profession a décidé de participer à cette opération dans le cadre de la campagne de promotion 'Le Goût en mouvement'. Il y a là une double vocation : donner de la visibilité à notre campagne et permettre au grand public de rencontrer des chefs d'entreprises qui proposent de l'emploi et des ouvertures. Tous nos métiers seront représentés. Chaque région a aussi ses spécificités... C'est l'agence Euro RSCG qui chapeaute notre campagne et les outils associés seront distribués à cette occasion. C'est une belle opération, qui vient avant la deuxième tranche officielle de notre campagne.

La profession a prouvé sa capacité à créer de l'emploi en période de crise. Mais qu'en est-il de la création d'entreprise ?

D. C. : En faisant la promotion des métiers, on fait la promotion des entreprises. La campagne Le Goût en mouvement, que la profession a lancée en janvier, est là pour montrer combien le secteur a évolué et s'engage aux côtés des jeunes et des salariés. Cette notion d'égalité des chances, nous la revendiquons aussi pour les entreprises. Il faut qu'un jeune qui a envie de créer une affaire ou d'en reprendre une puisse le faire.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

de France

Attrazic, il y a deux mois, pour se consacrer entièrement à l'Association des Maîtres



Invité du congrès, **Thierry Grégoire**, l'actuel président des saisonniers de l'Umih, s'exprime sur la TVA et la campagne de promotion Le Goût en mouvement.

avec les chambres de commerce et d'industrie. Objectif : "sensibiliser les restaurateurs à la qualité et ainsi générer un mouvement propice au développement du tourisme". D'autres initiatives sont développées. En Bourgogne, le réseau participe à de nombreuses opérations dont la foire de Dijon, qui accueille 200 000 visiteurs. Lors de la dernière édition, outre la création du concours national des jeunes talents Restaurateurs de France, sous la conduite de **Guy Thénard**, les adhérents ont mul-

tiplié les démonstrations. En Pays de Loire, **Françoise Deniaud** a organisé, avec l'aide des CCI et CRCI, l'opération "Visitez nos entreprises". "Nous avons ouvert nos cuisines pendant deux jours et les gens pouvaient venir dès 7 heures du matin suivre le chef dans ses préparations ou ses achats." Dans l'air du temps. En Normandie, Restaurateurs de France était notamment sous les projecteurs du festival Omnivore de Deauville. Le réseau se veut aussi solidaire. À l'instar de **Thierry Dupré**, restaurateur dans la Somme, qui a envoyé du matériel à des membres du réseau touchés par la tem-
pête Xynthia.

Sylvie Soubes

Le nouveau bureau de Restaurateurs de France

Le bureau est élu pour trois ans :

- président : **Jean-François Sérazin**
- vice-présidents : **Françoise Deniaud** (Pays-de-Loire) et **Jean-Claude Moulin** (Nord-Pas-de-Calais-Picardie).
- secrétaire général : **Guy Thénard** (Bourgogne)
- trésorier : **Dominique Frachot** (Bourgogne)

Association française des Maîtres restaurateurs : le point avec Francis Attrazic

"L'association a été créée à la demande d'**Hervé Novelli**, à l'époque secrétaire d'État au Tourisme, parce que le titre de Maître restaurateur n'était pas suffisamment mis en avant. Les deux associations sont complémentaires et [gardent] leurs particularités. Restaurateurs de France défend la restauration traditionnelle, le titre est plus général. RdF est une segmentation du titre. Il n'y a pas de concurrence. Jusqu'à présent tout le dispositif de l'Association française des Maîtres restaurateurs (AFMR) a été financé par Restaurateurs de France. Aujourd'hui, nous bénéficions d'un financement lié à la promotion de la profession dans le cadre du contrat d'avenir. Néanmoins, pour que vive une association, il est nécessaire que les adhérents payent une cotisation. Nous avons mis en place un site internet et nous allons participer aux événements qui touchent la restauration comme la Fête de la gastronomie française ou la Semaine du goût. Nous voudrions à terme mettre en place un guide papier." L'association compte actuellement 300 membres dont 200 sont aussi Restaurateurs de France.

Droit de réponse

Suite à l'article 'Pierre-Paul Alfonsi s'insurge contre l'augmentation de la redevance sur la musique' paru dans **L'Hôtellerie Restauration** n° 3225 du 14 février 2011, **Pierre Jabouley**, directeur général de la SPRE, souhaite exercer un droit de réponse :

"M. Alfonsi a tenu des propos injurieux envers la SPRE ("c'est du racket"), et donné au journaliste des chiffres faux. Je rappelle que le nouveau barème des bars à ambiance musicale (BAM) a été aligné sur celui des discothèques, suivant en cela une demande exprimée depuis des années par les organisations professionnelles de discothèques (et de BAM !). Celles-ci considéraient en effet que les BAM leur faisaient une concurrence déloyale en payant des droits dérisoires (et en étant par ailleurs soumises à des réglementations moins strictes). La Commission chargée de voter les barèmes a considéré que les arguments de la SPRE étaient recevables. Les droits sont donc calculés désormais proportionnellement au chiffre

d'affaires, sur la base de 1,65 % avant abattements, ce qui donne environ 1 % après les abattements pour ceux qui remplissent les conditions (déclarer les recettes dans les délais et payer dans les délais).

Il s'agit bien entendu des recettes assujetties, et non pas forcément de la totalité du chiffre d'affaires : par exemple un bar qui ouvre le matin et ferme en cours de nuit ne sera pas assujéti au barème BAM sur les recettes de la journée.

M. Alfonsi a omis de signaler également que le barème prévoit une montée en charge sur 3 ans, avec une réduction de 45 % la première année. Le taux net des droits la première année est donc de 0,55 %, de 0,70 % la deuxième année, et de 0,85 % la troisième année. Les calculs de M. Alfonsi sont faux, car 1 % de 500 000 € n'a jamais donné 8 000 à 10 000 €, comme il le prétend. Pour 2 M€ de chiffre d'affaires, les droits doivent s'élever autour de 20 000 € en vitesse de croisière, c'est-à-dire la

4^e année d'application du nouveau barème, et non 25 000 à 30 000 €. La finalité de ce barème n'est pas de créer une situation difficile pour les établissements qui auraient des situations particulières. C'est la raison pour laquelle il est prévu d'organiser des commissions paritaires, à l'effet de trouver des solutions aux cas spécifiques. Celles-ci sont en train de se mettre en place.

M. Alfonsi met en cause les responsables de la profession. Je rappelle que les discussions ont duré 15 mois, qu'elles ont été délicates car la demande initiale des ayant-droits (artistes interprètes et producteurs de disques) était l'alignement de la rémunération équitable sur le droit d'auteur. Enfin, je ne crois pas que les quelques millions que les bénéficiaires des droits vont toucher collectivement avec ce nouveau barème, vont mettre en péril l'emploi et la vitalité des établissements concernés après la baisse de la TVA qui leur a 'ristourné' plus de 3 milliards d'euros."

Chloë Progiciel complet & simple d'utilisation

Pour vous, professionnels,

Hôtels-Restaurateurs-Bar
Plannings réservation
Liens Internet
Analyses/statistiques
Stocks
Inventaire permanent
Compatible : Écran tactile, T.P.V. et P.D.A.

Chloë, la gestion en plus simple

39 Rue de la Source - 33170 Gradignan - email : chloe@sphere-informatique.fr
Tél : 05 56 34 82 12 - Fax : 05 56 47 94 16 - Site web : www.chloe.sphere-informatique.net

OC 22 L'expertise au service de votre boisson

Une gamme complète de Nectars, Jus & Pur Jus pressés en Bag-in-Box et de Solutions Cafés

Des équipements adaptés à vos besoins et personnalisables

Un service de proximité partout en France

OC22 - 35, rue de Seine - 92700 Colombes - France
Tél : +331 4119 72 22 - Fax : +331 4119 72 33 - oc22.com

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

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

5 % de remise sur la 1^{ère} commande

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

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR
MOBILIER HÔTELS, RESTAURANTS, COLLECTIVITÉS

2 imahl

DYNAMISER VOTRE TERRASSE

www.2imahl.fr

CAPIC Constructeur depuis 1955
d'équipements de grande cuisine

La cuisson est notre passion

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

Accor renouvelle sa confiance aux téléviseurs Philips

Philips et Accor renouvellent sur trois ans leur partenariat mondial pour la fourniture de téléviseurs. Depuis 2006, Philips équipe les hôtels Accor du monde entier. Le groupe commercialise depuis peu une nouvelle gamme de téléviseurs à destination du secteur hôtelier, permettant aux touristes et aux voyageurs d'affaires de vivre toute l'émotion du cinéma. Cette offre de téléviseurs se décline en trois gammes : EasySuite, PrimeSuite et Signature. Elle comprend le plus large choix de téléviseurs LED du marché, avec des fonctions évoluées et dans toutes les tailles d'écran, ainsi que le premier téléviseur 3D Full HD au monde pour chambre d'hôtel. Les téléviseurs de la nouvelle gamme proposent de nombreuses évolutions, notamment en matière de consommation d'énergie et de matériaux utilisés. Cette gamme s'accompagne aussi de services complets, y compris des extensions de garantie.

HOTELTV@PHILIPS.CO



Optimisation des espaces extérieurs avec New Store



La gamme KE Gallery permet d'agrandir les surfaces exploitables sans permis de construire et d'utiliser ainsi les terrasses par tous les temps. Finis les fermetures éclair, les câbles apparents, les œilletons, le 'bricolage'. L'entreprise propose des structures motorisées avec toits télescopiques sur mesure : celles-ci sont esthétiques et pratiques, démontables, isolées du froid et de la chaleur, étanches (l'évacuation des eaux se faisant par une gouttière et par les poteaux) et totalement personnalisables (formes, couleurs, sérigraphies...).

TÉL. : 06 03 87 23 27

P.HATTEMBERG@HOTMAIL.FR · WWW.KEGALLERY.FR

Gyma prêt à repartir sur les chapeaux de roues

Liberfy (holding industrielle) et Idia (fonds d'investissement du groupe Crédit Agricole spécialisé dans l'agro-alimentaire qui détient plus de 600 participations dans le secteur) viennent de finaliser un accord concernant Gyma. Ces deux sociétés se sont engagées à une augmentation de capital de plusieurs millions d'euros avec une holding créée à cet effet (51 % pour Liberfy et 49 % pour Idia) et détiennent donc 66 % du groupe Gyma. La famille **Ducros** conserve 30 % et le solde revient au manager **Pascal Billières**, nouveau p.-d.g. du groupe. Idia et Liberfy (qui est l'un des actionnaires de la société Comexo) gèreront toutes leurs participations, y compris Gyma, de façon autonome et concurrentielle. Cet investissement va permettre à Gyma de sortir de la procédure de sauvegarde sous laquelle elle était placée depuis août 2010 et d'investir de façon conséquente pour reconquérir des positions commerciales en France et en Europe. Pascal Billières a pour mission de mener à bien le redressement et la relance de l'entreprise.

TÉL. : 04 90 60 82 00

GYMA@GYMA.FR · WWW.GYMA.NET

Nomination chez Electrolux professionnel



Hans Odekerken a été nommé directeur de Food Service d'Electrolux Professionnel France, en remplacement d'**Alain Sabatier**. Hans Odekerken, 48 ans, assurait depuis 2003, la direction d'Electrolux professionnel en Belgique et au Luxembourg. Il a débuté sa carrière dans le groupe Nestlé, puis l'a poursuivie dans l'agro-alimentaire hors foyer. Il s'est initié en 2000 au marché français du matériel de cuisine professionnelle chez un grand distributeur, comme directeur export France. En Belgique, il a mené avec succès, et de concert avec la France, le grand mouvement de réorganisation du réseau de distribution, qui fut le point fort de la politique Nouvel Horizon. Il a ainsi redonné en Belgique une dynamique nouvelle à la marque Electrolux en cuisine professionnelle.

WWW.ELECTROLUX-PROFESSIONAL.FR

Devenir le designer de son propre restaurant avec Lotus Professional

La marque Lotus Professional® accompagne le lancement de sa nouvelle collection mix' n'match, par la mise en ligne d'un site internet dédié à l'ensemble de cette collection : www.mixnmatch.eu. Il offre, grâce à son interactivité, la possibilité de rechercher les couleurs et ambiances des quatre grands thèmes ('Néo-traditionnel', authentique et intemporel, 'Cosy Chic', convivial et élégant, 'Théâtral', voir et être vu, et 'Happy & Fresh', frais et tonique), afin de créer des décors de table qui seront en harmonie avec l'atmosphère, le design et les coloris de la salle du restaurant. Grâce aux commandes du configurateur 3D, une virtualisation instantanée de la salle du restaurant s'affiche à l'écran, et le restaurateur retrouve ses propres tonalités de décoration, du sol au plafond. Il n'a plus alors qu'à placer sur ses tables les sélections de sets, tête à tête, serviettes, pochettes à couverts, qu'il choisira dans les différents styles de la collection Mix 'n'match. La sélection faite, il suffit simplement de la sauvegarder car le site permet aussi de passer rapidement ses commandes en ligne.

WWW.MIXNMATCH.EU



Huile végétale pour friture, cuisson et assaisonnement avec Risso Chef



Afin de répondre aux attentes des professionnels de la restauration, Risso Chef change de formule à compter de mars 2011. Ne contenant plus d'huile de palme, Risso Chef peut dorénavant être utilisée en friture, en cuisson mais également en assaisonnement. La nouvelle Risso Chef permet de gagner en productivité et en simplicité, en n'utilisant plus qu'une seule huile pour toutes vos préparations, et de servir des plats de qualité à vos convives.

TÉL. : 01 30 61 35 00

WWW.OILPACKERS.COM

Purées surgelées Ponthier : le pamplemousse rose

La gamme de purées surgelées Ponthier s'agrandit avec la nouvelle purée de pamplemousse rose complétant la gamme agrumes qui comprenait déjà le citron jaune, le citron vert, l'orange, l'orange sanguine et la mandarine. Le pamplemousse rose est particulièrement adapté à la réalisation de granités, de jus pour le petit-déjeuner et de cocktails. Cette purée convient aussi pour les utilisations traditionnelles (mousses, pâtes de fruits...). En cuisine, il est possible d'ajouter un trait de purée pour aromatiser les vinaigrettes. Dans toutes les réalisations, le pamplemousse apporte la fraîcheur et un goût acidulé typique. La purée de pamplemousse Ponthier est sucrée à 10 %. Conditionnée en barquettes d'1 kg.

TÉL. : 05 55 25 82 14

WWW.PONTHIERSA.COM · WWW.LECOLEDESPUREESDEFRUITS.COM



Florette revient sur les écrans de télévision



Depuis le 7 mars et jusqu'au 24 avril prochain, Florette réveille les écrans de télévision. Avec son film 'Les Réveils', qui a permis d'augmenter les parts de marché de Florette sur le segment salades (+ 0,4 point selon Nielsen) lors de sa précédente diffusion, l'entreprise capitalise sur la fraîcheur. Le plan média de ce printemps devrait toucher plus de 80 millions de contacts. Florette propose aux consommateurs des produits phare comme le Cœur de Laitue, la Laitue Iceberg ou encore la Mâche, des innovations comme le Duo de mâche et roquette, une nouvelle gamme Fruits ou encore le plateau apéritif Croquez frais.

WWW.FLORETTE.FR

CE QUI CHANGE CETTE ANNÉE

Formation aux bonnes pratiques d'hygiène en 2011 : le Fafih a une carte à jouer

La formation du personnel est une obligation, elle constitue une nécessité pour fonctionner en cuisine en respectant les règles élémentaires d'hygiène alimentaire. L'organisme paritaire collecteur agréé du secteur peut vous accompagner dans cette démarche.

Par Dominique Voisin, auteur du Blog des Experts 'Hygiène et HACCP : le minimum pour être prêt pour un contrôle' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Rappel des obligations réglementaires en matière d'hygiène

L'arrêté du 9 mai 1995, réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, et plus précisément l'article 7, relatif au personnel, précise dans son chapitre IV que "les responsables des établissements doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments."

Selon le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, dans son chapitre XII, consacré à la formation, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité professionnelle.

La prise en charge

Afin de mieux comprendre comment fonctionne le Fafih, votre organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) chargé de financer la formation professionnelle, il est utile de revenir sur le site internet du Fafih (www.fafih.com). Celui-ci explique qu'il s'agit d'un organisme paritaire dirigé en commun et représenté en nombre égal par les organisations professionnelles d'employeurs et les syndicats de salariés de la branche professionnelle de l'hôtellerie-restauration. Il est organisé autour d'un conseil d'administration et d'un Bureau national. Ce conseil d'administration paritaire est constitué de 40 membres qui se réunissent quatre fois par an. Il est composé d'un collègue employeur (20 membres) et d'un collègue salarié (20 membres).

À cette fin, il dispose de pouvoirs étendus pour :

- définir une politique générale de la formation professionnelle, les options à long terme et ses objectifs à court et moyen terme ;
- constituer dans le cadre de chaque dispositif de formation (plans de formation des entreprises de moins et plus de 10 salariés...) une commission paritaire nationale de la formation habilitée à décider, par des dispositions financières, pédagogiques et administratives propres au dispositif concerné. Le bureau national paritaire se réunit sept fois dans l'année; il rassemble 20 représentants (10 du collège employeur, 10 du collège salarié) désignés par le conseil d'administration.

Les organisations paritaires du Fafih

Il s'agit des organisations signataires de l'accord portant acte constitutif de l'organisme paritaire collecteur de l'hôtellerie-restauration et des activités connexes.

Ce sont pour les organisations de syndicats de salariés :

- le Syndicat national CFTC commerce, services et force de vente ;
- la Fédération des services CFDT ;
- la Fédération générale des travailleurs de l'agriculture, de l'alimentation, des tabacs et des activités annexes Force ouvrière (FGTA/FO) ;
- la Fédération nationale de l'hôtellerie-restauration, sport, loisirs et casino (INOVA-CFE/CGC) ;
- la Fédération CGT commerce, distribution, services.

Ce sont, pour les organisations professionnelles d'employeurs :

- l'Union des métiers de l'industrie hôtelière (Umih) ;
- le Groupement national des chaînes hôtelières (GNC) ;
- la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH) ;
- le Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs (Synhorcat) ;
- la Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique (Fagih) ;
- le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) ;
- le Syndicat national de la restauration publique organisée (SNRPO) ;
- le Syndicat national des discothèques et lieux de loisirs (SNDLL) ;
- le Syndicat national des entreprises de restauration et service (SNERS) ;
- le Syndicat national de la thalassothérapie ;
- les Casinos de France ;
- le Syndicat des casinos modernes de France.

Conditions d'accès aux formations

- avoir versé au Fafih la contribution plan de formation ;
- adresser votre demande de prise en charge un mois avant le stage ;
- les stagiaires doivent être salariés ;
- la durée du stage est au minimum d'une journée.

Ce qui a changé :

- les formations à l'hygiène alimentaire doivent être réalisées dans le cadre du dispositif des actions collectives proposées par le Fafih.
- les formations relatives à la production en cuisine se déroulent obligatoirement en 'inter- entreprises' (petits groupes de salariés d'entreprises différentes).

La marche à suivre

Afin de suivre la formation aux bonnes pratiques d'hygiène vous permettant d'obtenir l'attestation demandée lors des contrôles par la DDPP, vous pouvez demander une prise en charge en vous adressant aux organismes répertoriés par le Fafih. Ces organismes de formations mettent en place des sessions (voir calendrier sur le même site) dans votre région, généralement dans des grandes villes, ce qui implique des déplacements. Les sessions se déroulent sur une journée (sur le temps de travail).

En dehors de ces conditions, la formation est à votre charge, le coût moyen par personne pour huit heures s'élève à 240 € HT.

Pour bénéficier d'une prise en charge de l'organisme paritaire collecteur agréé, les formations à l'hygiène alimentaire doivent être réalisées dans le cadre du dispositif des actions collectives proposées par le Fafih.



© THINKSTOCK

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



Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs,

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

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

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

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

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de

FTBE Pro V8

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

Monsieur Vignet
Chef de cuisine



MdB Multimédia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Argile II - Voie D
118, Avenue de la Quiera
06 370 Mousans Sartoux
France

Comment nous contacter ?
Email : mdb@mdb-multimedia.fr
Téléphone : 04.92.28.26.60
Fax : 04.92.28.26.66

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



RECETTE DE CHEF À CHEF

Bouillon d'asperges, sot-l'y-laisse et sarriette

PAR DAVID ZUDDAS- DZ'ENVIES, DIJON (21)



Ingrédients pour 1 personne

- 1 pièce de sot-l'y-laisse
- 1 grosse cuillérée à soupe de crème fouettée
- 1 pointe d'asperge Géant vert
- 1 asperge Géant vert
- 5 petits pois, 1 mange-tout
- 1 brin de sarriette
- 0,05 l de bouillon de légumes
- 0,05 l de velouté d'asperge
- Un peu d'huile d'olive
- Sel, poivre

Progression

Cuire les garnitures

- Cuire les petits pois et le mange-tout à l'anglaise.
- Couper le mange-tout en trois tronçons.
- Tailler l'asperge en biseaux.
- Maintenir au chaud dans le bouillon de légumes.
- Effeuille la sarriette.
- Snacker le sot-l'y-laisse et l'assaisonner.

Terminer le velouté

- Chauffer le velouté avec l'huile d'olive.

- Ajouter la moitié de la crème fouettée et mixer finement.

Dressage

- Égoutter les légumes et les dresser.
- Poser dessus le sot-l'y-laisse et l'asperge. Verser le velouté autour, décorer avec la sarriette et une quenelle de crème fouettée.
- Servir.

Entrée délicieuse pouvant devenir une assiette d'accueil.

Boisson conseillée : de l'eau minérale.

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

ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIER

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

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



PRATIQUE ET ÉCOLOGIQUE

Choisir son vin d'un simple clic sur iPad

Narbonne (11) Installée à la sortie sud de la ville, La Table Saint-Crescent (1 étoile Michelin) propose la carte des vins sur la tablette numérique d'Apple.



Lionel Giraud propose sa carte des vins sur iPad.

Lionel Giraud, 32 ans, le chef du restaurant étoilé La Table Saint-Crescent à Narbonne, a choisi de vivre avec son temps. Désormais, il propose à ses clients la traditionnelle carte des vins sur... iPad. Fini le support papier, place à l'écran tactile. "J'ai opté pour cette formule pour plusieurs raisons : d'abord pour sa fonctionnalité, ensuite pour la préservation de l'environnement, pour son côté pratique et ludique mais également pour réduire les coûts" souligne Lionel Giraud. Qui précise "Nous changeons la carte des vins assez régulièrement et nous étions obligés à chaque fois soit de rayer les millésimes qui n'étaient plus d'actualité avec les mets proposés, soit de procéder à une réimpression, ce qui entraînait des frais. L'avantage de l'iPad, c'est de pouvoir très facilement enlever une référence et d'en ajouter une autre."

Système interactif

460 références (apéritifs, vins, digestifs) sont ainsi répertoriées et mises à portée de doigt des clients qui peuvent aussi, à l'aide d'un simple clic, entrer dans les domaines, châteaux et propriétés viticoles pour découvrir la nature des terroirs et l'histoire des vins. Le système est interactif et connecté à internet pour permettre à chacun d'avoir le maximum d'informations avant de faire son choix. L'iPad ne remplace en aucun cas le sommelier qui reste toujours présent pour apporter ses conseils. Lionel Giraud dispose aujourd'hui de quatre tablettes. "Nous avons commencé avec deux seulement, mais comme les clients les conservaient un peu plus longtemps que la carte classique, nous en avons ajouté deux de plus", poursuit le jeune chef narbonnais. Et les premières réactions des clients sont plutôt bonnes. Certes, il y a toujours les nostalgiques du papier mais dans l'ensemble, cette nouvelle formule séduit déjà une majorité de clients. Lionel Giraud n'exclut pas à moyen terme la suppression totale du papier et d'étendre la formule de l'iPad à la carte du restaurant et celle des menus. À ce jour, la Table Saint-Crescent est l'un des rares restaurants en France à proposer cette formule.

Robert Fages

LA TABLE SAINT-CRESCENT

68 AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC
BP 624
11106 NARBONNE CEDEX
TÉL. : 04 68 41 37 37

WWW.LA-TABLE-SAINT-CRESCENT.COM

LA POMME DE TERRE

Histoire et recettes gourmandes
Éditions Glénat
144 pages
Prix : 39,00 €

AU MEURICE, ELLE GÈRE LES CAVES DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE, DU DALI, DU BAR 228

Estelle Touzet : "Je ne pensais pas que le vin pouvait procurer une telle émotion"

Paris (1^{er}) Passionnée, rigoureuse, battante, la chef sommellerie du Meurice ne recule devant aucun défi et est convaincue que la motivation est la clé du succès. Témoignage.

L'Hôtellerie Restauration : Pouvez-vous définir le métier de chef sommellerie ?

Estelle Touzet : Notre première tâche est, lors de la prise de commande, d'apporter le meilleur conseil possible au client en fonction de l'accord mets et vin, mais aussi en fonction de son envie, de ses attentes. Notre rôle est de l'écouter et de le guider dans ses choix. Ensuite, il faut adopter le bon rythme de service : ni trop lent, ni trop rapide, pour qu'il soit fluide et que le tempo soit agréable. Je compare souvent mon métier à la musique, qui est ma deuxième passion. Il faut garder une rigueur constante et une gestuelle élégante. Un chef sommellerie doit être très observateur, afin d'avoir une vision globale de la salle et agir rapidement.

Mis à part le service, il y a, en amont, toute une partie gestion : Au Meurice, je gère les caves du restaurant gastronomique mais aussi des différents points de vente (le Dali, Le Bar 228). Les clientèles sont variées, il faut adapter le choix des vins en fonction de ces critères.

Dans notre métier, le côté humain est également très important car il faut transmettre nos connaissances et former les équipes. Au Meurice, qui emploie 6 personnes en sommellerie, je propose de manière collégiale des dégustations à l'aveugle, des tests sur les connaissances. L'idée est de les faire travailler sur leurs faiblesses et de mesurer leur réactivité. Parfois aussi, nous visitons des vignobles, cela nous permet d'aller sur le terrain et d'échanger avec les vignerons.

Quel est le plus du métier ?

La chance de pouvoir goûter des vins tous les jours et de ressentir de grandes émotions. Ce n'est pas le prix de la bouteille qui fera la différence. Le fait de pouvoir partager est un grand plus aussi : on a une certaine relation de confiance avec le client. Je le prends comme un véritable challenge, un défi positif à relever. On est constamment stimulés.

Qu'est-ce qui vous a poussé à rentrer dans le métier ?

Un professeur d'histoire-géographie au collège, **Denis Hervier** - également chroniqueur gastronomique à Radio France - nous parle un jour, en classe, d'un vin. Je m'en rappelle encore, c'était un Clos Vougeot. Quelque chose l'animait, ses yeux pétillaient, c'était magique. Je me suis empressée de rentrer chez moi pour avoir plus d'informations. Je ne pensais pas que le vin pouvait procurer une telle émotion. Par la suite, j'ai demandé



"Un chef sommellerie doit être très observateur, afin d'avoir une vision globale de la salle et agir rapidement."

© MAURICE ROUGEON

à le suivre pour participer à des débats et des conférences. J'avais 15 ans, je devais m'exprimer au micro et devant un public, autant dire que cela m'a beaucoup aidée.

J'ai eu la chance d'être élevée dans une famille qui s'intéressait énormément à la cuisine. Lors des repas du dimanche, on prenait soin de déguster de belles bouteilles de vins de Loire. C'était tout un cérémonial. Il faut préciser que je suis originaire du Berry.

À 29 ans, vous avez un beau parcours à votre actif : est-ce difficile de s'imposer en tant que femme ?

C'est un métier en partie physique. On porte des caisses, des charges lourdes. Certains croyaient que je n'en serais pas capable, parfois, on m'a même refusé en stage pour cette raison. Je me disais : "Je suis capable de faire tout ça, je vais vous en donner la preuve." Bien sûr, il faut être très déterminé. Aujourd'hui, mon leitmotiv est de travailler dans des établissements somptueux. Au Meurice, j'apporte ma touche personnelle tout en étant la plus professionnelle possible.

Est-ce dur de jongler entre vie professionnelle et personnelle ?

J'ai choisi le métier de sommellerie en connaissant ses contraintes. Mon mari est chef d'orchestre et il est également très pris par son travail. Certes, nous avons une vie en décalé, mais nous avons trouvé notre équilibre, c'est le principal. Je crois que, de toute façon, face à un problème, on trouve toujours une solution. Et puis les imprévus, c'est ce qui nous rythme.

Son CV en dates

- 1981 : naissance
- 1995 : BTH à Brive-la-Gaillarde (19)
- 2001-2002 : formation complémentaire en cuisine diététique
- 2002-2003 : formation complémentaire en sommellerie
- 2003 : commis sommellerie au Bristol
- 2005 : sommellerie au Crillon
- 2006 : sommellerie, puis chef sommellerie chez Tom Aikens à Londres
- 2008 : chef sommellerie adjoint au Meurice
- octobre 2010 : chef sommellerie au Meurice

Comment élaborer-vous votre carte des vins ?

Je construis cette carte en fonction de ce qui me correspond et de ma sensibilité, sans être trop intégriste. Je pars du principe qu'il faut proposer du vin pour tous, en étant consciente que je n'ai pas le même goût que les clients. Mon but est d'avoir un panel assez large et représentatif des vins [100 références à la carte du Meurice, NDLR]. Les vins étrangers représentent 2 % de ma carte, c'est très peu, mais je souhaite développer ce panel dans le futur : il y a de très bons vins en dehors de nos frontières. Évidemment, je réalise ma carte en fonction des plats du chef des cuisines **Yannick Alléno**. C'est très important pour conseiller le client et lui proposer un accord mets et vin parfait.

Quelle est la tendance des clients au restaurant ?

Les Français choisissent plutôt le vin au verre : je trouve qu'ils sont plus hésitants à prendre une bouteille. Dans les incontournables : les vins de Bourgogne, de Bordeaux et d'Alsace, mais un peu moins. Les vins de la vallée du Rhône et la vallée de la Loire sont très appréciées, car ils s'accordent merveilleusement bien avec les plats de Yannick Alléno. Le vin le plus cher sur la carte est un romanée-conti, millésime 2003, à 12 000 €, et le moins cher est un AOC jurançon sec, millésime 2009, 50 €.

Quel serait votre conseil pour un jeune ?

Avoir une motivation très forte pour pouvoir franchir tous les obstacles et aimer travailler. Il faut être gourmand dans un premier temps : c'est ce qui m'anime, je mange toute la journée ! Puis, adorer partager le vin : c'est ce qui nous donne du plaisir et nous transporte au quotidien.

Propos recueillis par Héléne Binet

Le vin coup de cœur d'Estelle Touzet : AOC reuilly, cuvée La Raie 2009, Domaine Claude et Nathalie Lafond



- Cépage : 100 % sauvignon blanc
- Robe : jaune pâle aux reflets argentés
- Nez : net, franc, aromatique, note de buis et d'agrumes Yuzu, pamplemousse
- Bouche : attaque franche et incisive. Bouche gourmande et croquante, guidée par une très belle tension
- Finale : longue et acidulée
- Prix : 7,60 € la bouteille

AOC reuilly, cuvée La Raie 2009, Domaine Claude et Nathalie Lafond.

"Un vin précis, droit, d'une très belle définition aromatique. Un réel vin de convivialité", commente **Estelle Touzet**.

H. B.

Zoom sur le Domaine Claude Lafond

Le Domaine Claude Lafond a été créé dans les années 1960 par **André Lafond** sur une superficie de 2,5 hectares. Des achats de petites parcelles et des plantations nouvelles lui ont permis d'atteindre 6 hectares en 1977. Repris à cette époque par **Claude Lafond**, le vignoble

n'a cessé d'évoluer grâce à l'amélioration des techniques viticoles et œnologiques. Le domaine atteint aujourd'hui une trentaine d'hectares en AOC reuilly et 3 hectares en AOC valençay. Sa devise : "Faire ce qu'il faut, suffisamment, ni plus ni moins, mais juste au bon moment."

Domaine Claude Lafond
Le Bois Saint Denis
Route de Graçay • 36260 Reuilly
Tél. : 02 54 49 22 17
www.delphine-portier.com/
claudelafond/



Nathalie Lafond et son père, Claude Lafond.

HUIT CONCOURS DIFFÉRENTS S'Y TIENDRONT

Serbotel, quatre jours de salon et beaucoup d'innovations

Nantes (44) Le salon Serbotel Atlantique des métiers de bouche et de l'hôtellerie se déroulera du 20 au 23 mars prochain. Il réunira près de 400 exposants et plus de 31 000 visiteurs sont attendus.

Les concours ne manquent pas lors de la 14^e édition de Serbotel Atlantique, du 20 au 23 mars prochain. "Pas moins de 8 concours régionaux, nationaux et internationaux se succéderont sur les plateformes du parc des expositions de la Beaujoire à Nantes. De quoi animer les 4 jours de ce salon qui attend plus de 31 000 visiteurs", explique **Joseph Bonnet**, président d'Expo Nantes Atlantique. Ouverte au grand public (6 € l'entrée), la première journée fera la part belle aux chefs nantais qui assureront le spectacle. "Le dimanche matin, nous présenterons un concours chef-journalistes et l'après-midi, 19 chefs nantais seront en démonstration culinaire autour de la crêpe et du muscadet. Le tout animé par le critique gastronomique **Vincent Ferniot** !" annonce **Laurent Saudeau**, chef doublement étoilé du Manoir de la Boulaie et nouveau président de l'Association pour la promotion de la cuisine de l'Atlantique à la Loire (Apcal), chargée de l'organisation des manifestations culinaires lors de Serbotel. Le lundi 21, tous les professionnels se tourneront alors vers le concours européen de cuisine Les Lauriers d'or. "Cette année, le jury sera présidé par **Christian Le Squer**, chef 3 étoiles de Ledoyen à Paris. Nous aurons également dans le jury des chefs étoilés de la région,



Joseph Bonnet, président d'Expo Nantes Atlantique, attend plus de 31 000 visiteurs sur Serbotel.

des MOF..." 8 candidats venus de toute l'Europe (Espagne, Finlande, Écosse, Portugal, Suisse...) s'affronteront autour d'un plat et d'un dessert. Le thème cette année : le lapin et le dessert chocolat-café-fruit-

secs. Le vainqueur repartira avec le trophée et un chèque de 4 500 €.

Des conférences au programme

Le mercredi 23, les professionnels de la salle suivront le Trophée Villeroy & Boch où 6 équipes de jeunes issus d'écoles hôtelières de la région montreront leur savoir-faire en dressage, flambage, prise de commande. À noter le même jour, le trophée cuisine Interbio autour du bœuf. Et toujours la coupe d'Europe de la boulangerie artisanale, du dimanche au mardi, les concours de boucherie, charcuterie, cuisine collective...

Innovation cette année, des conférences seront organisées du lundi au mercredi autour du bio, de l'innovation en restauration, la protection des biens, l'optimisation fiscale... Chaque visiteur peut préalablement enregistrer son badge sur le site internet du salon (www.serbotel.com) afin d'éviter les longues files d'attente à l'entrée.

WWW.SERBOTEL.COM

UNE CELLULE PSYCHOLOGIQUE A ÉTÉ MISE EN PLACE

Incendie spectaculaire à l'Hôtel Résidence du Golf à Courchevel 1650

Même si deux blessés légers sont à déplorer, le sinistre n'a pas fait de victimes. Les dégâts sont importants.

Dans la nuit du 7 au 8 mars, peu avant deux heures du matin, un incendie s'est déclaré, dans l'hôtel-résidence du Golf à Courchevel 1650. L'incendie a débuté au quatrième étage de la résidence, puis s'est propagé à l'ensemble du bâtiment et à l'hôtel du Golf contigu. Détachés sur place, une soixantaine de pompiers ont tenté une percée par le toit, pour pouvoir atteindre les flammes, percée rendue difficile par les lauzes qui font office de tuiles en montagne. La résidence - qui comptait alors 226 personnes dans 39 appartements - a été rapidement évacuée ainsi que l'hôtel du Golf (130 personnes dans 40 chambres). Heureusement, seuls deux blessés légers sont à déplorer : évacués à l'hôpital le plus proche, ils y sont gardés en observation. Les occupants de l'hôtel et de la résidence de tourisme, principalement des Anglo-Saxons, ont été accueillis à l'office de tourisme et pris en charge par la Croix



L'Hôtel du Golf, avant l'incendie.

Rouge. "Une cellule psychologique a été mise en place. Pour l'heure, l'objectif est de reloger au mieux les sinistrés", a déclaré **Nathalie Faure** de l'office du tourisme. Toutefois, selon la préfecture de Savoie, dès le lendemain matin, une trentaine de personnes avaient déjà pu réintégrer leurs chambres. Du côté de la résidence, onze appartements sur 41 ont été touchés par les flammes. Les dégâts matériels sont importants. Pour l'instant, l'origine du sinistre reste inconnue.

Fleur Tari

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie Restauration

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : **01 45 48 51 31**

ou par internet : **lhotellerie-restauration.fr**

ou par courrier : **L'Hôtellerie Restauration**

Service Clients

5 rue Antoine Bourdelle

75737 Paris Cedex 15

Nom :

Adresse :

Code postal & Localité :

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N°

Date de validité : /

3 derniers chiffres au dos de la carte :

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Franchise : a-t-elle un impact sur le prix de cession dans le cadre d'une reprise ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé **RTK1139** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr