

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 10

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



**DAMIEN NAUDAN** REMPORTE  
LE TROPHÉE DU CLUB DES  
DIRECTEURS DE LA RESTAURATION  
ET D'EXPLOITATION (CDRE)

AVANT LE CONGRÈS DE TOURCOING (59)

PAGES 2-3

À LA CONQUÊTE DE L'OUEST

PAGES 2-3

## GÉRARD GUY DÉFINIT LES PRIORITÉS DE LA CPIH

Gérard Guy entend livrer "un message d'avenir" lors du congrès de la CPIH.



Aux portes de Tourcoing, à Neuville-en-Ferrain (59) se tiendra, les 28 et 29 mars, la 41<sup>e</sup> édition du congrès de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH). Ce sera pour **Gérard Guy** la première en tant que président confédéral. Celle-ci aura pour thème 'Faire aimer nos métiers', une problématique à la fois studieuse et ludique, dont Gérard Guy nous délivre les grandes lignes.

## Le Duff rachète les 300 'cafés bakery' du groupe Bruegger's



OUVERTURE DE LA PÊCHE

PAGE 28

## Poissons d'eau douce : les pièges de la réglementation des cartes de restaurant



FÉDÉRATION NATIONALE DE PÊCHE MADELON

Aloses, lamproies, sandres, brochets, ablettes, goujons... autant de poissons sauvages qui foisonnent dans

les eaux françaises. Pour mettre ces produits à sa carte, le restaurateur doit obligatoirement et uniquement s'approvisionner auprès d'un pêcheur professionnel. Décryptage.

HÔTELS

PAGE 8

TROPHÉE BERNARD LOISEAU

PAGE 32

## Happy Events consacre les boutique-hôtels

EXPATRIATION

PAGE 9

## Le témoignage d'un chef installé en Argentine

JURIDIQUE

PAGE 27

## La tenue du registre du personnel

## Mungur Harrish, vainqueur du 6<sup>e</sup> concours du Festival Bernard Loiseau



Coaché par **Serge Vieira**, Bocuse d'or 2005 installé à Chaudes-Aigues (15), **Mungur Harrish**, chef de partie au Constance Belle Mare Plage de l'île Maurice, a remporté la 6<sup>e</sup> édition du concours du Festival Bernard Loiseau. Une compétition qui réunit pendant cinq jours dans l'île de l'océan Indien six équipes composées d'un chef français et d'un professionnel travaillant pour le groupe Constance Hôtels Experience. Un échange fructueux entre professionnels.

Un duo gagnant formé du chef de partie du Constance Belle Mare Plage **Mungur Harrish** (à g.) et du chef **Serge Vieira** (à d.).

## Sans plus tarder

Alors que les pouvoirs publics, qui ont bien d'autres préoccupations, ne se sont pas prononcés sur un éventuel report à 2015 des travaux de mise aux normes de la sécurité incendie, il n'est que temps pour les professionnels concernés d'engager les investissements indispensables. **Il y a en effet de fortes chances, face à un usage en pleine expansion du 'principe de précaution', pour que le décret de 2006** entre en vigueur à la date initialement prévue, c'est-à-dire au mois d'août prochain pour ceux qui auraient oublié l'échéance. Et quoi qu'il arrive, il est bien évident qu'il vaut mieux avoir d'ores et déjà prévu à la fois le financement et le déploiement d'une mise en conformité de toute façon obligatoire.

Parallèlement, les hôteliers disposent d'un répit d'un an supplémentaire pour obtenir un nouveau classement hôtelier dont il tombe sous le sens qu'il ne peut être réalisé qu'en même temps que les travaux de sécurité incendie. Ce sont certes à de lourds investissements que la profession doit consentir, à la fois sous la pression des pouvoirs publics - dont le souci de l'intérêt général ne peut être contesté -, et des exigences de commercialisation et de valorisation d'une hôtellerie encore très souvent individuelle et dont le classement demeure la seule référence tangible à des critères de qualité.

Comme le souligne **Claude Daumas**, président de la Fagih, dans l'interview qu'il nous a accordée (lire page 29), il est essentiel que la profession se donne les moyens de rester compétitive sur un marché du tourisme, notamment saisonnier, de plus en plus concurrentiel.

**L'attentisme n'est plus de mise dans un environnement qui évolue de plus en plus vite** et auquel les professionnels ne peuvent que s'efforcer de s'adapter s'ils veulent 'rester dans le marché', comme disent les pros du marketing.

Et ce ne sont pas les tergiversations stériles sur les avantages et les faiblesses du nouveau classement qui doivent ralentir les décisions d'investissements indispensables. Celles-ci incombent aux hôteliers afin de maintenir leur outil de travail à la hauteur de leurs ambitions : le temps n'est pas aux vaines et inutiles polémiques sur un dispositif reconnu par la profession et ses partenaires du monde du tourisme.

Les échéances approchent quoi qu'il arrive et il serait dangereux de ne pas prendre les moyens de les honorer.

L.H

## DERNIÈRE MINUTE

**McDonald's France signe un accord sur la VAE avec le ministère de l'Éducation nationale**



"McDonald's est très fier de valoriser les compétences et l'expérience professionnelle de ses équipiers en leur offrant la possibilité d'obtenir un diplôme reconnu par l'Éducation nationale", déclare **Jean-Pierre Petit**, président directeur général de McDonald's France et de la division Europe du sud de l'enseigne. **Luc Chatel**, ministre de l'Éducation nationale, et le patron de McDonald's ont signé le 22 mars un accord cadre portant sur la mise en œuvre de la validation des acquis de l'expérience (VAE) au sein de McDonald's France. Les salariés du géant américain de la restauration rapide pourront, dans un premier temps, obtenir un certificat d'aptitude professionnelle d'agent polyvalent de restauration, diplôme reconnu par l'Éducation nationale. Le groupe étendra également la VAE aux managers. Depuis 2009, une action pilote menée avec le concours de l'Académie de Versailles a permis à cinq candidats d'obtenir leur CAP.

**Le guide 'Michelin Main Cities of Europe' à 30 ans**  
Cette 30<sup>e</sup> édition propose une sélection d'hôtels - 1 557 en tout, dont 110 nouveaux - et de restaurants - 1 771 dont 199 nouveaux - pour toutes les catégories de confort et de prix dans 44 villes de 20 pays européens. Pour la France, 4 villes ont été choisies : Paris, Lyon, Strasbourg et Toulouse. Rédigé en anglais, le guide *Michelin Main Cities of Europe* est principalement destiné à la clientèle d'affaires et aux touristes visitant les grandes villes européennes. Il sera en vente en France à partir du 4 avril prochain (22,90 €).

**Exki accélère son développement en Île-de-France**

Lancée en 2001 et déjà à la tête de 50 unités, la chaîne poursuit son expansion en créant 2 restaurants (125 places) au sein de L'Oréal à Saint-Ouen (93) et GDF Suez à Courbevoie (92) - 116 places -. De plus, 3 nouvelles adresses verront le jour d'ici la fin de l'année 2011 à Paris.

**Trilogie à la française d'Alain Ducasse**

À l'occasion de la formation Trilogie à la française d'Alain Ducasse, le centre de formation d'Alain Ducasse à Argenteuil (95) accueillera, du 12 au 15 avril, **Franck Cerutti**, chef exécutif de l'Hôtel de Paris à Monaco, **Christophe Saintagne**, chef du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, et **Michael Bartocetti**, chef pâtissier du même restaurant. Trois jours consacrés à la découverte et à la réalisation des mets des restaurants trois étoiles d'Alain Ducasse. Pour clôturer cette formation, une quatrième journée avec la visite des caves du Plaza Athénée en compagnie de **Gérard Margeon**, chef sommelier de Alain Ducasse Entreprise, suivie d'un déjeuner au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée. Renseignements : Centre de formation d'Alain Ducasse au 01 34 34 19 10 [www.centreformation-alainducasse.com](http://www.centreformation-alainducasse.com).

POUR SON PREMIER CONGRÈS EN TANT QUE PR

## Un congrès 2011 de la

Le 41<sup>e</sup> congrès de la CPIH aura lieu les 28 et 29 mars aux portes de Tourcoing (59). Quelque 200 délégués départementaux sont attendus. Gérard Guy, président confédéral, nous dévoile les grands axes de ces deux jours de travaux.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

**L'Hôtellerie Restauration : Comment abordez-vous ce congrès, votre premier en tant que président confédéral de la CPIH ?**

**Gérard Guy** : Un congrès, c'est, à mes yeux, l'occasion de se rencontrer et d'échanger dans une atmosphère à la fois studieuse et ludique. Cette année, nous avons choisi pour thème 'Faire aimer nos métiers'. C'est dans l'actualité, avec la campagne de promotion La restauration en mouvement. C'est aussi un message d'avenir. La journée du mardi 29 mars est organisée autour de deux tables rondes au cours desquelles les délégués départementaux seront appelés à participer, à donner leur point de vue. La première va porter sur la formation des jeunes. **Régis Marcon** sera là ainsi que **Lorenzo Dri** du Fafih. La seconde est intitulée 'Redécouvrir nos métiers' et nous aurons notamment la participation de **Sophie Delignières** de Pôle emploi. Les conseils de branche auront lieu, quant à eux, le lundi 28 mars après-midi. Nous allons proposer aussi pour la première fois une série de sketches baptisés 'Aux marches du palais', avec la complicité de **Bertrand Riou**, rap-

PRENANT LA DEUXIÈME PLACE MONDIALE DU S

## Le Groupe Le Duff prévient en 2011

Louis Le Duff annonce 1 095 restaurants et boulangeries chiffre d'affaires qui passe à 1,105 milliard d'euros rachat de la chaîne américaine Bruegger's.



**Louis Le Duff**, président-fondateur du groupe Le Duff, annonce le rachat de la chaîne Bruegger's, soit 302 unités.

L'année 2011 démarre en fanfare pour le groupe Le Duff : celui-ci vient en effet de racheter au fonds d'investissement américain Sun Capital Partners la chaîne Bruegger's composée de 302 unités (30 % en franchise). Plus de 20 ouvertures sont prévues en 2011 sur le sol américain. Fondée en 1983, l'enseigne est implantée dans 26 États américains. Spécialiste du bagel cuisiné sur place devant le client, Bruegger's propose une offre de salades, soupes, sandwichs, pâtisseries, qui est "très américanisée et que nous allons 'franciser' à hauteur de 60 % des produits", indique **Louis Le Duff**. Certains Bruegger's passeront même sous enseigne Brioche Dorée. Avec cette acquisition, dont le montant n'a pas été dévoilé, le Groupe Le Duff prend la deuxième place mondiale du 'café bakery' derrière Panera Bread. Quant au bagel, Bruegger's ouvre des perspectives au groupe qui prévoit des tests en France dès septembre pour déterminer si les Français ne pourraient pas à leur tour s'américaniser un peu.

## L'Hôtellerie Restauration

L'hebdos des C.H.R.

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

**RESPONSABLES DE RUBRIQUE**

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

**SERVICE JURIDIQUE**  
**Pascale Carbillet**  
E-mail : [pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr](mailto:pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr)

**VIDÉO**  
**Cécile Charpentier**  
E-mail : [ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr](mailto:ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr)

**SECRÉTARIAT DE RÉDACTION**  
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist  
et Hugo Nicolaou

**RÉDACTEURS GRAPHISTES**  
Patricia Delville et Nathalie Hamon

**DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ**  
JEAN-PIERRE LESAGE

**DIRECTEUR DE LA PUBLICATION**  
CHRISTIAN BRUNEAU

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



**Presse PRO**

PRÉSIDENT CONFÉDÉRAL

# CPIH à la fois studieux et ludique, annonce Gérard Guy



Gérard Guy nous présente les grandes lignes du 41<sup>e</sup> congrès de la CPIH.

porteur public au tribunal administratif de Bordeaux. Nous allons illustrer un contrôle d'hygiène en restauration, un procès-verbal dressé par une commission de sécurité lors de la visite d'un hôtel ou encore un contrôle d'alcoolémie à la sortie d'un débit de boissons. Le tout sera animé par notre ami Jean-Yves Duval.

**L'année écoulée a été chargée et marquée par la volonté d'un dialogue nouveau entre l'Umih et la CPIH.**

Il y a eu les négociations concernant la mutuelle santé, ainsi que la revalorisation de la grille des salaires. Il y a la SPRE [société pour une rémunération équitable, NDLR] qui pose un grave problème... La profession a du pain sur la planche. Avec Roland Hégy, c'est un rapprochement amical qui doit nous permettre d'être plus forts lorsqu'il s'agira, par exemple, de discuter de la reconduction du contrat d'avenir. Vous savez, il ne

faut pas voir les choses par le petit bout de la lorgnette. Un repli sur soi n'est jamais une solution. L'histoire nous enseigne que l'isolement a souvent conduit à la défaite et il est des expériences dont il faut savoir tenir le plus grand compte si l'on ne veut pas voir les mêmes erreurs se répéter. C'est, au contraire, en réunissant nos forces que nous pourrions espérer faire aboutir certains projets favorables à la profession mais aussi contrer les mesures hostiles, qu'elles viennent de Paris ou de Bruxelles. Roland Hégy et Hervé Bécam seront à Tourcoing, tout comme sont invités le président du Synhorcat, Didier Chenet, et le président de la Fagih, Claude Daumas.

**Vous venez de rencontrer le secrétaire d'État au Tourisme, Frédéric Lefebvre. Votre sentiment au terme de cet entretien ?**

C'était une discussion à bâtons rompus, avec un ministre qui, je le reconnais, est très à l'écoute de nos secteurs d'activité. Nous avons évoqué notamment le titre de Maître-restaurateur. À l'heure où l'on parle 'malbouffé', toutes les organisations professionnelles en reconnaissent le bien-fondé, mais ça dort. Il est temps qu'on se prenne la main pour aller dans l'action et la réaction. Nous avons bien sûr parlé de l'accessibilité, qui concernera non seulement les hôtels mais tous les établissements accueillant du public... Et dans un autre registre, résolument convivial celui-là : la Fête de la Gastronomie, dans laquelle nous allons nous investir. Il y a plein de projets sympathiques autour de cet événement.

## Congrès pratique

- Soirée d'accueil le dimanche 27 mars à l'Hôtel Altia, 4, rue Vertuquet, 59960 Neuville-en-Ferrain.
- Démarrage des travaux dans les salons de l'hôtel Altia à 9 heures le lundi 28 mars. Interventions à 10 h 15 de Gilles Artero (Davigel), à 11 h de Sylviane Gindre (SAIH) et à 11 h 45 de Xavier Chantepie, directeur de la Centrale de règlement des titres. À partir de 14 heures, réunion des conseils de branche.
- Reprise des travaux le mardi 29 mars à 9 heures. À 10 h 30, table ronde sur 'la formation de nos jeunes'; à 14 h 50 seconde table ronde 'Redécouvrir nos métiers'. Le secrétaire d'État au Tourisme, Frédéric Lefebvre, clôturera la séance à 17 heures.

## EN BREF

### Agnès Bricard à la présidence du conseil supérieur de l'Ordre des experts-comptables



Agnès Bricard.

Au cours d'une émouvante cérémonie qui a rassemblé plusieurs centaines de personnes au siège

du conseil de l'Ordre, le 9 mars dernier, la nouvelle présidente, dont nos lecteurs apprécient les articles très techniques consacrés aux questions essentielles de fiscalité et de comptabilité, a été intronisée par son prédécesseur et par Christine Lagarde, ministre de l'Économie, qui prononça un éloge appuyé de son hôte, rendant hommage à son dévouement à la cause de sa profession, mais aussi à ses combats pour la reconnaissance du rôle fondamental des PME et des TPE dans l'économie nationale. Les nombreux amis d'Agnès Bricard avaient tenu à manifester leur sympathie à leur nouvelle présidente dont la convivialité et le dynamisme ne sont plus à démontrer.

## SEGMENT DES 'CAFÉS BAKERY'

# 107 ouvertures

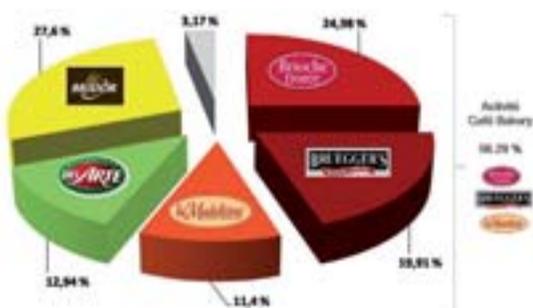
magasins fin 2011 (contre 820 fin 2010) et un chiffre d'affaires de 1,2 milliard d'euros. Une croissance soutenue également grâce au

Le développement de Brioche Dorée devrait se chiffrer à plus d'une quarantaine d'ouvertures en 2011. L'enseigne fera bientôt ses premiers pas en Chine, à Shanghai en mai, puis à Pékin. Trois unités supplémentaires sont assurées pour l'année suivante. Une équipe d'une dizaine de personnes basée à Shanghai se consacre à ce nouveau pari.

Les Ristorante Del Arte passent aussi un nouveau cap avec trois premiers restaurants en dehors de l'Hexagone. Tout d'abord en Irlande en mai, puis en Arabie Saoudite et au Maroc. En France (Beauvais, Compiègne, Bayonne, La Rochelle, Anglet, Bordeaux, Brest...), 15 ouvertures sont inscrites sur le calendrier. En 2011, la barre des 100 restaurants Del Arte sera franchie. Le groupe table sur 20 à 30 ouvertures annuelles dans le monde à partir de 2012.

Reste une inconnue : Louis Le Duff prévoit deux ouvertures présentées sous la rubrique 'diversification'. Il ne veut pas en dire plus. "Une chaîne de bagels ou de crêperie entrerait dans nos métiers", laisse-t-il échapper. Info ou intox ?

Nadine Lemoine



La répartition en termes de chiffres d'affaires des enseignes du Groupe Le Duff.

## DANS UNE CONJONCTURE AGITÉE

# En 2010, la remontée des prix de chambres d'hôtel est modeste selon Hotels.com

D'après la dernière étude Hotel Price Index réalisée par le site Hotels.com, filiale d'Expedia, les prix moyens de chambres d'hôtel sur l'ensemble de l'hôtellerie en 2010 n'ont augmenté que de 2 %.

Selon l'étude Hotels Price Index sur les variations des prix d'hôtels dans le monde réalisée par le site Hotels.com (filiale d'Expedia), sur les cinq continents, 2010 reflète une grande stabilité des prix par rapport à 2009. Ceux-ci restent au même niveau en Europe, en légère augmentation (+1 %) en Amérique latine, et en baisse de 2 % en Asie Pacifique. L'Amérique du Nord est la grande gagnante des destinations de sortie de crise avec une hausse de 2 %.

### Trois tendances parallèles en Europe

En Europe, les disparités demeurent importantes. L'Europe de l'Est est devenue très attractive en raison de baisses de prix notables : - 14 % à Belgrade (Serbie), -13% à Zagreb (Croatie) et - 8% à Budapest. Particulièrement atteints par la baisse du tourisme d'affaires, les pays les plus touchés par la crise maintiennent des prix moyens très bas, comme la Grèce (- 7 % à 90 €), l'Irlande (- 4 % avec 79 €) et l'Espagne (- 2 % à 84 €). Un troisième bloc de pays européens enregistre une hausse des prix moyens, notamment dans ses capitales : Londres (+ 15 %) Amsterdam (+ 8 %), Paris (+ 5 %), Rome (+ 3 %).

Prix mondiaux des chambres d'hôtel en 2010							
Les plus fortes hausses		Prix moyen par nuit (2009)	Prix moyen par nuit (2010)	Évolution	Les plus fortes baisses		Évolution
1	Davos	111 €	166 €	50 %	1	Kiev	- 27 %
2	Macao	83 €	123 €	49 %	2	Abu Dhabi	- 26 %
3	Hong-Kong	90 €	117 €	30 %	3	Phnom Penh	- 24 %
4	Rio de Janeiro	134 €	173 €	29 %	4	Jaipur	- 22 %
5	Edmonton	79 €	100 €	28 %	5	Reykjavik	- 17 %
6	Perth	84 €	105 €	25 %	6	Bucarest	- 17 %
7	São Paulo	104 €	129 €	24 %	7	Osaka	- 16 %
8	Sydney	87 €	108 €	23 %	8	Hanoi	- 16 %
9	Singapour	105 €	129 €	23 %	9	Vilnius	- 16 %
10	Shanghai	74 €	94 €	22 %	10	Belgrade	- 14 %

Les destinations préférées des étrangers : 1. Paris - 2. Nice - 3. Cannes - 4. Lyon - 5. Eurodisney - 6. Strasbourg - 7. Marseille - 8. Roissy-en-France - 9. Bordeaux - 10. Antibes

La France reste le 12<sup>e</sup> pays le moins cher au monde (89 € la nuitée), et plus de la moitié des villes affichent une baisse égale ou inférieure à 2 %, soit plus que la moyenne mondiale. Deauville avec 139 €, qui reste la destination la plus chère en raison d'une offre de chambres en catégorie 4 et 5 étoiles, a chuté de 11 %, alors que Rouen, avec sa récente offre 5 étoiles en hébergement et un riche choix de loisirs culturels et de congrès, connaît la plus forte augmentation (+ 19 %).

### Une zone Asie divisée

Au Moyen-Orient, la baisse est réelle.

Si Abou Dhabi (Émirats arabes unis), malgré une baisse de 26 % de ses prix, reste dans le top 20 des villes les plus chères au monde, d'autres destinations sont en retrait comme Dubaï. Les prix en Asie accusent une baisse générale de 2 % en 2010, une situation qui s'explique par l'existence de deux types de destinations. Certaines, au cœur de l'économie asiatique, comme Shanghai (Exposition universelle oblige), Singapour et Hong-Kong, sont tirées par le tourisme d'affaires tandis que des destinations plus loisirs à prix cassés devraient poursuivre leur progression au cours de l'année 2011.

Évelyne de Bast



## LA BOURSE

B. Loiseau	+ 1,01 %	↗
Groupe Flo	- 2,45 %	↘
Sodexo	+ 2,63 %	↗

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 14 ET LE 21-03-11

## EN BREF

**Olivier Roellinger récompensé pour son engagement en faveur de la durabilité des produits de la mer**



L'Alliance Produits de la mer a décerné au chef de Cancale (35) le prix de Seafood Champion qui récompense, chaque année, les

personnes ou organisations ayant réalisé des avancées majeures dans l'amélioration des pratiques et dans la sensibilisation en faveur de la production et la consommation responsables des produits aquatiques (pêche et aquaculture). "C'est un honneur pour moi de recevoir ce titre de Seafood Champion, a déclaré **Olivier Roellinger**, également vice-président des Relais & Châteaux. La mer est le garde-manger de l'humanité. On oublie qu'elle est fragile et qu'il s'agit d'une ressource qui n'est pas inépuisable. Cette reconnaissance vient récompenser l'appel que nous avons lancé en novembre 2009 à nos confrères du monde entier afin de reconnaître le rôle majeur que les cuisiniers peuvent jouer pour la préservation des ressources, en tant que prescripteurs dans le choix des espèces qu'ils achètent, travaillent puis proposent".

[www.allianceproduitsdelamer.org](http://www.allianceproduitsdelamer.org)

## PARMI LES HUIT FINALISTES DE CETTE ÉDITION 2011

## Damien Naudan remporte le Trophée du club des directeurs de restauration et d'exploitation

Cet élève de l'école Ferrandi a remporté les épreuves qui se sont déroulées à l'École de Paris des métiers de la table, du tourisme et de l'hôtellerie (EPMTTH).

Les finalistes ont été passés sur le grill. Pour en arriver là, les étudiants avaient déjà planché sur le repositionnement de la restauration d'un hôtel 4 étoiles lyonnais qu'il fallait rendre bénéficiaire en deux ans. Si tous aspirent à endosser les responsabilités d'un directeur de la restauration, les épreuves de la finale vont leur en donner un avant-goût. Pendant une journée, à l'EPMTTH, à Paris, les ateliers se sont succédé : soutenance de l'étude de cas sur laquelle ils ont été sélectionnés, une épreuve d'anglais et une d'informatique - création d'un support de vente, présentation de l'offre et du support à la direction générale -, un test de culture générale et hôtelière (reconnaissance de produits, de personnalités...), gestion d'un conflit avec le personnel, avec un client et négociation avec les fournisseurs. Le soir même, les candidats étaient réunis dans les salons du Shangri-La Paris, ouvert depuis trois mois, pour une remise des prix parrainée par **Alain Borgers**, son directeur général et en présence



De gauche à droite : **Michel Mouisel**, responsable du développement international à Ferrandi, **Jean-Claude Eudes**, président du CDRE, **Damien Naudan**, le lauréat 2011 étudiant à Ferrandi et **Alain Borgers**, directeur général du Shangri-La Paris, parrain du concours.

des membres du Club des directeurs de la restauration et d'exploitation. "Le premier concours a été organisé à Ferrandi en 2003 grâce au soutien de **Michel Mouisel**, responsable du développement international de l'école, et jamais un élève de cet établissement n'a remporté le trophée jusqu'à aujourd'hui", a souligné **Jean-Claude Eudes**, président du CDRE France annonçant la victoire de **Damien Naudan**. Il devance **Stéphanie Vallet**, du lycée hôtelier Valéry Larbaud, à Cusset (03) et **Pierre Robin** du lycée

hôtelier Nicolas Appert, à Orvault (44). 4<sup>e</sup> ex aequo : **Laurent Dudit-Gamant** (école Ferrandi), **Alexandre Février** (EPMTTH), **Camille Leveille** (LMH Jean Drouant), **Maxime Meslin** (LMH Jean Drouant) et **Nicolas Perrot** (institut Paul Bocuse). Des élèves félicités chaleureusement par les professionnels pour qui ce trophée a bien vocation à détecter les jeunes talents prometteurs. Jean-Claude Eudes annonce une "10<sup>e</sup> édition exceptionnelle qui se passera en plusieurs étapes entre Paris et Monaco".

Nadine Lemoine

## DES CANDIDATS VENUS DU MONDE ENTIER

## Deux concours au Congrès international des disciples d'Escoffier à Bruxelles

C'est dans la capitale belge que s'est déroulé le 4<sup>e</sup> congrès international des Disciples d'Escoffier, organisé par Daniel Lassaut, président Benelux et en présence de Jean-Pierre Biffi, président international.



Les disciples d'Escoffier en congrès international à Bruxelles.

De nombreux territoires étaient représentés, près d'une trentaine (Grande Bretagne, Italie, France, Portugal, Russie, Suisse, Afrique du Sud, Canada, Île Maurice, Madagascar, Mayotte, Réunion, Océan Indien...), et l'on notait une forte percée de l'Asie (Chine, Corée du sud, Hong-Kong, Macao, Japon, Philippines, Singapour, Vietnam).

Deux concours culinaires se sont déroulés dans

l'atelier d'**Yves Matagne** : le Jeune Talent Escoffier destiné aux moins de 23 ans scolarisés, remporté par le candidat coréen **Jong Hee Park**, et l'Escoffier, réservé aux professionnels qui a vu la victoire du Japonais **Kohei Takeshita**.

Beaucoup d'émotion lors de la remise des prix pour ces candidats venus de loin pour se mesurer à d'autres cuisiniers. Tous les participants ont obtenu des lots offerts par les partenaires et des chèques offerts par le bureau international.



**Kohei Takeshita**, vainqueur du prix l'Escoffier réservé aux professionnels.

**Jean-Pierre Biffi** intronise le Manneken pis.



“C'EST UNE MARQUE DE RESPECT POUR LE PERSONNEL”

## Dessirier change de peau

Lieu emblématique des produits de la mer au summum de leur qualité, la brasserie Dessirier offre dorénavant un nouveau décor, extra chic et contemporain.

Après quinze années de bons et loyaux services, la brasserie Dessirier a vu son apparence changer durant l'été 2010 sous l'impulsion de **Caroline Rostang**. L'établissement n'en était pourtant pas à ses premiers coups de pinceau puisque il régala ses clients d'huîtres et de homards depuis 1883 ! Mais pour cette brasserie acquise en 1996 par le chef **Michel Rostang**, il était temps de faire souffler un vent nouveau, toujours marin certes, mais davantage dans l'air du temps. Après cinq semaines de travaux, un nouveau Dessirier a donc vu le jour, privilégiant le confort, l'élégance et les belles matières grâce aux architectes **Hélène et Olivier Lempereur** (également à l'origine du décor des boutiques des chocolatiers

**Pierre Hermé et Pierre Marcolini**). Dans cette succession de salles et de petits salons, le gris se fait tour à tour métallique, chaud ou ardoise (pour les suggestions du jour indiquées à la craie), les murs sont recouverts de tissus et de lanières de cuir tandis que le mur en mosaïque évoque les courbes et les écailles du poisson. Sans oublier la passion de Michel Rostang pour l'art, qui s'illustre avec l'exposition de quelques-unes de ses œuvres sculptées ou peintes dans les salons. Rehaussé de touches de rouge ça et là, l'ensemble situe sans aucun doute cette brasserie chic et contemporaine dans son époque.

### Un taux de remplissage excellent

À la direction de Dessirier depuis 1996, **Philippe Judéaux** se réjouit : *“c'est une marque de respect pour le personnel, dont certains membres sont présents depuis nos débuts, et la clientèle qui compte de nombreux habitués”*. Il faut dire que l'établissement fonctionne à plein régime, ouvert 7 jours sur 7, avec de larges plages horaires et un taux de remplissage excellent, le midi comme le soir (80 places assises en tout). En cuisine, le chef **Olivier Fontaine**, formé à l'école Rostang, travaille des produits de la mer d'excellente qualité : les poissons de lac du pêcheur **Éric Jacquier**, le bar sauvage de **Charles-Henri Canto** de Carantec, mais aussi la volaille de Bresse de **Jean-Claude Miéral** et les pommes de terre Agria de madame **Clos**. À la carte, on retrouve une sélection d'huîtres, de coquillages, de poissons sauvages grillés ou cuits en croûte de sel et servis entiers, et les classiques Bouillabaisse en deux



Le nouveau décor de la brasserie Dessirier.

services, Bar feuilleté façon Paul Bocuse, mais aussi les créations du chef, tel le Pressé de foie gras et crevettes grises, le Frito misto de crabe, crevettes et calamars. Fidèles à l'esprit de brasserie et à la générosité de Michel Rostang dans sa cuisine, les desserts classiques et gourmands s'affichent en format XXL, comme l'Éclair au caramel - au beurre salé - servi en deux exemplaires (véridique) ou le copieux Soufflé au Grand Marnier. Les clients ne risquent pas de les oublier.

Caroline Mignot

Caroline Rostang.

Michel Rostang.



### DESSIRIER

9 PLACE DU MARÉCHAL JUIN · 75017 PARIS

TÉL. : 01 42 27 82 14

WWW.RESTAURANTDESSIRIER.COM

POUR L'AMOUR DE LA GASTRONOMIE BRETONNE

## De terroir et de Bretagne

De nouvelles promotions et un nouveau livre, les Restaurants du terroir de Bretagne sont décidément très actifs cette année.

Soixante-cinq : c'est le nombre officiel 2011 d'adhérents au groupement Restaurants du terroir de Bretagne. Et **Jean-Claude Spégagne**, son président et chef propriétaire du Bienvenue, à Roudouallec, ne boude pas son plaisir de voir cette association redynamisée par 13 nouveaux venus, récemment labellisés à Lorient (56). Et non des moindres avec des adresses de grande qualité comme Le Pic, à Lorient ou encore L'Auberge, à Sainte-Anne d'Auray (56). N'est pas Restaurant du terroir qui veut ! *“Pour intégrer l'association, il faut être signataire d'une charte de qualité par laquelle les chefs s'engagent à travailler avec des producteurs régionaux et à mettre un menu terroir à leur carte, dixit Jean-Claude Spégagne, tous sont soumis à un contrôle qualité externe. Ils suivent également une formation portant sur la cuisine traditionnelle, les produits locaux et la création de recettes originales.”* Une initiative soutenue par la Région et animée par la fédération régionale des pays touristiques de Bretagne ([www.bienvenueaupays.fr](http://www.bienvenueaupays.fr)) en collaboration avec la chambre régionale de commerce et d'industrie.



Les Restaurants du Terroir éditent également leur deuxième ouvrage commun dans lequel ils signent près de 160 recettes régionales et originales. Chaque adhérent a droit à son portrait avant de signer 3 recettes mises en image par **Claude Herlédan**. Nul doute que ce livre connaîtra le même succès que le premier.

Olivier Marie

Distribution de diplômes pour les 13 nouveaux adhérents bretons des Restaurants du Terroir.

### Les nouveaux Restaurants du terroir de Bretagne

- Le Moulin à fouler à Ploumagoar (22) ;
- La Brocherie à Perros-Guirec (22) ;
- Le Coq en pâte à Lesneven (29) ;
- Le Boudoir et La Brasserie bleue à Vannes (56) ;
- La Fleur de Sel à Theix (56) ;
- Le Vieux Quartier à La Roche-Bernard (56) ;
- Le Victor Hugo et Le Pic à Lorient (56) ;
- L'Auberge à Sainte-Anne d'Auray (56) ;
- L'Hôtel du Château à Josselin (56) ;
- L'Albatros à Damgan (56) ;
- Le restaurant Lesage à Sarzeau (56).

# 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](http://www.inextenso.fr)





# HÔTELS



## LA BOURSE

Accor

- 2,05 % ↘

SBM

+ 0,00 % →

Hôtels de Paris

+ 2,16 % ↗

Club Med

- 4,45% ↘

Groupe Partouche

- 1,89 % ↘

ENTRE LE 14 ET LE 21-03-11

l'hôtellerie-restauration.fr

“LES HÔTELS SONT LE REFLET D’UN LIEU ET D’UN STYLE DE VIE”

## Starwood Hotels & Resorts veut faire partie des grands de l’hôtellerie du luxe

Le groupe américain Starwood est le premier à avoir développé une stratégie de marque basée sur les styles de vie. Aujourd’hui, il se concentre sur son développement

À l’occasion du forum international des investissements hôteliers (IHIF), qui s’est tenu à Berlin début mars, Starwood a annoncé l’ouverture de 50 hôtels dans le secteur Europe, Afrique et Moyen-Orient (EMEA) pour 2012 et de 70 à 80 dans le reste du monde. Parallèlement, le groupe peaufine son image et veut désormais trouver sa place parmi les grands noms de l’hôtellerie du luxe, notamment avec les marques Luxury Collection et St. Regis, tous deux positionnés très haut de gamme malgré leurs différences. Selon **Roeland Vos**, président pour la zone EMEA de Starwood, “il est normal que les groupes se mettent à travailler la marque au vu de nos résultats : “En ce qui nous concerne, nous avons fait ce travail il y a dix ans déjà, explique-t-il. Nos marques sont désormais reconnues par nos clients car ils s’identifient à chacune d’entre elles. Par ailleurs, elles ne sont jamais ‘duplicables’ d’un pays à l’autre mais en fonction des critères de base de la marque, les hôtels sont le reflet d’un lieu et d’un style de vie”. Un Sheraton Four Points, convient parfaitement à l’homme d’affaires qui y retrouvera les services qui lui conviennent, (nourriture, confort, bien-être...). Les hôtels W, en revanche, ciblent les 20-30 ans, avec des hôtels au design toujours étonnant “Nous avons ouvert à Londres le premier W récemment Il présente déjà 90 % de TO, c’est dire l’importance de l’effet W (...)", déclare Roeland Vos. Quant aux établissements Aloft, la nouvelle marque appelée à se développer en Europe, ils se caractérisent comme étant ‘urbains’ avec un cadre chic et décontracté mais au service limité.

### Être leader de l’hôtellerie de luxe

Enfin, en 2011, Starwood a décidé de se positionner comme leader dans l’hôtellerie de luxe. En effet, avec l’ouverture de plusieurs W (Barcelone, Istanbul, Londres, Saint-Petersbourg et Paris), la présence en Europe de quatre St. Regis (Majorque, Florence, Rome et Londres) et “si l’on ajoute les hôtels de la Luxury Collection aux hôtels St. Regis, nous avons l’une des plus grandes collections d’hôtels de luxe au monde”, poursuit Roeland Vos. Les hôtels de la Luxury Collection sont mythiques. Ils possèdent une histoire et sont implantés dans des villes ou des sites reconnus,



“Quand nous avons acheté le Prince de Galles, nous voulions avoir un hôtel de prestige dans Paris”, déclare **Roeland Vos**, président pour la zone Europe, Moyen-Orient, Afrique, de Starwood.

“mifique mais une panoplie de dispositifs : la master franchise, les contrats de management, les partenariats, etc.” Au cours du 4<sup>e</sup> trimestre 2010, le groupe a signé 37 contrats de management ou de franchise, ce qui représente 8000 chambres. Il a, par ailleurs ouvert 23 hôtels soit environ 5 700 chambres. Sur son développement 2011, Starwood a mis la barre très haut en s’appuyant sur la confiance des investisseurs

comme le Prince de Galles à Paris, ou encore le Gritti à Venise. En revanche, quasi inconnue en Europe la marque est présente à Abu Dhabi, Doha, et l’Île Maurice : “ce sont des hôtels de création récente mais tous positionnés très haut de gamme”, ajoute-t-il.

Comme tous les groupes hôteliers, Starwood Hotels & Resorts a largement modifié son modèle économique en dix ans. Alors qu’il y a une dizaine d’années le groupe possédait 80 % de ses hôtels, il a réalisé, en 2010, 60 % de son chiffre d’affaires sur “les droits et redevances” qu’il touche auprès des franchisés ou dans les contrats de management. Une politique d’‘asset light’ qui s’est lentement mise en place pour réduire le nombre de propriétés du groupe. “Notre objectif est de réaliser à terme 80 % de notre chiffre d’affaires en ‘fees’”, déclare le président de la zone EMEA précisant que Starwood n’a pas vocation à investir. Il le fait pourtant quand l’occasion se présente et quand il s’agit d’un emplacement stratégique : “quand nous avons acheté le Prince de Galles, nous voulions avoir un hôtel de prestige dans Paris mais l’objectif final était de le revendre quand l’opportunité se présenterait.” Par ailleurs, le groupe sait s’adapter. “Nous savons que les hôtels comme le Gritti, à Venise, ou le Prince de Galles, à Paris, appartiennent à des familles. Nous leur proposons différentes formules pour gérer leur hôtel. Nous n’avons pas un seul modèle éconoe-

qu’il a su fidéliser, banques ou fonds d’investissements. Pourtant, Starwood n’est pas à l’abri de décisions prises par les propriétaires comme celle d’Unibail de ne pas reconduire le bail du Méridien Montparnasse. Cependant, le groupe parle déjà de retrouver un emplacement dans Paris pour Le Méridien et, pourquoi pas, pour d’autres marques à condition toutefois d’en payer un prix raisonnable, et de trouver des emplacements qui ‘collent’ à la marque.

Évelyne de Bast



Le St. Regis, à Rome.

## 36 CHAMBRES SUPPLÉMENTAIRES PRÉVUES DANS L’HÔTEL DE SANARY-SUR-MER

# Henriette Saby, une exception dans le paysage de l’hôtellerie

Partie de rien, cette Lyonnaise est aujourd’hui à la tête de deux hôtels-restaurants, l’un à Solaize (69), l’autre dans le Var, à Sanary-sur-Mer.

File et figure de Lyon, **Henriette Saby** a le sens des affaires. Orpheline très tôt et sans le sou, la jeune femme se lance dans les fleurs. Son kiosque Aux Fleurs d’Henriette, avec ses 11 employés, l’a rendue célèbre sur la place de la République de la cité rhodanienne. Flairant l’essor du tourisme d’affaires, elle ouvre quelques années plus tard Soleil et jardin, un hôtel de 22 chambres avec restaurant, à Solaize tout près de l’autoroute A7 et à seulement 12 minutes du centre-ville de Lyon. Soutenue par **Paul Bocusse**, elle mise sur la qualité de la restauration assurée par le chef **Martial Billet**,

se paie le luxe d’un pâtissier... et gagne ! L’établissement assure aujourd’hui une moyenne de 1 200 couverts par mois et affiche un chiffre d’affaires de 700 000 €.

### Le sud, sa deuxième maison

Le trophée Coup de cœur des Autodidactes de la région lyonnaise lui est décerné en 2010. Il récompense son caractère de battante mais aussi son sens de l’accueil et son aptitude à développer des partenariats basés sur des valeurs humaines. Elle développe la formule à Sanary-sur-Mer où elle ouvre un deuxième établissement en 2004, le Best Western Soleil et jardin. Classé 4 étoiles, l’établissement a ouvert avec 27 chambres (un nombre porté

**Henriette Saby** a fait installer un défibrillateur à l’extérieur de son établissement, “pour qu’il soit accessible à tous en cas de nécessité”.



à 42 en 2008), a souffert de la crise, comme partout, mais n’a pas entamé la détermination de Henriette Saby. Au 1<sup>er</sup> janvier 2013,

l’établissement offrira 36 chambres supplémentaires, 2 nouvelles salles de séminaire et une piscine couverte chauffée. Henriette Saby mise sur l’ouverture prochaine du pôle de compétitivité d’Ollioules (83) pour développer le tourisme d’affaires.

Anne Sallé

### SOLEIL ET JARDIN

44 RUE DE LA RÉPUBLIQUE  
69360 SOLAIZE  
TÉL. : 04 78 02 44 90

### BEST WESTERN SOLEIL ET JARDIN

445 AVENUE DE L’EUROPE UNIE  
83110 SANARY-SUR-MER  
TÉL. : 04 94 25 80 08

## EN BREF

**Le Radisson Blu Ambassador (Paris, IX<sup>e</sup>) se mobilise pour la population japonaise**

Depuis le 17 mars et pour une durée d'un mois, le Lindbergh Bar du Radisson Blu Ambassador propose à sa clientèle parisienne un nouveau cocktail sans alcool baptisé Hope au prix de 10 €. Sur chaque cocktail consommé, l'hôtel s'engage à reverser 60 % du prix au profit de la Croix-Rouge japonaise pour venir en aide aux victimes du tsunami.

**La Corne d'abondance rouvre ses portes**

**Bourtheroulde (27)** La Corne d'abondance, c'est le nom d'un établissement qui vient de rouvrir ses portes dans le centre de la commune de Bourtheroulde, dans l'Eure, après des travaux. Affilié aux Logis de France, cet établissement est exploité par la société Kidinedor, qui avait sollicité l'aide du conseil régional de Haute-Normandie pour moderniser les lieux. La Région a donc apporté 100 000 €, soit 35 % du montant de la dépense subventionnable, afin d'améliorer, entre autres, la performance énergétique des lieux. Après plusieurs mois de travaux, l'hôtel propose aujourd'hui douze chambres trois étoiles et un restaurant de soixante couverts. Il vient tout juste d'obtenir le label Tourisme et Handicap avec deux chambres accessibles aux personnes à mobilité réduite. L'établissement a également obtenu la marque nationale Qualité tourisme et le label régional Normandie Qualité tourisme. <http://lacornedabondance.fr>

## NOUVELLES TECHNOLOGIES ET ÉCOLOGIE À L'HONNEUR

# SAINT-PÉTERSBOURG ACCUEILLE L'EHMA LES 28 ET 29 AVRIL PROCHAIN

L'European Hotel Managers Association (EHMA), qui regroupe les directeurs de grands hôtels, a décidé de se réunir à Saint-Petersbourg, la ville de Pierre le Grand. Le congrès sera consacré au thème de la croissance et du rebond après les périodes de crise.

Selon **Michel Fernet**, président pour la France et Monaco de l'EHMA, "le congrès est toujours un moment fort. Il permet aux directeurs de grands hôtels, la plupart du temps pris dans leurs tâches quotidiennes, de se retrouver pour échanger et partager des expériences professionnelles". Michel Fernet, nommé depuis l'an dernier 1<sup>er</sup> vice-président Europe, est très impliqué dans l'organisation du congrès, tant sur le plan organisationnel qu'intellectuel : "Cette année, nous avons choisi comme thème majeur l'analyse des pistes de croissance, notamment la contribution des nouvelles technologies et l'apport de l'écologie." Le 29 avril, les congressistes seront accueillis par **Paul White**, président de la chaîne Orient-Express, qui livrera le discours d'ouverture. Suivront différentes interventions, notamment celles de **Gabriele Piccoli**, professeur à l'université Cornell (États-Unis) et spécialiste des nouvelles technologies, mais aussi de **Kent Nyström**, président de l'Hotrec, instance représentative de l'industrie touristique et hôtelière européenne, qui évoquera sans doute les récents travaux de la Commission sur une classification hôtelière à l'échelle du continent. Autres temps forts : le compte-

rendu d'une étude consacrée au nouveau rôle des directeurs généraux, en regard des opérateurs-proprétaires, une table ronde animée par **Demian Hodari** (École hôtelière de Lausanne) sur l'évolution de la fonction de directeur général dans l'hôtellerie avec des intervenants de choix : **François Delahaye** (Plaza Athénée, Paris VIII<sup>e</sup>), **Thomas Noll** (Hermitage Hotel, Saint-Petersbourg, Russie), **Reinhard Wall**, représentant d'un groupe multi-marques, **Chris Härle**, de Jones Lang LaSalle et **Rob Hornmann**, président de Worldhotels. La journée se terminera sur une présentation de la situation des hôtels en



**Michel Fernet** - président de l'EHMA pour la France et Monaco : "Nous sommes la seule association de managers d'hôtels en Europe."

L'Italie, pays fondateur de l'association, est le mieux représenté avec 90 membres, tandis que la France, l'Allemagne, la Suisse et l'Espagne, comptent à peu près le même nombre d'adhérents (une soixantaine chacun). Michel Fernet, qui en est à son deuxième mandat national ne cache pas son ambition de redonner plus de poids à la destination France et Monaco : "nous voulons qu'elle redevienne le moteur de l'association", avec un objectif d'une vingtaine de membres supplémentaires. **Évelyne de Bast**

Europe. Le congrès devrait rassembler près de 300 personnes, venues de toute l'Europe. "Nous sommes la seule association de managers d'hôtels en Europe", précise Michel Fernet. Elle regroupe 450 membres."

**"METTRE EN AVANT LA PASSION ET LE TALENT DE CES ENTREPRENEURS ATYPIQUES"**

## L'atelier Happy Events consacre la vogue des boutique-hôtels

Le premier atelier consacré aux petits hôtels de luxe du monde entier s'est tenu le 15 mars dernier au restaurant La Maison Blanche, avenue Montaigne à Paris (VII<sup>e</sup>). C'est la première fois qu'un événement de ce genre est consacré à ces hôtels exceptionnels, appartenant souvent à des indépendants.

Pour sa première édition, **Davina Bulot** avait réuni plus de 40 hôtels indépendants répartis dans 26 pays. Happy Events incarne l'aboutissement du travail mené depuis quelques années sur ces boutique-hôtels du monde entier. C'est en 2006, avec Himalaya Collection, société de conseil dédiée à l'hôtellerie de luxe, qu'elle fait une première approche, leur proposant des outils de commercialisation et de communication ciblés (tour opérateurs, agences, journalistes). Happy Events, dont la marque a été déposée, est donc une deuxième étape consacrée aux événements et autres ateliers dans le domaine des boutique-hôtels de luxe. La première version s'est tenue à Paris le 15 mars, à la Maison Blanche (Paris, VII<sup>e</sup>), puis le 16 mars à Bruxelles, au Cercle de Lorraine. Pour la jeune femme, l'idée de cet événement est avant tout de créer une rencontre différente entre professionnels de l'hôtellerie et du voyage. "Je veux mettre en avant la passion et le talent de ces entrepreneurs atypiques, qui ont tous une histoire à raconter", ajoute Davina. Car certains, issus d'une grande famille d'hôteliers, ont tout quitté et sont devenus anthropologues comme le petit fils de **Pierre Cazaudehore**, aujourd'hui propriétaire d'un resort au Costa Rica perdu dans la forêt amazonienne ou comme cette hôtelière propriétaire du célèbre bateau Silolona en Indonésie, une jonque de 57 mètres de long avec 17 membres d'équipage qui sillonne les îles de la Sonde, et qui parle tous les dialectes faisant revivre à ses clients la route des épices. L'atelier, organisé selon un timing rigoureux - adapté aux différents publics - a été un succès aussi bien pour les agences, que pour les VIP et les journalistes. Pour l'année prochaine, Davina Bulot, pas-

sionnée par la richesse de ces rencontres, a même envisagé d'écrire un livre consacré à ces personnalités hors du commun. Un livre que l'on imagine, posé négligemment sur le desk de l'hôtel et qui raconterait la vie de ces gens qui ont parfois tout quitté pour satisfaire leur passion du bout du monde. Une belle leçon de vie sur le modèle de l'hôtellerie durable. **É. de B.**

[WWW.HIMALAYA-COLLECTION.COM](http://WWW.HIMALAYA-COLLECTION.COM)



**Davina Bulot**, organisatrice de Happy Events : "Je veux mettre en avant la passion et le talent de ces entrepreneurs atypiques, qui ont tous une histoire à raconter".

**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](mailto:marie.salvage@yahoo.fr)

PARTIR À L'AVENTURE, ÇA SE PRÉPARE

# Travailler en Argentine : un expatrié témoigne

**Buenos Aires** Chef exécutif du Sheraton et du Park Tower, Alexandre Hugues de Valaurie est un pur produit de l'expatriation. Il revient sur son parcours.

Propos recueillis par Violaine Brissart

**L'Hôtellerie Restauration : Quel est votre parcours ?**

**Alexandre Hugues de Valaurie :** J'ai tenté des études de médecine, de kinésithérapie et de biologie, mais j'ai tout laissé tomber en 1980 pour étudier les métiers de l'hôtellerie à l'AFPA d'Istres (13), en section cuisine traditionnelle. J'ai débuté ma carrière dans des restaurants de la région (Le Moulin de Provence, à Vauvenargues, L'Écuelle, à Marseille) avant de devenir chef de partie saucier aux Trois Forts (Sofitel Vieux Port, Marseille), en 1983. Mon chef de l'époque, **Marc Bayon**, m'a confié que l'hôtel Intercontinental Tamanaco Caracas recherchait un sous-chef au Venezuela (ma femme, que j'ai rencontrée en France, est vénézuelienne). J'ai passé un entretien téléphonique et je suis parti. J'avais 31 ans. J'ai vite gravi les échelons : j'ai travaillé comme chef du restaurant gastronomique, puis comme sous-chef exécutif de l'hôtel, avant de devenir chef exécutif dans les hôtels InterContinental de Cali (Colombie), Rio de Janeiro (Brésil) et Caracas (Venezuela). Lorsque mon fils est parti étudier en France, j'ai voulu me rapprocher de l'Europe et un chasseur de tête m'a permis de faire l'ouverture du Club Hôtel Casino Loutraki, en Grèce. Enfin, il y a six ans, Sheraton m'a contacté pour être le chef exécutif du Sheraton Buenos Aires, le plus grand hôtel de la chaîne en Amérique latine, et du Park Tower Luxury Collection (180 chambres).



*"Le plus prudent est d'être embauché par une grosse compagnie, après avoir acquis un peu d'expérience", estime Alexandre Hugues de Valaurie.*

contre des personnes de culture différente et de progresser un peu plus rapidement dans sa carrière.

**Quels salaires peut-on envisager ?**

Cela dépend beaucoup du groupe et de l'importance de l'hôtel dans lequel on travaille. Par exemple, en Argentine, un chef exécutif peut prétendre, je crois, à 2 500 ou 3 000 € net par mois.

**De quelle couverture sociale bénéficiez-vous ?**

Lors de mes premières expatriations, j'ai souhaité conserver les avantages du régime français en cotisant auprès de la Caisse des Français de l'étranger. Maintenant, je négocie dans mes contrats une bonne assurance privée prenant également en charge les membres de ma famille qui sont à mes côtés, surtout pour avoir une sécurité supplémentaire en cas de besoin. J'ai procédé de même pour la retraite : aujourd'hui, je cotise dans le pays où je me trouve par l'intermédiaire de la compagnie.

**Est-il difficile d'obtenir un visa quand on s'expatrie ?**

J'ai toujours obtenu facilement des visas, car j'étais expatrié pour de grands groupes. Cela aide... Par exemple, après m'avoir contacté, le Sheraton de Buenos Aires m'a payé un billet d'avion pour voir si l'hôtel et le pays me plaisaient. Après un entretien avec les gérants, nous avons signé le contrat, puis le groupe s'est occupé de tout pour mon visa... C'est la même chose concernant la fiscalité : les impôts sont retenus à la source. Les grands groupes gèrent tous ces détails.

**Pensez-vous qu'il soit facile d'ouvrir un restaurant à Buenos Aires ?**

La concurrence est rude, il existe de très bons restaurants. J'ai vu de nombreux Français arriver et repartir, car ils n'avaient peut-être pas un assez bon niveau... Il faut aussi faire attention à l'inflation. Pour aider les jeunes qui cherchent à s'installer, nous avons d'ailleurs créé l'association Lucullus qui regroupe des professionnels du secteur.

**Quels conseils donneriez-vous à un jeune qui cherche à travailler à l'étranger ?**

Le plus prudent est d'être embauché par une grosse compagnie, après avoir acquis un peu d'expérience. Partir à l'aventure, sac au dos, c'est beaucoup plus risqué...

[HTTP://LUCULLUSARGENTINE.WORDPRESS.COM](http://LUCULLUSARGENTINE.WORDPRESS.COM)

## EN BREF

**La profession réunie autour de Xavier Bertrand pour inaugurer le Train pour l'emploi et l'égalité des chances**



De g. à d. : **Hubert Vilmer** (Snarr), **Gérard Guy** (CPIH), **Didier Chenet** (Synhorcat), **Roland Hégu** (Umih) **Xavier Bertrand** et **Jacques Barré** (GNC).

Les chefs de file de la profession étaient aux côtés du ministre du Travail, **Xavier Bertrand**, pour l'inauguration officielle du Train pour l'emploi et l'égalité des chances, qui vient d'entamer sa tournée 2011. À bord, pour la première fois cette année, la restauration, dans le cadre de la campagne de promotion Le Goût en mouvement. Après Paris, Orléans, Lille, Clermont-Ferrand et Marseille, ce train expo, accessible à tous, va stationner en gare le 25 mars à Reims, le 28 à Rennes, le 29 à Bordeaux, le 30 à Toulouse Matabiau, le 31 à Lyon Perrache et le 1<sup>er</sup> avril à Metz. À chaque étape, des professionnels seront là pour informer et fournir des conseils sur les possibilités d'emploi et de parcours qu'offre aujourd'hui la filière. En amont de ce tour de France, un sondage OpinionWay-Train pour l'emploi et l'égalité des chances a été réalisé autour d'une question centrale et essentielle : Qu'est-ce qui fonctionne pour trouver un emploi ? Réponses : "Le réseau professionnel : c'est l'avis de 48 % des interviewés et c'est aussi celui des recruteurs qui, à 40 %, privilégient en premier lieu celui qui leur ressemble... La réponse à une offre d'emploi ensuite : pour 36 % des Français, c'est la solution à privilégier pour trouver un poste. Enfin, 66 % des personnes interrogées plébiscitent l'alternance (ou l'apprentissage) qui, selon eux, constitue la meilleure voie pour décrocher un emploi par rapport aux filières générales."

Sylvie Soubes

**SALARIÉS DE LA PROFESSION NOUVELLE COMPLÉMENTAIRE SANTÉ**

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2011, tous les salariés des Hôtels - Cafés - Restaurants bénéficient d'un nouveau régime complémentaire de santé obligatoire : médecine courante, hospitalisation, dentaire, optique... la prestation couvre l'ensemble des frais de santé à un coût particulièrement concurrentiel. Cette mesure sociale forte place la branche des Hôtels - Cafés - Restaurants parmi les plus soucieuses de la protection et du bien-être de ses salariés.

[www.hcrsante.fr](http://www.hcrsante.fr)

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE RÉGIME : **N° Vert 0 800 427 001** / **N° Azur 0 811 460 655**

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POCHET FIXE DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H / PRIX APPEL LOCAL DEPUIS UN POCHET FIXE

Logos: HCR, Groupe Adénat, AUBREYS, GPM, etc.

**Une question ?** Allez sur  
les Blogs des Experts de Pascale Carbillet  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

### Doit-on mentionner tous les salariés sur le registre du personnel ?

**L'emploi des intérimaires. Sur une soirée, il peut y en avoir 20. Doit-on les inscrire sur le registre du personnel même pour deux ou trois heures de prestation ou y a-t-il une autre solution ? Merci.** C.C.

Vous devez effectivement mentionner dans le registre unique du personnel, au moment de leur embauche, tous les salariés qui travaillent dans votre entreprise, et ce quelle que soit la durée de leur contrat, y compris pour quelques heures. L'article L.1221-13 du code du travail prévoit que l'employeur, quel que soit l'effectif de l'entreprise (y compris pour un seul salarié) se doit de tenir à jour un registre du personnel sur lequel doit figurer, dans l'ordre des embauches, le nom et le prénom du salarié. Ces mentions doivent être inscrites sur le registre au moment de l'embauche et ce de façon indélébile, (le crayon à papier est à proscrire). Vous devez donc inscrire le nom et le prénom de tous vos salariés sur ce registre dès leur prise de fonction. Mais vous avez également les informations complémentaires (définies par l'article D.121-23 du code du travail) à faire figurer pour chaque salarié sur ce registre :

- vous devez mentionner la nationalité, la date de naissance, le sexe, l'emploi, la qualification, les dates d'entrée et de sortie de l'établissement ;
- lorsqu'une autorisation d'embauche ou de licenciement est requise : la date de cette autorisation ou, à défaut, la date de la demande d'autorisation ;
- pour les travailleurs étrangers soumis à la possession d'un titre autorisant l'exercice d'une activité salariée, doivent figurer, en plus, le type et le numéro d'ordre du titre valant autorisation de travail ;
- ne pas oublier de joindre une copie de l'autorisation de travail du salarié ;
- si vos salariés sont titulaires d'un contrat de travail autre que le contrat à durée indéterminée, vous devez aussi le spécifier ;
- pour les salariés titulaires d'un contrat de travail à durée déterminée, il faut faire figurer la mention 'contrat à durée déterminée'. Je vous précise que cette mention concerne tous les salariés en CDD,

y compris les extras et les saisonniers qui sont les cas de recours au CDD les plus utilisés dans le secteur ;

- pour les salariés intérimaires (appelés 'salariés temporaires en droit' vous devez mentionner 'salarié temporaire' ainsi que le nom et l'adresse de l'entreprise temporaire (l'agence d'intérim) ;
- s'il s'agit de travailleurs mis à disposition par un groupement d'employeurs, il faut préciser 'mis à disposition par un groupement d'employeurs' ainsi que la dénomination et l'adresse de ce dernier ;
- pour les salariés à temps partiel, doit être notée la mention 'salarié à temps partiel'.

Enfin, pour les jeunes travailleurs titulaires d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, doit figurer la mention 'apprenti' ou 'contrat de professionnalisation' selon le cas.

Vous devez donc mentionner le nom et le prénom de vos salariés sur ce registre, le soir même de leur embauche. En revanche, à la lecture de ces articles, vous n'êtes pas obligé de renseigner les informations complémentaires au moment de l'embauche. Vous pouvez avoir un léger décalage, mais sans trop attendre, sauf pour un salarié étranger où il est indispensable d'avoir la copie de son autorisation de travail (qui doit être transmise, avant l'embauche, à la préfecture pour vérification). Je vous rappelle que ce registre contient un certain nombre de mentions obligatoires qui doivent être conservées pendant 5 ans à compter du départ des salariés. Quant à la non-teneur, ou mauvaise tenue, de ce registre unique du personnel, elles sont passibles d'une peine d'amende prévue pour les contraventions de la 4<sup>e</sup> classe, soit 750 €, appliquée autant de fois que de salariés concernés. Ce qui peut vous coûter cher si vous ne mentionnez pas vos 20 salariés sur ce registre, même pour un soir.

### Le droit à congés payés doit s'exercer en nature et ne doit pas être payé

**Au cas où les congés payés n'ont pas été pris à la date butoir, peuvent-ils être payés au salarié par l'employeur ? Je précise que le salarié est d'accord pour cette solution.** A.B.

Le droit à congés doit s'exercer en nature, il ne peut être remplacé par le paiement d'une indemnité financière sauf en cas de fin de relation de travail. Les dispositions instituant le droit à un congé annuel payé sont d'ordre public : les 2 parties du contrat, l'employeur et le salarié, ne peuvent déroger à ces dispositions. Les congés sont à la fois un droit et une obligation de repos. Il en résulte une double interdiction : cumuler un salaire avec l'indemnité de congés payés et travailler pour un autre employeur pendant sa période de congés payés. En effet, l'article D.3141-1 précise que l'employeur qui emploie un salarié à un travail rémunéré pendant la période fixée pour son congé légal, même en dehors de l'entreprise, est considéré comme ne donnant pas le congé légal. Il peut alors être sanctionné au titre de l'article R.3143-1 du code du travail, pour non-respect des règles relatives aux congés payés édictées par les articles L. 3141-1 à L. 3141-31 et se voir infliger une amende de 1 500 € (prévue pour les contraventions de 5<sup>e</sup> classe). En effet, l'article L.3141-1 pose le principe que tout salarié a droit chaque année à un congé payé à la charge de l'employeur dans les conditions fixées au présent

chapitre, c'est-à-dire fixées par les articles L.3141-1 à L.3141-31. En application de l'article D.3141-2, l'employeur, comme le salarié, peut être condamné au versement de dommages et intérêts au profit du régime d'assurance-chômage dont le montant ne peut être inférieur à celui de l'indemnité de congés payés versé au salarié. En effet, cet article précise que le salarié qui accomplit pendant sa période de congés payés des travaux rémunérés, prive de ce fait des demandeurs d'emploi d'un travail qui aurait pu leur être confié. C'est la raison pour laquelle cet article prévoit que le salarié peut faire l'objet d'une action devant le juge d'instance en dommages et intérêts envers le régime d'assurance-chômage, tout comme l'employeur qui a occupé sciemment un salarié bénéficiaire d'un congé payé. Cette action en dommages et intérêts est exercée à la diligence soit du maire de la commune intéressée, soit du préfet.

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](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



**Nouveau Canon de désinfection à l'Ozone**

- STOP les mauvaises odeurs
- Aucun consommable
- Faible coût d'utilisation

ALPHATECH - Nous contacter -  
Tel: +33(0)4 26 16 22 00 [www.alphatech-technologie.com](http://www.alphatech-technologie.com)

**LA SOLUTION POUR VENDRE vos chambres sur internet**



**Reservit**  
hotel

Le bouton qui fait la différence sur votre site internet

interface technologies

Retrouvez toutes les it-solutions sur [www.interface-tech.com](http://www.interface-tech.com)

**negoventis**  
LES FORMATIONS DES CCI AUX METIERS COMMERCIAUX

**Formez-vous aux métiers de l'encadrement de l'hôtellerie - restauration !**

Retrouvez le centre de formation près de chez vous sur [www.negoventis.cci.fr](http://www.negoventis.cci.fr)



ASSEMBLÉE DES CHAMBRES FRANÇAISES DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR  
MOBILIER HÔTELS, RESTAURANTS, COLLECTIVITÉS



**DYNAMISER VOTRE TERRASSE**

[www.zimahl.fr](http://www.zimahl.fr)

**LES PARFUMABLES**  
Cadeaux personnalisés

Oui, je désire recevoir GRATUITEMENT une céramique parfumée

Je visite [parfumable.com/hotel](http://parfumable.com/hotel)

J'appelle **05.55.37.25.25**

Offre réservée aux professionnels de l'hôtellerie

UN RESTAURATEUR EST PASSIBLE D'AMENDE S'IL NE SE FOURNIT PAS CHEZ UN PÊCHEUR PROFESSIONNEL

## Proposer du poisson d'eau douce dans son restaurant

Aloses, lamproies, sandres, brochets, ablettes, goujons : autant de poissons sauvages qui foisonnent dans les eaux françaises. Pour mettre ces produits à sa carte, le restaurateur doit obligatoirement et uniquement s'approvisionner auprès d'un pêcheur professionnel.

La pêche, considérée par certains comme un loisir, est une activité professionnelle pour d'autres. Qu'elle soit exercée à titre de loisir ou professionnellement, c'est une activité très réglementée définie par le code de l'environnement et plus précisément par le titre III relatif à la pêche en eau douce et gestion des ressources piscicoles.

Tous les pêcheurs qui se livrent à la pêche dans les cours d'eau, canaux, ruisseaux et plans d'eau - mais aussi cours d'eau et affluents à la mer - quels que soient leur qualité et leur objectif (loisir ou professionnel) sont tenus de respecter la réglementation (article L.431-3).

On distingue deux catégories de pêcheurs : l'amateur et le professionnel. L'amateur doit détenir une carte de pêcheur moyennant cotisation qui le fera automatiquement devenir adhérent à une APPMA (association agréée de pêche et de protection du milieu aquatique). Cette carte lui permet de pêcher dans les lots des associations. Elles sont rattachées à la Fédération nationale de la pêche en France et de la protection des milieux aquatiques. Le pêcheur professionnel, lui, est reconnu comme tel s'il consacre au moins 600 heures par an à cette activité et s'il a adhéré à l'une des 11 associations agréées départementales ou interdépartementales de pêcheurs professionnels en eau douce (AADPPED ou AAIPPED).

Ces associations sont regroupées dans le Comité national de la pêche professionnelle en eau douce (Conapped), dont les principales missions sont de représenter la profession en France, de promouvoir ses activités, de participer à la préservation du milieu aquatique et à la gestion des ressources piscicoles.

En France, on compte 532 pêcheurs professionnels et compagnons en eau douce, les trois quarts étant des professionnels fluviaux. Les associations les plus importantes en nombre de pêcheurs sont celles de l'Adour, de Loire-Atlantique et de Gironde, c'est-à-dire celles situées à l'embouchure des fleuves et où le nombre de licences accordées est relativement important.

### Une activité très encadrée

Pour limiter le braconnage, des systèmes de contrôles ont été établis avec une quantité définie de poissons pêchés autorisée. Ces mesures ont été prises dans le but de mieux préserver les ressources naturelles et la biodiversité aquatique.

Des dates d'ouverture et de fermeture de pêche sont fixées ainsi que des limites de prise pour chaque espèce, afin de protéger certaines de l'extinction et d'assurer, par la même occasion, le repeuplement pour les prochaines saisons. Le préfet peut, par arrêté motivé, prolonger ou diminuer la période d'ouverture de la pêche, interdire une certaine forme de pêche, tout comme interdire ou autoriser certains appâts.

### Catégories piscicoles

Pour tenir compte de la biodiversité des espèces, les cours d'eau, canaux et plans d'eau sont classés, par arrêté préfectoral, en 2 catégories piscicoles : la première catégorie comprend principalement les eaux peuplées de truites. La deuxième catégorie regroupe tous les autres cours d'eau et plans d'eau.



© FÉDÉRATION NATIONALE DE LA PÊCHE - MADELON

L'anguille étant en danger d'extinction, la France, conformément à un règlement européen, a mis en place un plan de gestion de l'anguille afin d'agir sur l'ensemble des causes de sa mortalité. Celui-ci se traduit par une réduction de l'effort de pêche, l'amélioration de la circulation de l'anguille sur les cours d'eau ainsi que le repeuplement.

Ce classement permet d'organiser la pratique de la pêche et conditionne ses périodes d'ouverture.

### Date d'ouverture de la pêche

Pour la première fois en 2011, les dates d'ouverture et de fermeture de la pêche

de la truite sont harmonisées au niveau national. Il est possible de les pêcher depuis le 12 mars jusqu'au 18 septembre 2011. Quant au brochet et au sandre (carnassiers qui se nourrissent d'autres poissons), il est possible de les pêcher pendant cette même période dans les eaux de première catégorie, et du 1<sup>er</sup> mai au 31 décembre dans les eaux de deuxième catégorie.

Il est interdit de pêcher certaines espèces comme le saumon et la truite de mer, mais aussi l'anguille argentée ou d'avalaison.

Seuls les pêcheurs professionnels - exerçant à temps plein ou à temps partiel - sont autorisés à vendre les produits de leur pêche (article L.436-16 du code de l'environnement). Le fait, pour toute personne, de vendre le produit de sa pêche sans avoir la qualité de pêcheur professionnel en eau douce est puni de 3 750 € d'amende. Mais le texte prévoit aussi les mêmes sanctions envers le professionnel, ou particulier, qui aura acheté ou vendu sciemment le produit de la pêche d'une personne n'ayant pas la qualité de pêcheur professionnel en eau douce. Un restaurateur qui achète ou simplement propose à sa carte du poisson sauvage qui n'est pas fourni par un pêcheur professionnel est passible de la même amende de 3 750 € (art. L.436-15).

### Règles d'hygiène

Comme le rappelle *Le Guide des bonnes pratiques hygiéniques, Restaurateurs* - dans la fiche pratique matières premières n°7, relative aux poissons, crustacés, coquillages -, les produits de la pêche, du fait de leur forte altérabilité, exigent d'étroites précautions.

Lors du transport et de la réception, les poissons frais non emballés sont susceptibles de contaminer le véhicule et le matériel de transport comme les caisses. Pour réduire ces risques, il faut veiller à nettoyer et à désinfecter le matériel de transport après usage, sans oublier de se laver les mains. Dès réception des poissons frais, il faut éliminer les caisses souillées, transvaser les produits dans des contenants propres et les stocker à l'écart des autres dans un local spécifique. Un produit de la pêche conservé trop longtemps après avoir été pêché est susceptible de subir une multiplication microbienne et une altération. Il faut vérifier la date de conditionne-



© FÉDÉRATION NATIONALE DE LA PÊCHE - MADELON

La pêche de la truite est ouverte jusqu'au 18 septembre 2011.



Les Cygnes, cet hôtel restaurant est un spécialiste du poisson du lac Léman depuis 1938. Roger Plassat, propriétaire, est aussi pêcheur professionnel, ce qui lui permet d'approvisionner son établissement avec la grande diversité de poisson du lac Léman. Au menu : brochet, truite, omble chevalier, féra, perche, goujon.

ment sur la 'marque d'identification sanitaire', contrôler l'état de fraîcheur et l'état de la glace à réception. Les opérations de préparation du poisson (étêtage, éviscération...) répandent le sang, le mucus et le contenu des viscères sur les parties fraîchement découpées et à l'intérieur de la cavité abdominale. Ce qui peut contaminer non seulement leur propre chair mais aussi les autres produits travaillés à proximité (viandes, légumes, produits finis) ainsi que le plan de travail. Pour y remédier, il faut travailler ces poissons à l'écart des produits sensibles (les produits non cuits lors de leur transformation et les produits finis). Ensuite, il faut habiller le poisson dès que possible, l'évider soigneusement et le laver ensuite sous l'eau froide, puis éliminer les déchets immédiatement. Sans oublier de nettoyer efficacement le plan de travail et le matériel après manipulation.

Pascale Carbillat

### Poissons sauvages du bassin de la Loire

Une quinzaine de pêcheurs professionnels se sont regroupés au sein de l'association Pêcheurs professionnels-Qualité Loire et ont créé en 2002 la marque Poissons Sauvages du bassin de la Loire afin d'offrir aux professionnels de la restauration et aux consommateurs le meilleur de leur pêche et de mettre en valeur la richesse du territoire ligérien face aux poissons d'élevages et d'importation. Cette marque garantit une qualité de chair, de goût et de texture supérieure du produit de leur pêche. La qualité du poisson doit être irréprochable par sa fraîcheur, sa qualité sanitaire, la couleur de sa robe définie selon une grille établissant des critères visuels et au toucher. Le poisson doit être livré extra frais, ce qui implique de maîtriser la chaîne du froid par des moyens adaptés, de la capture du poisson jusqu'à sa livraison. La date de pêche et l'identifiant du pêcheur apparaissent sur une étiquette baguée offrant ainsi une complète traçabilité. Ces pêcheurs se sont rapprochés de restaurateurs qui mettent en valeur ces poissons de la Loire en les proposant à leur carte. Parmi ces professionnels des bassins de bords de Loire, on retrouve des membres des Cuisineries gourmandes, fervent défenseur des traditions culinaires.

Retrouvez la liste des pêcheurs professionnels et des restaurateurs utilisant la marque 'poissons sauvages du bassin de la Loire' sur [www.poissonsdelaloire.com](http://www.poissonsdelaloire.com)

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<sup>e</sup> trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(3<sup>e</sup> trimestre 2010)

DU CALENDRIER SCOLAIRE À LA SÉCURITÉ INCENDIE

## Claude Daumas plaide pour les aménagements proposés par le manifeste de la Fagiht

Claude Daumas, président de la Fagiht, fait le point sur la saison d'hiver. Il revient également sur les grands dossiers qui touchent actuellement la profession et l'hôtellerie en particulier. Dans un manifeste que le syndicat vient d'adresser aux politiques, la Fagiht démontre notamment la nécessité d'assouplir les réglementations incendie et accessibilité.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

**L'Hôtellerie-Restauration : La saison d'hiver 2010-2011 tire à sa fin. Quel en est le bilan ?**

**Claude Daumas :** La situation varie d'une station à l'autre, d'un massif à l'autre en fonction de paramètres objectifs, comme l'altitude, ou aléatoires. Cette année encore la saison d'hiver n'est pas uniforme : par exemple, les stations de ski internationales comme Courchevel ou Chamonix ont toujours un taux d'occupation très élevé, même si on enregistre une baisse par rapport à l'an dernier. Ailleurs, la saison est à peu près équivalente à la précédente. Une tendance se dégage : on observe un tassement fort des réservations après la mi-mars et cela en raison du positionnement tardif des vacances de printemps. Et on touche là un point sensible de l'activité économique des stations de sports d'hiver. Cette question des vacances d'hiver a toujours été au cœur de nos priorités. En effet, le calendrier des vacances scolaires est de nouveau à l'étude. Si, à ce stade, rien d'inquiétant ne semble ressortir des différents rapports, nous restons sur nos gardes : il est très important pour les professionnels des sports d'hivers que les vacances se déroulent en 3 zones sur 4 semaines. C'est toute l'économie de la montagne qui est en cause. Prenez une année comme 2011, nous n'attendons pas grand-chose des vacances de printemps dans les stations parce qu'elles interviennent trop tard. Si, à cela, devait s'ajouter la réduction des congés de février, je redoute le pire ! Bien sûr, nous voyons d'un bon œil le découpage en 2 zones des vacances d'été, très favorable aux professionnels du littoral, des bords de lacs et de campagne. Mais à condition qu'il ne s'accompagne pas d'une réduction des zones d'hiver.

**C'est un dossier délicat...**

Oui, pour un tas de raisons. L'Éducation nationale nous oppose le bien-être des enfants, comme si les professionnels du tourisme ne s'en préoccupaient pas. Or, nous vivons dans une société où les gens, et donc les familles, vivent à 100 km à l'heure. Les vacances sont justement un moment privilégié où parents et enfants se retrouvent. Nos demandes sont légitimes et n'entrent pas en contradiction avec l'équilibre des enfants !

**Cette année, l'enneigement n'a pas été très bon. Comment les professionnels l'ont-ils vécu ?**

Le manque d'enneigement a été faiblement ressenté pour plusieurs raisons : en premier lieu, les chutes au tout début de l'hiver associées au froid prononcé ont assuré une bonne couche. En second lieu, on doit saluer le professionnalisme et la qualité du travail des équipes techniques des remontées mécaniques. Si les canons à neige ont joué un rôle important, c'est aussi le travail des hommes au quotidien qui a permis d'avoir des domaines skiables de bonne qualité. En revanche, le tapage médiatique autour d'un prétendu manque de neige a peut-être freiné les réservations de dernière minute. En tout cas, nous n'avons pas enregistré d'annulation. Cependant, s'il ne devait pas neiger dans les prochains jours, plusieurs stations envisageraient la fermeture de leur domaine skiable au 30 mars. Cela aurait bien évidemment des répercussions pour les professionnels. La saison serait fortement amputée.

**Quelle est la durée moyenne des séjours et quels sont les modes de réservation désormais ?**

Là encore, les durées moyennes varient d'un département à l'autre : une semaine en



Claude Daumas, président de la Fagiht : " Nous devons nous mobiliser massivement et faire bouger ces textes. Il en va de la survie de notre secteur et de l'hôtellerie française."

moyenne en Savoie et Haute-Savoie contre 3 à 5 jours en Isère ou dans le Jura. Quant aux modes de réservations, celles par téléphone fonctionnent toujours très bien, en particulier pour les habitués. Mais, incontestablement, internet devient incontournable pour les hôteliers. Et de ce fait, nous devons rester très vigilants sur les opérateurs de réservations en ligne. Nous déplorons les pratiques de certains qui se trouvent en situation quasi monopolistique et qui pratiquent des taux de commissions très élevés. Qui plus est, ils désinforment en indiquant qu'un hôtel est complet parce qu'ils ont vendu les chambres que les professionnels avaient mis à leur disposition. Si on téléphone au même hôtel, on s'aperçoit qu'il reste des disponibilités !

**La clientèle étrangère est-elle de retour ?**

Elle revient dans les grandes stations, d'où elle n'a jamais été totalement absente d'ailleurs ! Dans les stations moyennes ou plus familiales, elle est moins présente.

**Quels sont les comportements de consommation ?**

Les clients sont aussi nombreux mais ils dépensent moins. C'est vrai dans les restaurants, dans les cafés mais aussi dans tous les commerces où le panier moyen diminue. Les Français ont été impactés par la crise : s'ils n'ont pas renoncé à partir en vacances, ils se serrent davantage la ceinture qu'au paravant... et on les comprend malheureusement.

**Les hôtels se sont-ils emparés du nouveau classement ? Où en est-on dans vos départements de montagne ?**

Les hôteliers sont inquiets pour leur avenir. La Fagiht a participé activement à la réforme des normes hôtelières et elle entend bien inciter ses adhérents à se faire classer. Mais il faut bien comprendre que les 3 échéances - incendie, accessibilité et nouvelles normes - induisent des investissements indissociables les uns des autres. Et ne nous voilons pas la face, tous les hôteliers ne seront pas capables de les supporter. Pour des raisons économiques d'abord, mais pas seulement : l'accessibilité pose des difficultés techniques souvent insurmontables. Nous venons d'éditer un manifeste à destination des pouvoirs publics pour les sensibiliser à ces problèmes : nous l'avons adressé à tous les parlementaires. Nous allons l'adresser également aux présidents de conseils régionaux et généraux, aux maires de stations... Nous devons nous mobiliser massivement et faire bouger ces textes. Il en va de la survie de notre secteur et de l'hôtellerie française.

**Avez-vous des éléments sur l'éventuelle harmonisation des dates d'application des lois**

**incendie et accessibilité ? L'incendie de la résidence hôtelière et de l'hôtel de Courchevel peut-il influencer la décision de l'État ?**

Ce qui s'est passé à Courchevel ne doit avoir aucune influence sur la position de l'État : le feu a pris dans une résidence. Dans ce type de structure, il y a du matériel de cuisson dans chaque appartement. Ce risque n'existe pas dans un hôtel. Par ailleurs, si les dégâts matériels sont importants, il n'y a pas de victimes ou de blessés graves. Il ne faut pas créer la psychose autour de cet événement. Des incendies se produisent et il est bien sûr important de prévoir des normes de sécurité pour y remédier. Mais le risque zéro est une utopie. En tout cas, il n'est pas question que les pouvoirs publics s'appuient sur ce qui a eu lieu à Courchevel pour écarter d'un revers de la main nos demandes.

**Où en est la Fagiht aujourd'hui ? Vos dossiers ?**

Notre priorité est d'obtenir un assouplissement des réglementations en matière de sécurité incendie et d'accessibilité aux personnes handicapées. Nous sommes tout à fait d'accord pour que les nouveaux établissements, tout comme ceux faisant l'objet de profondes rénovations, mettent en œuvre intégralement les nouvelles normes. Pour les établissements existants, les hôteliers pourront globalement les rendre accessibles aux personnes souffrant de déficiences auditives, visuelles ou cognitives. Mais s'agissant de l'accessibilité aux personnes en fauteuil roulant, il faut toucher à la structure des bâtiments. Et c'est irréaliste économiquement et techniquement. Dans le manifeste de la Fagiht, nous demandons un aménagement de ces textes et nous avançons des propositions concrètes. Par exemple, nous proposons la création de zones (quartier, arrondissement, stations...) à l'intérieur desquelles il faut soutenir les hôtels dont la structure permet une mise aux normes. Les aides doivent être alors concentrées vers ces établissements plutôt que de les saupoudrer ici et là.

Il conviendra également de mettre en place une signalisation adaptée pour orienter les personnes à mobilité réduite vers ces établissements. En matière de sécurité incendie, il faut généraliser les mesures aujourd'hui alternatives au cloisonnement de l'escalier. Il est impératif de rechercher les solutions les moins coûteuses, ce qui n'est pas incompatible avec la sécurité. Les discussions autour des rythmes scolaires nous préoccupent comme nous l'avons évoqué plus haut. Nous nous opposons également à la nouvelle tarification de la Spire : c'est totalement inacceptable et injustifié. Le secteur est pris pour une 'vache à lait' et il faut que cela cesse. Cette tarification a été arrêtée sans concertation avec l'ensemble des représentants de la branche. Ces méthodes sont d'un autre temps et elles doivent disparaître. C'est ce que nous avons indiqué dans nos courriers adressés à **Frédéric Lefebvre, François Baroin et Frédéric Mitterrand**. Enfin, je souhaite que la Fête de la gastronomie, imaginée par Frédéric Lefebvre, soit une belle réussite. Pour cela, il faut intéresser les professionnels en leur apportant non des contraintes mais des clients. J'ai proposé au ministre que le comité de pilotage définisse pour le jour de la fête un menu type de la gastronomie française. Le jour J, les professionnels seront invités à le proposer à leurs clients. Dans le même temps, on peut imaginer que ce repas soit servi à l'Élysée, à Matignon, dans les ambassades de France à travers le monde, pour mettre en avant notre patrimoine gastronomique.

## Availpro Tracker, pour avoir enfin une vision de votre ROI



Availpro Tracker permet d'identifier la provenance des réservations faites sur son site internet. Si utiliser Availpro Tracker, c'est bénéficier d'une vue précise et simple sur l'origine des réservations sur son propre site, cela permet aussi d'identifier les actions vraiment rentables et de

visualiser le poids de tous les contributeurs au chiffre d'affaires. Il est également possible de consulter les résultats directement dans son extranet Availpro. L'activation est aisée : il suffit d'en faire la demande auprès du chargé de compte Availpro, d'installer Availpro Tracker sur son site internet et de consulter ensuite tous les résultats directement dans l'extranet.

TÉL. : 01 58 62 58 23

SALES@AVAILPRO.COM

WWW.AVAILPRO.COM

## Le support Renouard, un porte-assiettes pertinent

Porter jusqu'à 4 assiettes, même chaudes, sans les toucher, sur un seul bras : voilà une belle prouesse que tous les professionnels ne demandent qu'à adopter grâce au nouveau support Renouard. La qualité du service, de la cuisine jusqu'à la salle, constitue en effet une priorité pour les professionnels en restauration. L'efficacité de ce nouveau produit a été largement démontrée en salle avec plus de 40 % de trajet en moins. Le serveur peut emmener quatre assiettes sur le support Renouard (390 grammes à vide) et une autre dans l'autre main. De plus, en termes de protection de la santé des salariés, le porte-assiettes diminue les risques de tendinite et d'affaissement du canal carpien du poignet.



WWW.PORTE-ASSIETTES.COM

## Spiral-RMA enrichit sa solution Rest'Office



La borne de commande facilite la gestion des pics d'affluence et des flux clients. Elle permet de composer soi-même son repas sur un écran tactile grâce à une interface logicielle intuitive et conviviale. L'ensemble des paramètres (articles à la vente, catégories, graphisme...) est réalisé à partir du back-office

de Rest'Office®. Le module Fidélité et promotions propose de nouveaux mécanismes fortement orientés vers la restauration (gestion du cumul de points ou de valeurs, édition de bons 'fidélité' à seuil atteint, articles offerts sur cumul d'achats...). Rest'Office® gère à présent les ventes 'livraisons'. Cette nouvelle fonctionnalité identifie un client par son numéro de téléphone tout en permettant également de créer et de modifier une fiche en 30 secondes. Le nouveau module 'Rechargement web' permet aux convives disposant d'une carte prépayée de gérer le rechargement de leur compte via un navigateur internet. Ce mode s'ajoute aux rechargements en bornes et en postes régie.

TÉL. : 04 72 14 22 47

WWW.SPIRALNET.NET

## P'tit Louis aux couleurs de Pâques

Pour fêter Pâques 2011, les coques de P'tit Louis se parent de leurs plus belles couleurs. Les nouveaux décors, joyeux, et les coques coloriables raviront les amateurs de



la petite portion fromagère. Les professionnels de la restauration sont à la recherche de menus variés et de qualité, plein de saveurs et de goût, et bien sûr, équilibrés sur le plan nutritionnel. Avec son goût unique, qui apporte une note de fraîcheur et de douceur à la fin du repas, P'tit Louis peut les accompagner dans cette démarche quotidienne. P'tit Louis assure, dans sa coque ludique et pratique, tout son savoir-faire en nutrition. Depuis deux ans, P'tit Louis est la seule marque fromagère pour enfant à s'être engagée avec le ministère de la Santé dans une démarche nutritionnelle (charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnel, dans le cadre du programme national nutrition santé).

WWW.B-FOODSERVICE.COM

## La nouvelle solution de Gestion Traiteur

Simplicité et Performance



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

### Gestion commerciale

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

### Gestion production

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

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

## FTBE V8 Traiteur Premium

Solution traiteur complète de gestion commerciale et gestion de production



MdB Multimédia - Agence Commerciale  
Parc Technologique de l'Argée II - Voie D  
118, Avenue de la Guinée  
06 370 Mougins La Touche

MdB Multimédia - Siège Social  
Espace Clichy - 38 rue Mozart  
92587 Clichy Cedex

Comment nous contacter ?  
Email : mdb@mdb-multimedia.fr  
Téléphone : 04.92.28.26.60  
Fax : 04.92.28.26.56

Toute l'information sur vos logiciels de gestion sur [www.mdb-multimedia.fr](http://www.mdb-multimedia.fr)

## La nouvelle collection toquée de Solia



Solia a détourné le plus célèbre symbole de la gastronomie avec des mises en bouche design disponibles en 4 contenances. Ainsi, les Toques s'adaptent aussi bien aux cocktails apéritifs que dînatoires et accueillent toutes sortes de préparations, salées ou sucrées. Elles offrent, par ailleurs, l'avantage d'être entièrement personnalisables pour permettre aux traiteurs de réaliser des cocktails à leur image : couleur, logo ou slogan apportent, en effet, une identité à ces jolies petites mises en bouche, que ce soit dans leurs versions Toque à la française, Toque à l'italienne ou bien encore Toque pâtissière. Pour une présentation soignée, sur les buffets comme en vitrine, et pour faciliter leur transport, Solia a également imaginé des plateaux à encoches, au design épuré et élégant.

WWW.SOLIA.FR

## Le système Top Down de Sicoly

Ce tout nouveau concept, qui introduit la purée de fruits surgelée dans le milieu du cocktail, ouvre une nouvelle alternative aux traditionnels sirops et apporte un vrai goût de fruit naturel. Le concept Top Down Sicoly se révèle très pratique. En effet, cette bouteille souple, disponible dans un format de 1 kg, repose sur un large bouchon muni d'une valve 'anti-gouttes' et permet aux barmen et aux traiteurs de servir avec précision et rapidité. Le principe stop-gouttes présente l'avantage d'être très hygiénique, car aucun exsudat ne se forme sur le bouchon. De plus, avec le système 'tête en bas', le produit est toujours disponible au moment voulu et ne génère aucune perte. Les parfums sont : banane, cerise griotte, fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, noix de coco, orange sanguine, pêche blanche, poire et pomme verte.

TÉL. : 04 78 48 30 61

WWW.SICOLY.FR



## À L'ARDOISE CE MOIS-CI

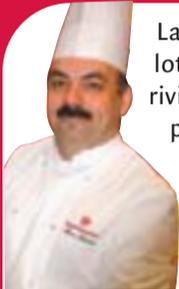
### Médillons de lotte confits aux dattes

Fondue d'endives et jeunes carottes

(avec coût matière et coût de production)

PAGE RÉALISÉE PAR TIPHAINE CAMPET, DIRECTRICE D'ART ET CUISINE ET AUTEUR DU BLOG DES EXPERTS «RECETTES ARTISTIQUES POUR PRÉSENTATIONS INSOLITES».

### Son avis



La véritable lotte, dite 'de rivière', est un poisson de rivière ou de lac (en France, lacs du Bourget ou d'Annecy

par exemple). En cuisine, on travaille plutôt la lotte de mer, dite 'baudroie'. Ce poisson a pour avantage de se préparer nature, au vin blanc ou rouge. Sa chair ferme et savoureuse apprécie la cuisson à haute température.

### LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, formateur-expert culinaire TransGourmet)



Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Pour 8 personnes : 1,6 kg de lotte • 4 endives • 24 jeunes carottes • 70 g de beurre • 100 g de sucre • 24 dattes • Sel, poivre, huile, eau

**1** Éplucher la lotte, la tailler en morceaux de 40/60 g environ. Ciseler les endives, laver et essuyer les jeunes carottes.

**2** Cuire les carottes à l'eau salée, lancer la fondue d'endives (beurre, huile, sucre, eau si nécessaire).

**3** Marquer les morceaux de lotte à la sauteuse, débarrasser. Préparer un caramel, y plonger les dattes, finir la cuisson de la lotte dans cette préparation.

**4** Dresser en chevauchant le médaillon de lotte et la datte, ajouter un peu de jus et terminer avec les légumes.



Cette recette se décline en version viande :

Fricassé d'escargots confits aux dattes

Coût matière 3,20 €\*

Niveau de qualification pour réaliser le plat Moyen

Frais de personnel de production/portion 2,70 €\*

Optimisez votre carte de restaurant au quotidien avec le blog des experts '5 étapes pour améliorer votre marge après coût de production' par Philippe Lalonde sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

\* Se reporter au blog pour en savoir plus.

### L'avis de la nutritionniste (Marie-Line Perrin, Sprim Box)



Bien que la carotte se consomme en toutes saisons, c'est au printemps que l'on trouve la carotte nouvelle, fine et pointue, qui se vend en bottes. Modérément calorique comme la plupart des légumes racines (33 kcalories aux 100g), la carotte se distingue par ses teneurs en glucides (particulièrement en saccharose), qui augmentent avec la maturation du légume : si les carottes jeunes sont plus tendres, elles sont aussi moins sucrées. La caractéristique essentielle de la carotte est sa très grande richesse en provitamine A. La carotte contient également de la vitamine C (7 mg en moyenne pour 100 g), du potassium, et des teneurs appréciables en calcium, magnésium, fer. Enfin, la carotte, du fait de l'abondance et de l'originalité de ses fibres, peut régulariser efficacement le transit intestinal : en cas de paresse intestinale, elle permet de lutter contre la tendance à la constipation.

d'utilisation de la carotte sont pratiquement illimitées, du hors-d'œuvre au dessert. Cuite, elle est aussi délicieuse glacée, en jardinière ou réduite en purée. Mais on l'incorpore aussi dans les soupes, les ragoûts, les quiches, les omelettes... Les fanes de carottes nouvelles font d'excellents potages ou s'ajoutent aux salades et aux sauces. Choisissez de préférence des carottes de culture biologique bien fraîches. Ne les épluchez pas mais frottez-les sous l'eau avec une brosse végétale. Placer les carottes au réfrigérateur où elles se conservent assez bien entre 1 à 3 semaines. Évitez surtout de les mettre dans un sac hermétique, la condensation les ferait pourrir. Elles se congèlent facilement après blanchiment.



## C'est la saison

### Idées plat du jour

#### La lotte

- Blanquette de lotte à l'orange sanguine
- Rôti de lotte au gingembre

#### Les escargots

- Cassolette d'escargots au lard et vin rouge
- Brochette d'escargots à la japonaise



### Le fruit du mois La datte

Fruit comestible du dattier, la datte possède une pulpe sucrée très nutritive. Le dattier est une espèce de palmier cultivé dans des régions chaudes et sèches mais irriguées (Espagne, Afrique, Moyen-Orient). Il peut atteindre 20 à 30 m de hauteur. Il exige un sol humide et un soleil ardent. Il donne naissance à des fruits ou baies regroupés en régimes ou grappes constitués de douzaines de tiges portant les dattes. Le poids d'un régime peut atteindre 68 kg. Le palmier dattier est un grand arbre qui croît par son bourgeon terminal unique. Les longues palmes se dessèchent en vieillissant. La fructification abondante exige la proximité d'arbres mâles et d'arbres femelles. Le fruit est une baie à pulpe sucrée et à noyau, de couleur brune et dorée, à peau lisse et brillante. Les dattes se trouvent en vrac ou sur des tiges. Il faut choisir une datte souple au toucher avec une couleur brillante, dodue, molle. Écartez les dattes ternes, desséchées, moisées ou fermentées. Les dattes sont commercialisées avec ou sans noyau. Pour mieux les conserver, les déposer dans une boîte hermétique et les laisser au frais et au sec. Attention, certaines dattes sont parfois recouvertes d'une couche de glucose pour les rendre brillantes et éviter la dessiccation du fruit. (Extrait du Blog des Experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault, conseiller culinaire chez All Fresh Logistique)

### Desserts du jour

- Pudding façon 'diplomate' aux dattes
- Salade de dattes et kumquats au miel
- Nougat glacé aux fruits secs, coulis de dattes

### Le conseil TransGourmet

Pour le montage de l'assiette vous pouvez utiliser un emporte-pièce afin de présenter ce médaillon façon cylindre.

### Accord mets et vins

Quel vin proposer avec la lotte ? L'avis de Paul Brunet, auteur du blog des experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) :

Trois éléments sont à prendre en compte pour un accord réussi : la chair ferme et savoureuse de la lotte, le sucre de la datte et du caramel, la pointe d'amertume de bon aloi apportée par l'endive. Parmi les vins proposés par TransGourmet, je propose une appellation trop souvent oubliée sur nos cartes des vins : le graves blanc Grande Réserve Kressmann. Ce vin issu de sémillon et de sauvignon sera le compagnon idéal pour cette recette originale et exotique.



## Focus La carotte

**Culture** : Plante bisannuelle de la famille des ombellifères, à racine pivotante, comestible et riche en sucre. La carotte est originaire du Moyen-Orient et de l'Asie centrale. Elle est généralement cultivée en plein champ et plutôt dans des terrains sablonneux qui lui permettent d'avoir des racines droites et régulières.

**Caractéristiques** : La carotte a une forme allongée. Il existe au moins une centaine de variétés différentes. Elle mesure de 6 à 90 cm de longueur pour 1 à 6 cm de diamètre. Elle peut avoir une couleur orange, blanche, jaune, rouge, pourpre ou noire.

**Cuisson/Conservation** : Consommez-les de préférence crues, en salade, assaisonnées d'un filet de citron et de basilic. Les possibilités

Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur

[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)



UNE ÉDITION MARQUÉE PAR LA QUALITÉ ET L'ENTHOUSIASME

## Mungur Harrish, vainqueur du 6<sup>e</sup> trophée du Festival Bernard Loiseau

Pendant cinq jours, au Constance Belle Mare Plage de l'île Maurice, six équipes composées d'un chef français et d'un professionnel travaillant pour le groupe Constance Hôtels Experience ont préparé la finale. Un échange qui a couronné le duo Mungur Harrish-Serge Vieira.



Dominique Loiseau et Patrice Binet-Décamps entourés des équipes participantes.

Coaché par **Serge Vieira**, Bocuse d'or 2005 installé à Chaudes-Aigues (15), **Mungur Harrish**, chef de partie au Constance Belle Mare Plage de l'île Maurice, a remporté la 6<sup>e</sup> édition du concours du Festival Bernard Loiseau. Deux plats devaient être présentés au jury, présidé par **Dominique Loiseau** et composé de **Patrick Bertron**, chef des cuisines du Relais Bernard Loiseau, **Jean-Luc Naret**, des chefs **Jacqueline Dalais**, **Christopher Barber** et **Manfred Kohnke**. "Ce concours restera dans nos mémoires car l'immersion dans une culture et le partage amical avec des chefs des îles mais aussi des chefs européens est le secret d'une passion pour la cuisine", a confié Serge Vieira à l'issue du concours. Le 2<sup>e</sup> prix est aussi sous les couleurs françaises avec côté coach **Xabi Ibarboure**, La Table des Frères Ibarboure, à Bidart (64) et **Saroj Singh Magar Darlami**, son

binôme commis au Constance Haveli Resort (Maldives). La 3<sup>e</sup> place revient à **Marcus Accouche**, commis au Constance Lemuria Resort of Praslin (Seychelles) avec la complicité de **Mike North**, chef du restaurant The Nut Tree Inn, à Murcott (Royaume-Uni). Une 6<sup>e</sup> édition marquée par la qualité et l'enthousiasme des participants, a déclaré **Bruno Le Gac**, corporate chef de Constance Hôtels Experience, mais aussi par de nouveaux thèmes comme un concours autour de la réalisation de cocktails, des arts de la table et de sommelierie.

Lors de la remise des prix, **Patrice Binet-Décamps**, managing directeur de Constance Hotels Experience, a remercié tous les sponsors de l'événement qui l'accompagnent depuis six ans et a affiché de hautes ambitions pour que ce festival devienne le 1<sup>er</sup> concours culinaire de l'océan Indien.

### DES ENJEUX D'ACTUALITÉ

## Débats au Colloque national des grands chefs

**Nice (o6)** Le 7<sup>e</sup> Colloque national des grands chefs qui s'est ouvert lundi 21 mars à l'hôtel Negresco, parrainé par le chef **Georges Blanc**, est au cœur des problématiques de la restauration.

Le premier thème développé devant un parterre de chefs - conséquences de l'inscription, par l'Unesco, du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité - était d'actualité. Les intervenants ont tracé les grandes lignes d'une mission encore à l'heure de l'esquisse après le feu vert de l'Unesco le 16 novembre 2010. "Il s'agit d'initier un mouvement, non de bâtir un panthéon de la gastronomie française", dit **Pierre Sanner**, directeur de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires "D'ici la fin 2011, nous souhaitons un budget prévisionnel de 800 000 € pour engager plusieurs actions : l'organisation, en cours, d'une Fête de la gastronomie, la création d'une Cité de la gastronomie, et celle d'un festival des cultures culinaires de France en Chine en 2012, sans doute à Shanghai". "Il n'est pas question de 'muséifier' la

blanquette de veau !", ajoutait le chef **Gérard Cagna**, membre fondateur. La cuisine française n'est pas 'la meilleure' mais elle est un archétype et légitime dans le temps". Le temps, ingrédient dont **Georges Blanc**, des trois étoiles, a rappelé les vertus, soulignant "la rencontre entre nos clients et nos maisons de qualité où ils trouvent bons produits, savoir-faire et émotion".

Pour sa part, **Michel Escoffier**, président de la Fondation Auguste Escoffier, lisait des textes écrits il y a cent ans par **Auguste Escoffier** : "Porter la simplicité à son extrême limite". Au cours des 2 débats, il fut question de fondamentaux, de synergies école-entreprise et de transmission des savoirs. Marqué par un dîner 'Nouvelle Vague' préparé par **Jean-Denis Rieubland**, chef du Negresco, **Jean-François Bérard**, **Sébastien Broda** et **Sébastien Chambru**, le colloque se poursuivait par le 3<sup>e</sup> Colloque national du Spa. **Jacques Gantié**

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**  
Élaboration d'une carte des vins : est-ce une bonne idée de proposer des vins de chaque région ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé **RTK4140** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)