

L'Hôtellerie

Restauraration

31 MARS 2011 N° 3231

RESTAURATION PAGE 5

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 12

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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



ARTHUR FEVRE,
21 ANS,
CHAMPION
DE FRANCE
DU DESSERT
2011

LES PROVISEURS DE LYCÉES HÔTELIERS EN CONGRÈS

PAGE 4

LA RÉFORME DU BAC PRO, VERS L'INSERTION PROFESSIONNELLE



Les 220 adhérents de l'association réunis à Marseille.

Réformes académiques, rénovation des diplômes... Les thèmes d'actualité n'ont pas manqué pour alimenter la 18^e édition du congrès de l'Association française des lycées d'hôtellerie et de tourisme (Aflyht) qui s'est tenue du 23 au 25 mars à Marseille. Devant les 220 adhérents de l'association, **Agnès Vaffier**, présidente de l'Aflyht, **Denis Herrero**, inspecteur de l'Éducation nationale de l'enseignement technique, **Alain Henriet**, inspecteur général groupe économie et gestion, et **Christian Navet**, président de la 17^e commission professionnelle consultative et de l'Union patronale de l'industrie hôtelière, ont rappelé les grands enjeux de la réforme du bac pro en trois ans dont l'application sera effective à la prochaine rentrée scolaire.

REPRENANT L'ÉMISSION À SUCCÈS DE GORDON RAMSAY

PAGE 6



M6 lance **Cauchemar en Cuisine** avec Philippe Etchebest

AU CONGRÈS DU SNRTC

PAGES 2-3

Laurent Caraux à la présidence

HÔTELS

PAGE 10

Le concept Première Classe nouvelle génération

JURIDIQUE

PAGE 27

Les différentes licences de débits de boisson

LA CPIH EN CONGRÈS

PAGES 2-3

Une nouvelle dynamique syndicale



Salvatore Grillo, président de la CPIH 59, organisateur du 41^e congrès de la Confédération, et Gérard Guy, président national de la CPIH.

À Neuville-en-Ferrain (Nord), en territoire ch'ti, bonne humeur et efficacité font bon ménage. Tels sont les premiers enseignements à tirer du congrès annuel de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie, qui s'est ouvert lundi 28 mars, près de Tourcoing.

Attention à l'inflation

On en avait perdu l'habitude. Depuis le début des années 1990, et dans la perspective de faire adopter la monnaie unique par 16 pays d'Europe, tous les efforts des responsables économiques ont porté sur la maîtrise de l'évolution des prix afin de favoriser la mise en place d'une devise stable.

Et la mission fût plutôt bien accomplie, la zone euro n'ayant pas connu de hausse annuelle des prix supérieure à 2 % depuis l'adoption de la fameuse monnaie unique.

Bien sûr, de doctes économistes observeront à juste titre que cette politique stricte de contrôle de l'inflation n'a pas eu que des effets positifs sur l'emploi et la croissance, mais elle a permis de garantir un niveau de consommation élevé tout en préservant le pouvoir d'achat, notamment des catégories les moins avantagées de la population.

Or, ce fragile équilibre est de plus en plus menacé par les turbulences financières que connaît la planète depuis plus de deux ans, par les tensions inhérentes à la situation internationale sur le marché des hydrocarbures, par les aléas climatiques et naturels qui provoquent des hausses parfois vertigineuses, notamment des produits alimentaires.

Bref, à la veille de la saison estivale qui s'annonce globalement positive pour les pays européens du pourtour méditerranéen, il appartient aux professionnels de contenir autant que faire se peut toute évolution intempestive des prix susceptible de remettre en cause ces perspectives d'un été favorable.

Les prévisionnistes s'accordent sur une évolution des prix de +1,9 % en 2011 en France, après une hausse de 1,5 % en 2010 et une grande stabilité en 2009 à +0,1 %. C'est donc le fameux 'ressenti' de l'inflation qu'il faut essayer de limiter par la modération des additions, alors que le carburant a augmenté de 20 % en moins de six mois, que l'électricité et le gaz prévoient, pour de bien mauvaises raisons, des hausses de 5 % des tarifs dits administrés (en clair, quand le consommateur n'a pas le choix, à moins de décider de s'éclairer à la bougie), et que sur les marchés internationaux, les cours des céréales, du café, du cacao et autres produits de base flambent au gré des spéculations sur le marché de Chicago et des aléas climatiques.

Si l'on ajoute la flamboyance du marché de l'immobilier qui s'accompagne aujourd'hui d'une hausse des taux d'intérêt, il n'est pas étonnant que les consommateurs expriment une opinion négative sur l'évolution de leur pouvoir d'achat.

Raison de plus pour la profession de rester 'dans les clous' de l'inflation générale (+1,5 % contre +1,7 % au niveau national) comme ce fut le cas au cours des douze derniers mois, car il serait risqué de miser sur une forte fréquentation touristique en raison de l'instabilité des pays d'Afrique du Nord, destinations favorites des vacances estivales des Européens. Ceux-ci se porteront davantage cette année vers les côtes espagnoles, italiennes, grecques ou françaises. Car ce sont les plus compétitifs qui récolteront les fruits de cette situation. Sans pour autant sacrifier la qualité, ce qui serait suicidaire en terme d'image.

L. H.

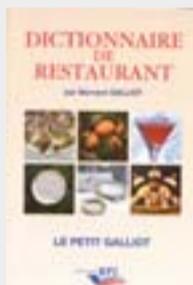
DERNIÈRE MINUTE

Solidarité Chefs pour le Japon

Présent à Tokyo pour superviser son restaurant étoilé "I", le chef japonais **Keisuke Matsushima** a vécu sur place les secousses du tremblement de terre. De retour à Nice où il dirige deux restaurants (Keisuke Matsushima et Saison), il a décidé d'aider à sa manière ses compatriotes. Avec son ami **Marc Brunoy**, critique gastronomique, ils ont lancé l'opération Solidarité pour le Japon et l'association du même nom. Afin de collecter des fonds, ils vont organiser des dîners multi-étoilés à Nice (Palais de la Méditerranée en avril), Cannes (mai), Saint-Tropez (juin) et Monaco (septembre). Ils invitent tous les chefs à les rejoindre et à lancer des manifestations de soutien dans ce sens. L'intégralité des sommes récoltées sera reversée au peuple japonais, par le biais d'une association impliquée localement. Dans un premier temps, les fonds serviront à aider les personnes à se procurer des aliments de première nécessité.

Pour en savoir plus et proposer votre aide : Solidarité Chefs pour le Japon : solidaritechefsjapon@yahoo.fr et Keisuke Matsushima : ksuke@keisukematsushima.com.

L'édition 2011 du 'Dictionnaire de restaurant' vient de sortir



Avec plus de 3 200 entrées et une multitude de renvois, le *Dictionnaire de restaurant*, dans cette nouvelle édition, actualisée et enrichie, conserve le concept de l'ouvrage originel, offrant une

large vision de l'univers gastronomique.

Il propose une définition simple, claire et concise pour chaque article avec la possibilité d'approfondir la recherche en se reportant à d'autres termes de l'ouvrage. Ce livre, véritable outil pédagogique, est spécialement destiné à celles et ceux qui travaillent dans un restaurant, qu'ils soient professionnels, élèves ou enseignants.

<http://www.editions-bpi.fr/Produits/E2081.asp>

Décès de Robert Molinari

Nous avons appris avec tristesse le décès à Bangkok, en Thaïlande, le 18 mars, de **Robert Molinari**, à l'âge de 76 ans. Robert Molinari avait commencé sa carrière à la Compagnie générale transatlantique en 1962 en tant que commissaire de bord avant de devenir dès 1970 directeur du développement de Novotel puis directeur général de l'enseigne. Il prit ensuite les rênes de la chaîne ibis dont il fut p.-d.g. jusqu'en 1991. Nommé président d'Accor Asie Pacifique, il poursuivit ses activités en Asie en participant, aux côtés de **Stanislas Rollin**, à la création et au développement du groupe Pansea.

Robert Molinari était président de la chambre de commerce franco-thaïlandaise, et conseiller du commerce extérieur de la France. Officier de la Légion d'honneur, Robert Molinari laisse derrière lui le souvenir d'une personnalité dynamique et attachante qui sut concilier esprit d'entreprise et sens de l'intérêt général. À sa famille, et à ses nombreux amis du monde hôtelier, notamment chez Accor, L'Hotellerie Restauration présente ses sincères condoléances.

41^E CONGRÈS POUR LA CONFÉDÉRATION DES PR

Début de congrès sur

Neuville-en-Ferrain (59) En territoire ch'ti, bonne humeur et efficacité font bon ménage. Tels sont les premiers enseignements à tirer du congrès annuel de la CPIH qui a débuté lundi 28 mars près de Tourcoing.

C'est le député du Nord **Christian Vanneste**, qui a ouvert les travaux du 41^e congrès de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH) qui se tient depuis lundi dans les salons de l'hôtel Altia, près de Tourcoing. Solide partisan de la profession, celui-ci est revenu sur difficultés rencontrées par les cafés-tabac qui ne cessent de subir à ses yeux une réglementation oppressante. Il souhaite que l'État prenne davantage en considération les problèmes auxquels fait face le petit commerce en zone rurale et s'est dit partisan d'une TVA sociale. **Alain Boutin**, secrétaire général de la Confédération, a ensuite dressé un bilan de l'année écoulée. Mise en place de la mutuelle, de la campagne de communication La Restauration en mouvement

LAURENT CARAUX SUCCÈDE À PHILIPPE LABBÉ

Syndicat national de la r

Après avoir acquis sa représentativité syndicale, l'organisation entend travailler en bonne entente avec les indépendants, comme pour le contrat d'avenir et la campagne La Restauration en mouvement.

À l'unanimité, **Laurent Caraux** a été élu à la présidence du Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC) lors de son assemblée générale le 24 mars. À l'origine de la création du syndicat, il annonce reprendre le flambeau pour deux ans uniquement. Il succède à **Philippe Labbé**, qui n'a pas souhaité se représenter mais dont le mandat aura été marqué par l'obtention de la représentativité syndicale auprès des pouvoirs publics. Une reconnaissance légitime quand on sait que le syndicat a été un acteur de la construction du contrat d'avenir et possède aujourd'hui une fenêtre de tir plus précise et plus rapide que l'indépendant. Cette capacité, Laurent Caraux souhaite la mettre au

AUJOURD'HUI PREMIER GROUPE COOPÉRATIF E

Société européenne d'hôtelle

À l'occasion de son congrès qui s'est tenu au Futu 180 hôteliers présents, et exposé sa feuille de rou

ors de son congrès qui s'est tenu à Poitiers, la Société européenne d'hôtellerie (SEH) a dévoilé sa nouvelle stratégie après une fusion réussie des deux coopératives, Relais du Silence et la SEH (P'tit Déj-Hotel, Inter-Hotel et Qualys-Hotel). Au cours du congrès de Poitiers, les hôteliers présents ont pu constater le travail accompli au sein de la coopérative depuis la fusion. En premier lieu, le nouveau logo porte les valeurs du groupe et affirme ses ambitions. La signature 'United Hoteliers' rappelle son esprit coopératif et souligne sa vocation internationale. À compter du 1^{er} avril, les équipes de toutes les marques seront regroupées au siège de la SEH, rue Petit dans le XIX^e arrondissement de Paris. "Nous serons désormais une équipe de 46 personnes au siège, y compris les collaborateurs travaillant

L'Hotellerie Restauration

L'heβδο des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillat
E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARIATAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 0750 - 3717

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



PROFESSIONNELS INDÉPENDANTS DE L'HÔTELLERIE

les chapeaux de roue pour la CPIH

- "dédiée aux jeunes" a-t-il insisté -, lancement de la Fête de la gastronomie initiée par le secrétaire d'État au tourisme, **Frédéric Lefebvre**, développement du permis d'exploitation, tentatives de négociations avec la SPRE... 2010 a été une année chargée et 2011 ne sera pas en reste.

"Le pot de terre contre le pot de fer"

Pour les cafetiers, le dossier de la 'rémunération équitable' est loin d'être clos. Le groupement, présidé par **Roland Croisé**, bataille aussi pour une simplification de la grille tarifaire de la Sacem et réclame une révision des textes du code de la santé publique régissant les licences IV. La CPIH reprend aussi du poil de la bête sur le terrain, avec notamment la relance du syndicat en Charente-Maritime. La parole a également été donnée aux partenaires de la profession comme Davigel ou la CRT (Centrale de règlement des titres). Mais le responsable présent n'a pas convaincu la salle, qui regrette le manque de communication de la centrale et s'élève contre des délais de remboursement qui ne sont pas suffisamment respectés. "Avec eux, c'est le pot de terre contre le pot de fer", résume une restauratrice. Un sentiment largement partagé.

Pour la Confédération, sérieux rime aussi avec humour. D'où l'idée - réussie - de mettre en scène sous forme de sketches des problèmes que les indépendants rencontrent. Lundi ma-

tin, **Jean-Yves Duval**, animateur du congrès, a enfilé la robe d'avocat, **Martine Croharé**, directrice de la CPIH, a tenu le rôle du juge et **François Effling**, celui de l'accusé, habillé en légionnaire... pour cause de légionellose ! Un sketch qui illustre les suites d'un contrôle d'hygiène. Après les trois coups, donnés par **Rémy Guy**, en charge de la CPIH Formation, place aux jeux de mots et aux conseils pratiques. Rires et applaudissements nourris.

L'après-midi était consacré aux réunions de branche. Chez les cafetiers, la réunion se tenait en présence de **Laurent Lutse**, président de la Fédération nationale des cafés, bars et monde de la nuit de l'Umih, et de **David Milbéo**, venus présenter l'association Culture bar-bars. Le dossier des machines à sous récréatives, soutenu par **Michel Ochart**, était aussi à l'ordre du jour. Chez les saisonniers, plusieurs constats : le chèque emploi service, pourtant si pratique, n'est pas assez connu des entreprises saisonnières. "Alors que l'employeur paye pour deux ans, la médecine du travail ne vient pas la seconde année", s'insurge le président des saisonniers, **François Effling**. Pragmatique, celui-ci apporte par ailleurs des solutions au logement des saisonniers dans sa région de Pornic au travers d'un réseau 'chez l'habitant'. "C'est faisable : nous l'avons mis en place et ça marche. Nous travaillons avec les municipalités et des propriétaires sur 8 communes. En 2010, la fourchette des loyers était entre 260 et 450 € par mois selon les conditions d'hé-



Salvatore Grillo, président de la CPIH 59, organisateur du 41^e congrès de la Confédération, et Gérard Guy, président national de la CPIH.

bergements. 55 propriétaires ont répondu et 78 saisonniers ou stagiaires ont été logés." D'actualité pour les hôteliers, le débat sur le calendrier relatif aux normes incendie et accessibilité a longuement été abordé. Présidé par **Robert Touchet**, le groupement des restaurateurs est revenu sur l'avenir du titre restaurant et sa dématérialisation annoncée, mais aussi sur les horaires des apprentis et cette possible évolution : proposer que les CFA adoptent la semaine des quatre jours. Ce qui permettrait une meilleure organisation des jours de repos et de travail des jeunes en entreprise. La piste interpelle.

Sylvie Soubes

À LA TÊTE DU SNRTC

restauration thématique et commerciale : des ambitions et des hommes



Laurent Caraux, micro en mains, lors de l'assemblée générale du SNRTC jeudi 24 mars.

service de tous. "Nous devons travailler avec les indépendants qui ont des préoccupations légitimes. Nous le faisons dans le cadre du contrat d'avenir et nous venons de le faire avec la campagne La Restauration en mouvement. Cette campagne est exemplaire. Elle a montré la capacité de la profession à œuvrer ensemble et elle installe la restauration comme un métier d'avenir. Nous savons parfaitement que la problématique n'est pas la même quand on a 5 salariés ou plusieurs centaines. Nous sommes désormais dans une démarche apaisée et constructive. Et si le SNRTC aujourd'hui la parole, ce n'est pas pour faire n'importe quoi", assure le chef de file de la restauration thématique et commerciale.

"Le jeune est l'avenir de l'entreprise"

Le bureau constitué à l'issue de cette journée de travaux reflète une nouvelle ambition. "Nous avons voulu un bureau qui soit à l'image de la diversité du syndicat et davantage structuré autour des commissions. Nous avons décidé de renforcer nos moyens financiers par une augmentation des cotisations, mais celle-ci ne concernera que les gros opérateurs", précise Laurent Caraux. Autre temps fort de cette assemblée générale : la participation de **Régis Marcon** et du directeur général du Fafih, **Michel Geiser**, à une table ronde emmenée par **Frédéric Bas**, responsable de la commission formation, et **Luc Negri**, chargé de la commissions des affaires sociales du SNRTC. Au cœur des discussions, la nécessité de former les tuteurs. "C'est déjà obligatoire pour les contrats de professionnalisation et j'espère que d'ici un mois, cette obligation touchera également les maîtres d'apprentissage. Il s'agit à la fois de pédagogie et d'accompagnement du jeune. Il n'est pas question de se précipiter mais de mettre en place sur la durée une montée en charge de l'alternance", plaide **Régis Marcon**.

Le SNRTC pointe du doigt un certain décalage entre les centres de formation et les besoins des entreprises. Pour

Michel Geiser, un CFA est pourtant "un outil" à la disposition du secteur. "Ne laissez pas les CFA piloter tout seuls la formation et servez-vous du réseau que le Fafih a mis en place." 35 000 jeunes dans l'escarcelle et, à la clé, une meilleure circulation de l'information. Un certain nombre de questions ont été posés au Fafih : pourquoi est-il devenu collecteur de la taxe d'apprentissage ? Pourquoi y a-t-il eu rapprochement avec l'Adefih ? Quel est l'intérêt du récent accord signé entre l'organisme et Pôle emploi ? Régis Marcon s'est également prêté au jeu des questions réponses, en insistant notamment sur "l'opportunité" offerte par les CQP, en matière d'intégration et d'employabilité. Interrogé, pour finir, sur l'instauration d'un quota minimal d'apprentis, le triple étoilé de Saint-Bonnet-le-Froid reconnaît que si, d'un côté, "la qualité doit passer avant la quantité", il ne faut pas voir cette mesure "comme une contrainte mais comme un levier". "Le jeune, a-t-il conclu, est l'avenir de l'entreprise."

Sy. S.

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez la composition du nouveau bureau et des commissions en tapant le mot-clé RTR 813798 sur le moteur de recherche www.lhotellerie-restauration.fr

EUROPÉEN MULTIMARQUES D'HÔTELIERS INDÉPENDANTS

SEH (ex-Inter Hotel) : le congrès de l'union

Un congrès de Poitiers les 17 et 18 mars dernier, la SEH a dévoilé sa nouvelle identité visuelle aux yeux pour les années 2011/2012.

au sein de IdéHotel, la plate-forme de services dédiée aux hôteliers indépendants", souligne **Philippe Marguet**, directeur général chargé des marques P'tit Déj-Hotel, Inter-Hotel, Qualys-Hotel. Depuis la fusion, un lourd travail de restructuration a été mené pour redéfinir le rôle de chacun au sein de la nouvelle entité.

Si la "ligne est désormais très claire" affirme **Stéphane Barrant**, directeur général en charge de la marque Relais du Silence, "c'est aussi parce que nos objectifs le sont". Deux axes prioritaires ont été engagés, ajoute Philippe Marguet : "D'abord, renforcer le réseau, ce qui est primordial quand il y a fusion avec apport de nouvelles marques. À cet effet, nous procédons actuellement à des recrutements d'animateurs réseau. Simultanément, nous souhaitons développer nos marques Inter-Hotel et Qualys-Hotel à l'international, principalement en Europe."



Le nouveau logo de la Société européenne d'hôtellerie.

Au 4^e rang, des groupes hôteliers en France, derrière Accor, Logis et Louvre Hotel, la SEH estime qu'elle est devenue un acteur économique qui compte. "Nous nous différencions des autres par la dimension humaine au sein de notre groupe", précise Stéphane Barrant car ajoute Philippe Marguet, "nous sommes un groupe coopératif au sein duquel chaque hôtelier est actionnaire et associé, et soumis à la même règle : un hôtel/une voix."

Un développement accru à l'international

En 2010, avec un chiffre d'affaires d'environ 20 M€ généré par la centrale de réservation en progression de 30 %, et les apports de la carte de fidélité (21 M€ supplémentaires en hausse de 21 %), réalise le groupe une excellente année. Avec 553 hôtels et 19 545 chambres, le réseau doit néanmoins encore s'étoffer et les marques ont besoin d'acquiescer de la lisibilité vis-à-vis du grand public. "Le développement de la marque P'tit Déj-Hotel est un succès avec l'ouverture de 39 établissements en quinze mois."

Si Inter-Hotel caracole en tête avec 295 établissements, Qualys -Hotel, la marque urbaine haut de gamme représente 10 unités. Pour les deux ans à venir, la SEH affiche des ambitions réalistes avec, en portefeuille, 100 hôtels P'tit Déj-Hotel, le renforcement du maillage du réseau Inter-Hotel surtout à l'international, et le développement de Qualys-Hotel de manière sélective. Relais du Silence (140 hôtels en France) souhaite compléter son réseau à l'international en renforçant sa présence au Benelux, en Suisse, mais aussi en Allemagne, et en Italie, souligne Stéphane Barrant, voire en Espagne à plus long terme.

Évelyne de Bast

LES 220 ADHÉRENTS DE L'ASSOCIATION RÉUNIS

La réforme du bac pro au cœur du 18^e congrès de l'Aflyht

Marseille (13) Réformes académiques, rénovation des diplômes... Les thèmes d'actualité n'ont pas manqué pour alimenter la 18^e édition du congrès de l'Association française des lycées d'hôtellerie et de tourisme (Aflyht) qui s'est tenue du 23 au 25 mars dans la cité phocéenne.

Le mercredi 23 mars, le 18^e congrès de l'Aflyht s'est ouvert, dans l'amphithéâtre du lycée hôtelier de Marseille, avec l'assemblée générale. Le conseil d'administration ainsi que les 220 adhérents de l'association étaient présents. L'inspecteur général honoraire de l'Éducation nationale, **Jacques Thierry**, a remis les insignes de chevalier dans l'ordre national du Mérite à **Agnès Vaffier**, présidente de l'Aflyht et proviseur de l'établissement hôtelier. Jeudi 24, le congrès s'est poursuivi au parc Chanot avec, tout d'abord, l'inauguration du village des 35 partenaires.

Puis ce fut au tour des inspecteurs de l'Éducation nationale de prendre la parole, pour une heure et demie de présentation dense, précise et très attendue des participants. Il s'agissait en effet de leur prodiguer de nombreuses informations sur la rénovation des voies professionnelles et technologiques de l'hôtellerie-restauration. **Christian Petitcolas**, inspecteur général de l'Éducation nationale, étant absent pour raison de santé, c'est **Denis Herrero**, inspecteur de l'enseignement technique, qui a exposé les nouvelles réformes à venir. Les instances consultatives du ministère de l'Éducation nationale (commission spécialisée lycées et Conseil supérieur de l'éducation) ne se sont prononcées que sur le bac pro cuisine (27 voix pour et 3 contre). Le bac pro commercialisation et services en restauration sera présenté en mai.

Créer deux bacs pro bien distincts

Les principes généraux retenus pour cette rénovation liée à la réforme de la voie professionnelle (généralisation du bac pro en trois ans) sont les suivants : maintenir et, si possible, améliorer l'employabilité des jeunes titulaires en conservant le plus haut niveau possible de professionnalisation ; tenir compte de la réalité des emplois du secteur dans leur diversité (de l'entreprise individuelle indépendante à l'unité de chaîne, de la restauration commerciale à la restauration collective...) ; diversifier les tâches dans les missions liées au 'back office' et au 'front office' ; articuler le niveau CAP (formation 'repère' pour la profession) et le niveau bac pro.

Il a donc été décidé de créer deux baccalauréats, l'un



Photo de groupe pour les participants au 18^e congrès de l'Aflyht à Marseille (13).

orienté vers les activités de 'front office' (relation client), l'autre orienté vers les activités de 'back office' (production culinaire sous toutes ses formes). Les deux diplômes seront axés sur 5 pôles d'activités. Trois seront communs aux deux bacs pro (animation et gestion d'équipe en restauration ; gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration ; démarche qualité en restauration) et deux spécifiques à chaque formation (pour le bac pro 'cuisine' : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration ; pour le bac pro commercialisation et service en restauration : communication, démarche commerciale et relation clientèle ; organisation et services en restauration).

"L'objectif est de former des jeunes maîtrisant parfaitement les techniques de base - celles de niveau CAP - mais également capables d'animer de petites équipes et de prendre des responsabilités dans des domaines tels que l'approvisionnement, la gestion des coûts matières ou la commercialisation", explique Denis Herrero. **Alain Henriot**, inspecteur général groupe économie et gestion poursuit : "Nous souhaitons bien positionner le bac pro par rapport au bac techno. La finalité des bacs pro est l'insertion dans la vie active - et non la poursuite des études - ; bien entendu l'élève le pourra, mais ce n'est pas le but. L'ensemble des formations professionnelles de l'hôtellerie-restauration doivent être clairement repositionnées, du niveau V au niveau III. Les passerelles permettront aux élèves titulaires d'un CAP de rejoindre un bac pro en première."

Quant au BEP, celui-ci sera bel et bien supprimé. Or, "70 à 75 % des emplois sont de niveau V. Le BEP est une filière qui fonctionnait bien. Ces jeunes qui entraînent dans le monde du travail, nous ne les aurons plus", estime **Christian Navet**, président de la 17^e CPC (commission professionnelle consultative) et de l'Upih (Union patronale de l'industrie hôtelière). De son côté, Agnès Vaffier constate que pour l'instant c'est "le flou artistique" : "Nous sommes en mars et nous ne pouvons pas anticiper la prochaine rentrée."

Bien sûr, il y aura d'autres instances consultatives du ministère de l'Éducation nationale, dans les mois à venir, qui devront être décisives. Dans tous les cas, ces deux formations de bac pro seront mises en œuvre à la rentrée de septembre 2011. Cette année encore, l'Aflyht aura montré la détermination de ses membres à optimiser les formations et faire ce qu'il y a de mieux pour les élèves. "Ces divers échanges permettent d'y voir clair ! L'avis des professionnels est également précieux pour enrichir nos connaissances. Être ensemble, pour mieux former nos jeunes. Ce 18^e congrès de l'Aflyht nous aide encore une fois à avancer", se réjouit Agnès Vaffier. Place désormais à la préparation du prochain congrès, prévu fin mars 2012 à Blois (41). **Hélène Binet**



Retrouver l'intervention de Bernard Boutboul en tapant le mot-clé **RTR 413 774** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

FAIRE CONNAÎTRE LES SPÉCIFICITÉS DES FORMATIONS

Agnès Vaffier, présidente de l'Aflyht : "Échanger avec les adhérents"

Après la 18^e édition du congrès de l'Association française des lycées hôteliers et de tourisme, rencontre avec sa présidente, qui fait le point sur son action.

Propos recueillis par H. B.

L'Hôtellerie Restauration : Les années passent et le congrès demeure le point d'orgue de votre association.

Agnès Vaffier : Ce congrès est l'occasion de rassembler l'ensemble des adhérents de l'association - 220 au total - pour échanger sur des sujets qui touchent le monde de l'hôtellerie-restauration. Pendant deux jours, nous travaillons tous ensemble et chacun peut s'exprimer librement. C'est ce qui fait la richesse de ce congrès. Notre objectif est de valoriser l'enseignement technique et professionnel du secteur, en collaboration avec le ministère de l'Éducation nationale, mais aussi de valoriser les relations entre les établissements adhérents et faire reconnaître les spécificités de leurs formations.

Nous avons des partenaires fidèles qui nous suivent tout au long de l'année. Ils sont 35 à ce jour. Chaque année, des thématiques bien précises alimentent le congrès. Au-delà de la partie officielle, ces échanges pratiques sont très demandés par nos adhérents.

Qui peut adhérer à l'Aflyht, et comment ?

L'Aflyht regroupe les lycées publics ou privés sous contrat assurant une formation d'hôtellerie et/ou de tourisme, les personnels de direction, chefs de travaux, agents comptables, gestionnaires, retraités s'ils occupaient un poste dans un établissement membre de l'Aflyht, et les entreprises associées. Plus de 80 % des établissements sont adhérents à l'association. La démarche est tout à fait volontaire. La cotisation se fait au prorata du nombre d'élèves formés



Agnès Vaffier, présidente de l'Aflyht : "Notre objectif est de valoriser l'enseignement technique et professionnel du secteur, en collaboration avec le ministère de l'Éducation nationale."

dans la branche de l'hôtellerie-restauration. Concernant le conseil d'administration, nous sommes 18, et ce sont les établissements adhérents qui en élisent les membres. Outre le congrès, le conseil d'administration se rassemble pour des réunions régulières et académiques. Nous faisons également des enquêtes diverses, au sujet du bac pro par exemple. Nous avons un site web [www.aflyht.net, NDLR], un annuaire, un livre blanc et un journal qui paraît toutes les six semaines. Tout cela fait vivre notre association.

Que pensez-vous de la réforme du bac pro ?

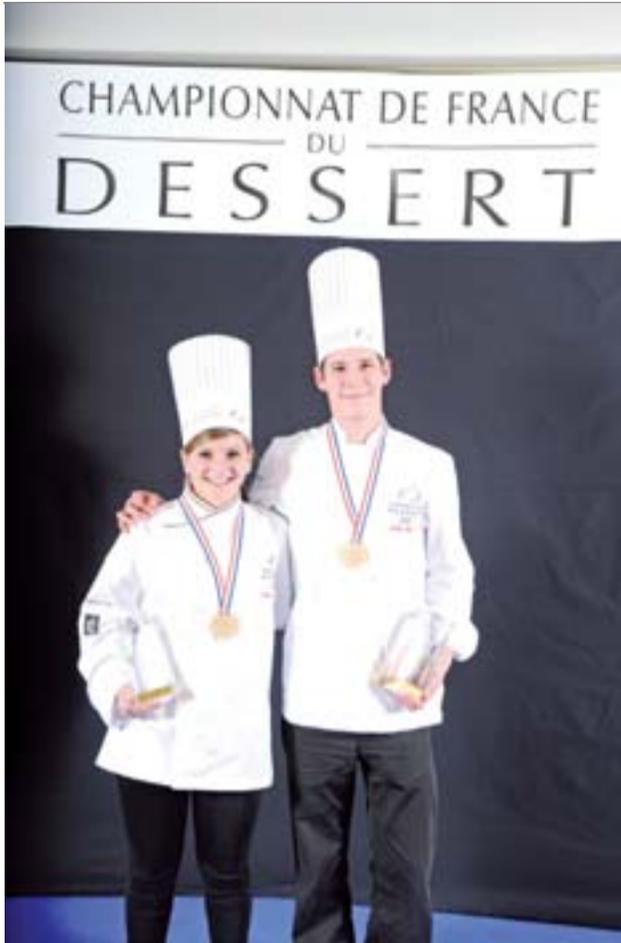
Cette réforme est une exigence du ministère de l'Éducation nationale. Nous devons l'appliquer. Elle correspond sans aucun doute à l'évolution des besoins des professionnels, mais également des familles des élèves : généralement, celles-ci veulent que leur enfant ait un bac pro en poche.

Pour notre part, c'est encore flou, nous avons du mal à anticiper cette réforme. Elle n'est pas très claire dans nos esprits, et pourtant, elle devra s'appliquer à partir de la rentrée de septembre 2011. Devant nous, il y a un paysage de la formation qui va être modifié. Le CAP - qui se fera en deux ans -, a eu beaucoup de valeur. Maintenant, avec le bac pro en trois ans, nous avons la crainte que ce CAP soit moins sollicité par les jeunes. Il faut qu'on arrive à valoriser cette formation et qu'ils y croient. Il est important aussi de bien mettre en place le bac pro et ses nouvelles dispositions. Osons déstructurer les habitudes !

AVEC UN JURY PRÉSIDÉ PAR SÉBASTIEN BRAS

Championnat de France du Dessert 2011 : l'audace et la jeunesse à l'honneur

Souillac (46) Marqué par la victoire d'Arthur Fevre, pâtissier au restaurant Les Crayères à Reims (51) et plus jeune candidat professionnel, ce concours très relevé a privilégié la créativité et la simplicité.



Noémie Honiat et Arthur Fevre, lauréats du championnat de France du Dessert 2011.

et technique) réunit candidats, professeurs des candidats junior et du lycée hôtelier, ainsi que les membres du jury, les partenaires, les organisateurs.

Organisation, techniques, hygiène

Le 23 mars, la journée commence par le tirage au sort des commis qui accompagneront les candidats tout au long de l'épreuve. Toujours en quatre heures et demie, ils doivent réaliser un dessert à partir d'un panier, ainsi que le dessert qui leur a permis d'être sélectionné. La composition du panier revient au président du jury **Sébastien Bras** (Restaurant Michel et Sébastien Bras, à Laguiole, 12) : les candidats devront préparer une recette à partir de céleri boule, patate douce, cédrat, curry, estragon, coriandre fraîche, orange amère, datte, cacahuètes, noix de coco, eau de fleur d'oranger...

Le jury 'travail' note l'organisation, la dextérité, les techniques, l'hygiène et, nouveauté cette année, la façon de diriger le commis. Certains membres du jury plongent une cuillère pour goûter différentes préparations. Au fil des heures, des différences de rythme et d'organisation se font sentir. Certains candidats passent au stabilo leurs fiches dès qu'une étape est franchie, d'autres sortent le mètre pour mesurer la longueur d'une barrette de chocolat. Vient le moment des finitions, puis de la mise en place. Les gestes se font de plus en plus minutieux, la moindre erreur pourrait tout compromettre. Sébastien Bras est particulièrement concentré. Lorsque vient le tour du premier candidat d'envoyer, membres du jury et serveurs s'attourent autour du poste. Les huit assiettes du dessert panier partent en salle, le dessert de sélection quelques minutes après.

À l'issue de l'épreuve, tous sont soulagés. Un candidat est déçu - "trop de pression, trop de stress" -, pour un autre, "c'est d'abord un concours avec soi-même, les résultats, on verra ensuite". Sébastien Bras vient féliciter chaque candidat. Certains membres du jury débattent sur des candidats qui s'échappent trop dans la technique, "il faut revenir à l'essentiel, les jeunes perdent leur instinct naturel de créativité", relève un juré. À l'issue de la dégustation, le jury évoque des desserts très maîtrisés, à l'équilibre parfait sur un plan esthétique et gustatif, mais pouvant parfois manquer d'audace. Celui qui n'en aura pas manqué et qui aura fait preuve d'une grande créativité et de justesse, c'est **Arthur Fevre**, 21 ans, demi-chef de partie au restaurant Les Crayères à Reims, le plus jeune candidat professionnel. "C'est l'aboutissement de sept mois de travail, c'est une énorme récompense

qui donne envie d'aller de l'avant et de progresser encore plus dans le métier." Très vite remarqués par le jury 'travail', les desserts du jeune homme se distinguent aussi à la dégustation. Dans la catégorie junior, le premier prix revient à **Noémie Honiat**, élève au Lycée Paul à Saint-Laurent-du-Var (06).

Pour le président Sébastien Bras, il est toujours très intéressant de voir ce genre d'épreuves : "À partir de ce panier choisi dans l'esprit du travail que nous accomplissons à Laguiole, certains candidats ont fui les produits type légumes, d'autres se sont essayés à plus d'exotisme. Mais on a pu se rendre compte que le concours était particulièrement bien préparé et le niveau élevé cette année. On a vu de belles assiettes, bien pensées et réfléchies. L'objectif numéro un doit rester le plaisir et la gourmandise et ne pas oublier d'avoir une réflexion dessert de restaurant et non dessert de boutique."

Caroline Mignot



Le dessert d'**Arthur Fevre** : Caramel et citron en fines vagues croustillantes.

Organisée par le Centre d'études et de documentation du sucre à Souillac dans le Lot, la 37^e édition du championnat de France du Dessert s'adressait à deux catégories de concurrents : une catégorie junior constituée d'élèves d'établissements hôteliers français (lycées et CFA) préparant la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant, et une catégorie de professionnels de la restauration et de l'hôtellerie exerçant en France. Après sélection des candidats, des finales régionales ont eu lieu en ce début d'année 2011. Elles ont permis de sélectionner 8 candidats juniors et 8 candidats professionnels. Tous se sont retrouvés pour la finale les 22 et 23 mars au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Quercy-Périgord de Souillac (Lot) - dont une partie des professeurs a contribué au bon déroulement du concours - dans une ambiance chaleureuse.

"On sent l'adrénaline monter"

Les épreuves des juniors ayant lieu l'après-midi du 22 mars, les candidats arrivent à l'aube pour la vérification des ingrédients et du matériel. Durant les quatre heures et demie d'épreuves, les huit postes de travail sont surveillés de près par les membres du jury qui notent le travail et la technique. Un membre de ce jury regrette qu'il n'y ait pas de restriction concernant le matériel, certains candidats arrivant avec le minimum et d'autres avec du matériel perfectionné comme une cellule de refroidissement et une sorbetière. Mais cela devrait changer l'année prochaine. Un autre membre du jury, lui-même familier des concours, avoue que "la place des candidats, c'est la meilleure, on sent l'adrénaline monter, on est vraiment acteurs du concours".

En salle, le jury 'dégustation' goûte les huit desserts préparés à partir du panier, puis les huit desserts de sélection. Certains jurés jugent le niveau très élevé, au vu de l'âge des candidats, même s'ils regrettent parfois un excès de saveurs et de parfums dans un seul dessert. Après les épreuves, les candidats juniors peuvent souffler ; ils devront attendre jusqu'au lendemain soir pour connaître les résultats. Le soir, le dîner de gala (bref, puisque le rendez-vous est fixé à 5 h 30 le lendemain pour le jury 'travail



16°, 2° et -18° !

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

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

RCS Créteil 433 927 332

N°Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL

TRANS GOURMET
Engagé à vos côtés

www.transgourmet.fr



LA BOURSE

B. Loiseau	- 0,20 %	↘
Groupe Flo	- 0,17 %	↘
Sodexo	+ 2,30 %	↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 21-03 ET
LE 28-03-11

DEUX ÉPISODES ONT DÉJÀ ÉTÉ Tournés

M6 lance "Cauchemar en cuisine" avec Philippe Etchebest

Meilleur ouvrier de France et chef doublement étoilé de l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion, Philippe Etchebest prend la place de Gordon Ramsay pour la version française de cette émission à succès.

Vous êtes restaurateur, vous avez des difficultés, appelez-moi !", annonce **Philippe Etchebest**, imitant la bande-annonce diffusée sur M6. Dans quelques semaines, le chef, pas franchement intimidé par les caméras, sera sur les petits écrans pendant soixante-dix minutes en prime-time, où il délivrera ses conseils de coach légitime à des collègues en mauvaise posture. Qui ne connaît pas Cauchemar en cuisine ? C'est une adaptation de Ramsay's kitchen nightmares, émission produite par Channel 4 en Grande-Bretagne depuis 2004, puis par la Fox aux États-Unis avec le chef 3 étoiles britannique **Gordon Ramsay**. L'audience grandissant, l'émission a essaimé, avec sous-titres ou doublages, à travers l'Europe. M6 s'est décidée à acheter le programme et à produire une émission sur mesure pour le public français. Plus d'une vingtaine de chefs ont passé les castings. Sollicité, Philippe Etchebest a d'abord été très réticent. "Sur le coup, j'ai refusé. Je ne connaissais pas Gordon Ramsay et je n'avais vu que des extraits de l'émission dans laquelle il criait sur les gens. Ça ne me correspondait pas. Je ne veux pas jouer un rôle. Je veux rester moi-même en tant qu'homme et en tant que chef. Par acquis de conscience, j'ai décidé de regarder une émission en entier et je me suis aperçu que tout en étant assez rude, Gordon Ramsay apportait une vraie aide. C'était constructif. J'ai passé le casting avec ma personnalité. Et ça a marché", raconte Philippe Etchebest. La différence entre Gordon Ramsay et le chef de Saint-Émilion ? "Je suis plus pédagogue. Je travaille plus sur l'humain. Mais je n'hésite pas non plus à dire les choses. Je ne suis pas tendre. J'appuie là où ça fait mal pour aider les gens à prendre conscience des problèmes et les faire réagir."

"Il faut détruire pour reconstruire"

Aujourd'hui, deux émissions sont dans la boîte, et deux autres en préparation. Ce sont les équipes de M6 qui entrent en contact avec les professionnels. Ils étudient les restaurants, tous dans des



Philippe Etchebest : "Je propose des choses à leur portée pour améliorer leur façon de travailler et créer un esprit d'équipe."

situations financières critiques, pour savoir si l'entreprise est viable et sans problème juridique. Philippe Etchebest intervient ensuite une première fois pour découvrir les patrons, les lieux, la prestation et comprendre pourquoi ça ne marche pas. Le premier contact n'est pas une partie de plaisir. "Il faut détruire pour reconstruire. Oui, c'est psychologiquement violent, car je dis les choses, admet le chef de l'Hostellerie de Plaisance. Il suffit souvent de regarder pour voir où se situe le problème". "Oui, parfois, ça me met en colère. Je suis un formateur et je ne les ménage pas dans le travail. Même en dehors du tournage, car je continue après. Et quand ça filme, je n'y fais pas attention. On est en freestyle !", reconnaît l'ancien rugbyman de l'équipe de Bègles-Bordeaux.

Ce meneur d'hommes passe rapidement à la reconstruction. "Je propose des choses à leur portée et pour améliorer leur façon de travailler, créer un esprit d'équipe. Ils doivent être cohérents dans le choix de leurs produits et de leur offre. L'idée, c'est aussi de leur trouver une identité. Les clients viennent chez quelqu'un." Situé à 100 m du stade Maillol à Toulon (83), le premier restaurant a été relooké sur le thème du rugby. La carte, composée de 30 plats surgelés, a subi un grand nettoyage. Plus question de fumer devant l'établis-

ment pour les employés. Des conseils de management pour remotiver l'équipe et le sens de l'accueil ont porté leurs fruits. Aujourd'hui, le restaurant est devenu le siège du club des supporters et, les soirs de match, trois services se succèdent. L'homme et le professionnel ne font qu'un. Pour Philippe Etchebest, les conseils vont au-delà du business. "Il y a aussi la dimension familiale. Parfois, on est dans une telle situation que l'on n'ose pas fermer, mais il faut savoir couper un peu et s'occuper de sa famille. Comme aller chercher son enfant à la sortie de l'école. Il faut le faire. Je le fais. Je crois que ceux qui m'ont écouté ne l'ont pas regretté."

Coup de projecteur

La suite ? Les restaurants qui ont accepté de participer à cette émission ne sont pas abandonnés après le tomber de rideau. "Une équipe d'experts, la cellule de création d'entreprises de Métro, continue à la suivre pendant un an. Et je reste en contact avec eux." Le tournage de Cauchemar en cuisine est aussi un défi pour le chef. "J'ai mes contraintes de travail. Je fais six services par semaine le soir et c'est ma priorité. La production tient compte de mon planning, donc tout se passe bien." Quant au coup de projecteur ? "Ça ne changera pas ma vie. Je n'ai pas la culture internet, je ne lis pas les blogs, je suis suffisamment bien dans ma tête et dans mes pompes et je continuerai à tenir ma ligne de conduite. Tout ce que je peux dire, c'est qu'après avoir fait ces deux émissions, j'ai envie que ça marche. On a vécu une aventure humaine extraordinaire." À découvrir dans quelques semaines sur M6. **Nadine Lemoine**

DISCIPLE D'OLIVIER ROELLINGER

Julien Perrodin veut franchir une nouvelle étape avec le Barju

Deux ans après son arrivée au cœur de la Touraine, ce jeune chef a fait ses preuves et s'est imposé dans le paysage local.

Même s'il a travaillé pendant quatre ans chez **Jean Bardet** à Tours (37), **Julien Perrodin** revendique avant tout l'héritage d'**Olivier Roellinger** pour qui il a travaillé un an au Relais Gourmand à Cancale (35), puis durant quatre ans à la tête des cuisines de Château-Richeux. Mais ce Tourangeau de 31 ans voulait avant tout revenir dans sa région.

98 % de poissons et crustacés à la carte

Il y a tout juste deux ans, il ouvrait Le Barju, dans le centre historique de Tours, tout près de la place Plumereau, cœur touristique de la ville. "Je crois avoir fait mes preuves, explique-t-il, avec une vraie fidélité de ma clientèle et des résultats très encourageants." Pour cela, il s'est spécialisé dans les produits de la mer pour laquelle l'offre était assez faible à Tours. "Poissons et crustacés qui sont achetés directement à Cancale représentent 98 % de ma carte. Il y avait une place à prendre. Mais



c'est aussi ce que j'ai appris chez Olivier Roellinger." Les produits et conserves sont vendus dans la boutique du restaurant et Le Barju va d'ailleurs reprendre quelques-unes des clefs du succès du chef breton comme la cuisson au feu de bois près

Philippe Etchebest : "Je propose des choses à leur portée et pour améliorer leur façon de travailler, créer un esprit d'équipe."

d'un vivier, qui sera installé dans les prochaines semaines. Par deux fois Julien Perrodin a été nommé 'espoir' du guide *Michelin*. "Il faudra transformer l'essai, et décrocher l'étoile, au moins pour l'équipe et les clients", avoue-t-il. Pour cela, il reconnaît qu'il doit sans doute améliorer la décoration ou peaufiner le service "mais sans pour autant tout révolutionner". L'étoile représentera ainsi une nouvelle étape dans la vie du jeune chef qui envisage toujours, à moyen terme, de s'installer à la tête d'un Relais & Châteaux.

Jean-Jacques Talpin

LE BARJU
15 RUE DU CHANGE
37000 TOURS
TÉL. : 02 47 64 91 12
WWW.LEBARJU.FR

“LA CUISINE 100 % FEMME A TOUTE SA PLACE DANS LES GRANDS CONCOURS CULINAIRES”

Lucie Joudiou, Cuillère d'or 2011

Val d'Isère (73) À tout juste 21 ans, Lucie Joudiou se hisse sur la première place du podium de la Cuillère d'or 2011. La 2^e édition de ce concours de cuisine 100 % féminin était présidée par Reine Sammut, chef étoilé de La Fenière à Lourmarin (84).

Appliquée, **Lucie Joudiou** sera restée très discrète dans les cuisines de l'Aigle des neiges qui accueillait les quatre dernières candidates professionnelles du concours de la Cuillère d'or. Quatre autres s'étaient déjà affairées aux fourneaux la veille, sous l'œil expert du jury (5 chefs dont le Gersois **Jean-Pierre Biffi**), le concours pro accueillant, cette année encore, 8 professionnelles pré-sélectionnées sur dossier (sur un total de 56). “À mi-parcours, elle semblait douter de sa capacité à être prête dans les temps, et quand elle a lancé son plat, avec cinq minutes d'avance, elle nous a tous surpris par ce qu'elle avait préparé. On ne s'attendait pas à un tel plat”, raconte le double étoilé **Laurent Petit** (Le Clos des Sens, Annecy, 74), l'un des membres du jury. La jeune femme, apprentie chez Laurent à Paris - auprès du chef **Alain Pegouret** -, s'est nettement détachée des autres candidates professionnelles avec ses Aiguillettes pochées, friand croustillant, feuille de pomme gaufrette et, carottes violettes. Elle devance d'une trentaine de points (sur 230), la seconde, **Amélie Young Min Deguine**, 40 ans, chef de cuisine remarquée pour son interprétation terre et mer (Suprême de volaille de Bresse farcie à la mousseline de tofu et légumes verts, raviolis). Cook & Com', l'organisateur, avait choisi de mettre la poularde de Bresse à l'honneur cette année. Chaque candidate disposait de trois heures et demies pour composer un plat pour 8 personnes avec deux garnitures réalisées avec les produits de leur choix mais obligatoirement issus d'une agriculture ou d'une pêche respectueuse de l'environnement et du commerce équitable, le développement durable étant cette année encore le thème central du concours.

Un grand respect des produits

“Marie, vous avez initié une idée qui va faire son chemin. La démarche a déjà pris tout son sens pendant ce concours. Les candidates nous ont présenté des paniers très respectueux des produits. Mais le développement durable en cuisine,



Déjà prix spécial Jean-Jacques Mathou 2009, **Lucie Joudiou** devient 1^{re} Cuillère d'Or 2011 en catégorie professionnelle. Ici à côté du responsable pédagogique de son école, **Laurent Desvard**.

c'est aussi savoir économiser l'énergie, effectuer du tri sélectif, innover en utilisant les restes...”, lançait d'ailleurs **Régis Marcon**, président du jury de cette 2^e Cuillère d'or, à la directrice du concours, **Marie Sauce** (agence Cook & Com') quelques minutes avant l'annonce des résultats. Ces paramètres ont d'ailleurs été pris en compte dans la notation des candidats. **Laurent Desvard**, responsable pédagogique de l'école Techomah s'en félicite : “Pour Lucie, apprentie en 2^e année BP chez nous, cela est une évidence. Car notre école a fait du développement durable son cheval de bataille.” Renommée pour sa cuisine saine et biologique, la marraine du concours, **Laurence Salomon** ne pouvait effectivement qu'applaudir. “Un grand pas a déjà été franchi, mais je vous encourage à aller encore plus loin et à exploiter plus l'épicerie bio ou à préserver les produits dans la cuisson. J'aurais aimé plus de cru dans vos plats. Cela participe au plaisir et apporte davantage de naturalité”, lançait la chef du restaurant annecien Nature & Saveurs. Quelque 43 grands chefs et personnalités de la cuisine avaient répondu à l'appel de **Philippe Gardette**, responsable de ce concours organisé, comme l'an dernier, à Val d'Isère (73). Pas un mot encore sur l'édition



Reine Sammut, Philippe Gardette, Laurence Salomon, Lucie Joudiou, Sandrine Baumman Hotin et Régis Marcon.

2012 qui se prépare. “Mais la cuisine 100 % femme a toute sa place dans les grands concours culinaires. Et nous y travaillons déjà”, assure Marie Sauce. **Nathalie Ruffier**

Classement Cuillère d'or 2011

Catégorie professionnelles

- 1^{re} : **Lucie Joudiou**, apprentie BP (École Tecomah) Chez Laurent, à Paris
- 2^e : **Amélie Young Min Deguine**, atelier culinaire Umami (en cours de création), Paris
- 3^e : **Myriam Coz**, chef de partie, Domaine de Divonne (01)

Catégorie amatrices

- 1^{re} : **Sandrine Baumann Hautin**, fonctionnaire, Beauvais (60)
- 2^e : **Laurence Belle Sapet**, assistante de direction, Cuccuron (84)
- 3^e : **Tamara Greboval**, responsable administrative et financière, Nice (06)

“J'AI EU UN VÉRITABLE COUP DE CŒUR”

L'Auberge des Saints Pères : l'étoile d'Aulnay-sous-Bois

Aulnay-sous-Bois (93) Jean-Claude Cahagnet, Maître cuisinier de France, est installé depuis 1998 en Seine-Saint-Denis. Étoilé depuis 2004, il propose une cuisine gastronomique.

Situé à Aulnay-sous-Bois (93), à dix minutes au nord de Paris, l'Auberge des Saints Pères se niche dans une rue bordée de pavillons. Ce restaurant existe depuis 1976, mais c'est depuis 1998 que **Jean-Claude Cahagnet** y officie. “J'ai eu un véritable coup de cœur. Par ailleurs je cherchais une affaire à taille humaine, qui permettait tout de même de vivre correctement.” C'est en 2004, que l'Auberge des Saints Pères a décroché sa première étoile au guide *Michelin*. Il existe une clientèle locale pour une table comme celle de Jean-Claude Cahagnet : “Il y a des sociétés comme L'Oréal implantées à Aulnay”, explique avec un sourire malicieux, cet ancien de chez **Gérard Vié**. D'une capacité d'une cinquantaine de places, l'établissement réalise 32 à 35 couverts par service. Jean-Claude Cahagnet partage, avec ses voisins de quartier, un potager. “J'y cultive des plantes telles que l'hysope, les capucines, les pimprenelles miniatures, la menthe des loups et bien d'autres encore qui viendront agrémente mes plats d'une touche personnelle.” Exemple ? Un Rouget poêlé croustillant, quinoa à la chlo-



Jean-Claude Cahagnet est étoilé depuis 2004.

rophyllé-coriandre-persil et un fin pain au lard fumé.

Une implication dans la vie de la cité

On ne peut pas diriger un restaurant gastronomique en banlieue sans po-

ser un regard sur les difficultés que connaissent ces quartiers. En toute discrétion et modestie, Jean-Claude Cahagnet s'investit également pour aider des adolescents en situation difficile, par le biais d'associations de quartier. “J'étais moi-même un cancre à l'école, dévoile t-il. J'ai eu la chance qu'un des amis de ma mère ait accepté de me prendre en apprentissage dans son restaurant pour me faire découvrir le métier. Je collectionnais déjà les recettes de cuisine que je découpais dans les magazines quand j'étais jeune. Tout le monde n'a pas eu les mêmes chances au départ. Si j'arrive à intéresser quelques uns de ces enfants à la cuisine, c'est en soi une victoire et une fierté personnelle.” Généreux, il n'hésite pas à demander du renfort à certains de ses amis et confrères lors d'opérations caritatives. Pour ce passionné, la cuisine est une invitation au partage. **A.J.A.**

L'AUBERGE DES SAINTS PÈRES

212 AVENUE DE NONNEVILLE
93600 AULNAY-SOUS-BOIS
TÉL. : 01 48 66 62 11

WWW.AUBERGE-DES-SAINTS-PERES.FR

EN BREF

Fooding : 3 veillées Foodstock



Le Fooding organise, en avril et en mai prochains, la troisième édition des ‘veillées Foodstock’. Au programme de ces 3 soirées : des concerts acoustiques au coin du

feu avec 2 groupes différents par soir, deux chefs aux fourneaux (**Gregory Marchand**, de Frenchie à Paris, qui préparera un gaspacho printanier au crabe et un bœuf-carotte à sa façon, et **Camille Lesecq**, du Meurice, pour le dessert), et des cocktails à base de whisky Jameson. Ces veillées auront lieu les samedis 23 avril, 7 mai et 21 mai dans les jardins du MAC/VAL (Musée d'art contemporain du Val-de-Marne) à Vitry-sur-Seine (94). Les places seront en vente sur lefooding.com quelques jours avant chaque soirée et la moitié de ces entrées ira à la Fondation des enfants du Congo Béthanie.

“NOTRE SOUHAIT EST DE PROPOSER DU SIMPLE ET BON “

Un petit nouveau sur le marché du traiteur parisien

Créé par un ancien de l'InterContinental Paris, Histoire des Sens propose une cuisine entièrement faite maison, de qualité, à prix raisonnable et ayant pour objectif de bousculer le marché du traiteur de milieu de gamme.

Histoire des Sens est né d'une rencontre entre **Pierrick Jousseume**, **Denis Remon** et **Gabriel Bailet**. Trois hommes qui avaient envie d'associer leurs savoir-faire. Pierrick d'un côté, pour l'aspect culinaire (il a passé treize années dans les cuisines de l'InterContinental à Paris - devenu entre temps le WestIn -, avant de pratiquer la cuisine dans l'événementiel en devenant responsable du service banqueting du Palais Maillot), Denis et Gabriel de l'autre pour le commercial. L'activité a démarré en septembre 2010 avec un seul client, l'agence Pearl, qui s'occupe de la gestion commerciale d'une dizaine d'établissements événementiels parisiens. Le but était de l'aider à proposer une restauration cohérente dans les divers lieux qu'elle gérait dont, en exclusivité, le Sens, le Paris Bodega, le Cirque Alexis Gruss et le Salon 105 de la Cantine du Faubourg, tout en veillant en parallèle à se développer rapidement pour être indépendant.

“Simple et bon”

“On se place dans le haut de gamme du moyenne gamme”, lance Denis Remon. “Notre souhait est de proposer du simple et bon,



Après avoir passé treize ans dans les cuisines de l'InterContinental Paris, **Pierrick Jousseume** se lance dans une nouvelle aventure.

insiste le chef qui en a fait sa devise. *On ne travaille que des produits frais, de qualité et de saison, de manière artisanale. Il y a quatre manipulations*

minimum sur chaque canapé !” Question cuisine, le chef reste sur des bases classiques comme il les a apprises auprès de ses maîtres messieurs **Barbier**, **Gaïga** et **Juhel**. Avec un directeur des opérations, un sous-chef et un plongeur,

l'équipe est encore restreinte mais le chef mise sur son réseau d'extras et d'anciens collègues pour assurer les événements, petits ou grands.

En s'installant sur le marché parisien, extrêmement concurrentiel, Histoire des Sens s'est choisi une spécialité : le cocktail dînatoire. “*Notre force est notre rapport qualité-prix extrêmement intéressant. Nous avons eu la réflexion de lancer Histoire des Sens pendant la crise et nous avons donc voulu rester sur des prix raisonnables*”, poursuit Denis Remon. En quelques mois, avec 16 000 clients servis, Histoire des Sens se taille déjà une jolie renommée. L'équipe a pu acquérir un laboratoire de 200 m² dans le XIV^e arrondissement, accompagne ses clients dans l'étude, la conception, la réalisation et la gestion des réceptions et commence à intervenir en dehors des lieux cités plus haut. Le macaron foie gras et le mini-club sandwich, les spécialités de la maison, ont déjà leurs adeptes.

Julie Gerbet

HISTOIRE DES SENS

TÉL. : 01 45 26 04 30

WWW.HDS-TRAITEUR.COM

“COMME CHEZ NOS GRAND-MÈRES”

Au ‘Potager de mémé’, on privilégie la qualité

Brest (29) Au Potager de mémé, c'est paradoxalement une jeune femme très souriante, **Émilie Bourhis**, qui accueille les clients. Elle propose une restauration à emporter et sur place.

Émilie Bourhis a travaillé en Grande-Bretagne dans une boulangerie française, puis chez Performance à Brest (29). C'est en 2008 qu'elle décide de voler de ses propres ailes en créant un nouveau concept de restauration uniquement à base de produits frais, à deux pas du marché Saint-Louis.

La carte varie au rythme des saisons : “*Il n'est bien entendu pas question de servir des fraises en hiver*”, sourit ‘mémé’ **Émilie**. Cette dernière est secondée par le chef **Frédéric Anibal**.

Pour **Émilie Bourhis**, le but était de retrouver le goût authentique des aliments “*comme chez nos grand-mères*”. Au Potager de mémé les légumes, les œufs et le lait sont issus de l'agriculture biologique. Les boissons proviennent toutes de productions artisanales ou équitables : bières bretonnes Tri Martolod, rhum artisanal de Royan (17), vodka charentaise, apéritifs artisanaux anisés aux plantes de l'Hérault (34), ainsi qu'une large gamme de vins de propriétaires-récoltants.

La nouvelle carte de printemps propose des potages, des tartes, des salades et des tartines de saison.

Forte de son succès, **Émilie Bourhis** envisage de développer son concept dans la région.

Jean-Yves Tournellec



Émilie Bourhis et son chef Frédéric Anibal.

LE POTAGER DE MÉMÉ

44 RUE DE LYON

29200 BREST

TÉL. : 09 51 44 14 78

WWW.LEPOTAGERDEMEME.COM

AU BORD DU LOT

Au Fil de l'Eau : l'épicerie mène à tout

Saint-Sylvestre-sur-Lot (47) Tout sourire, **Mireille Lambert** est convaincue que la vie réserve de belles surprises.

Le restaurant, inauguré il y a un an, a été voulu par la communauté des communes et la municipalité. Au déjeuner, le menu est à 13 €. Le soir et le week-end, il passe à 25 €. La carte propose confit, magret, faux-filet mais aussi un buffet de douze hors-d'œuvre et des pizzas. “*Nous travaillons comme des fous mais nous sommes heureux d'être au bord du Lot. Dans quinze ans, nous serons propriétaires des murs*”, affirme **Mireille Lambert**, soutenue par son fils, **Fabien Gritti**, 30 ans, venu à la restauration pour aider sa mère. “*J'ai tenu pendant quinze ans une épicerie à Penne-d'Agenais. L'activité était trop saisonnière dans un village difficile d'accès. Chaque année, la situation se dégradait davantage*”, se souvient-elle. Son fils ouvre alors un coin sandwicherie dans l'épicerie. Le succès a été immédiat. L'hiver venu, des ouvriers l'ont incité à ajouter un plat du jour. “*Nous avons débuté avec 10 couverts, puis, petit à petit, nous avons fermé l'épicerie*”, raconte **Fabien Gritti**. Le res-



Mireille Lambert (à droite au premier plan) est tout sourire avec sa nouvelle équipe.

taurant a fonctionné pendant sept ans avant d'être transféré au bord du Lot. L'équipe a été renforcée. La cuisine a été confiée à **Guillaume Pittet**, l'ancien chef du restaurant Sur La Place, voisin de feu l'épicerie.

Bernard Degioanni

AU FIL DE L'EAU

3 RUE DU PONT

47140 SAINT-SYLVESTRE-SUR-LOT

TÉL. : 05 53 41 77 28

MANAGEMENT
HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME
ÉVÉNEMENTIEL

BAC → BAC +2
BAC → BAC +3
BAC +2 → BAC +3
BAC +2/BAC +3 → BAC +5

ÉCOLE DE SAVIGNAC
Hospitality Services and Service Management

www.ecole-de-savignac.com

24420 Savignac-les-Ombres - France - Tél. 06 33 20 53 05 08 02 - e-mail: savignac@ecole-de-savignac.com

Devenez
Manager d'un site de restauration
• Diriger une équipe • Exercer des responsabilités

Master 1^{ère} ANNÉE
Semestre 1 (30 ECTS) Septembre à Décembre
Langues et cultures
Marketing généraliste
Généraliste entrepreneuriale
Formation universitaire et professionnelle
Semestre 2 - 30 ECTS - Janvier à Juin
Méthodes de travail
Méthodes de gestion de la restauration
Méthodes de gestion de la restauration

Master 2^{ème} ANNÉE
Semestre 3 (30 ECTS) Septembre à Décembre
Méthodes de gestion de la restauration
Semestre 4 (30 ECTS) Juin à Septembre

Formation professionnalisante Master
18 mois de stage en entreprise (sur 2 ans)
20% d'interventions de professionnels

UNIVERSITÉ D'ANGERS
L'UNIVERSITÉ D'ANGERS
L'UNIVERSITÉ D'ANGERS
L'UNIVERSITÉ D'ANGERS
L'UNIVERSITÉ D'ANGERS

7, allée François Mitterrand | BP 40455 | 49004 Angers
Tél. 02 44 69 81 00 | http://www.univ-angers.fr/mis-estud

89% des étudiants ont un emploi un mois après l'obtention de leur diplôme

AVEC UNE FORMULE DE 'DINER' À L'AMÉRICAIN

Memphis Coffee accélère son développement

Nîmes (30) Deux ouvertures au printemps et 36 enseignes à travers la France d'ici à la fin 2013, tels sont désormais les objectifs de Rodolphe Wallgreen.

Créé à Nîmes en 2009, le concept du Memphis Coffee, restaurant 'diner' à l'américaine, fait son chemin. Jouant sur la nostalgie des années 1950 avec des établissements où règnent néons roses et bleus, juke-box et banquettes en skaï, son créateur **Rodolphe Wallgreen** a réussi à dupliquer la formule. Après Béziers (34) en octobre dernier puis en décembre Villeneuve-d'Ascq (59), son premier franchisé, deux nouveaux restaurants sont annoncés. "J'ai ouvert en direct près de Marseille, à Plan de Campagne, un espace de 500 m², 180 places assises et 40 employés pour un investissement de 1,2 M€. Le

12 avril, **Dominique Gaillard**, un franchisé, ouvrira le sien à Montpellier. Il s'installe sur 700 m² avec 200 places et cherche un deuxième emplacement."

Le choix de ne pas construire

Rodolphe Wallgreen a fait appel à deux cabinets spécialisés : l'un pour rechercher les locaux et l'autre pour trouver de nouveaux investisseurs. "Le contrat signé fixe pour objectif de compter 36 établissements en France d'ici à la fin 2013, explique le créateur. Le droit d'enseigne s'élève à 39 000 € et comprend la formation du personnel et l'assistance à l'ouverture. Le loyer s'élève à 4 % du chiffre d'affaires mensuel. L'investissement au m² est de



Rodolphe Wallgreen développe son concept autour de plats venus des États-Unis et du Mexique.

"L'ordre de 1 800 €, il faut donc environ 700 000 € pour un restaurant et 20 % d'apport personnel suffisent à nos partenaires bancaires. Nous ne construisons pas de bâtiment. Nous cherchons des structures existantes." La formule a séduit un partenaire qui ouvrira son Memphis Coffee à Valenciennes (59) en juin, alors que des pistes avancées devraient conduire ensuite à Bordeaux (33), Cagnes-sur-Mer (06) et en banlieue parisienne.

Jean Bernard

WWW.MEMPHIS-COFFEE.COM

SEUL CRITÈRE D'ENTRÉE : L'ENVIE DE FAIRE CE MÉTIER

Apprendre le métier de pizzaiolo en une semaine

Argelès-sur-Mer (66) Patrice Segura, à travers son Institut de formation des pizzaiolos (Infopiz) veut transmettre et valoriser son métier.

Pizzaiolo depuis vingt-cinq ans, **Patrice Segura** souhaite aujourd'hui transmettre son savoir et faire reconnaître son métier comme une profession à part entière. En vingt ans, Patrice Segura a connu différents commerces spécialisés dans la fabrication et la vente de pizzas où il a pu former nombre de pizzaiolos. Aujourd'hui, il se consacre à la formation en créant à Argelès-sur-Mer (66) l'Institut de formation des pizzaiolos (Infopiz). Ouvert au plus grand nombre, sans critère d'entrée - sauf "l'envie de faire ce métier", souligne Patrice Segura -, l'établissement propose des sessions d'une semaine, du lundi au vendredi, qui alternent cours théoriques et exercices pratiques.

Exercer dans les meilleures conditions

Les stagiaires apprennent à faire des pizzas, du pétrissage de la pâte jusqu'à la vente, mais aussi les règles d'hygiène, la législation et la gestion d'entreprise. "Je dispose pour cela d'une salle spécialement aménagée et d'un laboratoire équipé avec tout le matériel nécessaire afin de mettre les stagiaires en situation", souligne Patrice Segura. Il précise qu'à l'issue de la formation, les stagiaires sont à même d'exercer le métier de pizzaiolo dans les meilleures conditions : "Les personnes qui sortent d'ici le vendredi sont armées pour attaquer dès

le lundi. Parmi mes stagiaires, plusieurs ont déjà ouvert leur entreprise. Une dame est arrivée un lundi, sans jamais avoir fait de pizza. Après la semaine de formation, elle a ouvert une pizzeria dès le lundi suivant."

À l'issue de la formation, un questionnaire à choix multiple vérifie l'acquisition des compétences et une attestation de stage est délivrée aux élèves, mais, note Patrice Segura : "Le vrai diplôme de pizzaiolo n'existe pas encore. Je me bats pour le faire reconnaître, auprès des instances consulaires et des pouvoirs publics. Je suis convaincu que ça finira par arriver." Infopiz s'adresse aux personnes qui désirent créer ou reprendre une entreprise (restaurant, camion pizza, local de pizza à emporter), mais aussi aux demandeurs d'emploi, aux salariés de la restauration, ainsi qu'aux particuliers désirant savoir faire des pizzas...

Robert Fages

INFOPIZ
14 RUE DES CIGOGNES
66700 ARGELÈS-SUR-MER
TÉL. : 04 68 89 84 32
WWW.INFOPIZ.COM

Patrice Segura (à gauche) en compagnie de plusieurs stagiaires au cours d'un exercice pratique.



JOUER SUR LES FORMATS, SAVEURS ET TEXTURES

Inbento... tout est dans la boîte

Toulouse (31) Florent Leblanc, créateur de l'enseigne, veut adapter la version nippone de la gamelle à destination des consommateurs français.



Florent Leblanc a créé le concept d'Inbento Toulouse.

Nouveau venu sur le segment de la restauration rapide thématique, voici Inbento. "Le bento, c'est la version nippone de la lunch box américaine ou la gamelle française, s'amuse **Florent Leblanc**, le créateur de l'enseigne. De mes voyages au Japon, j'ai ramené cette idée du bento à emporter en me disant que j'allais adapter le concept à la clientèle européenne." Avant de se lancer dans la restauration, Florent Leblanc travaillait dans la finance. Mais il a toujours rêvé de monter son affaire et s'est appuyé sur les études du Centre technique de la conservation des produits agricoles dans le Gers et sur les conseils d'un nutritionniste.

Bien plus qu'une jolie boîte

"Outre l'aspect tendance et 'prêt à consommer' dans des boîtes en cartons de toutes les couleurs, l'idée est de proposer des menus équilibrés autour de 16 recettes. Comme le Sauté de poulet au curcuma, les Artichauts à la barigoule, la Poêlée d'esturgeon à la moutarde ou encore le Gâteau moelleux à l'orange." Les prix varient de 6,90 € à 10,90 € en fonction de la taille de la boîte. Les petits plats sont préparés à partir de produits frais et locaux par un traiteur, Foglieni, installé au nord de Toulouse. Il ne s'agit pas de décliner l'art culinaire asiatique mais de jouer sur les formats, les saveurs et les textures, tout en donnant une large place aux céréales. Florent Leblanc espère séduire une clientèle urbaine, soucieuse de son équilibre alimentaire. S'il a déjà investi 300 000 € dans son projet, Florent Leblanc compte se concentrer sur le développement de l'enseigne qu'il espère voir essaimer un peu partout en France.

Dorisse Pradal

INBENTO
18 PLACE ESQUIROL · 31000 TOULOUSE
TÉL. : 09 81 18 77 88
WWW.INBENTO.COM

UN PARTENARIAT MODÈLE ENTRE FRANCHISÉ ET FRANCHISEUR

Première Classe nouvelle génération s'ancre dans l'offre 2 étoiles

Caen (14) Avec l'ouverture d'un hôtel Première Classe rénové et modernisé, la chaîne low-cost change de vitesse et monte en gamme.

Créée dans les années 1990 par Envergure (groupe appartenant à la famille **Taittinger**), la chaîne Première Classe est rentrée dans le giron de Louvre Hôtels en 2005, lors du rachat des hôtels par le groupe Starwood Capital. Chaîne low-cost par excellence, ces établissements ont fait l'objet d'une rénovation partielle en 2004 mais c'est sous la pression des franchisés et de l'Association des franchisés Louvre Hôtels (AIFE) que le produit 'nouvelle génération' est enfin apparu. L'hôtel Première Classe Caen Mondeville, est l'un des tout premiers de la nouvelle génération. Sa transformation totale aura duré quatre mois. Avec ses 70 chambres, au prix fluctuant entre 39 € et 47 € selon les saisons, l'hôtel sort définitivement du périmètre 0 étoile où il était classé et se range dans une offre globale d'hôtellerie 2 étoiles. De loin, c'est d'abord sa jolie façade couleur bouton d'or que l'on distingue de ce Première Classe nouvelle génération. Un hôtel tout neuf ? Que nenni. L'établissement, sis dans une zone commerciale, a été créé en 1996, mais vient d'effectuer une rénovation totale pour un montant estimé à environ 600 000 € (climatisation incluse). Pour **Régis Donzeau**, franchisé Louvre Hôtels, président de l'AIFE et gestionnaire de la holding familiale propriétaire de l'établissement (représentée par **Dominique Gouloumes**), "nous sommes l'un des tout premiers établissements de la nouvelle génération de Première Classe. Il n'en existe que 10 de ce type actuellement dont un seul est une filiale. Cet hôtel est le troisième Première Classe nouvelle génération de mon portefeuille".



Dominique Gouloumes et Régis Donzeau, propriétaires du Première Classe Caen Mondeville.

La rénovation, fruit d'un travail collaboratif entre franchisés

Pour le président de l'AIFE, la réussite de cet hôtel est avant tout le fruit du travail accompli par les franchisés : sur ce réseau qui compte 220 hôtels en France, la plupart appartiennent à des franchisés. En tenant compte d'une première tranche de rénovation effectuée par Louvre Hôtels en 2004, le groupe des franchisés a surtout voulu privilégier la montée en gamme du produit. La literie devient le point fort du nouveau concept, avec l'apparition de couettes (produit utilisé à partir de la classification 2 étoiles). Le mobilier a été modifié, les espaces retravaillés et

les codes couleurs changés, plus flashy et plus colorées, les lampes remplacées dans un style plus design. "Nous avons mandaté la société Coteplan qui est intervenue comme maître d'œuvre." Enfin, pour son hôtel de Caen Mondeville, Régis Donzeau est allé encore plus loin en appliquant la climatisation réversible à toutes ses chambres et en installant une isolation thermique et phonique à toutes les portes. "Ce fut pour nous un coût supplémentaire de 1 800 € par chambre, mais cela nous a semblé indispensable." Par ailleurs, l'hôtel de Caen est équipé d'un système RFID (identification par radio fréquence) installé sur toutes les portes et qui permet d'ouvrir sa porte sans clé, avec une carte. Quant aux salles de bains, "si l'on n'a pas changé la cabine, qui reste inamovible, tous les équipements - vasques, sanitaires, douches et douchettes - ont été changés", souligne Régis Donzeau. Le wifi a été installé dans l'hôtel et des écrans plats remplacent les télévisions ancienne génération.

Si l'hôtel a pensé aux arrivées tardives avec un distributeur de boissons dans l'entrée (l'hôtel fermant à 21 heures), le petit-déjeuner n'a pas été oublié "avec une prestation à 4,80 € en self service", souligne **Joël Guiraud**, vice-président franchise et management de Louvre Hôtels.

Louvre Hôtels pense également à faire évoluer le produit à l'international : "Nous travaillons à un nouveau concept plus spacieux, avec des matériaux plus actuels", précise Joël Guiraud. En attendant, un tiers du parc est rénové et vanté sur le site qui offre toujours une réduction de 10 % pour toute réservation passée dix jours en avance. **Évelyne de Bast**

POUR DES ÉTABLISSEMENTS D'UNE CAPACITÉ MAXIMALE DE 80 CHAMBRES

Phoenix Hotels, société de gestion pour petits hôtels de luxe

Investisseurs choisissant un opérateur, promoteurs adoptant une marque ou encore propriétaires indépendants confiant la gestion de leur établissement à une société, les exemples de contrats de management dans l'hôtellerie ne manquent pas. En revanche, ceux dédiés spécifiquement à des boutique-hôtels sont plus rares. C'est pourtant ce que propose Thierry Naidu, avec Phoenix Hotels.

Après avoir baigné toute sa vie dans l'hôtellerie de luxe, notamment en travaillant pour la chaîne Relais & Châteaux, **Thierry Naidu** a créé sa propre structure fin 2009, après avoir quitté la chaîne Franklyn, un groupe d'hôtels à capitaux chinois. "Je me suis alors spécialisé dans la gestion des hôtels 4 et 5 étoiles avec une capacité maximale de 80 chambres, et une restauration le plus souvent étoilée." Il s'est inspiré de sa propre expérience d'exploitant d'hôtels, celle de l'hôtel les Fresnes, Relais & Châteaux à Avignon : "J'ai pu analyser de l'intérieur toutes les marges de progression existantes." Reprenant en gestion les hôtels avant réouverture, la société Phoenix Hotels va dans un premier temps assurer le suivi technique des travaux, le montage du business plan, un appui dans la recherche de financement et la mise en place d'un dispositif d'ouverture.



"Nous offrons les mêmes services que les groupes hôteliers intégrés", explique **Thierry Naidu**.

nix auprès de la société propriétaire s'effectue sur deux niveaux, avec une rémunération se situant entre 2 et 3 % du chiffre d'affaires hors taxe et un pourcentage sur le résultat, "mais celui-ci est appliqué de manière progressive, en tenant compte des charges financières de l'hôtel". Parmi les points forts de Phoenix, la très bonne connaissance des métiers de l'hôtellerie restauration : "Nous offrons les mêmes services que les groupes hôteliers intégrés - système de réservation en ligne, gestion des offres spéciales, partenariat avec les grosses centrales comme HRS, Hotel.de ... Toutes nos réservations se font en temps réel et par allotements de la part des hôteliers. L'accès au système interne est à prix fixe, sans commissions, à hauteur de 150 € par mois." Par ailleurs, Phoenix

Hotels propose également un service de yield baptisé 'easy yield'.

Un objectif d'une douzaine d'établissements à la fin 2011

L'affiliation des hôtels est "une quasi obligation car il est plus rassurant pour le propriétaire d'être associé à une marque. Mais en tant que Phoenix Hotels, nous n'intervenons que sur la gestion." Le réseau gère à ce jour, entre autres, trois hôtels sous la marque Relais & Châteaux, un hôtel Small Luxury Hotel et va bientôt accepter un Preferred Hotels en complément. Thierry Naidu souhaite à terme se positionner à l'international tout en maintenant son objectif de "la gestion d'ici à fin 2011 d'une douzaine d'établissements". **É. de B.**

Une gestion sur mesure pour petite hotellerie de luxe

"Nous souhaitons appliquer nos propres procédés", insiste Thierry Naidu. Phoenix exige un 'reporting' quotidien relatif à la gestion de ses hôtels, et les suit en direct tous les jours via Skype. Cette nouvelle façon de travailler peut être acceptée ou refusée par les directeurs. "À ce jour, sur les 6 hôtels gérés, 50 % des cadres sont restés en poste et 50 % sont partis." La rémunération du groupe Phoe-

LA BOURSE

Accor	- 1,64 %	↘
SBM	+ 0,00%	→
Hôtels de Paris	- 4,50 %	↘
Club Med	- 2,12 %	↘
Groupe Partouche	+ 0,38 %	↗

ENTRE LE 21 ET LE 28-03-11

DANS UN DÉPARTEMENT PEU FOURNI EN HÔTELLERIE HAUT DE GAMME

L'Hôtel Disini veut briller davantage avec ses quatre étoiles

Castries (34) Un an après avoir été repris par Séverine et Laurent Sauvage, l'établissement obtient un classement qui permettra notamment de mieux l'identifier auprès de la clientèle d'affaires.

Voilà précisément le détail qui manquait au fronton de l'Hôtel Disini, à Castries (Hérault) : quatre étoiles validées par un audit le 8 février 2011. Sur le fond, rien ne change, "pas même le prix", assure **Séverine Sauvage**, qui a racheté l'établissement avec son compagnon, **Laurent**, il y a un an. Après avoir exercé au sein d'une chaîne hôtelière pendant dix-sept ans, le couple s'est posé dans cet hôtel, à vingt kilomètres de Montpellier, dont les seize chambres se blottissent dans l'écran d'une forêt classée de chênes verts. "Nous avons eu un véritable coup de cœur pour cet endroit atypique", ajoute Séverine Sauvage.

Renforcer la notoriété

La décoration balinaise donne une touche exotique qui renforce le charme de cet hôtel dédié aux séminaires en semaine, et à la clientèle loisirs le week-end. Sur la forme, les quatre nouvelles étoiles vont permettre de renforcer la notoriété d'un établissement qui se distingue également par son espace spa et son restaurant, où le chef **Xavier Jacoty** travaille une cuisine de terroir. À la faveur de ce nouveau



Seize chambres dans un environnement unique.

classement, Séverine Sauvage espère bénéficier d'un meilleur référencement sur les sites internet, d'autant que le département n'est pas très fourni pour l'instant en hôtellerie haut de gamme. Un développement qui permet d'envisager la création de quatre nouvelles chambres, ainsi que d'un espace 'fitness et jacuzzi'.

Francis Matéo

HÔTEL DISINI
1 RUE DES CARRIÈRES
34160 CASTRIES
TÉL. : 04 67 41 97 86
WWW.DISINI-HOTEL.COM

PROSPECTIVE LORS DU GLOBAL LODGING FORUM

Un nouveau modèle hôtelier est né

La dernière table ronde du 15^e Global Lodging Forum, organisé en mars par le groupe de conseil MKG, fut l'un des temps forts de la manifestation. Pour évoquer l'évolution du monde hôtelier, les organisateurs avaient fait appel à quatre décideurs de groupes majeurs du secteur - Accor, Louvre Hôtels, Pierre & Vacances/Center Parcs, et Movenpick). Retour sur un débat vivifiant.

C'est en tous les cas la thèse que soutient **Sven Boinet**, président de Pierre & Vacances/Center Parcs : "Le métier d'hôtelier est devenu complexe avec l'apparition des phénomènes boursiers." En effet, explique-t-il, le monde de la Bourse où les décisions sont prises dans l'immédiateté, est antinomique avec le monde de l'hôtellerie, qui évolue traditionnellement sur des cycles longs. "Dès que vous avez des actionnaires, 25 % de votre temps sert à remplir des papiers administratifs", rappelle-t-il.

Le métier se complexifie

Des phénomènes extérieurs peuvent aussi expliquer la transformation au sein d'un groupe. Ainsi, pour **Yann Caillère**, directeur général délégué du groupe Accor, "il existe 5 métiers distincts : celui dédié à la marque, celui dédié à la distribution, celui du propriétaire, celui du manager et celui du franchiseur". Yann Caillère ajoute néanmoins que les métiers demandent désormais une telle expertise qu'"il faut accepter de ne pas tout savoir, et déléguer".

Un développement forcené par croissance externe pour atteindre une taille critique peut être déstabilisant. C'est ce qu'a vécu Louvre Hôtels, qui dut absorber le groupe Golden Tulip pratiquement dans la foulée de la reprise par Starwood Capital du groupe Concorde et Envergure à la famille Taittinger. D'autres, face au besoin de développement, préfèrent adopter une attitude plus mesurée. C'est le cas de Mövenpick qui souhaite pratiquer un juste

équilibre de son développement entre l'Europe, le Moyen-Orient, l'Afrique et l'Asie. "Nous voulons maîtriser totalement notre croissance, en nous basant sur notre propre modèle économique", lance **Jean-Gabriel Pérès**, président du groupe.

"Apprendre à gérer le capital humain"

Face à ces profondes mutations, "il faut passer d'une culture de silo à une culture de projet", souligne Yann Caillère. Une étape indispensable tant ces évolutions peuvent fragiliser les salariés. "Une absorption, c'est tout sauf facile", déclare le directeur général délégué aux relations investisseurs de Louvre Hôtels, **Jean-Philippe Dubs**. Il faut apprendre à gérer le capital humain." Qu'il s'agisse de dispositifs mis en place par les directions des ressources humaines ou de formules plus souples, les projets d'entreprise sont indispensables pour "redonner du sens et de la fierté à nos équipes", précise Yann Caillère, et permettre à chacun de travailler en équipe. Ainsi, après l'absorption de Golden Tulip, le président de Louvre Hôtels a présenté à ses équipes le nouveau modèle économique, alors que chez Mövenpick, on a surtout travaillé l'identité de la marque avec les équipes avant de se lancer dans le développement. Chez Accor en revanche, le projet Ariane 2015 a été lancé par le groupe en vue de préparer les équipes à la scission avec la société de services Edenred. Mais déjà une autre mutation voit le jour, celle des nouvelles technologies. "Désormais ce sont les jeunes qui vont devenir les mentors des plus vieux", déclare Yann Caillère. Une autre révolution, interne celle-là.

Évelyne de Bast

"NOUS SOUHAITONS MIEUX NOUS VENDRE"

Le club hôtelier soigne l'image de Toulouse

La clientèle d'affaires est bien présente dans la Ville rose, au contraire de la clientèle de loisirs, quasiment absente. Une dichotomie à laquelle les 78 membres du club hôtelier toulousain ont décidé de remédier.

Le club hôtelier de Toulouse, qui regroupe 78 hôteliers (indépendants ou de chaînes) sur les 164 établissements que compte la ville, entend bien mettre les bouchées doubles pour promouvoir Toulouse en France et à l'international. "Nous souffrons d'un déficit d'image, martèle **Lionel Bouchand**, le président du club hôtelier toulousain. On vient essentiellement à Toulouse pour les affaires. C'est très rare que les touristes réservent un hôtel uniquement pour visiter la ville. Il faut qu'on arrive à changer cette image." D'où l'idée de former le personnel hôtelier à la découverte de la ville et de la région Midi-Pyrénées.

plus professionnels", développe **Étienne Hilaire**, vice-président du club hôtelier. L'enjeu est de taille : l'offre hôtelière à Toulouse et dans sa région est loin d'être négligeable, avec 12 000 chambres en incluant les résidences hôtelières. "Il y a un véritable marché à reconquérir, ajoute Lionel Bouchand, nous attendons beaucoup du futur parc des expositions à l'ouest de Toulouse. Les nouvelles destinations au départ de l'aéroport de Blagnac pourraient aussi faire venir une clientèle de loisirs."

Dorisse Pradal



Lionel Bouchand, président du club hôtelier de Toulouse.

"Un marché à reconquérir"

En partenariat avec le comité régional du tourisme, l'office de tourisme et la municipalité, les hôteliers veulent proposer à leurs clients des circuits, des sorties et des visites guidées pour découvrir la région. "L'idée est vraiment de proposer des 'city breaks' aux visiteurs, en essayant d'augmenter le taux de remplissage de nos chambres du vendredi au dimanche. Nous souhaitons mieux nous vendre en étant

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

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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Quelles sont les différentes catégories de licence de débits de boissons ?

Pouvez-vous dresser un récapitulatif des différentes catégories de licences existantes pour servir des boissons et surtout ce que l'on peut faire avec ces licences, notamment au regard de la vente à emporter ?

U. M.

Un débit de boisson est un établissement dans lequel sont vendues, à titre principal ou accessoire, des boissons, alcooliques ou non, destinées à être consommées sur place ou emportées. Pour vendre ou offrir ces boissons, vous devez être titulaire d'une licence. Il existe plusieurs catégories de licence : à consommer sur place, à emporter et la licence restaurant. Son étendue définit non seulement les modalités de vente des boissons mais surtout les catégories de boissons qu'il est permis de proposer, en sachant que les boissons sont elles-mêmes classées en 5 groupes.

L'article L.3321-1 du code de la santé publique classe les boissons selon les principes suivants :

- 1. boissons sans alcool** : eaux minérales ou gazeuses, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1,2°, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat ;
- 2. boissons fermentées non distillées** : vin, bière, cidre, poiré, hydromel, auxquels sont joints les vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, ainsi que les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3° d'alcool ;
- 3. vins doux naturels autres que ceux appartenant au groupe 2** : vins de liqueur, apéritifs à base de vin et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne titrant pas plus de 18° d'alcool pur ;
- 4. rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins**, cidres, poirés ou fruits, et ne supportant aucune addition d'essence, ainsi que liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 g minimum par litre pour les liqueurs anisées et 200 g minimum par litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre ;
- 5. toutes les autres boissons alcooliques.**

Les débits de boissons à consommer sur place

L'article L.3331-1 du code de la santé publique classe les débits de boissons à consommer sur place en 4 catégories selon l'étendue de la licence dont il dispose, précisant de fait la catégorie des boissons qu'il est possible d'y vendre.

La licence de 1^{re} catégorie, appelé aussi licence de boissons sans alcool, permet de vendre uniquement des boissons du 1^{er} groupe, c'est-à-dire des boissons sans alcool (eaux minérales ou gazeuses, jus de fruits ou de légumes, café, thé, chocolat...).

La licence de 2^e catégorie, dite licence de boissons fermentées, comporte l'autorisation de vendre pour consommer sur place les boissons des 2 premiers groupes. Elle permet donc de vendre notamment du vin, de la bière et du cidre.

La licence de 3^e catégorie, dite licence restreinte, comporte l'autorisation de vendre pour consommer sur place les boissons des 3 premiers groupes, c'est-à-dire les vins de liqueurs, apéritifs à base de vins, liqueurs de cassis, en plus de boissons énoncées précédemment.

La licence de 4^e catégorie, dite grande licence ou licence de plein exercice, comporte l'autorisation de vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation à l'intérieur demeure autorisée, y compris celles des 4^e et 5^e groupes. Le nom de licence à consommer sur place est un peu restrictif, car elle donne aussi la possibilité de vendre à emporter les boissons correspondant à la catégorie de la licence (article L.3331-3). Ce type de licence sera utilisé principalement par les cafés,



bars, pubs, discothèques, mais aussi les restaurants et brasseries même si ces derniers ont la possibilité de prendre une licence spécifique. De même, s'il est mis en place un distributeur automatique de boissons permettant une consommation immédiate du produit, cela nécessite d'être titulaire d'une licence à consommer sur place.

Les licences restaurant

Comme le précise l'article L.3331-1, les restaurants qui ne sont pas titulaires d'une licence de débits de boissons à consommer sur place doivent être pourvus de l'une des deux catégories de licence désignées ci-dessous :

- **La petite licence restaurant** : celle-ci permet de vendre les boissons des deux premiers groupes pour les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture ;
- **La licence restaurant proprement dite** : celle-ci permet de vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation est autorisée, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

Cette licence limite le service des boissons - celui-ci devant obligatoirement accompagner un repas -, mais en contrepartie, elle n'est pas soumise à un certain nombre des règles restrictives imposées aux licences de débits de boissons. Elle n'est pas soumise au périmètre de protection qui interdit d'installer un débit de boissons à proximité de certains établissements. Les licences ne sont pas contingentées, et il n'y a pas de limitation d'exploitation de licence restaurant dans une commune. Néanmoins, un restaurant qui souhaite servir des boissons en dehors des repas doit être pourvu d'une licence de débits de boissons correspondant à la catégorie des boissons qu'il entend servir.

Les licences à emporter

Les établissements qui ne vendent que des consommations à emporter peuvent détenir une licence dont les modalités de délivrance sont simplifiées. Il en existe deux :

- **La petite licence à emporter** : celle-ci comporte l'autorisation de vendre pour emporter les boissons des deux premiers groupes.
- **La licence à emporter proprement dite** : cette dernière comporte l'autorisation de vendre pour emporter toutes les boissons dont la vente est autorisée. Cette catégorie de licence sera utilisée par les établissements de restauration à emporter uniquement, mais aussi par les supermarchés et les cavistes.

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

ANDRESY ORIGINES
Exception, Luxe et Raffinement

À l'origine
des confitures...

Sur les tables hospitalières
depuis 1938

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

FIBROLAB®

Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

Exemples de réalisations

- Habillage mural, création de cloison
- Panneaux 1200 x 2800
- Dalles plafonds 60 x 60
- Imputrescible
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

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

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

ASSEMBLÉE DES CHAMBRES FRANÇAISES DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR
MOBILIER HÔTELS, RESTAURANTS, COLLECTIVITÉS

2 imahl

DYNAMISER VOTRE TERRASSE

www.2imahl.fr

CHRISTIAN CHARPENTIER
AMÉNAGEMENTS ET CRÉATIONS EN BOIS SUR MESURE

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

ELLE PERMET À L'EMPLOYEUR D'APPRÉCIER LES COMPÉTENCES DE SON SALARIÉ

Savoir utiliser la période d'essai dans les règles de l'art

L'utilisation d'une période d'essai dans un contrat de travail n'est pas obligatoire mais fortement recommandée. Quelle peut être sa durée dans les cafés, hôtels et restaurants ? Comment la renouveler et pendant combien de temps ? En quoi consiste le délai de prévenance ? Petit rappel des principes de base.

La période d'essai est définie par l'article L.1221-20 du code du travail : *"la période d'essai permet à l'employeur d'évaluer les compétences du salarié dans son travail, notamment au regard de son expérience, et au salarié d'apprécier si les fonctions occupées lui conviennent."* Cette définition ne fait que reprendre celle déjà dégagée auparavant par la jurisprudence qui considère que la période d'essai doit permettre à l'employeur, en tout état de cause, d'apprécier les qualités professionnelles du salarié (cass. soc. du 15 mai 2008).

Elle doit être prévue dans le contrat de travail

La période d'essai et la possibilité de la renouveler ne se présument pas. Elles doivent être expressément prévues dans le contrat de travail ou la lettre d'embauche (article L121-23).

Sans dépasser les durées maximales

Les durées maximales de la période d'essai sont prévues par l'article L.1221-19 qui les fixe à :

- 2 mois pour les employés ;
- 3 mois pour les agents de maîtrise ;
- 4 mois pour les cadres.

La loi précise que ces durées ont un délai impératif. En conséquence, elles s'appliquent même si la convention collective prévoit des durées plus courtes, comme c'est le cas pour la convention collective des CHR qui prévoit des durées de 1 mois pour les employés, 2 mois pour les agents de maîtrise et 3 mois pour les cadres. Cette loi permet donc aux employeurs des CHR de bénéficier d'une période d'essai plus longue pour tester les capacités professionnelles de leurs salariés. Attention ! Si vous mentionnez les durées de période d'essai de la convention collective sur le contrat de travail, ce sont celles-ci qui s'appliqueront.

Vous devez prévoir son renouvellement

La loi permet le renouvellement de la période d'essai uniquement si cette possibilité est prévue par un accord de branche étendu (article L.1221-21). Les employeurs des CHR peuvent renouveler la période d'essai de leur salarié : cette possibilité est prévue par l'article 13 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997, sauf pour les salariés embauchés au niveau I, échelon pour lequel la convention collective l'interdit.

Mais les conditions et la durée de ce renouvellement doivent se faire selon les modalités prévues par l'accord de branche. Dans la mesure où le renouvellement de la période d'essai prévu par l'article 13 de la CCN se faisait sur la base d'une période initiale plus courte, on va donc avoir une période de renouvellement plus courte : celle-ci sera respectivement de 1 mois pour les employés, 2 mois pour les agents de maîtrise et 3 mois pour les cadres.

Ce qui donne concrètement comme période maximale d'essai, renouvellement compris :

- 2 mois de période d'essai initiale, renouvelable pour 1 mois (sauf pour les salariés de niveau I échelon 1, pour lesquels ce renouvellement est interdit) ;
- 3 mois de période d'essai initiale, renouvelable pour 2 mois ;
- 4 mois de période d'essai initiale, renouvelable pour 3 mois.

Respecter un délai de prévenance pour rompre la période d'essai

Désormais, en cas de rupture du contrat de travail au cours de la période d'essai, un délai de prévenance a été instauré, dont la durée varie

selon le temps de présence du salarié dans l'entreprise et selon l'auteur de la rupture. Ce délai de prévenance ôte la possibilité de rompre le contrat du jour au lendemain, comme cela se pratiquait souvent.

L'employeur doit respecter un délai de prévenance (art. L.1221-25) de :

- 24 heures quand le salarié a été présent de 1 à moins de 8 jours ;
- 48 heures quand le salarié a été présent entre 8 jours et un mois ;
- 2 semaines quand le salarié a été présent entre 1 et 3 mois ;
- 1 mois après 3 mois de présence du salarié.

En pratique, cela veut dire que l'employeur souhaitant rompre la période d'essai doit tenir compte de ce délai de prévenance, et ne peut plus le faire au dernier moment.

Par exemple : pour un salarié bénéficiant d'une période d'essai de 3 mois avec un renouvellement de 2 mois, soit 5 mois au total, l'employeur doit notifier avant la fin du 4^e mois la rupture de la période d'essai pour respecter le délai de prévenance de 1 mois.

Un délai de prévenance plus court pour le salarié

Le salarié est lui aussi tenu de respecter un délai de prévenance, mais celui-ci est beaucoup plus court : il n'est que de 48 heures et ce délai est même réduit à 24 heures si le salarié a été présent dans l'entreprise pour une durée inférieure à 8 jours (art. L.1221-26).

Les conséquences du non-respect de ce délai de prévenance

La loi ne prévoit pas les conséquences du non-respect de ce délai de prévenance. Elle précise seulement qu'il n'a pas pour effet de prolonger la période d'essai, renouvellement inclus. Dans des décisions antérieures à cette loi de 2008, en présence de conventions collectives prévoyant le respect d'un tel délai pour rompre la période d'essai, la jurisprudence avait jugé que le non-respect par l'employeur du délai de prévenance conventionnel était sanctionné par le paiement d'une indemnité compensatrice, mais sans transformer la rupture de cette période d'essai en licenciement sans motif.

En 2010, ont été rendues les premières décisions de cour d'appel sur le délai institué par la loi : elles vont dans le même sens sauf pour la nature de la somme versée. Pour la cour d'appel de Bordeaux (21 octobre 2010 n° 09-6360) et celle d'Amiens (1^{er} juin 2010 n° 09-4831), le non-respect par l'employeur du délai de prévenance ouvre droit au salarié à des dommages et intérêts, eu égard au préjudice subi. S'agissant de dommages et intérêts, la somme n'est pas soumise à cotisations sociales. En revanche, la cour d'appel d'Amiens, un peu plus tard (13 octobre 2010 n° 10-613) décide que l'employeur doit verser au salarié une indemnité compensatrice de préavis, égale au montant du préavis non effectué ; dans ce cas, la somme doit être soumise à cotisations sociales. Si ces décisions permettent de conclure que le non-respect du délai de prévenance n'emporte pas la qualification de rupture du contrat sans motif réel et sérieux, il faudra encore attendre que la Cour de cassation tranche sur la nature juridique de cette somme.

Quelle période d'essai pour un contrat à durée déterminée ?

Un contrat à durée déterminée peut comporter une période d'essai. Mais celle-ci doit obligatoirement

figurer dans le contrat de travail pour être opposable au salarié, et ce contrat de travail doit être signé par le salarié. Lorsque le contrat ne comporte pas de terme précis, la période d'essai est calculée par rapport à la durée minimale du contrat.

La durée maximale de la période d'essai pour un CDD se calcule en tenant compte de la durée initialement prévue pour le CDD en sachant que les règles diffèrent selon qu'il s'agit d'un contrat inférieur ou supérieur à 6 mois.

• CDD de plus de 6 mois :

La période d'essai peut être de 1 mois maximum.

• CDD inférieur ou égal à 6 mois :

- la période d'essai se calcule à raison d'un jour par semaine dans la limite de 2 semaines ;

- pour un CDD de 1 mois, la période d'essai ne sera que de 4 jours ;

- pour un CDD de 3 mois, la période d'essai pourra être de 12 ou 13 jours (selon le nombre de semaines compris dans la période) ;

- pour un CDD de 4 mois, la période d'essai ne pourra pas dépasser 2 semaines (le calcul des jours - 16 ou 17 selon la période - dépasse la limite de deux semaines, qu'il faut donc retenir).

Attention ! Un CDD de 6 mois ne pourra pas avoir de période d'essai supérieure à 2 semaines, alors qu'un CDD de 6 mois et 15 jours pourra bénéficier d'une période d'essai d'un mois.

En outre, le fait de fixer une durée maximale de contrat à 6 mois et deux jours, afin de pouvoir imposer une période d'essai d'un mois, sans qu'une telle précision puisse s'expliquer par la résiliation de l'objet du contrat démontre de la part de l'employeur une volonté évidente de frauder la loi (Cass. soc. 10 décembre 1992, n° 89-44.421).

Il faut respecter le délai de prévenance

Pour rompre la période d'essai dans un contrat à durée déterminée, l'employeur est aussi tenu de respecter un délai de prévenance précisé par l'article L.1221-25, pour les contrats ayant une période d'essai d'au moins une semaine. Ce qui veut dire que, pour un CDD dont la période d'essai est inférieure à 7 jours, l'employeur n'a pas à respecter ce délai de prévenance. En revanche, le salarié doit le respecter dans les mêmes conditions que pour un CDI, c'est-à-dire 48 heures pour une présence de huit jours et plus, et 24 heures en dessous.

Comment décompter la période d'essai

Si la période d'essai est fixée en jours, elle se décompte en jours calendaires et non en jours travaillés (cass. soc. du 29 juin 2005) comme c'était le cas avant cette jurisprudence. Ce qui a pour conséquence de réduire le temps de travail pendant lequel l'employeur apprécie les compétences de son salarié, puisque désormais le repos hebdomadaire est inclus dans ce décompte.

Si la période d'essai est fixée en semaines, elle se décompte en semaines civiles, et ce, quel que soit le nombre de jours travaillés par le salarié. On ne peut pas déduire les jours de repos ni les jours fériés.

Pour une période d'essai fixée en mois, elle se décompte en mois calendaires. Un mois d'essai qui commence le 3 mai se terminera le 2 juin au soir.

Pascale Carbillet

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

Taux horaire minimum conventionnel

9,00 €

Taux horaire Smic

9,00 €

Valeur du repas

3,36 €

Plafond Sécu.

2946 €

Indice du coût

de la construction

1520

Révision : + 5,34 %

Renouvellement : + 32,75 %

(3^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(3^e trimestre 2010)

600 ANCIENS ÉLÈVES ONT DÉJÀ ADHÉRÉ

LES ANCIENS DE SAVIGNAC FONDENT LEUR CLUB

L'Association des anciens élèves de l'École de Savignac vient de se métamorphoser en club. Un véritable réseau d'influence qui fédère élèves mais aussi entrepreneurs et recruteurs.

Réunir les compétences, les énergies et les idées, tel a été le point de départ d'**Antoine Ménard**. Diplômé de l'École de Savignac (24), il a voulu transformer l'association des anciens élèves en réseau d'influence. Un pari. Mais l'actuel directeur des opérations du groupe Spell - qui compte le Show Case, Regine's, Le Milliardaire et une quinzaine d'autres établissements de restauration, cabarets et autres clubs parisiens - aime les challenges. À 29 ans, il est déjà passé par les groupes Barrière, Partouche, Accor et même celui d'**Alain Ducasse**. Un C.V. impressionnant pour ce jeune loup aussi ambitieux qu'audacieux. "J'aime les réseaux depuis toujours", confie cet ancien membre du bureau des élèves de Savignac. Aussi, lorsqu'il s'est aperçu que les anciens de son école occupaient pour la plupart des postes clés au sein de l'hôtellerie, de la restauration ou de l'agro-alimentaire, il a eu envie de les réunir "au-delà d'un traditionnel dîner annuel de retrouvailles".

Rassembler et impliquer

Le Club Savignac a donc vu le jour fin janvier 2011. Depuis, Antoine Ménard a pris son bâton de pèlerin. Soutenu par un bureau composé d'une dizaine de personnes, il est parvenu à rassembler et impliquer les 1 000 anciens de Savignac recensés par l'école. "Ils sont déjà 600



Numéro deux du groupe Spell et vice-président du Club Savignac, **Antoine Ménard** veut mettre en relation anciens élèves, entrepreneurs et recruteurs.

à avoir adhéré au club". Et pour cause : "Ils vont y côtoyer des camarades de promotion ainsi que

des décideurs, des entrepreneurs et des recruteurs", souligne le numéro deux du groupe Spell et vice-président du Club Savignac. Un parti pris intéressant et pertinent pour mettre en relation jeunes talents et professionnels confirmés, demandeurs d'emploi et DRH. À cette fin, Antoine Ménard s'est doté d'outils précieux tel qu'un site internet, en ligne depuis le 10 mars, permettant de consulter C.V. et petites annonces, contre une cotisation annuelle. Sans compter une pléiade de rencontres et de débats organisés toute l'année. À commencer par les apéros du Club Savignac, chaque premier mercredi du mois, les Savignac Biz, programmés une fois par trimestre en présence de conférenciers, ou encore les rendez-vous RH qui réunissent des anciens de Savignac et des experts du recrutement. La prochaine édition est d'ores et déjà prévue le jeudi 14 avril au Théâtre du Renard, à Paris, en présence notamment de **Monique Ribeyrol**, maître de conférences à l'université Bordeaux IV, et **Olivier Silhol**, maître de conférences à HEC. "Le Club Savignac doit non seulement devenir un acteur majeur et incontournable du secteur de l'hôtellerie-restauration, mais aussi un facilitateur de connexions", explique Antoine Ménard. Pour cela, il lui consacre actuellement une dizaine d'heures hebdomadaires prises sur son temps personnel. Des heures sup'qu'il voit comme un investissement sur l'avenir.

Anne Eveillard

"TRANSMETTRE NOTRE SAVOIR-FAIRE ET NOTRE PASSION À TRAVERS L'APPRENTISSAGE"

Antoine Toffin et Maxime Sibilli, remportent le concours de l'Association des restaurateurs du Val-d'Oise

Organisé par l'Association des restaurateurs indépendants du Val-d'Oise (Ariv), en partenariat avec la chambre des métiers et de l'artisanat du département, ce concours récompense les meilleurs apprentis.

Il y avait 14 candidats issus de l'alternance, soit 7 binômes associant un cuisinier à un serveur, à participer au concours Ariv 2011, qui s'est déroulé le 21 mars, au centre de formation des apprentis de la chambre des métiers et de l'artisanat du Val-d'Oise, à Cergy-Pontoise (95). Le concours, destiné à promouvoir l'apprentissage dans le domaine de la cuisine et du service en salle, s'est déroulé en trois étapes : une épreuve théorique - questions sur les produits -, pratique - préparation des mets et service en salle - et, enfin, une épreuve de dégustation. Les candidats devaient réaliser une entrée (création autour du fromage de chèvre Chauvry) et un plat principal (Pavé de saumon cuit à l'unilatérale, sauce hollandaise à la bière du Vexin et courgette farcie au caviar d'aubergine), autour des thèmes de l'Île-de-France et du printemps.

Valoriser le métier de service en salle

Le 1^{er} prix a été attribué à **Maxime Sibilli** (cuisine) et **Antoine Toffin** (service en salle), formés à l'Ifa Adolphe Chauvin, à Osny, et tous deux employés au restaurant Le Cabouillet à L'Isle-Adam. Parmi les autres prix décernés, **James Lala** (Le Pavé de la roche, à Pontoise), reçoit le titre de meilleur serveur, et **Alexandre La Fleur** (La Ferme d'Argenteuil, à Argenteuil), celui de meilleur cuisinier. **Marie-Françoise Claro**, présidente de l'Ariv, a remis les trophées et cadeaux aux lauréats, en présence de **Bernard Perot**, président de la chambre des métiers et de l'artisanat du Val-d'Oise et de **Jean-Luc Pouteau**, parrain de la promotion et meilleur sommelier du monde, ainsi que des maîtres d'apprentissage et des représentants des écoles professionnelles du secteur.

"Notre objectif est de donner du dynamisme aux jeunes, leur transmettre notre savoir-faire et notre passion à travers l'apprentissage, valoriser le



Jean-Luc Pouteau, meilleur sommelier du monde 1976 et 1983, parrain de la promotion 2011, **Antoine Toffin** et **Maxime Sibilli**, **Marie-Françoise Claro**, présidente de l'Ariv, et **Bernard Perot**, président de la chambre des métiers et de l'artisanat du Val-d'Oise.

service en salle, un métier qui embauche. Serveur est un métier qui ne s'improvise pas, mais qui s'apprend avec de l'expérience", a conclu Marie-Françoise Claro.

Hélène Binet

À L'OCCASION DU 75^E ANNIVERSAIRE DE L'ÉTABLISSEMENT

Plusieurs générations d'élèves du lycée des métiers Jean Drouant réunis pour la première fois

Le 17 mars dernier, Pierre Berthet, président de l'association des anciens élèves Promatel Paris Île-de-France, a rassemblé dans les salons du Shangri-La, à Paris, toutes les personnes ayant fait l'actualité professionnelle et médiatique en 2010 : 81 élèves - anciens ou actuels - ont répondu présent.

J'ai voulu prendre le prétexte de l'ouverture de l'Hôtel Shangri-La à Paris - dont le directeur est un ancien de l'École hôtelière de Lausanne -, pour valoriser l'enseignement hôtelier. De plus, à l'occasion des 75 ans du lycée hôtelier Jean Drouant à Paris, j'ai souhaité réunir les élèves, anciens et actuels, de cette école, qui ont fait l'actualité professionnelle et médiatique en 2010. C'est une grande première !", s'exclame **Pierre Berthet**, président de l'association des anciens élèves Promatel Paris Île-de-France, et conseiller de l'enseignement technologique (CET tourisme, hôtellerie, restauration). Accueilli par **Alain Borgers**, directeur général, et **Vincent Le Gorrec**, directeur des ventes et du marketing, le 17 mars dernier au Shangri-La Hotel Paris, 81 représentants issus de 45 promotions ont répondu présent lors de ce rassemblement. Après quelques photos, chacun a été mis à l'honneur, et plus particulièrement **Déborah Teinturier** (étudiante en 2TS B1), qui a reçu la médaille d'or (service



Photo souvenir sur l'escalier d'honneur du Shangri-La Hotel Paris, le 17 mars 2011.

en salle) aux 41^{es} finales nationales des Olympiades des métiers. **Christian Ferret**, ancien professeur de restaurant à l'EHP Jean Drouant (1980/1989) a dédié à la jeune lauréate trois de ses ouvrages publiés aux éditions BPI - *Savoirs et techniques de restaurant* et *TP Restaurant* (CAP au BTS) -, et **Patrick Sciard**, ancien élève et président du directoire de Lenôtre, a dédié son livre *La vie est une part de gâteau* (Éditions Ramsay). "Cette grande première permet à l'association des anciens élèves Promatel Paris-Île-de-France de mettre à la une un message d'espoir et d'encouragement pour les jeunes dans l'exercice de leur futur métier. Notre avenir avec notre école Jean Drouant est entre nos mains : protégeons-le !", conclut Pierre Berthet. **Hélène Binet**

Retrouvez la liste des participants à cet événement en tapant le code **RTR813649** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

UN TANDEM RÔDÉ AUX CONCOURS

Un parrainage réussi au lycée Île de Flandre d'Armentières

La culture de l'effort, ces deux étudiants en bac professionnel l'ont assurément : la semaine en cours, le week-end comme extras à l'Hôtel Alliance de Lille (59), ils s'investissent également dans les concours.



René Demazure impulse l'esprit de compétition à ses deux élèves Mickaël Philippe et Alexis Ertel.

Mickaël Philippe, 14^e à la coupe Georges Baptiste, et **Alexis Ertel**, candidats à la finale nationale du concours Malongo, affinent leur projet professionnel au fur et à mesure des inscriptions aux sélections régionales. Autonomes, ils mesurent l'impact de ces concours pour leur carrière et leur réseau. "C'est un moyen d'être repéré et d'être reconnu le jour des épreuves", explique Alexis, candidat aguerri aux oraux. Ces jeunes étudiants convoitent l'hôtellerie de luxe et l'approchent en stage. Cette année, ils intégreront l'équipe du Château de Tilques à Saint-Omer (62) et feront leurs armes au Château de Beaulieu à Busnes (62), l'an prochain. Ces hauts lieux confortent les ambitions de ces jeunes, récompensés pour leur motivation.

René Demazure, professeur de service et commercialisation de restaurant, se réjouit de ce tandem fraternel et de cette émulation qui galvanise les autres élèves du lycée.

"On veut faire connaître une situation de réussite", affirme leur coach attitré. "Nous passons les concours à travers nos élèves", confie-t-il, lui qui aurait aimé participer un jour à la coupe Georges Baptiste. Ce professeur, épaulé par deux collègues pour préparer les élèves aux concours, reconnaît la valeur des sélections en finale: "Nous jouons dans la cour des grands, mais nous n'avons pas tous les moyens qui assurent une réussite."

Un apprentissage continu, non scolaire et interactif qu'assure l'enseignant : "La coupe Georges Baptiste n'est pas une épreuve qui se prépare pendant six mois."

Laurène Leuridant

PORTES OUVERTES AU LYCÉE :

SAMEDI 9 AVRIL, À PARTIR DE 9 HEURES

LYCÉE PROFESSIONNEL ÎLE DE FLANDRE

QUAI DE LA DÉRIVATION

BP 106 · 59427 ARMENTIÈRES

TÉL. : 03 20 77 80 20

WWW5.AC-LILLE.FR/~ILEDEFLANDRE

UN PROFESSIONNEL AU C.V. EXEMPLAIRE

Un nouveau directeur de l'enseignement à l'École hôtelière de Lausanne

Fabien Fresnel a été nommé à ce poste par le conseil de la fondation et le comité de direction de l'École hôtelière de Lausanne.

Fabien Fresnel est professeur à l'École hôtelière de Lausanne (EHL) depuis 2007 pour les programmes Bachelor et Master. Il y enseigne la gestion financière immobilière. Diplômé du master of Management in Hospitality délivrée par l'université de Cornell (États-Unis), d'un master en sciences de gestion de l'Institut d'administration des entreprises (IAE), il achève actuellement un doctorat en sciences de gestion auprès de l'IAE de l'Université Paris Panthéon-Sorbonne et de l'IAE de l'Université Montesquieu de Bordeaux.

Un beau parcours

Fabien Fresnel s'est d'abord illustré dans la restauration étoilée à travers le monde (France, Singapour, Japon, Brésil, Pologne) jusqu'en 1995. Ensuite, il a été missionné par le ministère français des Affaires étrangères pour préparer l'ouverture du Ammon College, une école hôtelière couplée à un hôtel 4 étoiles de 100 chambres et trois restaurants, située à Amman (Jordanie). Fabien Fresnel poursuit sa carrière aux États-Unis en développant pour un investisseur français, Jacques Gourmet Inc., une chaîne de bistros-boulangeries-pâtisseries haut de gamme. Enfin, de 2004 à 2006, il a été conseiller technique auprès du ministère du



Fabien Fresnel.

Tourisme à Tahiti. Il y est aussi chargé de cours à l'école hôtelière et effectue des missions de conseil pour la chaîne hôtelière Beachcomber. Fabien Fresnel tient à rappeler ses origines modestes et s'investit beaucoup dans des actions caritatives. "Le conseil de la fondation et moi-même remercions vivement le professeur **Alexander Bergmann**, précédent directeur de l'enseignement et de la recherche", souligne **Michel Rochat**, directeur général de l'École hôtelière de Lausanne. **Fleur Tari**

UN TOUR D'HORIZON CONCRET

Umih Somme : Thierry Dupré a mené une assemblée générale riche d'enseignements

Des débats minutieux et un large panorama des enjeux actuels ont été proposés aux adhérents de l'Umih 80 à l'occasion de leur assemblée générale annuelle et du congrès départemental qui se sont tenus lundi 21 mars dans les locaux de la cité des métiers.

Journée bien remplie pour l'Umih Somme qui organisait sa 49^e assemblée générale et son 8^e congrès départemental à la cité des métiers de Boves. Invité d'honneur, **Jean-Marie Attard**, vice-président des saisonniers de l'Umih mais surtout aujourd'hui grand technicien et excellent vulgarisateur des conditions d'application de la mutuelle de branche. Le sujet a été longuement abordé, notamment dans sa notion de portabilité. Des échanges nourris avec la salle ont permis de mieux comprendre certaines mesures, et de bien informer les salariés. Dans le département de **Thierry Dupré**, l'augmentation de la SPRE (Société pour une rémunération équitable) est aussi jugée "intolérable". "Un bar à ambiance musicale n'est pas une discothèque", martèle le président de l'Umih 80 qui a fait parvenir à ses adhérents les dossiers de contestation actuellement diffusés sur tout le territoire.

"Veut-on tuer la petite hôtellerie ?"

D'autres sujets s'ajoutent : "Dans le cadre de la vente à emporter de plats prêts à consommer, associée à la vente au détail, la profession a l'obligation de s'immatriculer au registre du commerce et des sociétés, ainsi qu'au répertoire des métiers. Ceci entraîne une difficulté majeure pour la prise en charge des formations des chefs d'entreprises, constate Thierry Dupré. En effet, le FAF CEA [Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprise artisanale, NDLR] rejette les formations spécifiques à nos métiers. Alors que cette double immatriculation entraîne l'obligation de cotiser au FAF Métiers !" Incongruité typiquement française.

Le syndicaliste constate par ailleurs, et avec regrets, que les aides à l'hôtellerie et à la restauration sont "quasiment inexistantes" dans le département ou la région Picardie. **Jean-Philippe**



De g. à d. : **Alban de Franqueville**, administrateur Umih 80 et vice-président de l'hôtellerie de plein air de la Somme, **Béatrice Charpaud** secrétaire de l'Umih 80, **Jean-Marie Attard**, **Michel Daim**, trésorier, **Roger Bellier**, président de l'Umih Orne, **Thierry Dupré** et **Christophe Duprez**, respectivement président et vice-président de l'Umih 80.

Gold, directeur du comité régional du tourisme et **Cômes Vermerch**, directeur du comité départemental, nuancent. Depuis 2009, un nouveau dispositif d'accompagnement a été mis en place pour les hôtels. Il conditionne toutefois l'obtention du label Clé Verte et Tourisme & Handicap. "Veut-on tuer la petite hôtellerie créatrice d'emplois ? Dans notre département, la majorité des hôtels compte moins de 20 chambres...", s'interroge Thierry Dupré. Pour Jean-Marie Attard, l'exigence d'une labellisation est effectivement "anormale". La Région a choisi par ailleurs de supprimer les subventions directes au profit 'd'avances remboursables à taux préférentiels' associées à un 'projet global d'entreprise'. Une mesure qui n'est pas du goût des professionnels. "C'est tout bonnement du prêt", résume un membre de l'Umih, totalement opposé au principe. Dans le chariot des soucis encore, le développement des chambres d'hôte "qui ne respectent pas les règles" et des tables d'hôte qui ne s'inscrivent pas au permis d'exploitation... Le paracommercialisme a la peau dure.

Proie facile

Il n'empêche, l'équipe de l'Umih 80 a la volonté

affichée - et reconnue - de continuer à défendre la profession sur tous les fronts. Deux autres intervenants ont marqué cette réunion : **Joël Hermand**, directeur de la Dirreccte et maître **Vanessa Lehmann-Mensior**, avocate au barreau de Reims, qui ont évoqué respectivement la nouvelle répartition des services administratifs (qui contrôle quoi désormais et pourquoi ?) et les bons réflexes à avoir face à l'action prud'homale. Un tour d'horizon concret, qui témoigne une nouvelle fois de la nécessité, à l'heure actuelle, pour le restaurateur, le cafetier et l'hôtelier, d'être syndiqué. Proie facile du système lorsqu'il est isolé.

Sylvie Soubes

3 Maîtres restaurateurs dans la Somme

- **Eric Bouté**, L'Aubergade, à Dury.
- **Francis Crimet**, Le Relais Guillaume de Normandy à Saint-Valéry-sur-Somme.
- **Jean-Marc Demetz**, L'Auberge de la Dune à Saint-Firmin-le-Crotois.

UNE ÉQUIPE ATTACHÉE À RÉSOUDRE LES PROBLÈMES SUR LE TERRAIN

Bilan dynamique pour l'Umih 87

Cyril Boissier, président départemental, a dressé un panorama des actions menées par le syndicat pour soutenir ses adhérents.

En présentant les comptes de sa fédération départementale, **Cyril Boissier**, président des cafés, hôtels et restaurants de la Haute Vienne - et patron du café Versailles à Limoges - pouvait légitimement afficher une certaine satisfaction. Devant une importante assemblée, il a dressé le bilan d'une année d'action dédiée à la défense de sa profession et au développement de son syndicat. Malgré des temps difficiles et une économie fragilisée, les rencontres, les partenariats et les initiatives auront été nombreux. Ainsi, l'Umih a accompagné ses adhérents dans leurs démarches vers le nouveau classement hôtelier, en accord avec les responsables de la chambre de commerce et d'indus-

trie locale, tout en s'attachant aux problèmes de terrain, comme l'accessibilité des établissements pour les personnes en situation de handicap. La TVA, la convention collective, la communication auront été également au cœur des préoccupations d'un bureau responsable et dynamique. À noter la démarche vers les professionnels chinois, qui, au cours d'une visite organisée le 25 septembre dernier par la municipalité, ont pu rencontrer leurs homologues limousins.

"En voie de disparition"

Deux événements majeurs ont également été abordés. Le premier est la disparition de **Jean Bertranet**, chef étoilé talentueux, ancien président de l'Umih Haute-Vienne

C'est devant une assemblée attentive, et en présence de **Roland Héguay**, que **Cyril Boissier**, président de l'Umih 87 a égrené les défis de l'année à venir.

de 1996 à 1998. Le second est la visite, lors de cette assemblée générale de **Roland Héguay**, président confédéral, qui a dressé un tableau lucide de sa profession. Selon lui, "l'hôtellerie rurale est menacée, les cafés de campagne sont en voie de disparition, et les HCR sont confrontés à des taxes nombreuses et en augmenta-



tion, et à des règlements drastiques". Comme les lois sur l'accessibilité qui obligent à des investissements trop lourds, ou la SPRE multipliée par trois, sujet épineux pour lequel un rendez-vous a été demandé à **Frédéric Mitterrand**. **Jean-Pierre Gourvest**

"AOÛT 2011, C'EST DÉJÀ LÀ"

Umih 26 : invités de marque pour assemblée générale chargée

Sécurité, mutuelle, taxe sur les lieux sonorisés (SPRE)... L'assemblée générale de l'Umih 26 a fait le tour des préoccupations majeures du secteur. En présence de Laurent Duc, président des hôteliers au sein de l'Umih et négociateur de la mutuelle frais de santé, ainsi que celle du président confédéral, Roland Héguay.

Président de l'Umih 26, **Guy Lambert** aurait aimé une assistance plus fournie lors de cette assemblée générale départementale organisée le 14 mars à la chambre de commerce et d'industrie de Valence en présence de **Roland Héguay**. "Grâce aux 19 sessions de formation au permis d'exploiter dispensées à quelque 228 stagiaires en 2010, nous avons enregistré une légère augmentation de nos effectifs, mais il reste difficile de mobiliser les adhérents", constate le restaurateur, qui demeure néanmoins confiant. Car les chantiers ne manquent pas, et les professionnels peuvent trouver un appui solide au niveau départemental comme national. "Prenez le dossier de la taxe sur les lieux sonorisés, la nouvelle assiette de prélèvement risque de faire grimper les cotisations jusqu'à + 1 000 %. C'est impossible à absorber. Le président nous a assuré de son soutien. Il s'occupe du dossier", avance Guy Lambert. Autre sujet d'actualité évoqué, la mutuelle santé. La présentation du dossier par **Laurent Duc**, président des hôteliers de l'Umih, suscite de nombreuses questions. Mais l'Umih 26 n'en reste pas là : une réunion d'information, ouverte aux comptables (des adhérents et non-adhérents), est prévue le 7 avril prochain à la CCI de Valence avec **Valérie Judel**, de HCR Prévoyance.



Roland Héguay (à droite) a présidé l'assemblée générale de l'Umih Drôme le 14 mars dernier, au côté de son responsable départemental, le restaurateur Guy Lambert.

"L'importance de se mobiliser"

Enfin, dernier sujet particulièrement délicat : la sécurité incendie. "Août 2011, c'est déjà là. Une vingtaine d'établissements drômois vont sans doute fermer faute d'avoir les moyens de réaliser les travaux nécessaires", s'inquiète le président départemental. Le dernier état des lieux préfectoral relève 24 hôtels classés conformes, 109 devant

effectuer des travaux plutôt légers et 93 des travaux très lourds. L'inquiétude est donc de mise sur ce sujet dans la Drôme. "D'où l'importance de se mobiliser", martèle Guy Lambert, satisfait d'avoir accueilli trois nouvelles personnes au conseil d'administration. **Nathalie Ruffier**

Bureau de l'Umih 26

- Président : **Guy Lambert**, restaurant La Grappe d'Or (Tain l'Hermitage) ;
- Président de la branche hôtellerie : **Hervé Hervo**, Hôtel Seyvet (Bourg-les-Valence) ;
- Vice-président de la branche hôtellerie : **Xavier Coustenoble**, Étap Hôtel (Montélimar) ;
- Président de la branche restauration et branche saisonniers : **Guy Lambert** ;
- Président de la branche cafetier : **Eric Faravallon**, Hôtel du col de la Machine (Saint-Jean-de-Royans) ;
- Secrétaire général : **Edmond Abouzeid**, Hôtel Saint-Jacques (Valence) ;
- Trésorier : **Hervé Hervo**.

LES NOUVELLES NORMES AU CENTRE DES DÉBATS

L'Umih 56 veut se rapprocher de ses adhérents

L'assemblée générale de l'Umih du Morbihan, qui s'est tenue le 21 mars à Vannes, a été l'occasion pour le président confédéral Roland Héguay d'affirmer sa volonté de se rapprocher des adhérents.

L'Umih du Morbihan regroupe 1 120 adhérents, en hausse de 3,3 % par rapport à l'année dernière. Pour se rapprocher d'eux, **Roland Héguay**, président confédéral, s'est rendu à l'assemblée générale départementale qui s'est déroulée le 21 mars dernier à Vannes. "Je veux sécuriser l'adhérent, explique-t-il. Notre rôle est de faire comprendre au petit hôtelier éloigné qu'on peut l'accompagner. Nous avons une expertise de qualité au niveau national, reconnue par les différents ministères avec lesquels nous travaillons. Mais les adhérents de base peuvent se sentir seuls. Je vais m'appliquer à changer cela au cours des deux prochaines années."

Un arrêté préfectoral pour cheval de bataille

Roland Héguay en a profité pour exprimer le souhait que la date butoir fixée aux établissements afin d'adopter les nouvelles normes de sécurité soit repoussée à 2015, en même temps que les normes d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Il attend aussi que la TVA soit définitivement fixée à 5,5 %, sans retour à 19,6 % possible, afin que les professionnels puissent investir dans les aménagements en toute tranquillité. Selon **Jean-François Sérazin**, président de l'Umih 56, les travaux liés aux nouvelles

Roland Héguay et Jean-François Sérazin lors de l'assemblée générale de l'Umih Morbihan.

normes ne devraient pas poser de problèmes majeurs dans le Morbihan, cinquième département touristique de France, où le parc hôtelier ne vieillit pas. Son cheval de bataille reste l'arrêté préfectoral qui a avancé l'heure de fermeture des bars de nuit de 2 heures à 1 heure le jeudi soir, à cause des soirées étudiantes jugées trop bruyantes. Selon lui, les autorités ne devraient pas faire "l'amalgame entre la consommation d'alcool sur la voie publique, avec les troubles que cela provoque, et les établissements tenus par des professionnels". **Julie Durand**



"UN RÉEL SAVOIR-FAIRE DANS L'ACCUEIL"

Les Logis du Gers ont confiance dans l'avenir

Avec un chiffre d'affaires en hausse de 17 % et des taux d'occupation supérieurs à la moyenne départementale, le réseau fait preuve d'une belle santé.

Forts des succès de 2010, les Logis du Gers peuvent afficher un bel optimisme. Le taux d'occupation a été supérieur l'an dernier à la moyenne départementale - 54 % contre 41% -, et le chiffre d'affaires réalisé via la centrale nationale de réservations des Logis est en hausse de 17 % par rapport à 2009. "Nous avons dans le Gers un réel savoir-faire dans l'accueil. Nous avons des produits de qualité et les restaurateurs, notamment ceux affiliés Logis, travaillent sérieusement. La région, dynamique toute l'année, attire un public intéressé par le tourisme vert et l'œnotourisme", affirme **Nicolas Mirouze**, président des Logis du Gers. Au cours de leur assemblée générale, les 22 adhérents ont abordé les problèmes d'actualité. Avec la mise en place

Nicolas Mirouze, président des Logis 32, et Audrey Fievet, animatrice.



de la nouvelle classification, 60 à 70 % des hôteliers affiliés sont passés de 2 à 3 étoiles. Concernant l'accessibilité pour les personnes en situation de handicap et les normes sécurité incendie, Nicolas Mirouze a indiqué que "des dérogations s'imposeront en raison de la configuration de cer-

tains établissements. C'est un sujet de grande inquiétude."

Présence sur internet renforcée

Cette année, les Logis du Gers continueront à développer leur présence sur internet et les partenariats avec le comité départemental du tourisme et la chambre de commerce et d'industrie. Outre la poursuite de la publication d'une newsletter mensuelle, des actions supplémentaires de promotion sont envisagées sur la période 2011/2012. **Bernard Degioanni**

LOGIS DU GERS
PLACE JEAN DAVID
32000 AUCH
TÉL. : 05 62 61 62 71



EN PARTENARIAT AVEC LES ÉLÈVES DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE

Le premier hôtel haute qualité environnementale à Lyon est un Golden Tulip

Cet hôtel 4 étoiles de 130 chambres construit selon les normes HQE (haute qualité environnementale) sur les hauteurs de Saint-Priest (69) est situé dans un parc paysager dédié aux entreprises. Il sera le premier Golden Tulip 'nouvelle génération' en construction neuve en France.

Le groupe SCSP dirigé par **Philippe Imberton** n'en est pas à son coup d'essai à Lyon. Le Golden Tulip est le 11^e établissement du groupe, qui compte notamment l'Hôtel Concorde de la Cité internationale de Lyon, l'un des plus fidèles franchisés Louvre Hôtels. Mais pour Philippe Imberton, cet hôtel est le premier maillon d'une chaîne en devenir, Golden Tulip, rachetée récemment par Louvre Hôtels, mais aussi 1^{er} hôtel lyonnais HQE. "C'est à l'est de Lyon que l'on trouve les dernières zones constructibles. Nous avons par ailleurs bénéficié du seul terrain où nous pouvions construire en hauteur." L'environnement est favorable : "6 000 emplois sont répartis sur la zone dans le parc paysager, avec un accès direct par l'autoroute et le tramway au pied de l'hôtel." Sans oublier Eurexpo, et le parc technologique de Saint-Priest, "une zone dense de commerces et d'emplois où il n'existe qu'un seul hôtel sur ce créneau 3/4 étoiles, le Novotel de Lyon Bron".

Une subvention de l'Ademe et le soutien de l'École des mines

Mais le projet est très exigeant. Dans son appel d'offres, la mairie demandait un hôtel 'propre' répondant aux exigences environnementales. La société SCSP s'est associée à **Hervé Vincent**, un architecte local connu pour ses réalisations environnementales, et a gagné le concours en 2007. "Nous avons présenté notre projet à l'Ademe qui l'a financé à hauteur de 200 000 €." La SCSP et son architecte ont fait appel à l'École des mines de Paris pour plancher sur le projet. "Dans sa conception comme dans son management, cet hôtel a été réalisé en intégrant la diminution des coûts d'énergie, d'eau et de déchets." S'il en est encore au stade de la construction, l'établissement bénéficie d'un système de double isolation. Pour la ventilation, un dispositif double flux a été préféré, avec de l'air entièrement recyclé, d'où une économie réelle en chauffage et climatisation. Parallèlement, un système de récupération des eaux grises est mis en place. Créé par les étudiants de l'École des mines, il divise par trois l'énergie nécessaire pour la production d'eau chaude en recyclant l'eau (des douches, notamment) dans des ballons situés au sous-sol et pouvant recevoir jusqu'à 7 000 litres, qui les refroidissent avant de les évacuer. De son côté, la production électrique est uniquement réalisée par des LED diminuant la facture énergétique de l'hôtel de plus de 20 %. Enfin, il n'y aura pas de produits d'accueil individuels dans les chambres ni de minibar, mais un modèle de télévision basse consommation. L'hôtel a prévu d'installer des vélos électriques à usage gratuit pour les clients. Le restaurant (120 couverts) présentera un concept nouveau basé sur de la restauration 'naturelle' et peu consommatrice de CO₂. "Nous avons



Philippe Imberton, p.-d.g. de la SCSP, devant la présentation du nouvel hôtel HQE Golden Tulip.

passé un accord avec l'institut Paul Bocuse, et les élèves de 3^e année nous ont proposé différents concepts. Avec un ticket moyen à 25 €, nous ne devrions pas avoir de difficultés à remplir le restaurant", confie Philippe Imberton. La décoration, comme pour tous ses autres hôtels, a été confiée à **Régis Boulard**, un architecte décorateur qui s'est inspiré des codes de la marque Golden Tulip. Avec son architecture élégante et aérée, l'hôtel est conçu sur 8 étages et doté d'un mur de végétation. Il devrait ouvrir en juillet prochain : "Nous avons pris un peu de retard sur les façades", précise Philippe Imberton. Par ailleurs, ajoute-t-il, "le montage financier pour cet investissement de 15 M€ a été réalisé en crédit-bail pour un tiers avec Oséo, un tiers avec le Crédit lyonnais, et le dernier tiers avec la Lyonnaise de banque." **Évelyne de Bast**

Le Golden Tulip Lyon à la loupe

Golden Tulip Lyon

- Capacité : 131 chambres dont 2 suites ;
- Création d'emplois : 45 ;
- Partenaires : Cabinet d'architecture Hervé Vincent, la société Enertech/cabinet SIDLER spécialisée dans l'énergétique appliquée aux bâtiments et Cogedim.

Groupe SCSP

CA HT 2010 : 18,5 M€ ; Effectifs : 140 ; Parc : 11 hôtels sous les marques Concorde, Campanile, Kyriad, Première Classe et Golden Tulip.

58^e OUVERTURE EN FRANCE

Le nouveau Starbucks du Carrousel du Louvre vise la certification LEED

Objectif du nouveau Starbucks, qui vient d'ouvrir ses portes au Carrousel du Louvre : obtenir la certification LEED (Leadership in Energy and Environmental Design), qui prend en compte l'efficacité énergétique, la consommation d'eau, la réduction des émissions de CO₂ ou encore la qualité environnementale à l'intérieur d'un bâtiment.

Le nouveau Starbucks du Carrousel du Louvre, "le revêtement mural en bois est fabriqué à partir de racks à champagne récupérés de l'industrie viticole française, des artisans locaux ont rénové les chaises et les tables du café, qui viennent toutes de France. Les moulins à café, achetés aux marchés aux puces français, sont utilisés comme éléments de décor afin de mieux communiquer sur le patrimoine du café de la marque. Le bois utilisé, notamment pour le bar, est issu de chênes locaux traités naturellement. Les évier sont, pour la grande majorité, munis de robinets à faible débit et les ampoules utilisées sont des LED basse consommation. Les déchets résultant de la construction ont été réutilisés ou recyclés. Et toutes les peintures sont



Des matériaux made in France pour le nouveau Starbucks de la capitale.

naturelles, sans produits chimiques", expliquent ses auteurs. Une stratégie désormais à double niveau pour Starbucks qui s'engage dans la préservation de l'environnement tout en s'appuyant sur le patrimoine local. **Liz Muller**, directrice concept design et maître d'œuvre précise : "pour mieux respecter les quartiers où Starbucks s'implante, je travaille avec des entreprises et des artisans locaux afin de rester en harmonie architecturale avec l'environnement où nous nous implantons. Ce nouveau salon a été construit dans le respect d'une stratégie de design global, avec des matériaux locaux, un design innovant et des fonctions d'économie d'énergie qui vont permettre à ce salon d'être éco-conçu." C'est la 58^e ouverture en France, la 40^e dans la capitale. L'établissement s'étend sur 180 m² sur deux niveaux. Il offre 50 places assises et est ouvert tous les jours de 8 h 30 à 20 heures. **Sylvie Soubes**

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Une rubrique animée par Sylvie Soubes

EN BREF

Spumador lance une bouteille d'eau minérale 70 cl



Eau plate dans sa version rouge 70™.

La société Spumador, producteur d'eaux minérales dans le nord de l'Italie, vient de repenser le conditionnement de ses eaux premium en lançant notamment la San Carlo en

bouteille 70 cl. Le groupe annonce cibler "principalement les CHR". Elaborée par O-I, leader mondial de l'emballage en verre, cette bouteille a été baptisée la 70™. "D'une taille idéale pour accompagner un repas, elle a rencontré un vif succès lors de sa présentation au segment CHR fin 2010. En créant un nouveau produit pour les restaurants, nous souhaitons renforcer la marque San Carlo Spinone. C'est pourquoi nous avons choisi de créer une contenance nouvelle et une bouteille d'une forme différente, offrant ainsi un produit exclusif au segment CHR", commente **Fiorenza de Gennaro**, responsable manager de Spumador. On reconnaît à cette eau pureté et clarté. Elle est riche en calcium, magnésium, potassium et possède un goût prononcé qui convient parfaitement à la cuisine italienne. Existe en version plate ou pétillante.

WWW.SPUMADOR.COM

Caron, artisan torréfacteur

À l'origine de la brûlerie Caron, un artisan torréfacteur passionné, **Sylvain Caron**. Depuis des années, il se rend dans les plantations à la recherche des meilleures fèves. Son café est un assemblage de 4 grands crus d'arabica. Il recherche "un goût acidulé, assez long en bouche, avec des arômes de fleur de cacao et une teneur en caféine très légère." Un café de grande qualité, à prix abordable : 9,88 € HT le kg. Caron propose également aux CHR "du thé, un décaféiné sans solvant qui est idéal pour les femmes enceintes, des accompagnements comme des sucettes, des amandes en chocolat, des tasses colorées..." "Les groupes café sont la propriété des torréfacteurs. Les moulins à café sont mis à disposition". Le torréfacteur travaille également avec la distribution automatique, avec de nouvelles générations de matériel 'écologique'. Partenaire de la société Mathieu, spécialiste francilien dans les appareils de bar et de restauration, Caron travaille à partir d'une gamme de machines adaptées à une large palette de besoins. Liberté et proximité.



CARON SERVICE AUTOMATIQUE ET BRÛLERIE CARON
AU 01 46 12 17 18

"IL NE FAUT PAS TOUJOURS RÉINVENTER LE MONDE POUR ÊTRE EXCELLENT"

Heineken se donne deux ans pour être leader du marché de la bière en volume et en valeur

Fort de ses succès, le brasseur français poursuit une politique de développement tous azimuts qui lui réussit particulièrement bien.

Prendre la tête du marché de la bière d'ici à 2013, tel est l'objectif annoncé par **Marc Busain**, le président d'Heineken France, lors de sa première conférence de presse officielle depuis sa nomination à ce poste, il y a cinq mois. Des ambitions portées par une croissance régulière du groupe depuis cinq ans et qui revendique aujourd'hui le leadership en valeur, avec un chiffre d'affaires en 2010 d'1,6 milliard d'euros. Heineken France se situe aussi dans le top 5 des entreprises mondiales du groupe. Dans la boîte à outils, beaucoup d'innovations comme la Twist, cette petite bouteille en aluminium au bouchon qui se referme et destinée au créneau du snacking. Marc Busain cite également le succès de Desperados, 'cocorico français' qui continue de grimper, avec + 14 % en cinq ans. "À partir de cette année, ce sont les équipes françaises qui sont chargées de son développement mondial." Une nouveauté est annoncée pour la rentrée 2011. Autre succès, le Beertander, un ap-

pareil de tirage pression à la portée de n'importe quel établissement.

Soutenir les patrons de CHR "qui ont des idées"

Pour Marc Busain, l'avenir est aux produits premium et aux spécialités. Heineken va bénéficier d'une nouvelle bouteille en avril. Pelforth, seule marque du groupe déclinée en blonde, ambrée et brune, existe désormais en version trois malts. Ambition affichée : se rapprocher des bières d'abbaye. Affligem, la bière d'abbaye du groupe, brassée en Belgique mais embouteillée en France, n'est pas en reste avec la sortie de l'Affligem triple. "Il ne faut pas toujours réinventer le monde pour être excellent, seulement faire preuve de bon sens", estime Marc Busain. Si le café continue de baisser, le snacking et la restauration sont des créneaux de croissance à fort potentiel pour la bière. C'est donc vers eux qu'il faut regarder. Soutenir les patrons de CHR "qui ont des idées" fait également partie de la politique du groupe. En 2010, Heineken a mis 200 M€ de garanties sur la table



Marc Busain, président d'Heineken France, se félicite du succès de Desperados.

qui ont permis de lever 700 M€ de fonds... Heineken France continue aussi d'être un excellent élève en matière de développement durable. Au chapitre des bonnes pratiques, la volonté de baisser de 15 % la consommation énergétique de tout ce qui touche au refroidissement de la bière. De nouveaux réfrigérateurs, nettement moins énergivores vont, par exemple, être déployés.

ANNIVERSAIRE D'ENVERGURE POUR MARQUE DE LÉGENDE

Coca-Cola fête ses 125 ans

Pour célébrer son anniversaire, la plus célèbre des boissons rafraîchissantes sans alcool retrouve ses formes d'origine. Et pour satisfaire ses fans, la marque investit également un lieu d'exposition éphémère dans le VIII^e arrondissement de Paris.

Coca-Cola capitalise sur sa bouteille légendaire pour son 125^e anniversaire. En effet, la bouteille PET droite va définitivement quitter les rayons au profit d'une PET qui retrouve les formes du flacon créé par Alexander Samuelson en 1916. Le challenge, c'est que la bouteille soit reconnaissable même dans le noir, juste au toucher ! Les pin-up Coca-Cola seront aussi à l'affiche d'une PLV résolument 'vintage', présente au coin du zinc cet été. Ajoutez à cela un plan média d'envergure : cinéma, digital, échantillonnage... Mais le plus étonnant sera sans doute l'ouverture, du 29 avril au 26 juin, de l'Espace 125 Coca-Cola, près des Champs-Élysées, au 107 rue de la Boétie, à Paris (VIII^e). Un lieu éphémère, qui sera ouvert du lundi au samedi de 10 heures à 20 heures, et dans lequel les amateurs de la marque trouveront une exposition, un loft, un bar-restaurant et une boutique. Au menu : des affiches d'époque, des objets de collection, des films publicitaires, des jingles, des animations en tout genre. Toute la saga publicitaire de la marque sera retracée. En grand également, les affiches de la campagne 'Le sport, ça me dit' et une présentation des engagements concrets de Coca-Cola en matière de nutrition. Depuis la fin des années 1940, le Coca-Cola commercialisé en France est fabriqué dans l'Hexagone. Un "ancrage



local auquel Coca-Cola est particulièrement attaché", rappelle **Véronique Bourez**, présidente de Coca-Cola France. Toute une partie de l'exposition revient sur cette aventure. L'engagement de Coca-Cola dans le respect de l'environnement est aussi au rendez-vous. Des bouteilles de PET sont ainsi transformées en tee-shirt, chaises ou tables, comme le mobilier du bar-restaurant, qui a été réalisé à partir de bouteilles recyclées. À découvrir.

Véronique Bourez, présidente de Coca-Cola France.

Coca-Cola, leader des boissons rafraîchissantes sans alcool

Les leviers majeurs de la croissance de Coca-Cola relèvent notamment de la stratégie du choix : le consommateur peut, selon ses goûts, ses envies ou son humeur se tourner vers Coca-Cola Classic, Coca-Cola Light ou Coca-Cola Zero. Pas de cannibalisation du produit originel, qui reste la première marque des boissons rafraîchissantes sans alcool et représentait 33,9 % de parts de marché en 2010. L'an dernier, le groupe a d'ailleurs poursuivi sa politique d'innovation avec le lancement de Coca-Cola Zero sans caféine.

Retour à l'authentique pour AndréSy Confitures



AndréSy Confitures propose aux hôteliers des produits raffinés. Pour satisfaire ses clients les plus exigeants et les plus prestigieux, AndréSy lance une nouvelle gamme de confitures en pots individuels : AndréSy Origines. AndréSy Confitures s'adapte aux goûts des consommateurs et son offre évolue suivant les demandes des hôteliers français.

AndréSy Origines présente une large palette de recettes pour tous les types de petits-déjeuners : sucrés, à la française, mais aussi salés, à l'anglo-saxonne. Cette gamme se décline avec des marqueurs clairs : AndréSy Origines, AndréSy Nature, AndréSy Cuisine, AndréSy Création et AndréSy Plaisir.

TÉL. : 01 39 75 14 55

WWW.ANDRESY-CONFITURES.COM

2imahl s'implante dans le Nord-Ouest

La nouvelle salle d'exposition sera située en plein centre-ville, dans un lieu tout spécialement réservé aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie et dédié au mobilier de qualité et aux arts de la table. 2imahl installera sa collection et sa marque dans une surface de plus de 400 m² regroupant tout son savoir-faire et son expérience. En art de la table, les plus grandes marques comme Bauscher, Couzon, Hepp, Peugeot, Steelite, Schott Swiesel ou Stolze seront présentées. En mobilier, on y découvrira la qualité de la fabrication 2imahl qui a fait sa réputation.



WWW.ZIM AHL.FR

Chez d'aucy FoodServices, le bio a son importance



Avec deux nouvelles références, l'une en appertisé (la sauce tomates oignons bio), l'autre en surgelé (la poêlée brocolis champignons bio), d'aucy FoodServices renforce sa gamme de légumes bio. Cette dernière est cuite et une simple remise en température lui permet d'être prête à déguster. Tous les légumes bio d'aucy FoodServices sont cultivés conformément au cahier des charges de l'agriculture biologique et certifiés à tous les stades par des organismes indépendants.

WWW.DAUCYFOODSERVICES.COM

Adhérence garantie, hygiène irréprochable pour Overgrip®

Afin de répondre aux exigences du secteur, Gaston Mille a spécialement conçu Overgrip®, une surchaussure facile à utiliser qui garantit une hygiène irréprochable et dont les capacités d'adhérence et d'imperméabilité offrent au personnel une sécurité maximale. Adhérente



sur sols lisses, humides et gras, Overgrip® est conforme à la norme EN ISO 20347-2007 pour la résistance à la glisse de niveau SRC. Overgrip® atteint des résultats aux tests d'adhérence plus de 2 fois supérieurs à la norme. Sans ouvertures latérales, Overgrip® est étanche aux flaques et projections basses. Elle est résistante aux hydrocarbures et à l'abrasion. Afin de respecter les règles d'hygiène en vigueur dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie, Overgrip® s'enfile sur la chaussure en toute simplicité grâce à une tirette de mise en place et de retrait sur le talon.

WWW.GASTONMILLE.COM

Halieutis propose du poisson au menu pour 7 jours

Halieutis a imaginé la gamme Bistro Marin composée de 7 recettes de poissons simples et gourmandes. Une recette pour chaque jour de la semaine, pour tous les goûts et tous les budgets. Il suffit juste d'y apporter sa touche personnelle, et c'est prêt. Bistro Marin, ce sont des portions généreuses d'au moins 120 g, adaptées au service à table en restauration commerciale. Des matières premières 100 % filets de poisson pour une texture préservée.

WWW.HALIEUTIS.COM



Royans propose ses nouvelles sauces surgelées en galets



Royans, marque de la société Saint Jean, a enrichi sa gamme de produits avec de nouvelles sauces surgelées. Sous forme de galets surgelés portionnables, ces sauces sont très pratiques et faciles à mettre en œuvre. Cinq saveurs sont proposées : Morilles, Écrevisses, Roquefort, Pesto bio et Provençale au basilic bio, conditionnées en sachet de 1 kg.

WWW.RAVIOLE.COM

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



Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs,

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

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

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

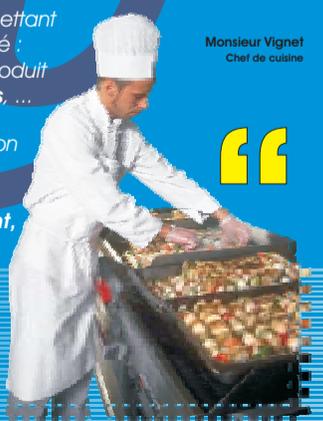
De nombreux modules d'analyses permettant une visualisation instantanée de l'activité : valorisation de stock, statistiques par produit ou par groupe de produit, HACCP, ratios, ...

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de

FTBE Pro V8

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



Monsieur Vignat
Chef de cuisine



MdB Multimedia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Argile II - Voie D
118, Avenue de la Quiléra
06 370 Mouans Sartoux
France

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

UN ATOUT POUR UN SOMMELIER OU UN BARMAN

Johanna Messere et Thibault Murat décrochent le Trophée G.H. Mumm

Venus pour l'une du lycée hôtelier d'Illkirch Graffenstaden (67) et pour l'autre du lycée hôtelier d'Éragny-sur-Oise (95), ils ont respectivement remporté les coupes sommellerie et bar.



Catégorie bar : **Thibault Murat** du lycée hôtelier d'Éragny-sur-Oise en compagnie de son professeur (à g.) et d'**Alexandre Steyer** (à d.), recteur de l'académie de Reims.



Catégorie sommellerie : **Johanna Messere**, du lycée hôtelier d'Illkirch-Graffenstaden, entourée de son professeur (à g.) et **Philippe Faure-Brac**, meilleur sommelier du monde 1992 (à droite).

Organisé, lundi 28 mars, dans les salons de la maison Mumm en partenariat avec l'Éducation nationale, le Trophée G.H. Mumm récompense les meilleurs élèves des mentions complémentaires sommellerie et bar. "Ce trophée représente un véritable atout pour la future carrière d'un sommelier ou d'un barman. Il permet aux enseignants et aux professionnels de penser à l'évolution des métiers du secteur tout en permettant aux candidats, de mettre en pratique les savoir-faire acquis durant l'apprentissage de leur métier", lance **Michel Letter**, directeur général de la maison Mumm.

Alexandre Steyer, recteur de l'académie de Reims, insiste : "On doit porter un regard positif sur ces jeunes car c'est eux qui feront perdurer les valeurs de l'art de vivre à la française." Des parrains d'exception étaient présents à la remise des prix : **Jean-Luc Petitrenaud**, critique gastronomique, **Philippe Faure-Brac**, meilleur sommelier du monde 1992, **Guy Musart**, président de l'Association des barmen de France, et **Michel Hermet**, président de l'Union de la sommellerie française.

Pour sa 9^e année, ce concours a rassemblé 12 prétendants (6 en sommellerie et 6 en bar) qui ont démontré leurs compétences en situation professionnelle et en public. Côté sommellerie, 3 épreuves : dégustation commentée à l'aveugle de vins clairs servant à l'élaboration des champagnes G.H. Mumm ; dégustation commentée à l'aveugle de différents champagnes de la gamme G.H. Mumm ; et débouchage et service d'une bouteille de champagne à une table de 4 personnes, avec argumentation en français et en anglais.

Côté bar, 3 épreuves également : débouchage d'une bouteille de cham-

pagne G.H. Mumm et service au salon du bar à une table de 4 personnes (suivi d'un commentaire sur le produit en français et en anglais) ; élaboration, présentation et service d'un cocktail 'création' à base de champagne G.H. Mumm et d'un produit de la Société Pernod ; et présentation d'un support de vente créé pour promouvoir le cocktail choisi par le candidat.

"Tremplin"

Dans la catégorie sommellerie, **Johanna Messere**, du lycée hôtelier d'Illkirch-Graffenstaden (67) remporte le Trophée Mumm 2011. "Il fallait que je concilie révisions pour le concours et stage chez **Jean Sulpice** à Val Thorens. J'ai beaucoup travaillé pour ça. À court terme, je voudrais travailler en Suisse, après mon examen de juin et, à long terme, à Paris", confie la jeune lauréate. La seconde place échoit à **Hadrien Pacaud** du lycée de Chamalières (63), suivi d'**Alejandro Chavarro** du lycée de Nice (06). Dans la catégorie bar, c'est **Thibault Murat** du lycée hôtelier d'Éragny-sur-Oise (95) qui a fini vainqueur. "À la fin de ma mention complémentaire bar, je souhaiterais partir à l'étranger pour parfaire mes langues, puis travailler à Paris. Je pense que ce concours va être un véritable tremplin pour ma carrière", ajoute le jeune homme de 24 ans. Il est suivi de **Thibault Poelvilain** du lycée de Biarritz (64), et de **Mathieu Fort** du lycée d'Auxerre (89). À l'issue de la proclamation des résultats, un cocktail puis un dîner de gala étaient organisés dans les caves du Champagne G.H. Mumm. Le lycée Gustave Eiffel de Reims s'est occupé d'assurer la préparation et le service du cocktail avec brio. Ils ont ensuite été relayés par le lycée hôtelier de Bazeilles pour le repas. **H. B.**

EN BREF

Paul Bocuse consacré chef du siècle



New York (États-Unis) Paul Bocuse est consacré chef du siècle par le Culinary Institute of America (CIA). La prestigieuse école de Hyde Park à New York a remis le 30 mars un Augie award, prix créé en l'honneur d'**Auguste Escoffier** à Paul Bocuse.

Daniel Boulud est fait chef de l'année. **Jérôme Bocuse**, vice-président du Bocuse d'or USA, qui a étudié au CIA, est l'ancien élève de l'année. **Richard Marriott** recevra lui aussi un prix. La veille, Paul Bocuse a remis la Légion d'honneur à **Thomas Keller**, le propriétaire de French Laundry, restaurant deux étoiles Michelin et Per Se, trois étoiles. **Laure Guilbault**

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.frou par courrier : **L'Hôtellerie Restauration****Service Clients****5 rue Antoine Bourdelle****75737 Paris Cedex 15**

Nom :

Adresse :

Code postal & Localité :

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

 RIB joint (10 € par trimestre, durée libre, interruption sur simple demande)
 Chèque joint ou Carte Bleue (40 € pour 1 an)

N°

Date de validité : _____ / _____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

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



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts

avec le mot clé **RTK0343** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr