

L'Hôtellerie Restauration

14 AVRIL 2011 N° 3233

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 16

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

RESTAURATION

PAGE 8



STÉPHANIE LE QUELLEC
REMPORTE TOP CHEF 2011

AVEC UN JURY PRÉSIDÉ PAR RÉGIS MARCON

PAGES 32-34

LES PRIX CAMPUS 2011 DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION



Au 1^{er} rang : les chefs triplement étoilés **Éric Frechon** et **Régis Marcon** avec les trois lauréats, **Justine Masson**, **Bruno Tesson** et **Jean Roc**. Au 2^e rang : **Patrick Eyroi** (Bridor), **Michel Roth**, **Pascal Schneider** (Rougié), **Philippe Gobet** (Lenôtre), **Catherine Augereau** (Groupe Flo). Au 3^e rang : **Yves Cebron** (TransGourmet), **Alain Villacampa**, président d'honneur de la coupe Georges Baptiste, **Joseph Le Gal** (Anephot) et **Christian Bruneau** (L'Hôtellerie Restauration).

JURIDIQUE

PAGE 15

Le Gouvernement relance la lutte contre le travail dissimulé

ARGUMENTS ET CHIFFRES À L'APPUI

PAGES 2-3

La profession réagit vivement à la remise en cause de la TVA à 5,5 %

NOUVELLES TECHNOLOGIES

PAGES 44-45

Comment gérer vos différents canaux de réservations

"L'INTELLIGENCE DE LA MAIN"

PAGES 2-3

Nadine Morano lance le club de l'Apprentissage



Nadine Morano, ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle s'appuiera, au sein de ce club, sur des anciens apprentis tous devenus des professionnels reconnus. L'objectif est d'aider au développement de l'apprentissage "auprès des jeunes, de leur famille, des entreprises et de tous les acteurs de l'alternance".

DU CAC 40 AU DOMAINE DE LA CAVALE

PAGE 40

Paul Dubrule, chantre des vins du Luberon

PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

PAGE 5

Dîner des chefs au château de Versailles



TRAVAIL TEMPORAIRE

ADAPTEL

HÔTELLERIE • RESTAURATION

ADAPTEL LYON
10 rue de la République - 69002 LYON
Tél. 04 37 65 25 80
Fax 04 37 65 25 89

ADAPTEL PARIS SUD
10 rue de la République - 92000 NANTERRE
Tél. 01 47 38 18 30
Fax 01 47 38 18 31

ADAPTEL PARIS NORD
10 rue de la République - 75001 PARIS
Tél. 01 48 24 58 58
Fax 01 48 24 58 59

ADAPTEL PARIS EST
10 rue de la République - 75001 PARIS
Tél. 01 75 77 01 80
Fax 01 75 77 01 81

Contactez-nous
AUSI
pour vos besoins
tertiaires

E-mail : contact@adaptel.fr
N° D'URGENCE : 06 73 69 18 07
www.adaptel.fr

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

TVA et pouvoir d'achat

Il fallait s'y attendre : les propositions du Parti socialiste, à qui les sondages accordent aujourd'hui une confortable avance au premier tour de l'élection présidentielle de 2012, ont repris les (bonnes ?) vieilles recettes qui avaient conduit **Lionel Jospin** à Matignon en 1997. Et dans ce catalogue marqué au sceau du dirigisme technocratique, la fiscalité occupe une place de choix, l'interventionnisme étatique ayant forcément un coût.

Qui l'eût cru ? Parmi les mesures dites de 'justice fiscale', il y a le retour de la TVA à 19,6 % (pour le moment) sur la restauration, Mme Aubry s'étant d'ailleurs livrée à la télévision à une attaque en règle contre la profession qui n'en méritait pas tant. Alors que les banques et les multinationales reines de l'optimisation fiscale eurent droit à un complaisant silence. On n'est jamais trop prudent... Dans un ensemble tardif mais finalement consensuel, les organisations professionnelles ont rejoint les positions de Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, qui a dénoncé "une proposition irresponsable qui conduirait à de fortes destructions d'emplois, à des faillites d'entreprises et une remise en cause des avancées sociales de la profession".

S'il est évident que le programme concocté par les penseurs qui gravitent autour de la rue de Solferino ignore manifestement les contraintes et la réalité d'une profession, il est urgent de bâtir un argumentaire détaillé et quantifié de la mise en application de la TVA à 5,5 % obtenue de haute lutte à Bruxelles il y a deux ans.

Manifestement, les appétits s'aiguisent sur tout l'échiquier politique à plus d'un an de l'échéance présidentielle, et il deviendra de plus en plus difficile d'expliquer une position à une opinion saturée, déjà, par toutes les manœuvres d'appareils, les vraies fausses candidatures, les ballons d'essai, les tentatives de déstabilisation et les illusions perdues.

Raison de plus pour construire un dossier solide sur la nécessité pour la profession de contribuer notamment au pouvoir d'achat mis à mal par les hausses de l'énergie, des carburants et des produits alimentaires : un retour à une TVA au taux dit 'normal' sur la restauration pénaliserait non seulement les établissements dans l'impossibilité de répercuter une hausse des prix, mais également le consommateur de plus en plus attentif à la dépense.

Et puisque le pouvoir d'achat s'annonce, une fois encore, comme un sujet essentiel du débat électoral, à la profession de tenir et de confirmer ses engagements sur les salaires, notamment à l'occasion de la prochaine rencontre avec les pouvoirs publics dans le cadre du bilan d'étape du fameux 'contrat d'avenir' signé en 2009.

L. H.

EN BREF

Choice ouvre le Comfort Hotel de Marseille Aéroport

Choice vient d'annoncer l'ouverture du Comfort Hotel Marseille Aéroport, situé à Vitrolles (13), portant à deux établissements l'enseigne Comfort dans la cité phocéenne. Avec 44 chambres, un restaurant de cuisine traditionnelle, une piscine, le nouvel hôtel propose au voyageur d'affaires ou de loisirs une prestation moderne à deux kilomètres de l'aéroport de Marseille, à mi-chemin entre la ville et Aix-en-Provence.

Agnès Caradec, nouvelle directrice de la communication et des relations extérieures d'Accor

Suite au départ d'Armelle Volklinger, c'est Agnès Caradec qui vient d'être nommée directrice de la communication et des relations extérieures du groupe Accor. Elle prend la responsabilité de la stratégie institutionnelle interne et externe du groupe en même temps que de la Fondation Accor. Ancienne assistante parlementaire puis conseillère technique chargée de la communication au ministère de la Coopération et du Développement, Agnès Caradec a été directrice de la communication de grands groupes comme la Compagnie générale maritime, McDonald's France, Nike et l'Agence France Presse avant de rejoindre Ernst & Young en 2010.

Concours international de la Photo culinaire

La 4^e édition du concours international de la Photo culinaire se tiendra les 11 et 12 septembre prochains, à Oloron-Sainte-Marie, dans les Pyrénées-Atlantiques. Le duo gagnant recevra un prix de 6 000 € pour la réalisation de la plus belle photo culinaire. Une épreuve de deux heures alliant technique et créativité. Michel Troisgros présidera cette édition.

www.fotosculinaires.com

L'hôtel Gray d'Albion rejoint le groupement Worldhotels



Le 4 étoiles cannois devient le 16^e établissement français à rejoindre ce groupement. "Worldhotels répond à notre besoin de représentation à l'international, souligne François Portiglia, directeur général de l'hôtel Gray d'Albion. D'autant que ce réseau utilise les outils de réservation les plus modernes tant au niveau des ventes que de la distribution globale."

Décès de Jacques Lépicier, président d'honneur de la Confédération

Nous avons appris avec peine le décès de Jacques Lépicier, à l'âge de 83 ans. Chevalier de l'Ordre national du Mérite, Jacques Lépicier fut l'un des fondateurs de la Confédération française de l'hôtellerie, devenue depuis la CPIH, et son président, à la suite de Jacques Gaillot, au cours des années 1990. Inlassable défenseur des professionnels indépendants, Jacques Lépicier fut un orateur combatif qui plaidait avec passion la cause de son métier.

L'Hôtellerie Restauration présente ses condoléances attristées à sa famille et à ses proches.

SUITE À L'ANNONCE DU PROGRAMME DU PS

La profession, soutenu le taux réduit de TVA

L'annonce du programme du Parti socialiste pour l'élection présidentielle de 2012, dans lequel est prévue la suppression du taux réduit de TVA pour le secteur de la restauration, a aussitôt entraîné une levée de boucliers de la part de la profession, soutenue par son ministre de tutelle, Frédéric Lefebvre.

Pour Didier Chenet, président du Synhorcat, le projet du Parti socialiste de supprimer le taux réduit de TVA dans la restauration consiste à se tirer une balle dans le pied. Il rappelle que l'emploi est la première préoccupation des Français et que ce thème sera déterminant pour les électeurs. Il demande instamment "aux femmes et hommes politiques de toutes

"EN FRANCE, ON MÉPRISE L'INTELLIGENCE DE

Lancement du club de

La ministre de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle a inauguré, aux côtés d'éminentes personnalités de la profession, une nouvelle structure pour promouvoir l'apprentissage.

C'est dans l'amphithéâtre du Conservatoire national des arts et métiers que Nadine Morano, ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle, a lancé, la semaine dernière, le club de l'Apprentissage. Une association qui regroupe des personnalités, tous anciens apprentis, dont l'objectif est d'aider au développement et à la promotion de l'apprentissage "auprès des jeunes, de leurs familles, des entreprises et de tous les acteurs de l'alternance". Alors que, chez les jeunes, le taux de chômage reste très important, 70 % de ceux qui sortent de l'apprentissage

EN VISITE AU LYCÉE LESDIGUIÈRES DE GRENOB

Luc Chatel salue "une

Grenoble (38) Sa visite du lycée Lesdiguières ten sur son chemin. Afin de mieux comprendre leur

Son programme est minuté : tout juste une heure, entre 18 h 30 et 19 h 30, pour découvrir le lycée Lesdiguières de Grenoble, établissement de 910 élèves (dont 460 sur le site Beaumarchais), qui offre 17 formations du CAP à la licence professionnelle. Venu à l'invitation de Pierre Gattaz, président du directoire de Radiall, Luc Chatel, le ministre de l'Éducation nationale, déclare : "Je tenais à venir dans ce lycée, véritable filière d'excellence dans un secteur pourvoyeur d'emplois. Ce lycée est très bien classé, son offre de formation est variée et les jeunes y viennent par passion." Guidé par Patrice Broussou, proviseur de l'établissement depuis septembre dernier, le ministre de l'Éducation nationale découvre les cuisines, les laboratoires et l'atelier d'évaluation du site Beaumarchais (enseignement technologique et supérieur), puis l'hôtel d'application de l'établissement. À chaque halte, le ministre interroge les élèves présents : "Pourquoi avoir choisi cette école et pour quoi faire ?" Qu'ils

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdos des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

SERVICE JURIDIQUE

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

VIDÉO

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 0750 - 3717

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

e par Frédéric Lefebvre, réagit aux attaques politiques contre

tendances de prendre conscience que la restauration est le 1^{er} secteur créateur d'emplois dans ce pays avec 30 000 emplois nets créés en 2010. Les conditions de travail ont changé et c'est pour cette raison que ce secteur attire et fidélise les jeunes et les moins jeunes", précise le président du Synhorcat, qui ajoute : "Une mutuelle est mise en place pour tous les salariés et nous sommes la seule branche professionnelle dans ce cas. Quand on sait ce que représentent les frais de santé pour les Français, c'est un point fondamental." La Fagih, elle, déplore la position dogmatique du PS et rappelle que la profession a respecté les engagements du contrat d'avenir, non seulement en termes de baisse des prix, dont l'évolution est inférieure dans le secteur à celle de l'indice général des prix. Sans oublier le volet social qui représente la plus importante contrepartie de la profession envers les salariés, avec l'instauration d'une prime TVA pouvant atteindre 500 € par an, la mise en place d'une mutuelle frais de santé bénéficiant à tous les salariés du secteur et l'accès à dix jours fériés légaux en plus du 1^{er} mai, dont six garantis. Selon la Fagih, la remise en cause de la

baisse de la TVA constituerait un coup de poignard dans le dos pour le secteur des CHR qui se trouverait brutalement stoppé dans cet élan progressiste. Ce qui mettrait en cause la pérennité de ces entreprises, et même leur survie. Dans un courrier adressé à l'ensemble de leurs adhérents, **Roland Hégu**y et **Hervé Becam**, respectivement président et vice-président de l'Umih, rappellent que la principale organisation du secteur est et reste mobilisée. Mais surtout qu'elle se bat pour que cette mesure soit enfin reconnue à sa juste valeur et que les efforts qui ont été consentis "par vous tous et nous tous, soient mis en évidence. Nous avons créé plus de 30 000 emplois et en avons sauvé 30 000 autres, nous avons développé nos établissements, nous avons amélioré les conditions d'emploi de nos employés en revalorisant de 5 % la grille salariale et en offrant l'accès à une mutuelle, nous faisons vivre nos territoires. Soyons fiers de cela et continuons de le faire savoir. Nous savons tous que l'harmonisation du taux de TVA a été salubre pour notre secteur, qui représente 7 % du PIB français".

Pour l'Umih, c'est un combat qui doit continuer de mobiliser toute la profession et qui nécessite de faire front avec les autres organisations professionnelles. Mercredi 6 avril, lors de la réunion de travail relative à l'avenant au contrat d'avenir qui doit être signé le 28 avril prochain, **Frédéric Lefebvre** a assuré les organisations professionnelles de la volonté du Gouvernement de ne pas remettre en cause le taux de la TVA dans la restauration, au vu des résultats économiques et sociaux favorables depuis sa mise en œuvre. Le secrétaire d'État au Tourisme n'a d'ailleurs pas hésité à qualifier d'irresponsable la remise en cause par le Parti socialiste du taux réduit de TVA dans la restauration. Il précise : "Cette mesure de justice a permis de limiter les défaillances d'entreprises, en particulier pendant la crise (- 17,6 %) et de créer plus de 30 000 emplois. Son abandon conduirait à de fortes destructions d'emplois, à des faillites d'entreprises, et une remise en cause des avancées de protection sociale et de rémunération obtenues par les salariés du secteur à l'occasion de la baisse de la TVA." **Pascal Carillet**

LA MAIN", ESTIME LA MINISTRE

l'Apprentissage par Nadine Morano



De g. à d. : **Patrick Sciard**, président du groupe Lenôtre, **Robert Mahler**, ancien président d'Alstom, **Franck Provost**, p.d.-g. de Provaillance, **Nadine Morano**, ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle, **Gérard Dorey**, directeur de Carrefour proximité, et **Michel Roth**, chef des cuisines du Ritz.

guidée par le cerveau", lâche-t-elle.

"Donner envie"

À ses côtés dans cette croisade nécessaire, des chefs d'entreprises et meneurs d'hommes qui ont fait

trouvent un emploi au terme de leur formation. Malheureusement, le cursus ne bénéficie pas, auprès du grand public, de l'image qu'il mérite. Pour la ministre, une "révolution culturelle" s'impose. "Nous devons valoriser l'image de l'apprentissage. En France, on méprise l'intelligence de la main. On a trop souvent l'impression que la main n'est pas

leurs preuves. Parmi eux, **Michel Roth**, chef des cuisines du Ritz (Paris, 1^{er}), qui insiste sur l'importance du maître d'apprentissage. "Il faut aussi donner envie. Nous sommes dans la transmission d'un savoir-faire. Et si les parents sont davantage réceptifs, un bon accompagnement est es-

sentiel", souligne le MOF et triple étoilé *Michelin*. Même sentiment chez **Patrick Sciard**, président du groupe Lenôtre, qui rappelle que **Gaston Lenôtre** a été l'un des pionniers de l'apprentissage : "Nous avons actuellement 80 apprentis, et nous avons mis en place un principe de coaching. L'accueil des apprentis conditionne une bonne partie de leur réussite", confirme-t-il. Leur mission au sein du club : nourrir et animer un débat d'idées à partir de leur expérience professionnelle, incontestablement riche. Mais aussi aider à la mise en place d'un réseau social des apprentis destiné à donner de la visibilité aux projets des jeunes ou encore participer aux événements et forums dédiés à l'apprentissage. "Il n'y a pas d'emploi durable sans formation adaptée, ni de formation efficace sans perspective d'insertion dans l'emploi", a conclu la ministre, sous les applaudissements d'une salle convaincue. Des jeunes apprentis et leurs professeurs avaient été invités. Pas un siège de libre dans les gradins et autant de témoignages positifs en faveur de cette voie estimée de longue date par la restauration comme la "voie royale". **Sylvie Soubes**

LE

filère d'excellence dans un secteur pourvoyeur d'emplois"

ait du marathon. Pourtant, le ministre de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et de la Vie associative, a pris le temps d'interroger les élèves croisés s motivations et leurs projets.

soient encore en atelier ou déjà sortis de cours, les élèves se prêtent poliment à ce jeu de questions-réponses. Heureux d'être là, et même ravis pour certains qui se sont battus afin d'intégrer le lycée après une filière classique, à l'instar de **Romain Lascarides**, rentré en classe de mise à niveau après un bac STG.

"Arriver à un système d'orientation réversible"

"Depuis la seconde, je voulais faire ce métier !" raconte le jeune cuisinier aujourd'hui en BTS. À raison de 30 places pour 570 demandes, intégrer la classe de mise à niveau est effectivement difficile. Même parcours pour **Anaëlle Rigard**, qui accepte d'effectuer devant le ministre l'évaluation du steak au poivre demandé par **Maurice Beaupoil**, son professeur... Cette visite au pas de course s'est terminée par une rencontre avec six élèves dans les salons de l'Hôtel Lesdiguières. Un face-à-face convivial pendant lequel Luc Chatel a pris le temps d'interroger un par un **Alice**, **Solène**, **Audrey**, **Jérémy**, **Lucie** et **Déjy**. Toujours sur leur parcours, leur projet, voire leurs doléances...



Luc Chatel s'est arrêté dans les cuisines de l'hôtel d'application Lesdiguières.

"J'ai dû refaire une deuxième année de BEP lorsque j'ai voulu bifurquer sur le lycée pour faire une 1^{re} année de bac

pro à l'issue d'une première S. Je suis arrivée un an trop tôt. Maintenant, ce ne serait plus nécessaire", explique **Audrey Poliquen**. "Des passerelles se sont effectivement mises en place depuis", acquiesce Patrice Broussou. Luc Chatel s'en félicite : "Pendant longtemps, les jeunes devaient décider de leur avenir à 14 ans. Mais, à 14 ans, on est encore bien loin du monde de l'entreprise ! Il est important d'arriver à un système d'orientation réversible. On a le droit de se tromper et de se réorienter grâce à des passerelles. Je ne veux pas que les jeunes aient à subir une orientation." Alice, Solène, Audrey, Jérémy, Lucie et Déjy sont, eux, sûrs de leur choix. Déjà un stage chez **Régis Marcon** pour **Déjy Damme**, un projet d'hôtel pour **Jérémy Costet**... "Vous êtes dans un métier où il y a beaucoup de demande. Mais de la demande qualifiée. Je vous alerte là-dessus, car il apparaît que si l'on sort de l'Éducation nationale sans diplôme - et ce quel que soit le niveau -, on a trois fois plus de chance d'être ensuite au chômage ! Je n'aurais donc qu'un mot pour conclure : allez-y à fond !", leur conseille Luc Chatel avant de s'éclipser. **Nathalie Ruffier**

LE TROPHÉE DES APPRENTIS REVIENT À ELISE WANG

Thibaut Ruggeri couronné Chef en or 2011

Paris (XVII^e) Le concours TransGourmet continue sa montée en puissance. Pour sa cinquième édition, toujours deux challenges : l'un s'adresse aux chefs, le second aux apprentis. Les épreuves de la finale ont eu lieu le 4 avril dans les locaux du CFA Médéric et les résultats ont été dévoilés en soirée dans les salons du Pavillon Ledoyen.

Chefs en or, c'est "trois mois de préparation pour un jour de concours", résume **Mathieu Menguy** (CFA de Brest/Hôtel de Carentec 29), qui décroche la médaille de bronze dans la catégorie apprentis. Cette année, les candidats en alternance ont planché sur le merlan, l'avocat et le pamplemousse. Le président du jury, **Christian Le Squer**, rappelle que le poisson choisi présente une chair délicate et il estime que le plat doit s'inscrire dans la "fraîcheur et la gaieté". Les prétendants sont dans l'esprit. Sur la seconde marche, **Mathieu Beaupied** a proposé une Ballotine de merlan parfumé à l'aneth, chaud-froid d'avocat, confit et sorbet de pamplemousse, beurre de carotte.

Sur la première marche du podium, **Elise Wang**, la seule jeune femme en lice, s'est montrée très audacieuse avec un Merlan en croûte de pain de mie, avocat, pamplemousse sur lit d'épinards. Lors de l'épreuve, celle-ci a été déçue : dans le pa-



Elise Wang, la seule jeune femme en finale remporte le challenge des apprentis.



À gauche, **Christian Le Squer** et au centre **Thibaut Ruggeri** qui explose de joie, son trophée en or dans la main.



Michel Roth et **Jean-Christophe Adouritz**, président du directoire de TransGourmet France, lors de l'annonce des résultats. L'ambiance est à la fois chargée d'émotion et conviviale.

nier, le pamplemousse était jaune et non rose comme elle le souhaitait. Pour elle, tout était fichu devant ce constat car notre élève de l'école Grégoire Ferrandi à Paris (VI^e), en apprentissage à l'Hôtel de Paris, pousse la perfection dans l'harmonie des

couleurs... "Je ne suis pas satisfaite du dressage", lâche-t-elle. Il n'empêche, son investissement et sa prise de risque ont séduit.

"Il sait où il veut aller"

Le challenge des chefs portait, quant à lui, sur le lapin, la grenouille et la pastèque. "Des chairs légères à révéler", commente **Michel Roth**, président de l'épreuve des



Thibaut Ruggeri, chef chez Lenôtre à Plaisir dans les Yvelines, entre dans le cercle des Chefs en or.

chefs. Là encore, 8 postulants retenus. Et trois places à conquérir. **Thibaut Ruggeri**, chef chez Lenôtre à Plaisir (78), est impressionnant de précision, de plénitude... "Il sait où il veut aller et comment y parvenir", commente un proche. Son plat, Le Lapin, râble gremolata, carré sauté et caillette épicée, la grenouille en croustilles, la pastèque en pickles et cookies d'Espelette, allie un long et minutieux travail préparatoire à un mariage de produits étonnant dans leurs textures et saveurs. L'or lui revient de droit. À ses côtés, **Jean-Christophe Gille** de l'Hôtel de la Cité à Carcassonne (11), suivi de **Yohan Lastre** de La Tour d'Argent à Paris. Chefs en Or 2011 ? Une cuvée qui restera dans les mémoires.

Sylvie Soubes



Jean-Christophe Adouritz, président de TransGourmet France, **Didier Chenet**, président du Synhorcat et du CFA Médéric et le directeur du CFA, **Richard Alexandre**, dans lequel se sont déroulées les épreuves de la finale 2011.

EN BREF

Un GaultMillau d'Or à Sébastien Mahuet

Nice (06) La Réserve de Nice est l'adresse de charme près du port et l'une des bonnes tables de la Côte d'Azur avec la gastronomie plein sud de **Sébastien Mahuet**, que vient de récompenser un GaultMillau d'Or remis par **Patricia Alexandre**, directrice de la rédaction de GaultMillau, dans le cadre de La Réserve puis au lycée hôtelier Paul Augier. Ancien notamment de **Jacques Chibois**, de **Jean-Marc Delacourt** à La Chèvre d'or et du Métropole à Monaco, second aux côtés de **Jouni Tormanen** dans la "première époque" de l'établissement, cet Angevin de 31 ans, entouré de **Joseph Slonina** et **Maxime Bresse** à la direction de l'établissement, réussit une belle cuisine méditerranéenne. "Je vais vers toujours plus de simplicité et je privilégie le terroir et ses meilleurs produits, à la carte comme sur notre menu de midi à 30 €", dit Sébastien Mahuet.

Jacques Gantié



Sébastien Mahuet et **Patricia Alexandre** entourés de **Joseph Slonina** et **Maxime Bresse**.

"NOUS SOMMES CONSTAMMENT SOLlicitÉS PAR LES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES"

Les hôtels France Patrimoine, les 'paradores' à la française

Les établissements appartenant au groupe France Patrimoine sont situés dans des demeures historiques, classés la plupart du temps en 3 ou 4 étoiles et bénéficient de l'activité culturelle d'un site historique. En 2009, France Patrimoine a été rachetée par Olivier Gourio, qui en est devenu le président-directeur général.

Les établissements appartenant à Hôtels France Patrimoine sont gérés avec un bail commercial identique à celui d'hôtels traditionnels. Mais en tant que demeures historiques, ils restent la propriété d'une collectivité territoriale. Un montage sophistiqué a été réalisé pour la mise en exploitation du site en hôtel, entre la collectivité locale, une société civile immobilière collectrice de fonds rassemblant des petits actionnaires qui a permis de réaliser les travaux de rénovation, et enfin la société d'exploitation, France Patrimoine, qui gère l'ensemble. Ce partenariat public-privé - qui fait appel aux contribuables locaux - constitue pour les financeurs un placement intéressant : défiscalisé, il valorise le patrimoine de leur région. Pour les collectivités locales, le montage permet, avec des baux emphytéotiques - de 30 à 75 ans - à loyers plafonnés, de confier leur gestion à une société privée qui mettra les hôtels en conformité avec la réglementation. Pour France Patrimoine enfin, c'est une occasion unique de gérer un bien historique et un bâtiment de légende. France Patrimoine gère 5 établissements, la plupart avec restaurant, salles de séminaires et spa.

"Nous avons revu notre business model"

Après une première année à la tête du réseau, **Olivier Gourio**, hôtelier de formation, s'est astreint à peaufiner le produit, inspiré du modèle des 'paradores', ce concept espagnol d'hôtels de luxe sis dans des bâtiments historiques lancé au début du XX^e siècle de l'autre côté des Pyrénées : "Nous avons revu notre business model. Pour donner une cohérence à tous les établissements, nous avons mandaté une décoratrice d'intérieur pour nous faire des propositions, déclare le p.-d.g. Nous voulons rester dans la catégorie milieu de



Une chambre du château fort de Sedan.

gamme, avec un prix moyen compris entre 90 et 120 € la chambre." Olivier Gourio souhaite également revoir le positionnement de la restauration. "Nous voulons à chaque fois proposer de très bonnes tables, reconnues localement." Au château fort de Sedan, un jeune chef, en cours de recrutement, devrait élever très vite le niveau, ce qui est déjà le cas à l'Abbaye école de Sorèze (81). Enfin, coté commercialisation, les nouveaux 'paradores' français vont ajouter aux canaux de distribution commerciale classique celui des comités départementaux de tourisme.

"Nous sommes constamment sollicités par les collectivités territoriales pour de nouveaux projets. Nous envisageons de créer un spa dans le donjon du château de Sedan", souligne Olivier Gourio. France Patrimoine espère atteindre 10 établissements en management d'ici 2015 et 20 dans les dix ans qui viennent. Évelyne de Bast

L'OCCASION POUR LA PROFESSION DE RENDRE HOMMAGE À PIERRE TROIGROS

Dîner des 60 chefs à Versailles pour les Relais & Châteaux

Mercredi 6 avril, 650 convives ont participé dans la galerie des Batailles du château au repas organisé par les associations Relais & Châteaux et Grandes Tables du monde pour soutenir la création de la future cité de la gastronomie.



60 chefs pour soutenir la création de la cité de la gastronomie.

Jaume Tàpies, pour les Relais & Châteaux, et **Marc Haeberlin**, pour les Grandes Tables du monde, ont réussi leur pari : organiser dans le château de Versailles, sous le haut patronage du président de la République, un dîner à l'affiche sans précédent, dont les bénéfices seront reversés à la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA), présidée par **Jean-Robert Pitte**, pour la création de la Cité de la gastronomie. Une autre cause a interpellé les professionnels : le Japon, qui recevra une partie des bénéfices "à la demande des grands chefs qui ont réalisé ce dîner, pour aider modestement nos amis japonais qui souffrent dans la terrible épreuve qu'ils vivent en ce moment", a annoncé Jaume Tàpies.

48 plats différents

Pour les clients, l'arrivée majestueuse par la cour pavée du château de Versailles et la traversée des appartements royaux pour atteindre la galerie des Batailles, où se déroulait le dîner des chefs, c'était déjà exceptionnel. Pour les chefs, dresser les assiettes dans un immense couloir du château (entre colonnes et statues) fut également du jamais vu. Le tout dans une ambiance studieuse et bon enfant, chacun à son ouvrage. Priorité à l'envoi des plats. On se concentre sur ses assiettes, mais on file aussi donner un coup de main à celui qui a pris du retard. Concentrés mais dans la bonne humeur. Le timing est rigoureux avec les horaires d'envoi et ceux où il faut se rendre en salle, car les clients, à 890 € le menu, veulent légitimement voir les chefs. Oui, ils sont bien là. Oui, ils ont travaillé dans ce long couloir. La veille déjà, ils se sont tous rendus chez Potel & Chabot afin de peaufiner les derniers détails avec **Jean-Pierre Biffi**, grand maître de la logistique de l'événement. Le traiteur haut de gamme Potel & Chabot a



Marc Haeberlin, Jaume Tàpies, Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État chargé du Commerce, des Petites et Moyennes entreprises et du Tourisme, et Patrick Henriroux.

recupéré toutes les recettes, réalisé les achats des produits, cuisiné... Le jour J, sur place, pas de cuisine : on remet à température et on dresse. Les équipes de Jean-Pierre Biffi travaillent avec les chefs pour assurer la prestation. Et quelle prestation ! 48 plats différents : 16 entrées froides (à base de Saint-Jacques ou homard), 16 entrées chaudes (bar de ligne ou morilles) préparées au guéridon et 16 plats (canard de Châlons ou agneau de l'Aveyron) découpés en salle. Les desserts étaient en partie produits par les chefs, complétés par les paris-brest et autres spécialités de la Pâtisserie des rêves de **Philippe Conticini**.

Au total, 120 personnes œuvraient en 'cuisine' et autant en salle pour assurer ce dîner monumental. Les caméras de France 2, de TF1 et de deux télévisions japonaises ont immortalisé l'événement, y compris en coulisses. Un dîner où l'on n'a pas oublié de rendre hommage au chef espagnol 3 étoiles **Santi Santamaria**, membre des Relais & Châteaux, disparu brutalement en février dernier. Un autre hommage, surprise cette fois, a été réservé par tous les intervenants du dîner à **Pierre Troisgros**. Une superbe ovation à l'image de cette soirée qui fut des plus conviviales.

Nadine Lemoine



Hommage à Pierre Troisgros (ici au centre), de la part de l'ensemble des participants.



Marc Haeberlin, Patrick Henriroux, Pierre Troisgros et Jaume Tàpies.

Les chefs

Jean-Christophe Ansanay-Alex, Restaurant Auberge de l'Île, France ;
Christophe Bacquié, Hôtel du Castellet, France ;
Pierre Basso-Moro, Château de Germigney, France ;
Patrick Bertron, Le Relais Bernard Loiseau, France ;
Éric Briffard, Georges V, France ;
Jonathan Cartwright, The White Barn Inn and Spa, États-Unis ;
Jacques Chibois, Bastide Saint-Antoine, France ;
Didier Clément, Grand Hôtel du Lion d'Or, France ;
Philippe Colinet et **Yoshihiko Miura**, Auberge des Templiers, France ;
Jean Coussau, Relais de la Poste, France ;
Hélène Darroze, Restaurant Hélène Darroze, France ;
Alain Dutournier, Restaurant Carré des Feuillants, France ;
Philippe Etchebest, Hostellerie de Plaisance, France ;
Annie Féolde, Restaurant Enoteca Pinchiorri, Italie ;
Yannick Franques, Château Saint-Martin & Spa, France ;
Philippe Gauvreau, Le Pavillon de la Rotonde & Spa, France ;
Rémy Giraud, Domaine des Hauts de Loire, France ;
Marc Haeberlin, L'Auberge de l'Île, France ;
Per Hallundbaek, Falsled Kro, Danemark ;
Patrick Henriroux, La Pyramide, France ;
Daniel Humm, Eleven Madison Park, États-Unis ;
Jean-Pierre Jacob, Ombremont, France ;
Patrick Jeffroy, Restaurant Patrick Jeffroy, France ;
Jean-Georges Klein, L'Arnsbourg - Hotel K, France ;
Johann Lafer et **Martin Steiner**, Johann Lafer's Stromburg, Allemagne ;
Cyril Leclerc, Château d'Adoménil, France ;
Jean-Michel Lorain, La Côte Saint Jacques & Spa, France ;
Edouard Loubet, Bastide de Capelongue, France ;
Régis et **Jacques Marcon**, Hôtel et Restaurant Régis et Jacques Marcon, France ;
Guy Martin, Le Grand Vefour, France ;
Marc Meneau, L'Espérance, France ;
Marc Meurin, Le Château de Beaulieu, France ;
Kiyomi Mikuni, Restaurant Hôtel de Mikuni, Japon ;
Philippe Mille, Les Crayères, France ;
Christophe Moret, Restaurant Lasserre, France ;
Toni Mörwald, Mörwald "Kloster Und", Autriche ;
Pierre Orsi, Restaurant Pierre Orsi, France ;
Alain Pégouret, Restaurant Laurent, France ;
Michel Portos, Le Saint-James, France ;
Jacques et **Laurent Pourcel**, Le Jardin des Sens, France ;
Éric Pras, Maison Lameloise, France ;
Jean-Luc Rocha, Château Cordeillan-Bages, France ;
Michel Rostang, Michel Rostang Restaurant, France ;
Emmanuel Stroobant, Saint Pierre, République de Singapour ;
Gilles Tournadre, Restaurant Gill, France ;
Michel Troisgros, Maison Troisgros, France ;
Jean-Pierre Vigato, Restaurant Apicius, France ;
Hiroshi Yamaguchi, Kobe Kitano Hotel, Japon ;

Dîner orchestré par Potel & Chabot
Chef des Cuisines : Jean-Pierre Biffi
 Avec la participation de **Bernard Vaussion** et **Guillaume Gomez**, des cuisines de la présidence de la République.



LA BOURSE

B. Loiseau	- 6,61 %	↘
Groupe Flo	+ 4,36 %	↗
Sodexo	+ 2,01 %	↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 28-03 ET
LE 11-04-11

"GASTRONOMIE, PATRIMOINE HISTORIQUE ET INTÉRÊT TOURISTIQUE"

L'Esquisse, bien plus qu'une ébauche

Provins (77) L'ouverture du restaurant gastronomique de l'hostellerie Aux Vieux Remparts, membre des Relais du silence, le 7 avril dernier, a eu lieu en présence du secrétaire d'État au Tourisme, et de Christian Jacob, député-maire de Provins.

Classée au Patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2001, l'ancienne capitale des comtes de Champagne est l'une des cités médiévales les mieux préservées de France. Accueilli par **Christian Jacob**, député-maire de Provins, **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, a visité la ville avant de se rendre à 17 heures à l'hostellerie Aux Vieux Remparts. Situé au cœur de la cité médiévale, cet établissement membre des Relais du silence depuis 1989 n'a cessé de se développer sous l'impulsion de ses propriétaires **Cécile** et **Xavier Roy**. Présents avec deux offres de restauration - Le Petit Écu, un restaurant traditionnel de 90 places assises, et Aux Vieux Remparts, un établissement semi-gastronomique de 80 places, le couple a décidé d'ajouter une nouvelle corde à son arc avec cette troisième enseigne. "L'Unesco vient de classer la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'humanité. Il faut savoir la valoriser, c'est ce qu'ont bien compris Cécile

et Xavier Roy. De plus, l'hôtel Aux Vieux Remparts allie gastronomie, patrimoine historique et intérêt touristique", estime Frédéric Lefebvre, qui rappelle que la gastronomie est un objectif de séjour en France pour un tiers des touristes étrangers.

L'esprit d'entreprise

Pouvant accueillir 35 personnes (25 couverts à l'intérieur et 10 en terrasse), l'Esquisse a ouvert ses portes le 7 avril dernier. Décoré dans des tons parme et platine, l'établissement propose une cuisine gastronomique axée sur les produits du terroir, qui lui a valu de recevoir le label Table gourmande des Relais du silence. Le secrétaire d'État au Tourisme a encouragé le chef **Lionel Seret** (32 ans) dans ce nouveau challenge. Il a également vanté l'esprit d'entreprise des propriétaires, qui développent de nouveaux services en phase avec les attentes des consommateurs.

L'équipe de l'hostellerie comprend désormais 45 personnes. "La cuisine de l'hostellerie a doublé en surface



De g. à d. : **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, **Christian Jacob**, député maire de Provins, **Xavier Roy** et **Cécile Roy**, propriétaires de l'hostellerie Aux Vieux Remparts, **Lionel Seret**, chef de l'Esquisse.

avec un investissement important en matériel qui permettra de concentrer deux offres de restauration - l'Esquisse et les Vieux Remparts - en une seule cuisine, tout en gardant les deux chemins d'envoi pour chaque type de restauration", précise Xavier Roy. Devant près de 250 convives - habitués, habitants et élus... -, Frédéric Lefebvre et **Stéphane Barrand**, directeur de la chaîne des

Relais du silence, ont souligné l'importance d'optimiser les structures pour apporter le meilleur service au client. En concluant sur "tous [leurs] vœux de succès". **Hélène Binet**

HOSTELLERIE AUX VIEUX REMPARTS
3 RUE COUVERTE
77160 PROVINS
TÉL. : 01 64 08 94 00
WWW.AUXVIEUXREMPARTS.COM

DANS LES LOCAUX DU LYCÉE HÔTELIER ALEXANDRE DUMAS OÙ IL A ÉTÉ FORMÉ

Frédéric Lefèvre remporte le trophée Masse Alsace-Lorraine

Illkirch-Graffenstaden (67) Un parterre de toques étoilées a récompensé le jeune chef de la Carambole de Schiltigheim. Au terme de ce concours très disputé centré sur le foie gras, le vainqueur a déjà les yeux braqués sur la finale.

La relève est bien là. Le trophée Masse Alsace-Lorraine organisé au lycée hôtelier Alexandre Dumas - dont la directrice, **Colette Biéry**, va bientôt partir à la retraite -, l'a prouvé. Le thème choisi pour les plats chauds par le président du jury **Nicolas Stamm** (2 étoiles Michelin à La Fourchette des Ducs à Obernai, 67) en était une illustration parfaite : tradition et modernité. "On ne peut pas aller de l'avant en oubliant ses racines, c'est le message de ce thème", a martelé le chef obernois. Pour ce plat chaud, le gagnant a présenté une Escalope de foie gras poêlée, son millefeuille de légumes racines et ses arachides caramélisées, compression d'ananas et de mangue au gingembre. "Le thème était fort bien choisi, cela nous a obligés à chercher loin, note **Frédéric Lefèvre**, qui avoue s'être entraîné pour le concours "2, 3 séances". Du côté des amuse-bouches, le thème était libre. Frédéric Lefèvre a choisi Alsace-Japon pour ses 5 bouchées. Ses petites pièces se déclinaient ainsi : Espuma de vitelotte, foie gras cru mariné au porto et chips de vitelotte ; Compression de foie gras tiède à la poire et au vin chaud ; Raviole de foie gras et anguille fumée avec son consommé clair aux herbes ; Sablé à la gaude, escalope de foie gras poêlé et escargot en habit vert ; Magret de canard laqué et foie gras poêlé. Frédéric Lefèvre a aussi remporté le prix du meilleur accord mets-vin, organisé en collaboration avec le conseil interprofessionnel des vins d'Alsace (CIVA). "La difficulté du concours réside surtout dans le fait qu'il faut être complet. Les deux épreuves comptaient autant l'une que l'autre", a rappelé **Sabine Masse**. La victoire de Frédéric Lefèvre a réjoui l'équipe du lycée Alexandre Dumas et sa proviseur : le jeune homme y a en effet effectué la totalité de sa formation initiale, avant de passer par Julien à Fouday (67), La Pom-



Au premier plan, de g. à d. : **Emile Jung**, membre du jury, **Sébastien Buecher**, **Nicolas Stamm**, **Frédéric Lefèvre**, **Pavlo Demydyuk**, et **Frédéric Masse**. Au second plan, à g., **Thierry Schwartz**, membre du jury.

merai à Sélestat (67, une étoile Michelin à l'époque) et le Cerf à Marlenheim (67), avant l'ouverture de La Carambole en janvier 2009. Frédéric Lefèvre, à peine désigné, pense déjà à la finale nationale, programmée cet automne à la Fondation Paul Bocuse et qui sera présidée par **Anne-Sophie Pic**. "Il me faudrait un coach pour bien me préparer", pensait tout haut le vainqueur du jour. Plusieurs goûteurs se sont déjà proposés, dont son dauphin, **Sébastien Buecher** (Auberge du Frankembourg à La Vancelle, 67, 1 étoile Michelin). **Flora-Lyse Mbella**

WWW.TROPHEEMASSE.COM

Le Palmarès du trophée Masse Alsace-Lorraine :

- 1 : **Frédéric Lefèvre**, La Carambole à Schiltigheim, 67 ;
 - 2 : **Sébastien Buecher**, L'Auberge du Frankembourg à La Vancelle, 67 (1 étoile Michelin) ;
 - 3 : **Pavlo Demydyuk**, Auberge de la Ferme Hueb à Marckolsheim, 67 ;
 - 4 (ex-aequo) : **Luc Genin**, Marcotullio Traiteur, 54 ; **Cédric Capdet**, Hostellerie de l'Ami Fritz, 67 ; **Thomas Koehren**, Grand Hôtel et Spa, 88 ;
- Prix de l'accord mets-vin :**
Frédéric Lefèvre, La Carambole à Schiltigheim, 67.

ARTISANS-COMMERÇANTS

Prêt Express SOCAMA sans caution personnelle



Avec le Prêt Express, équipez votre entreprise sans engager votre patrimoine personnel.

Vous souhaitez moderniser votre entreprise, agrandir votre magasin ou acheter un véhicule ?
Financez vos projets avec le Prêt Express SOCAMA sans caution personnelle : un prêt garanti jusqu'à 30 000 €*.
Aucune caution personnelle n'est demandée. Toujours aux côtés des Professionnels, Banque Populaire vous accompagne dans tous vos projets d'investissements courants.

Venez parler de vos projets avec un conseiller en agence ou bien rendez-vous sur www.banquepopulaire.fr

* Sous réserve d'acceptation du dossier par la Banque et par la SOCAMA.



Pour ces opérations la SOCAMA bénéficie d'une garantie au titre du programme-cadre pour la compétitivité et l'innovation de la Communauté Européenne.



PLÉBISCITÉE PAR LES 100 'DÉGUSTANTS'

Stéphanie Le Quellec remporte Top Chef 2011

La sous-chef du Faventia, restaurant gastronomique du Four Seasons de Terre Blanche à Tourrette-Levens, dans le Var, vient de remporter la seconde édition de Top Chef, sur M6.

Stéphanie Le Quellec, sous-chef du restaurant 2 étoiles *Michelin* Faventia à Tourrette-Levens (83), remporte Top Chef 2011 par 76 votes contre 26 face à **Fanny Rey**, sous-chef de l'Oustau de Baumanière, autre établissement arborant 2 étoiles *Michelin*. **Pierre-Sang Boyer**, chef du restaurant L'Opéra de Lyon, prend la troisième place.

La finale s'est donc jouée entre les deux jeunes femmes. Elle consistait à présenter son menu à 105 personnes baptisées 'dégustants'. Chacun ayant une voix au moment du vote. Donc 105 assiettes à sortir avec sa brigade, dans les cuisines du Trianon Palace à Versailles (78). Le menu de Stéphanie : Cueillette d'asperges vertes et blanches, morilles, jambon cru et crème de mozzarella fumée ; en plat : Dos mariné de bar sauvage, fenouil cuit et cru, marmelade



Stéphanie Le Quellec, en compagnie des membres du jury. De g. à d. : **Christian Constant**, **Cyril Lignac**, **Jean-François Piège**, **Ghislaine Arabian** et **Thierry Marx**.

vage, garniture printanière, viennoise olive, tomate et citron, et pour finir, un dessert autour des fraises gari-guettes, meringue croquante et crumble noisettes.

Le jury, composé de **Ghislaine Arabian**, **Christian**

Constant, **Cyril Lignac**, **Thierry Marx** et **Jean-François Piège**, a voté à l'unanimité pour le menu de Fanny Rey. Mais les convives ont massivement donné leur voix à Stéphanie Le Quellec, qui repart avec un chèque de 100 000 €. *"Je remercie les 'dégustants' qui ont apprécié ma cuisine, le jury qui*

m'a piquée au vif et poussée à laisser ma créativité s'exprimer, et ma brigade qui s'est battue comme si c'était sa finale", a conclu le Top chef 2011. À 28 ans, cette maman de deux petits garçons souhaite ouvrir son restaurant avec son mari, également cuisinier. Le MOF est aussi dans ses objectifs.

Dès lundi soir dernier, elle était de retour en direct sur M6, pour Top Chef, le choc des champions. Stéphanie Le Quellec a affronté et battu le vainqueur de l'édition 2010 du concours télévisé, **Romain Tischenko**, actuellement en recherche du lieu de ses rêves pour ouvrir, lui aussi, son restaurant.

Une saison 3 pour Top Chef est plus que probable avec des scores d'audience très satisfaisants, entre 3,5 et 4,1 millions de téléspectateurs en prime-time pendant dix semaines. À vos marques pour les prochaines qualifications. **Nadine Lemoine**

LE CHEF PEUT ENFIN SE CONSACRER À LA CRÉATION

Dans les Landes... mais à Paris : comme son nom l'indique

Paris (V^e) Avec ses tapas inspirées et sa convivialité à faire pâlir certains bistrotts, le nouveau restaurant de Julien Duboué a déjà ses aficionados.

Julien Duboué ouvre, en septembre 2007, son premier restaurant à Paris dans le XV^e arrondissement. Accent landais qui chante et solide C.V. en poche (**Alain Dutournier**, **Philippe Legendre** au George V et **Daniel Boulud** à New York), le chef concède que les débuts furent périlleux. Si l'ouverture se fait grâce à l'aide financière d'amis du rugby et de ses parents, l'équipe de 5 personnes ne suffit pas à mettre en place la cuisine qu'il souhaite faire partager (créativité et Sud-Ouest revisité). Et comme les journalistes se précipitent dès l'ouverture et que l'enjeu financier est là, Julien Duboué assure 80 couverts par jour avec une cuisine parfois un peu éloignée de ses envies : des plats simples et économiques comme un bœuf bourguignon ou une blanquette. Au bout de quelques mois, la trésorerie se fait plus confortable, le chef peut enfin se consacrer à la création. La clientèle répond présent, il lui vient alors l'idée d'une grande table d'hôte où les clients pourraient boire un verre et grignoter quelques tapas en attendant de s'installer. Observant le succès des tapas, le chef décide d'ouvrir un deuxième lieu plus festif, plus jeune, et doté d'une grande terrasse.



Julien Duboué à gauche, son équipe en salle et son chef cuisinier.

"C'est magique"

Le 12 janvier 2011, après dix jours de travaux exécutés par le chef et ses amis landais, Dans les Landes... Mais à Paris ouvre rue Monge dans le V^e établissement. Des piments d'Espelette et des charcuteries suspendus, du sport diffusé sur l'écran de télévision, deux immenses tables hautes que des groupes peuvent réserver ou les clients se partager et une belle terrasse de 50 places chauffée l'hiver, l'ambiance gasconne attire les foules depuis l'ouverture.

Son équipe ? *"C'est magique"*, résume Julien Duboué. Il n'hésite pas à la faire participer avec lui aux fêtes de Dax (40) et Bayonne (64) et ce depuis qu'il a ouvert Afaria (d'anciens employés sont d'ailleurs revenus pour l'ouverture de Dans les Landes... mais à Paris). Grâce aux liens tissés depuis ses débuts, ce chef d'entreprise a su créer un réseau de gens qui montrent beaucoup de plaisir à travailler à ses côtés. Accent landais ou basque en plus.

Côté cuisine, la longue ardoise de tapas s'articule autour de produits du Sud-Ouest et montre la disposition du chef à créer autour de ces saveurs typées. Couteaux et moules à la basquaise, Chipirons frits au piment doux, Panisse au chorizo et au romarin... Ces tapas, qu'on partage à table avec les doigts, sont à la fois simples et sophistiqués. La Parillada, le plat qu'il a exécuté en direct sur la scène du dernier Omnivore Food Festival à Deauville a d'ailleurs remporté le prix du Plat créatif. **Caroline Mignot**

DANS LES LANDES... MAIS À PARIS

119 RUE MONGE • 75005 PARIS
TÉL. : 01 45 87 06 00

POUR LA 4^E ÉDITION DE LA 'FLAMMÉE DES CHEFS'

La flamme de Marc Haeberlin

Illhaeusern (67) Le chef de l'Auberge de l'Ill s'est prêté, le temps d'une soirée, au jeu de la confection de tartes flambées, ou flammenkueche, au Flamme&Co de ses voisins, les frères Nasti. Au menu, une déclinaison de certains des plats-signatures de l'auberge.

Comme avant lui **Eric Girardin**, **Bernard Leray**, (Chacun 1 étoile *Michelin* respectivement à Strasbourg et à Wihr-au-Val) et le Lorrain **Jean-Georges Klein** (3 étoiles à l'Arnsbourg, Baerenthal, 57), **Marc Haeberlin**, le chef de la mythique Auberge de l'Ill à Illhaeusern en Alsace (3 étoiles *Michelin* depuis quarante trois ans), a lui aussi tâté du feu de bois lors de la 4^e édition de l'opération 'Flammée des chefs' organisée au Flamme&Co des frères **Nasti**.

Le principe reste le même : un menu à cinq tartes flambées et non flambées (c'est la dénomination en vigueur dans les 2 enseignes Flamme&Co de Strasbourg et Kayersberg), dont 4 inédites et souvent adaptées des plats-signatures du chef invité. Cette formule reste à la carte pendant trois semaines après le passage du chef invité et est proposée à 28 €.



Olivier Nasti et Marc Haeberlin devant le four à bois du Flamme&Co.

À l'instar de ses confrères, Marc Haeberlin a trouvé l'opération très ludique et n'a pas rencontré de souci particulier pour l'adaptation à la cuisson extrêmement courte

exigée par le four à bois de l'enseigne créée par Olivier et Emmanuel Nasti, respectivement chef et sommelier du Chambard (1 étoile *Michelin*) situé juste en face. Au menu, après la tarte traditionnelle qui inaugure la série : Flammée à la sardine, tomate et basilic ; Quenelle de sandre aux crevettes en tarte flammée ; Tarte flammée au tendron de veau et polenta blanche ; et, en dessert, une Flammée à la pêche, crème pâtissière et glace au yaourt de brebis. **Flora-Lyse Mbella-Ntoné**

FLAMME&CO

4 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
68240 KAYSERSBERG
TÉL. : 03 89 47 16 16
[HTTP://FLAMMEANDCO.FR](http://flammeandco.fr)

“LE POTENTIEL DE CROISSANCE ÉTAIT LÀ”

Le Carré noir à la conquête d'un quartier

Boulogne (92) C'est en référence aux assiettes qu'elle a fait faire sur mesure pour ses cafés gourmands que Charlotte Laroche, jeune chef de 28 ans, a choisi d'appeler son premier établissement Le Carré noir. Pourtant, rien ne prédestinait la jeune femme à devenir chef.

Charlotte Laroche a découvert le métier de cuisinier après avoir étudié le droit pendant quatre ans. C'est en poursuivant une formation à l'école Grégoire Ferrandi qu'elle envisage d'ouvrir son propre restaurant. À la suite d'un stage dans l'établissement Carte blanche (Paris, IX^e), Charlotte y reste finalement deux ans, avant de s'essayer à la cuisine gastronomique Chez Jean, dans le IX^e arrondissement à Paris. Cette expérience ne fut pas concluante : “Je préfère une cuisine moins contraignante que la gastronomie, avoue t-elle, j'aime laisser s'exprimer la liberté et la créativité dans mes plats.”

Une histoire de famille

Avec l'aide de sa famille, sa mère notamment, et d'un ami, professionnel des métiers de bouches, Charlotte part en quête d'un établissement. : “Pendant un an, nous avons effectué une étude de marché sur le lieu que nous avons repéré. Il n'y avait pas beaucoup de commerces dans le quartier,

en revanche il y avait beaucoup d'entreprises, et une clinique. Le potentiel de croissance était donc là. Nous avons finalisé le projet à trois : ma mère, **Samuel Adranyi** - qui s'occupe de la salle - et moi-même. Aujourd'hui, le restaurant affiche complet tous les midis, depuis septembre 2010. Nous servons environ 50 couverts par jour. À l'époque, nous partions de loin, car nous avons ouvert en septembre 2008, au moment de la crise, il était donc difficile de connaître une période plus morose pour une ouverture. L'avenir ne pouvait donc être qu'à la croissance.” Ce judicieux calcul semble aujourd'hui afficher un résultat à la hauteur des espérances de la jeune chef.

Une épicerie à l'image du restaurant

Le Carré noir n'est pas uniquement un restaurant, c'est aussi une épicerie fine tenue par la mère de Charlotte Laroche, ancienne décoratrice d'intérieur. L'entrée du restaurant est donc consacrée à l'épicerie, où les talents de décoratrice de la



Charlotte Laroche, chef du Carré Noir : “Nous mettons en vente des produits reflétant l'esprit du restaurant”.

mère de Charlotte s'expriment pleinement. Après avoir déjeuné, le client peut profiter de l'endroit pour acheter des produits introuvables en grande surface ou en épicerie traditionnelle. “Si c'est pour proposer la même chose que chez Auchan ou Franprix, l'épicerie n'aurait aucun intérêt, plaide l'ex-juriste. Nous mettons en vente des produits reflétant l'esprit du restaurant. La décoration est aussi le travail de mon beau-frère, c'est une affaire de famille de A à Z, plaisante la restauratrice, tout comme la cuisine, elle révèle la personnalité du restaurant, sa marque de fabrique. C'est la raison pour laquelle j'y attache

beaucoup d'importance.” Le cadre du restaurant est à la fois original, bigarrée, tout en étant élégant et de bon goût. Et tandis que sa mère et Samuel Adranyi sont en salle, Charlotte Laroche peut se consacrer pleinement à ses créations culinaires telles La Charlotte meringue à la rose et aux lichis et, par là-même, satisfaire les papilles de ses clients.

A. J. A.

LE CARRÉ NOIR
85 RUE DE SILLY
92100 BOULOGNE
TÉL. : 01 55 19 87 47

EN VALORISANT LES PRODUITS RÉGIONAUX

Complicité culinaire au Mas de Pierre

Saint-Paul de Vence (06) Auprès d'Emmanuel Lehrer, le chef étoilé Michel Rostang apporte ses conseils à ce Relais & Châteaux où est créé Le Bistrot.

Au Mas de Pierre, Relais & Châteaux dans la campagne de Saint-Paul de Vence (06), l'heure est à l'union gastronomique, sur le mode du ‘consulting culinaire’ avec **Michel Rostang**, 2 étoiles *Michelin* et ancien élève du lycée hôtelier de Nice. Il devient consultant de l'hôtel auprès d'**Emmanuel Lehrer**, chef depuis trois ans du restaurant La Table de Pierre, avec qui il a travaillé notamment dans le cadre du Méridien Étoile en 2003. L'objectif est d'harmoniser la table gastronomique actuelle, dont il a revisité la carte et la nouvelle formule du Bistrot, qui vient d'être aménagé dans cet hôtel 5 étoiles. Gnocchis et fricassée d'escargots, Sardines farcies de rillettes et crémeux de courgettes, Pagre aux olives de Ligurie, Épaule d'agneau confite aux citrons, Lapin façon porchetta illustrent ce nouvel esprit Sud. “Avec Emmanuel Lehrer, nous avons voulu apporter une ‘cuisine de famille’ aux saveurs provençales qui valorise les produits régionaux”, dit Michel Rostang. “J'ai souhaité que l'on fasse appel aux conseils de Michel Rostang car je connais sa créativité gastronomique mais aussi son expérience en matière de cuisine de proximité, avec ses Bistros d'à côté”, ajoute Emmanuel Lehrer. “Avec cette complicité, précise **Christian Baumgarten**, directeur du Mas de Pierre, nous espérons diversifier notre clientèle et faire apprécier une cuisine simple et authentique tout en découvrant le charme et la convivialité de notre hôtel.”

Installé dans l'ancien salon rôtisserie et, dès cet été, sur sa propre terrasse près de la piscine, Le Bistrot propose midi et soir trois formules à 28, 36 et 46 € et un brunch le dimanche (48 €). La Table de Pierre est ouverte le soir seulement avec un menu découverte à partir de 65 €. Une formule ‘Pâques en famille’ sera proposée pour le week-end du 23/24 avril (2 nuits avec déjeuner ou dîner au Bistrot, 325 €).

Jacques Gantié



Michel Rostang, Christian Baumgarten et Emmanuel Lehrer au Mas de Pierre à Saint Paul de Vence.



UNIS POUR LE MEILLEUR

ET POUR LE MEILLEUR
TransGourmet et Beauvallet
unis depuis longtemps

Pour des viandes d'une qualité sans égal

RCS Créteil 433 927 332

N°Azur 0 811 65 65 88
PREX APPEL LOCAL

TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

www.transgourmet.fr

LE MAS DE PIERRE

2320 ROUTE DES SERRES
06570 SAINT-PAUL DE VENCE
TÉL. : 04 93 59 00 10
WWW.LEMASDEPIERRE.COM

EN BREF

Le groupe Flam en ligne avec ses objectifs

L'année dernière, **Eric Senet** et **Franck Riehm**, fondateurs du groupe Flam's, promettaient l'ouverture d'une trentaine de restaurants Nooï (pâtes à emporter) et le développement en franchise de Wazawok (cuisine au wok). Objectifs atteints : 30 nouveaux restaurants Nooï ont été inaugurés en 2010 en France, deux ouvertures ont été réalisées hors Hexagone (New York et Belgique) et un nouveau point de vente est annoncé en mai à Barcelone, en Espagne. L'enseigne compte aujourd'hui 73 restaurants. En 2011, le groupe prévoit 30 nouvelles ouvertures en France et à l'étranger. 2010 a aussi marqué les vingt ans d'existence de Flam's avec son concept basé sur un produit alsacien phare : la flammekueche. Un 10^e restaurant Flam's a été ouvert, annonciateur d'un nouveau projet : le développement en zones rurales. Une nouvelle campagne de communication sera lancée cette année.

Quant à Wazawok, le leader du wok à emporter ouvert à la franchise depuis 2009, il a réalisé trois signatures lui permettant d'être présent au niveau national. Strasbourg (67), Boulazac (24), Mulhouse (68), et bientôt Tours (37). Pour 2011, le groupe ambitionne un total de 5 ouvertures.

McDonald's : 6^e du palmarès 2011 des entreprises où il fait bon travailler en France

Chaque année dans 45 pays, l'institut Great Place to Work® dresse le palmarès des entreprises où il fait bon travailler. Pour la 9^e édition française, le palmarès récompense 30 sociétés qui mettent en œuvre les meilleures pratiques pour permettre aux salariés de travailler dans un environnement idéal, basé sur la confiance. McDonald's France arrive en 6^e position, notamment grâce à son recours au certificat de qualification professionnelle (CQP). Son but est de valoriser les compétences acquises par les salariés du secteur par l'obtention d'une qualification reconnue. Il permet aux professionnels ayant intégré les structures McDonald's France sans aucun diplôme de valider toutes les compétences acquises depuis leur arrivée et déployées quotidiennement dans les restaurants. L'institut Great Place to Work® France a également décerné le prix spécial du recrutement à l'enseigne de restauration rapide. Il revient à McDonald's France en raison de ses actions en faveur de l'emploi des personnes handicapées.

LA RESTAURATION RAPIDE AU SERVICE DE LA PRODUCTION RESPONSABLE

Chipotle débarque en France

L'enseigne américaine de cuisine mexicaine Chipotle Mexican Grill, pionnière sur le segment de la restauration rapide décontractée ('fast casual') ouvrira son premier restaurant à Paris cet été.

Chipotle Mexican Grill poursuit sa ruée vers l'Est. Après l'ouverture d'un premier restaurant à Londres en 2010, l'enseigne installée à Denver dans le Colorado arrive sur le marché français. Le premier restaurant sera situé boulevard Montmartre dans le IX^e arrondissement parisien, suivi d'un second dans le quartier de la Défense. "Ce sont des quartiers idéaux avec une grande clientèle pour le déjeuner", explique **Steve Ells**, le charismatique fondateur de Chipotle.

La chaîne n'entend pas modifier son menu pour le marché français. "Quand nous nous sommes étendus à d'autres États des États-Unis, les gens nous disaient que ça ne marcherait jamais avec le même menu. Et ça a fonctionné", ajoute Steve Ells. Au menu, burrito (crêpes façon tortillas à la farine de blé, garnies de viande,



Chipotle Mexican Grill débarque en France.

de haricots, de fromage, d'épices, de poivrons, d'oignons...) ou bol de burrito ('burrito bowl') avec riz et bœuf braisé, tacos, salades. Le tout servi avec du soda à volonté dans des verres de 0,8 l. L'enseigne, créée en 1993, compte désormais plus de 1 080 restaurants aux États-Unis, à Toronto, au Canada, et à Londres. En

2006, McDonald's Corporation, alors actionnaire majoritaire, a revendu les parts de Chipotle qu'elle détenait depuis 1998. En 2010, Chipotle a réalisé 1,84 milliard de dollars de chiffre d'affaires. Pionnière sur le segment de la restauration rapide décontractée, Chipotle Mexican Grill sert des ingrédients issus de méthodes de production responsables, avec un ticket moyen bas (entre 8 et 10 dollars/5,5 et 7 euros) et le rythme du fast-food. La viande et les produits laitiers sont issus d'animaux élevés en plein air, de manière traditionnelle (de l'herbe pour les bovins, du grain pour les poulets...) et non industrielle. Chaque restaurant privilégie les produits locaux, cultivés à une centaine de kilomètres à la ronde. Le groupe entend aussi lancer une enseigne de restaurants asiatiques inspirée du même principe de 'cuisine avec intégrité.' **Laure Guibault**

"IL FAUT SANS CESSE ADAPTER LA DEMANDE AU FLUX DE PASSAGERS"**Eliance, présent sur tous les fronts à l'aéroport de Toulouse-Blagnac**

Blagnac (31) Avec un trafic de 6,4 millions de passagers par an, Toulouse arrive au 4^e rang des aéroports français. Servir des milliers de passagers, c'est le défi quotidien de la société Eliance (groupe Elior), qui détient la concession restauration de l'aéroport jusqu'en 2017.

Dès 5 heures du matin et jusqu'au dernier avion, dans nos 10 points de vente, nous tenons à offrir une qualité égale", explique **Daniel Rigoni**, le directeur d'Eliance Toulouse. Dans le laboratoire dont le groupe dispose en sous-sol de l'aéroport de Blagnac, 110 salariés préparent les salades, sandwiches, pâtisseries et autres plats à emporter. À l'extrémité inverse de l'aéroport, au dernier étage, avec vue panoramique sur les pistes, le restaurant Le 8^e Ciel est également géré par Eliance. C'est **Michel Sarra**n, le chef toulousain, qui en prépare la carte : "Nous avons tenu, au restaurant ou dans les points de vente, à nous appuyer sur des partenaires toulousains, des entités locales fortes. Le torréfacteur Bacquie est à nos côtés ainsi que le Stade toulousain. Ce dernier propose aux voyageurs un café multisports où sont retransmis tous les matches de rugby et d'autres événements sportifs."

Eliance développe en nom propre Taste'n Fly, Olive et Citron. Des franchisés comme Paul, Pomme de pain, Columbus café et la Boîte à Pizza viennent compléter cette offre.

Augmentation des ventes en zone réservée

"Nous travaillons beaucoup à partir des enquêtes liées au stress du passager. Les chiffres sont éloquentes : l'achat



Daniel Rigoni, responsable d'Eliance Toulouse.

spontané est plus important en salle d'embarquement. Plus d'une vente sur quatre se fait désormais en zone réservée. Nous devons repenser la restauration nomade. D'autres points de vente doivent ouvrir dans les semaines qui viennent dans le nouveau hall D de l'aéroport", commente Daniel Rigoni. S'enregistrer, passer les contrôles et... enfin pouvoir se détendre ! 40 % du trafic se fait sur la navette entre Toulouse et Paris, c'est une clientèle d'affaires, "plus exigeante,

relève Daniel Rigoni. Il faut sans cesse adapter la demande au flux de passagers. Nous n'avons aucune maîtrise sur le trafic. Il suffit d'un événement climatique ou politique pour que la donne soit totalement bouleversée".

L'aéroport de Toulouse-Blagnac prévoit une hausse du trafic de 3 % en 2011. Eliance compte aussi sur l'arrivée de compagnies low-cost comme Vueling pour attirer une nouvelle clientèle. **Doris Pradal**

"LE SECTEUR A BONNE RÉPUTATION"

L'hôtellerie, une valeur sûre

La quatrième conférence annuelle Natixis, Deloitte, Christie + Co et CMS Bureau Francis Lefebvre a réuni hôteliers, investisseurs, banquiers et brokers pour prendre le pouls du secteur, au sortir de la crise économique.

La reprise de l'activité dans l'hôtellerie dès 2010, après une année 2009 de crise, est un signe de bonne santé du secteur", se réjouit **André Juillard**, de Natixis, lors de la conférence annuelle organisée par Deloitte, Christie + Co, Natixis et le Bureau Francis Lefebvre. Cette reprise s'effectue dans un contexte économique mondial toujours convalescent et bien fragile. Sur le plan national, les échéances de 2011 et 2015 - nouvelles normes sécurité et accessibilité - et la mise en place de bonnes pratiques environnementales, représentent pour certains une

menace pour la survie de leur entreprise. D'après une étude récente du ministère du Tourisme 3 000 à 4 000 hôtels pourraient disparaître en 2015 (soit 30 000 emplois). D'après le cabinet d'experts Deloitte, même si l'hôtellerie a connu un regain de croissance en 2010, elle n'est pas encore revenue au niveau de l'année 2006.

Une capacité hors pair à rebondir

Pour André Juillard, l'hôtellerie est une valeur sûre : "Elle suit la hausse des

flux touristiques, en progression de + 3 à + 5 % chaque année depuis les années 1950, sauf en 2009, où l'on a enregistré un recul de 4 %, d'après l'Organisation mondiale du tourisme. D'ailleurs, bien que la totalité du secteur ne représente encore que 1 % de la capitalisation boursière mondiale, avec seulement 17 valeurs cotées en Europe, le secteur a bonne réputation." Les analystes connaissent sa capacité à rebondir : 5 % d'augmentation de RevPAR en 2010 et 3 à 5 % espérés en 2011, d'après les chiffres de Deloitte. La stratégie d'asset light des grands groupes, liée à une réduction des charges, est un gage de sérieux, selon l'expert de Natixis : "IHG a été le premier à céder tous ses actifs, suivi par Accor qui devrait, à fin 2011, avoir totalement

annulé sa dette." Ce qui, inévitablement, plaît aux actionnaires. S'adapter aux nouvelles contraintes est une nécessité. La montée des taux d'intérêt bancaires, par exemple, avec "un crédit plus rare et plus cher", pronostique **Laurent Bigot**, de Natixis, va être un sérieux handicap pour les investissements. Mais certains voient des opportunités dans ces contraintes : "La valeur de l'hôtellerie monte, déclare **Philippe Rosenpick**, de CMS Bureau Francis Lefebvre, elle devient un produit multiple, qui concerne différents publics. De nouveaux produits financiers vont apparaître sur le marché." Pour **Thomas Lamson**, de Christie + Co, "il y a un effet de réajustement, avec des valeurs de fonds qui semblent plus équilibrées entre vendeurs et acheteurs."

Évelyne de Bast

LES PERFORMANCES HÔTELIÈRES EN PERSPECTIVE

Baromètre Deloitte : en février, la province contre-attaque

Les grandes agglomérations de province ont commencé à rattraper le retard qu'elles avaient pris sur le marché hôtelier parisien en termes de marge de progression.

Mois après mois, le retour de la croissance se confirme, et février est venu confirmer cette tendance, soulignent les experts du cabinet de consultants Deloitte, dans leur baromètre mensuel des performances hôtelières. La note d'étude de Deloitte pointe le rôle positif joué, en province notamment, par la période de congés située à cheval entre février et mars, à la différence de ce qui s'était produit en 2010. Résultat : les destinations d'affaires ont pu bénéficier de ce décalage des vacances scolaires d'hiver.

Des agglomérations très performantes

En février 2010, les performances hôtelières en province étaient encore en baisse et en retard sur les établissements parisiens ; cela a justement laissé aux destinations provinciales une plus grande marge de progression... qu'elles réalisent aujourd'hui : "les augmentations s'échelonnent de 5 % pour le marché 2 étoiles à 17 % pour le marché haut de gamme", annonce Deloitte. Parmi les agglomérations réalisant les meilleures performances : Avignon, Toulouse, Nantes, Rennes, Rouen, Metz, Lyon. La cité rhodanienne frappe très fort, avec une hausse de RevPAR de 30 % sur le marché 4 étoiles. Une proportion atteinte également par le marché des 3 étoiles nantais.

À Paris, c'est surtout l'hôtellerie 4 étoiles supérieur qui tire profit de la conjoncture, puisqu'elle "enregistre les plus fortes progressions du marché". Toutefois, nuancent les experts de Deloitte, "les performances sont loin de retrouver le niveau de 2008 - année de référence - en raison de la très forte chute de 2009 (- 40 %)". Pour le bassin francilien, le constat est plus contrasté : "Si les départements de Seine-Saint-Denis et du Val-d'Oise tirent bien leur épingle du jeu, l'hôtellerie de Seine-et-Marne voit ses recettes hébergement baisser sensiblement."

Données mensuelles

Février 2011	5-4 étoiles	3 étoiles	2 étoiles
TO 2011	52,6 %	55,8 %	56,9 %
Var. / n-1	5,6 %	4,4 %	1,2 %
RMC 2011	195 €	93 €	64 €
Var. / n-1	3,8 %	3,4 %	4,0 %
RevPAR 2011	102 €	52 €	37 €
Var. / n-1	9,6 %	7,9 %	5,3 %

Les enjeux de l'hôtellerie

Conférence Natixis, Deloitte, Christie + Co, CMS Bureau Francis Lefebvre

Valeur sûre

- Secteur en croissance constante depuis dix ans ;
- 235 000 PME ou TPE ;
- 27 000 nouveaux emplois chaque année ;
- Les flux touristiques progressent régulièrement : de + 3 % à + 5 % chaque année depuis 1950 (sauf en 2009 : - 5 %) ;
- RevPAR : + 5 % en 2010, + 3 % à + 5 % en 2011 (prévision).

Menaces

- Nouvelles réglementations incendie et accessibilité : 3 000 à 4 000 hôtels seraient menacés de fermeture d'ici à 2015, soit 30 000 emplois supprimés.
- Seuls 10 % des hôtels ont demandé un nouveau classement alors que l'échéance est prévue pour 2012.

Perspectives

Au niveau mondial

En 2011, la croissance devrait atteindre 3,2 %. D'ici 2020, le secteur devrait croître de 4,4 % par an. Ce qui générera 300 millions d'emplois.

Internet

Outil indispensable à la rentabilité, une vitrine, notamment pour les produits low cost.

Exemples :

Pour Pierre & Vacances.

Internet représente 50 % des ventes sur la distribution directe.

Pour B&B hotels.

30 % à 40 % des réservations directes sont effectuées en ligne.

SALARIÉS DE LA PROFESSION NOUVELLE COMPLÉMENTAIRE SANTÉ

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

www.hcrsante.fr

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE RÉGIME : N° Vert 0 800 427 001
INFORMATIONS SALARIÉS ASSURÉS : N° Azur 0 811 460 865

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H
PRO APPEL LOCAL DEPUIS UN POSTE FIXE

metallif medins GROUPE MOHAF AUBREMA GIPS

Photo Gettyimages



LA BOURSE

Accor

- 1,23 % ↘

SBM

- 6,64 % ↘

Hôtels de Paris

+ 2,49 % ↗

Club Med

+ 4,26 % ↗

Groupe Partouche

+ 1,53 % ↗

ENTRE LE 28-03
ET LE 11 AVRIL 2011

PROFITANT DE L'ENGOUEMENT POUR CE TYPE D'HÉBERGERMENTS

CityZenBooking renforce sa position sur le marché des appart'hôtels

La centrale de réservations dédiée aux appart'hôtels et résidences de tourisme, créée en 2009 par Jean François Ramé, a poursuivi son développement en 2010 en augmentant son parc qui comprend aujourd'hui 700 résidences. Pour renforcer sa notoriété à l'international, le groupe vient de signer un partenariat avec Tripadvisor.

Le marché des résidences urbaines de tourisme a plus que doublé en dix ans, affirme la déléguée générale du Syndicat national des résidences de tourisme (SNRT), **Pascale Jallet**. Elle rappelle que *"le parc des résidences urbaines est passé de 7 % [du parc hôtelier, NDLR] dans les années 2000 à 16 % en 2010"*. Elle ajoute qu'actuellement *"dans les résidences en ouverture, une sur trois est une résidence urbaine, dont plus de la moitié - 55 % - font deux pièces"*. Formule d'hébergement très souple, la résidence de tourisme est un mode d'accueil très en vogue auprès d'une clientèle aisée : elle représente un placement financier soutenu par plusieurs systèmes de défiscalisation (loi 1949 sur les loueurs de meublés, loi Scellier, loi Bouvard-Censi...). Elle incarne aussi une formule d'hébergement souple, en forte progression ces dernières années (+ 7 % d'arrivées nouvelles dans les villes d'après l'association European Cities) et adaptée pour des voyageurs de courts séjours, indépendants et autonomes. C'est ce créneau qu'a privilégié la

centrale de réservations. Elle multiplie les partenariats avec différents groupes internationaux pour étoffer son réseau. Initialement composé d'un parc essentiellement français en 2009, le réseau s'est agrandi en 2010 avec plus de 700 résidences offertes à la réservation appartenant à plus de 200 marques partenaires dont Citéa, Citadines, Residhome, Adagio, Appart'City, Park & Suites...

Implantations européennes en 2011

Par ailleurs, le groupe a renforcé sa position en France en 2010 avec 58 résidences hôtelières, allant du petit studio aux suites de grand standing. Pour compléter son offre, CityZenBooking a conclu en 2011 un contrat pour 25 résidences avec Frasers Hospitality, groupe singapourien spécialisé dans l'immobilier. Après s'être attaqué aux marchés belges et suisses, s'être installé en République tchèque, en Italie et en Grande-Bretagne, CityZenBooking, au travers de ses partenaires développeurs ou promoteurs, commercialise depuis le mois de novembre 8 nouvelles résidences à Barcelone.

Villa & Hôtel Majestic à Paris (XVI^e).

Aujourd'hui classé premier site spécialisé dans l'appart'hôtel CityZenBooking a décidé d'étoffer sa notoriété à l'international en passant un partenariat avec Tripadvisor, premier site communautaire au monde avec 40 millions de visiteurs uniques par mois et plus de 20 millions de membres. Fréquentée jusqu'ici principalement par une clientèle française mixte, entre affaires et loisirs, l'enseigne espère se faire connaître auprès des visiteurs étrangers, en offrant un site attractif, personnalisé, avec photos

et descriptif des services de la résidence.

Pour son système de réservation, CityZenBooking a choisi Fastbooking, qui permet au client de valider en temps réel les disponibilités et de payer avec la monnaie locale. La centrale de réservations espère augmenter par trois le nombre de nuitées d'ici la fin 2011 *"avec un rythme de croissance moyen mensuel de 15 à 25 % de nuitées d'ici la fin décembre 2011"*, déclare **Jean François Ramé**, créateur de CityZenBooking. **Évelyne de Bast**

GUISEPPE COSMAI REPREND LE MAS CANDILLE

Anthony Torkington et Franck Farneti : passation de pouvoir sur la Côte d'Azur

Le directeur du Mas Candille prend la direction de l'Hôtel Cap Est (Martinique). Franck Farneti, directeur du Cap d'Antibes Beach Hôtel, lui succède à la tête de la délégation régionale de Relais & Châteaux.

Après dix ans de direction générale du Mas Candille, Relais & Châteaux et hôtel 5 étoiles à Mougins appartenant à **Mark Silver**, **Anthony Torkington** tourne une nouvelle page professionnelle. Il devient directeur du Cap Est Lagoon Resort & Spa, seul Relais & Châteaux de la Martinique et l'un des trois des Antilles françaises. C'est **Giuseppe Cosmai**, directeur d'exploitation du Mas Candille, entré en 2002 comme chef de réception de cet établissement, qui prend sa succession. Anthony Torkington présidait également depuis 2006 la délégation Provence-Côte d'Azur-Corse (38 hôtels) de Relais & Châteaux dont il était devenu administrateur en 2009. Il a donc démissionné de cette responsabilité avant de rejoindre la Martinique où il prendra ses fonctions le 1^{er} mai.

Le nouveau défi de Franck Farneti

À l'issue d'une réunion nationale de Relais & Châteaux qui s'est tenue à Cannes, **Franck Farneti**, 43 ans, directeur du Cap d'Antibes Beach Hôtel depuis 2008, lui succède à la présidence de la délégation régionale. Un nouveau défi



Giuseppe Cosmai et Anthony Torkington sur la terrasse du Mas Candille.

pour ce professionnel qui a fait l'essentiel de sa carrière sur la Côte d'Azur (Carlton à Cannes, Hôtel Juana à Juan-les-Pins, Mas de Pierre à Saint



Franck Farneti, à la tête de la délégation régionale de Relais & Châteaux.

Paul de Vence), avant de retrouver le Cap d'Antibes Beach Hôtel. Il sera entouré par quatre autres membres et directeurs d'établissements : **Jean-Pierre Pinelli**, vice-président, (La Villa à Calvi, 20), **Xavier Dochez**, trésorier (Château de Rochegude, à Rochegude, 26), **Jacques Chibois** (La Bastide Saint-Antoine, à Grasse (06)), **Philippe Perd** (Grand Hôtel du Cap-Eden-Roc, au Cap d'Antibes et Château Saint-Martin & Spa, à Vence (06)) et **Robert Jan Van Straaten** (Hôtel Villa Belrose, à Gassin, 83).

Jacques Gantié

UNE OFFRE HAUT DE GAMME ET DE GRANDE CAPACITÉ

La résidence Quality Suites Arcachon, espace futuriste dans le réseau Choice

La résidence Quality Suites & Spa Arcachon de Choice Hôtels, ouverte en 2010, est intégrée à un complexe immobilier qui comprend, outre la résidence 4 étoiles, un restaurant, un spa et de nombreux commerces. La décoration avant-gardiste la rend unique en son genre.

Le Roof', comme l'appellent les gens du coin, est d'abord une grande bâtisse avec une façade arrondie. La résidence, qui possède 103 suites au look futuriste, se situe dans la seconde partie du bâtiment, intégrant un spa - dont un spa privatif - de 1 000 m² au rez-de-chaussée. La totalité du financement a été répartie entre les investisseurs, et réalisée en fonction des principes de la défiscalisation, pour des montants moyens de 95 000 €. Trois sociétés commerciales ont été constituées. **Christophe Veau**, le directeur, et **Patrick Gibault**, le chef, sont à la tête du restaurant, un responsable est en cours de recrutement pour animer le spa, et **Benjamin Deshayes** est responsable du pôle hébergement et séminaires. Le restaurant, qui bénéficie d'une clientèle de proximité lui assurant un ticket moyen à 40 € réalise entre 90 et 100 couverts par jour. Mais il assure aussi une activité traiteur que lui apporte la résidence. Quant au spa, fréquenté en semaine par la clientèle locale, il bénéficie des offres promotionnelles 'week-end' proposées par la résidence, dont un forfait à 119 € comprenant deux heures d'accès au spa, la chambre, le petit déjeuner et un repas.

Une décoration en variations de couleurs

Toute la décoration intérieure, qu'il s'agisse des espaces de lumière créés par des panneaux de verre, le marbre noir au sol, au rez-de-chaussée, ou les laques de couleur dans les chambres, est l'œuvre du designer **Samy Aït-Ali**. Tout l'habillage va reposer sur la technique du thermoformage

qu'il connaît bien et qui va donner cet aspect futuriste à l'établissement. "Nous avons proposé une première chambre modèle en mars et nous l'avons adaptée à toutes les chambres", ajoute le designer, créant une structure protéiforme blanche, découpée par endroits pour permettre l'accès aux prises électriques. "Pour égayer la pièce, nous avons pris le parti de décliner six couleurs fortes dans les chambres anis, pamplemousse, prune, rose, rouge et gris".

Les couloirs de 175 m de long bénéficient d'un éclairage réalisé avec des jeux de lumière de couleurs différentes, ce qui casse la ligne droite du couloir. Enfin, le spa est une œuvre totalement originale. "J'ai traité l'endroit comme un palais des glaces imaginaire, où le contraste entre le froid et le chaud est permanent", précise **Samy Aït-Ali**. Avec la nouvelle résidence Quality Suites, Arcachon dispose désormais d'un équipement haut de gamme et de grande capacité. Avec le temps, certains para-

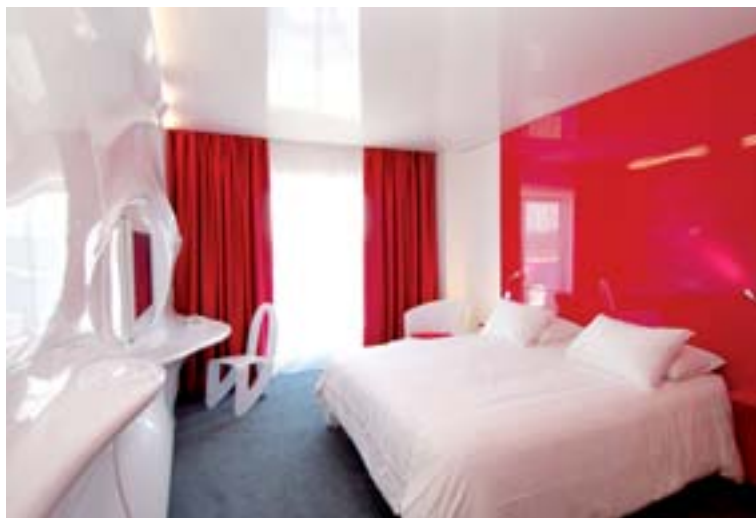
mètres devraient encore s'améliorer, comme la fréquentation des séminaires hors saison, ainsi que les prix moyens, assez bas en période creuse pour un 4 étoiles.

Une pièce de choix

Choice poursuit donc son programme de développement sur toutes ses marques. Le réseau, qui comptabilise en France 137 hôtels, se développe toutes marques confondues. Les Quality Suites, positionnés sur le créneau 'résidences' représentent un mode d'hébergement en plein essor. C'est ce qu'ont bien compris les propriétaires de la nouvelle résidence d'Arcachon, qui comptent sur tous les services de la chaîne pour se développer : notoriété, programme de fidélité, marque, et surtout l'accès à la centrale de réservations Advantage, un outil qui devrait booster ses prix moyens et ses RevPAR.

Evelyne de Bast

Chambre rose framboise.



AVEC PRÈS DE 100% DU PARC RÉNOVÉ

Une convention annuelle sous le signe du renouveau pour Balladins

À l'issue de sa deuxième convention annuelle depuis la restructuration du groupe Dynamique Hotels Management, le réseau Balladins se relance et annonce des résultats solides aux membres de son réseau.

Après avoir rénové près de 100 % de son parc filiales et entériné le départ de 20 hôtels ne correspondant plus aux normes exigées

par la chaîne, les hôtels Balladins, restructurés et redynamisés, ont obtenu des résultats meilleurs que prévu. Le taux d'occupation des hôtels a été relevé de 13 % par rapport à l'an dernier et le prix moyen atteint plus de 51 € (contre 45 € en 2009). Pour 2011, le réseau devrait aussi s'enrichir de 30 nouveaux établissements, soit en cours de construction, soit rejoignant le groupe par changement de marques.

L'objectif demeure d'atteindre les 200 unités en 2012. Dans le même temps, l'association des franchisés Balladins retrouve un nouveau souffle avec l'élection d'un nouveau président - **Roger-Marc Lecoq** - et d'un nouveau bureau. Elle devrait désormais participer aux commissions marketing de la chaîne qui ont lieu 4 fois par an. Pour Balladins, acquiescer le satisfecit du réseau était un point important. C'est désormais chose faite.

É. de B.

"C'EST IMPORTANT DE SE FÉDÉRER"

Les gouvernantes générales de la Côte d'Azur s'implantent en Provence

Des premiers contacts avaient été établis à Marseille en janvier dernier. De nouvelles adhésions commencent à arriver.

Nous ne pouvons pas occulter la Provence : Marseille, Aix-en-Provence, Avignon forment ensemble l'un des plus gros pôles hôteliers du Sud-Est. À Marseille surtout, les nouvelles ouvertures se succèdent. Le potentiel de gouvernantes générales est important", note **Caroline Courtois**, à la tête de l'AGGH Côte d'Azur-Principauté de Monaco. En janvier, l'association avait profité d'une rencontre sur site autour du métier de gouvernante avec une classe de BTS du lycée hôtelier de Marseille (13) pour inviter les gouvernantes générales du secteur à venir découvrir ses membres et ses actions. En mars, elle était retournée sur place pour approfondir les premiers contacts et recevoir les intéressées dans un cadre plus adapté, au Radisson Blu Vieux Port, en compagnie de quelques partenaires.

Un futur trophée en Paca

"Dans ce métier, on rencontre parfois des situations difficiles et on a vraiment besoin de s'épauler. C'est important de se fédérer. Nous espérons séduire nos homologues de Provence", expliquait **Caroline Courtois**. L'opération a porté ses fruits. L'AGGH a en effet accueilli de nouveaux membres. **Caroline Savart**, de l'Abbaye de Sainte-Croix, est ainsi devenue la première gouvernante générale de la région marseillaise à intégrer l'AGGH. **Isabelle Houpert**, du Concorde Villa Massilia, lui emboîte le pas. "Ouvrir des perspectives de ce côté-là nous motive aussi car nous souhaitons créer un trophée AGGH en Paca", relève encore **Caroline Courtois**. "Ce concours destiné à valoriser la profession sera ouvert aux élèves de BTS de 2^e année. Nous y travaillons activement".

Anne Sallé



Céline Seban vice présidente AGGH Côte d'Azur, **Joëlle Paré** membre AGGH et **Massamba DIOP** ? chargé de Communication faisaient partie de la délégation partie rencontrer ses homologues à Marseille.

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**

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 civilisation
Formations scientifiques
Démarche entrepreneuriale
Formation universitaire et professionnelle

Semestre 2 - 30 ECTS - Janvier à Juin

Matières libres communes

Projet de culture de la gastronomie
Gastronomie et patrimoine
Management de la qualité dans l'industrie
Projet de culture de la gastronomie
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine

Formation professionnalisante Master
18 mois de stage en entreprise (sur 3 ans)
20% d'interventions de professionnels

Master 2^{ème} ANNÉE

Semestre 3 (30 ECTS) Septembre à Décembre

Matières

Projet de culture de la gastronomie
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine

Semestre 4 (30 ECTS) Janvier à Juin

Matières

Projet de culture de la gastronomie
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine
Gastronomie et patrimoine



Formation professionnalisante Master
18 mois de stage en entreprise (sur 3 ans)
20% d'interventions de professionnels

7, allée François Mitterrand | BP 40455 | 43004 Angers
Tél. 02 44 58 81 90 | <http://www.univ-angers.fr/vie-estud>

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

DANS LE CADRE DES LOIS LOPSSI 2 ET DE FINANCEMENT DE LA SÉCURITÉ SOCIALE

Xavier Bertrand intensifie la lutte contre le travail illégal

Le ministre du Travail a présenté, le 30 mars 2011, un bilan intermédiaire du plan national 2010-2011 de lutte contre le travail illégal. Il a rappelé que ce plan cible prioritairement cinq secteurs d'activités, dont celui des cafés, hôtels et restaurants.

En 2010, 70 000 entreprises du BTP, des HCR, des services aux entreprises, des spectacles et du travail saisonnier en agriculture ont été contrôlées, ce qui représente une hausse des contrôles de 18 %. Le taux d'infraction constaté de ces entreprises atteint 16 %, un chiffre en constante progression depuis 2007. Largement en tête des pratiques répréhensibles, le travail dissimulé représente 75 % des infractions. L'emploi d'étrangers sans titre de travail correspond à 8 % des infractions constatées, et le prêt illicite de main-d'œuvre et de marchandage concerne 10 % des cas. Tous secteurs confondus, le montant des redressements mis en recouvrement par les Urssaf s'élève à plus de 185 M€ en 2010, dont 81 M€ proviennent des secteurs prioritaires. Ce qui représente une hausse de près de 42 % par rapport à 2009. Dans ce montant global, il convient de souligner la part croissante des nouvelles sanctions issues des dernières lois de financement de la Sécurité sociale (LFSS). Le montant des annulations d'exonération patronale de Sécurité sociale s'élève à 9 M€ (contre 7,2 en 2009 et 3,7 en 2008). En pratique, une entreprise ayant eu recours au travail dissimulé doit rembourser tout ou partie des exonérations de charges dont elle a bénéficié sur la période au titre de laquelle le délit de travail dissimulé a été constaté. La mise en place du redressement forfaitaire s'applique de manière systématique en cas de travail dissimulé, lorsqu'aucun élément ne permet de connaître la rémunération versée au salarié ainsi que sa période d'emploi. Quatre redressements sur 10 font l'objet de cette mesure issue de la loi de financement de la Sécurité sociale pour 2008, ce qui a permis de récolter près de 29 M€ supplémentaires en 2010 (contre 16,3 en 2009).

Les nouvelles mesures de lutte contre le travail illégal

Le ministre du Travail, **Xavier Bertrand**, a rappelé les dernières mesures législatives visant à renforcer la lutte contre le travail illégal. La LFSS 2011 permet à la Caisse primaire d'assurance maladie (CPAM) de se faire rembourser par l'employeur les sommes dépensées pour les soins de salariés en situation de travail dissimulé ayant subi un accident du travail ou une maladie professionnelle. Elle prévoit également des amendes financières en cas de fausse déclaration, de non-déclaration ou de non-remise de la feuille

d'accident du travail. Ces amendes, selon les faits reprochés, peuvent atteindre deux fois le plafond de la sécurité sociale, soit 5 892 € pour 2011.

La loi d'orientation et de programmation pour la performance de la sécurité intérieure, dite Loppsi 2, permet aux agents de contrôle de l'État, des organismes de Sécurité sociale (Urssaf, CPAM...) et de Pôle emploi d'échanger plus facilement des informations et des renseignements grâce à la levée multilatérale du secret professionnel. En outre, les agents de contrôle de Pôle emploi sont désormais assermentés et habilités à rechercher les infractions au travail dissimulé et à l'assurance chômage.

Le travail dissimulé est un délit...

Le travail dissimulé recouvre deux pratiques illicites : la dissimulation d'activité économique et la dissimulation d'emploi salarié.

La dissimulation d'activité consiste dans le fait de ne pas être immatriculé au répertoire des métiers ou au registre du commerce et des sociétés, ou de ne pas avoir procédé aux déclarations obligatoires en vigueur aux organismes de protection sociale ou à l'administration fiscale.

La dissimulation d'emploi salarié, selon l'article L.8221-5 du code du travail est le fait pour tout employeur de ne pas avoir accompli volontairement l'une des formalités suivantes :

- la déclaration préalable à l'embauche ;
 - la remise d'un bulletin de paie (ou le fait de mentionner sur ce dernier un nombre d'heures de travail inférieur à celui réellement accompli) ;
- Cette hypothèse concerne non seulement le fait de minorer les horaires d'un salarié, par exemple en le déclarant à temps partiel alors qu'il effectue un temps plein, de le déclarer à 35 heures quand il en effectue 39, ou encore déclarer un salarié sur la base conventionnelle de travail à 39 heures, alors que ce salarié effectue 40 à 50 heures par semaine sans aucune mention de majoration pour heures supplémentaires. Le non-paiement des heures supplémentaires est donc également passible du délit de travail dissimulé.

... qui coûte cher à l'employeur

La loi considère que le salarié est une victime du délit de travail dissimulé, et par conséquent, il ne peut être tenu pour responsable ou coresponsable de cette infraction. Seul l'employeur est responsable de l'infraction. Cependant, ce principe est atténué si le salarié a intentionnellement accepté



Toute infraction aux interdictions de travail dissimulé est passible d'une peine de 3 ans d'emprisonnement.

de travailler au noir afin de continuer à percevoir des indemnités chômage ou autres prestations sociales. Les organismes sociaux concernés peuvent en outre se retourner contre le salarié et lui supprimer ses prestations.

Toute infraction aux interdictions de travail dissimulé est passible d'une peine de 3 ans d'emprisonnement et d'une amende de 45 000 € pour les personnes physiques et 225 000 € pour les personnes morales. Des peines complémentaires peuvent s'y ajouter : l'interdiction d'exercer pendant 5 ans l'activité professionnelle ayant donné lieu à l'infraction, la confiscation des objets ayant servi à commettre l'infraction, l'affichage ou la diffusion de la décision prononcée...

Si le délit de travail dissimulé est constaté par procès-verbal, l'organisme de recouvrement procède à l'annulation des exonérations ou réductions de charges dans la limite de 5 ans. L'employeur doit alors rembourser les aides perçues. En outre, il perd le bénéfice des aides à l'emploi et à la formation professionnelle pendant une durée maximale de 5 ans. Sans oublier que le salarié non déclaré a droit à une indemnité forfaitaire au moins égale à 6 mois de salaire. Cette indemnité est due quel que soit le mode de rupture du contrat de travail (licenciement, démission, rupture ou arrivée à terme du CDD...). **Pascale Carbillet**

Taux horaire minimum conventionnel

9,00 €

Taux horaire Smic

9,00 €

Valeur du repas

3,36 €

Plafond Sécu.

2 946 €

Indice du coût

de la construction

1 520

Révision : + 5,34 %

Renouvellement :

+ 32,75 %

(3^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(3^e trimestre 2010)

hôtellerie-restauration.fr

In Extenso
experts-comptables

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

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

Deloitte.

www.inextenso.fr





RÉGIS MARCON ÉTAIT PRÉSIDENT DU JURY

LES LAURÉATS DU PRIX L'HÔTELLERIE REST

Quimper, Agneaux et Château-Thierry, c'est le tiercé gagnant de la 7^e édition de notre concours qui récompense les articles rédigés par les jeunes de l'enseignement hôtelier.



Au 1^{er} rang, de g. à droite :
Éric Frechon,
Régis Marcon et les
 trois lauréats **Justine**
Masson, Bruno Tesson
 et **Jean Roc.**

Au 2^e rang, de g. à droite :
Yves Cebren
 (TransGourmet),
Michel Roth,
Pascal Schneider
 (Rougié), **Philippe**
Gobet (Lenôtre),
Catherine Augereau
 (Groupe Flo).

Au 3^e rang, de g. à droite :
Patrick Eyroi (Bridor),
Alain Villacampa,
 président d'honneur
 de la coupe Georges
 Baptiste, **Joseph Le Gal**
 (Anephot) et
Christian Bruneau,
 L'Hôtellerie Restauration.

Justine Masson, du CFA de Cuzon à Quimper (29) dans la catégorie BEP/CAP, **Bruno Tesson**, du CFA FIM à Agneaux dans la Manche (catégorie bac pro/mention complémentaire) et **Jean Roc**, du lycée Saint-Joseph de Château-Thierry (02), sont les grands vainqueurs de l'édition 2011. Ces trois jeunes particulièrement inspirés ont emballé le jury avec des sujets originaux et fouillés, dans lesquels ils ont réussi à laisser filtrer leur passion pour ce métier. Ils ont rencontré au Ritz (Paris, 1^{er}) les membres du jury : ceux-ci leur ont tiré un coup de chapeau et les ont encouragés à persévérer dans ce secteur où ils sont visiblement très à l'aise. "On fait souvent l'erreur de parler des techniques et des produits quand on évoque notre métier, a souligné le chef 3 étoiles de Saint-Bonnet-le-Froid (43), **Régis Marcon**, président du concours cette année. *La réussite,*

c'est de concilier tout cela avec l'humain parce qu'il faut bien le vivre, ce métier, avec sa famille et son équipe. Les valeurs humaines qui, au-delà des techniques, ressortent des préoccupations des jeunes, c'est formidable." Il a également salué "l'intérêt pour la nutrition et l'équilibre alimentaire" ou encore "la nourriture comme moment de convivialité, même seul au milieu des mers quand on pense à ceux qui l'ont préparée". "On sent dans l'écriture une vraie passion et une ouverture d'esprit, notamment celui qui raconte son réveillon dans une prison, c'est vraiment le partage. C'est notre cœur de métier, la passion et le partage. Chapeau !", lance **Éric Frechon**, chef 3 étoiles du Bristol (Paris VIII^e), président l'année précédente et toujours membre du jury. "Les



Retrouvez la cérémonie
 de remise des prix
 en vidéo sur
www.lhotellerie-restauration.fr

articles étaient très intéressants, indique **Thierry Marx**, Mandarin Oriental Paris (XVI^e). Il faut encourager la curiosité des jeunes pour la culture générale." Quant à **Michel Roth**, chef du Ritz, qui accueillait la remise des prix, il juge que "les trois articles des lauréats ont été particulièrement formidables. Les recevoir ici, c'est un plaisir. C'est à travers ce genre d'événements que l'on ressent la convivialité, l'esprit d'équipe, ça fait avancer. C'est vrai qu'ils sont très motivés. Et à chaque fois, la visite des cuisines plaît beaucoup aux jeunes. Ils voient les équipes à l'œuvre. Ils sont émerveillés. Ça restera gravé dans leur mémoire et cela nous touche beaucoup."

Nadine Lemoine
 Vidéos : Cécile Charpentier

Jean Roc, lycée Saint-Joseph de Château-Thierry (02) - catégorie BTS et + "La cuisine, le partage... un moment d'évasion et d'émotion !"

Pourquoi se lever à 6 h 30 un samedi matin ? Non, je ne vais ni au lycée ni faire un extra... je pars cuisiner et servir à la prison, avec sept de mes camarades de BTS et mes professeurs. Le centre pénitentiaire de Château-Thierry est particulier, car c'est la seule prison en France qui accueille - pour partie - des détenus à l'état mental très instable. Mais alors, qui vais-je rencontrer ?

L'arrivée est inquiétante, presque angoissante : il faut décliner son identité, laisser son portable aux vestiaires, passer sous un portique de sécurité et attendre que chaque porte blindée se referme sur moi avant d'en ouvrir une autre. Le matériel est soigneusement compté : couteaux d'office, éminceurs... J'arrive enfin dans l'espace des ateliers qui, pour l'occasion, doit se transformer en salle de restaurant. Une cuisine semi-professionnelle y est annexée. Elle sert parfois aux intervenants qui donnent des cours de pâtisserie aux détenus.

Le challenge : il est 9 heures et dans quatre heures, 7 détenus sélectionnés par l'établissement accueilleront leurs familles et leurs enfants pour un repas de "Noël" (nous sommes le 8 janvier !).

Prise de marques rapide avec nos professeurs. La cuisine me rassure, je me mets en tenue. Mais eux, ont-ils une tenue 'spéciale' ?

Mon nom sur ma veste de cuisine est caché. Les surveillants sont présents. Je ressors mes couteaux... avec une certaine appréhension. Mais l'arrivée des détenus dans la cuisine fait diversion et chasse mes sombres pensées. Nous allons ensemble commencer la préparation du repas.

Avec qui vais-je travailler ? Comment me comporter ? Qui vais-je servir ? Des fous furieux ?

Non. Des hommes normalement constitués comme ceux que l'on croise tous les jours dans la rue, comme ceux que l'on sert dans n'importe quel restaurant... des hommes avec lesquels je parle de sujets courants pour détendre l'atmosphère. Puis-je leur faire confiance ?

Nous sommes 4 cuisiniers ; 4 détenus s'associent à chacun de nous très naturellement. Les 3 autres s'affairent en salle avec mes camarades pour donner à l'espace l'aspect chaleureux d'une salle de restaurant.

Je prépare la blanquette de veau : j'associe le détenu qui m'accompagne à cette réalisation et lui explique ce qu'il faut faire. D'élève, je suis passé professeur. Les gestes de 'mes élèves' sont imprécis mais la volonté est là. J'y prends goût, eux aussi. Je réalise alors que j'occulte le contexte dans lequel je me trouve : je suis un cuisinier qui s'affaire en cuisine, tout simplement. C'est ce que j'aime faire et je ne pense plus à rien d'autre qu'à transmettre les bases de ce métier passionnant. Les surveillants - qui ont troqué leurs uniformes - contre une tenue civile ce jour-là, prennent eux aussi des notes. J'en profite pour divulguer quelques 'trucs de chef' : comment positionner ses doigts, tenir son couteau, agrémenter un plat...

L'ambiance est sereine.

Et pourtant, je perçois comme le moment présent est exceptionnel. Je m'en rends bien compte lorsque les détenus retrouvent leur famille pour partager ce repas que nous leur offrons en partenariat avec la Croix-Rouge. Nous nous mettons en retrait ; les embrassades sont longues et chaleureuses. Les familles viennent parfois de très loin pour retrouver leur proche incarcéré... ces hommes dont j'ignore tout. Pour un quart de seconde de folie, ils doivent désormais purger un quart de leur vie sous les verrous. Puisse l'avenir me

AURATION CAMPUS DU MEILLEUR ARTICLE 2011



Les trois lauréats, Jean Roc, Justine Masson et Bruno Tesson, avec Thierry Marx.

Le jury 2011

- Frédéric Anton, Pré Catelan à Paris ;
- Catherine Augereau, Groupe Flo ;
- Pierre Berthet, président de l'Unatech, CET hôtellerie ;
- Yves Cebron, TransGourmet ;
- Patrick Eyroi, Bridor ;
- Éric Frechon, Le Bristol à Paris ;
- Philippe Gardette, président de l'OCI ;
- Philippe Gobet, Lenôtre ;
- Philippe Landureau, président de la FNAPEETH ;
- Cyril Lignac, Le Quinzième à Paris ;
- Régis Marcon, Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid ;
- Thierry Marx, Mandarin Oriental Paris
- Joseph Le Gal, président de l'Anephot ;
- Michel Roth, Ritz à Paris ;
- Pascal Schneider, Euralis Gastronomie - Rougié ;
- Bruno Treffel, président de l'ANPCR ;
- Laurent Trochain, Restaurant Laurent Trochain au Tremblay-sur-Mauldre, président de Générations Cuisines & Cultures ;
- Agnès Vaffier, présidente de l'Aflyht.

Les 9 jeunes sélectionnés pour la finale

• Catégorie CAP/BEP

Vainqueur : Justine Masson, CFA de Cuzon à Quimper (29) ;
Eloïse Daza, Cefppa de Villepinte (93) ;
Lucas Teulet, lycée Saint-Jacques de Renas à Nérac (47).

• Catégorie bac pro/MC

Vainqueur : Bruno Tesson, CFA FIM à Agneaux (50) ;
Laetitia Giorgi, lycée Stanislas à Villers-les-Nancy (54) ;
Louise Dubois, lycée Savary à Arras (62).

• Catégorie BTS et +

Vainqueur : Jean Roc, lycée Saint-Joseph de Château-Thierry (02) ;
Lucie Bonnot, lycée Nicolas Appert à Orvault (44) ;
Loïc Doury, lycée hôtelier de La Rochelle (17).

Mention spéciale au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Saint-Quentin-en-Yvelines (78)

En 2008, 17 élèves avaient envoyé leur article pour participer à notre concours. En 2011, ils étaient plus de 300, dans le cadre d'un projet baptisé Un élève, un texte qui a donné lieu à des présentations orales en classe mais aussi au cours d'un dîner spectacle. Inciter les jeunes à écrire ? Pari tenu !

Les lauréats ont été très gâtés, comme chaque année, avec des stages de cuisine, des repas, des produits, des livres... grâce à nos partenaires : **Bridor, l'École Lenôtre, Flo, Rougié et TransGourmet**. Sans oublier du chocolat **Valrhona**, des bons-cadeaux offerts par la **FNAPEETH** (association de parents d'élèves), et, bien sûr, la publication de leur article dans nos colonnes.

Merci à nos partenaires

GROUPE FLO
PARIS



Jean Roc livre un témoignage saisissant sur son passage dans les cuisines du centre pénitentiaire de Château-Thierry (02).

mettre à l'abri d'une telle folie. Le service se passe normalement, mais c'est très émouvant. Chacun savoure l'instant à sa manière. Un détenu passera tout le repas un bras sur les épaules de sa mère. Les enfants de l'un d'eux prennent part au service au moment du dessert. Les gens sourient, sont heureux, mais le compte à rebours a déjà commencé. Je pense alors à tous ces petits tracas quotidiens qui ne sont rien à côté de ce que vivent ces familles, ces enfants qui sont pris en otage d'une situation qu'ils n'ont pas voulue.

Là, pas de jugement, pas de honte, un moment convivial en famille : manger autour d'une table avec une personne à ses côtés. Certains ne l'ont plus fait depuis des années. Le simple fait de prendre ses couverts se transforme en gestes hésitants et mécaniques. Il est 15 heures, c'est la fin du service. Au lycée, en stage, c'est le

moment attendu de la décompression. Là, tout me semble bizarre. Je n'ai pas envie que ça s'arrête. Pendant tout le service, je me suis appliqué avec mes camarades. Le menu, très loin de l'ordinaire d'une prison, se compose ainsi : apéritif à base de jus de fruits (pas d'alcool dans la prison) et sa verrine, Tartare de saumon, Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf, assiette de fromages et galettes des rois pour le dessert. Tout pour faire oublier à nos convives l'endroit où ils se trouvent ! Entre émerveillement et nostalgie, que de sentiments contradictoires accompagnent ce repas. Chacun tente de prolonger l'instant : une part de galette supplémentaire, un café (normalement interdit en prison)... Malheureusement, le temps s'est écoulé. Les détenus repartent d'abord, ils passent sous le portique de sécurité. Seul souvenir qu'ils peuvent emporter : le menu et les quelques fleurs du soliflore posé sur la table. L'ambiance redevient lourde. Chacun vient me serrer la main et me remercier. Difficile de mettre des mots sur ce que je ressens alors, quand ces détenus/collègues/clients, je ne sais plus très bien, sont repartis dans leur cellule. Les familles nous ont salués à leur tour avec beaucoup de chaleur ; elles nous ont même applaudis. Je ressors de la prison en savourant avec gourmandise ma liberté ! Alors pas déçu du tout de m'être levé à 6 h 30 ! Très satisfait de la journée... d'avoir rencontré des hommes que je n'oublierai jamais et partagé un moment unique avec mes professeurs, la direction et les surveillants du centre pénitentiaire. Je savais bien qu'au fil du temps, mon métier m'amènerait à croiser des gens de tous horizons et de toutes cultures mais je n'avais jamais imaginé une telle expérience ! Être, pour ces hommes, pendant quelques heures, une bouffée d'oxygène du dehors, un petit peu de liberté : j'en sors grandi. Notre métier est un métier de services ; aujourd'hui j'en ai perçu toutes les dimensions techniques et humaines.

Jean Roc

Bruno Tesson, CFA Groupe FIM à Agneaux (50) - catégorie bac pro/mention complémentaire

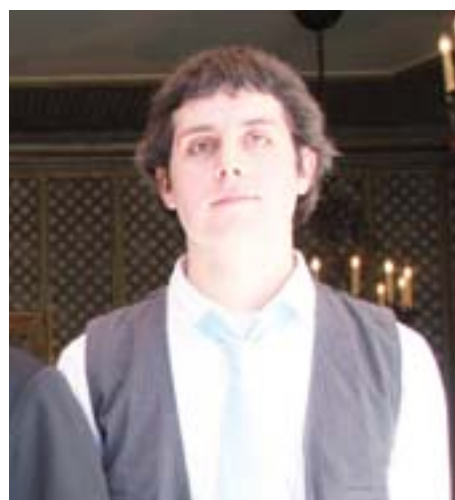
“Louis mange pour XIV, Napoléon à peine pour I”

P oint de vue historique sur les habitudes alimentaires en France : comment mangeait-on jadis, quelle qualité, quelle quantité ? À travers un petit voyage dans le temps, deux exemples marquant peuvent peut-être nous éclairer...

À l'heure de la diététique, du bio, des régimes pour maigrir, grossir ou se muscler, on oublie qu'avant, on mangeait autrement, selon son rang, selon son époque, selon son style de vie aussi.

Plongeons notre regard dans le rétroviseur temporel et arrêtons nos yeux sur le XVII^e siècle. Le soleil se lève sur Versailles. On s'affaire en cuisine, le roi a faim ! En effet, on se lève tôt dans le château pour préparer les très - trop ? - nombreux plats qui composent le menu du monarque. Alors qu'on se bat aujourd'hui pour rester mince, à l'époque, plus vous étiez gros, plus vous étiez beau, et Louis ne dérogeait pas à la règle. En véritable Gargantua, il ingurgitait des quantités phénoménales de nourriture dont bon nombre de ses pauvres sujets auraient aimé ne serait-ce qu'un pourcent. Mais aujourd'hui, c'est jour de fête, nous sommes un 25 août et c'est la Saint-Louis :

nous sommes invités à la table du roi. J'espère que vous avez jeûné toute cette dernière semaine, car votre estomac va être mis à rude épreuve. À vos fourchettes. Commençons par les potages, divers et variés, d'hiver et d'été. Consommons sans modération un délicieux Consommé au xérès garni de quenelle, ne rougissons pas devant la Bisque d'écrevisse à la Nantua. Après la soupe, entrons de plain-pied dans le repas. Les entrées nous sont amenées et le choix est vaste : Pâté d'anguille en brioche, Paupiette de saumon aux huîtres, Tourte de ris de veau Montglas, Beignets de béatilles du couvent. Pause fraîcheur, le temps de digérer un petit peu. voilà le 'trou normand' de l'époque avec le sorbet à l'ananas et au rhum. Et c'est reparti de plus belle, les domestiques desservent et une valse de plats envahit la pièce. Repus, nous reprenons le repas : Gratiné de ratafia, Escalope de dinde à la Rameau, Foie d'oie frais aux raisins des serres de Versailles. Le roi se sert de tout ! Le festin pantagruélique semble n'en plus finir ; maintenant, arrivent salades et fromages : laitues aux truffes, Soufflé au fromage des marchés de Savoie, Gougère au Saint-Germain. Enfin vient le



dessert, heureusement relativement léger et composé de fruits : Bombe glacée royale, croquembouche aux fruits confits, fruits au sucre cuit, violette de Toulouse. Et pour finir, un petit café... Malgré cet appétit d'ogre, ce grand roi ne prit jamais un embonpoint excessif. Chasseur devant l'éternel et danseur émérite, il se dépensait assez pour réussir à éliminer, comme quoi, 'manger-bouger', ce n'est pas que du flanc ! Avance rapide. Autre lieu, autre époque. Les temps ont changé, la monarchie a vécu, la pompe de Versailles avec, nous sommes à Compiègne, au début du XIX^e siècle, il est 19 heures, tous sont à table, l'Empereur

Bruno Tesson propose un voyage dans le temps pour redécouvrir les habitudes alimentaires de deux grands personnages de l'histoire de France.

se fait attendre. Il travaille encore, comme à son habitude. Il arrive enfin, dans son costume de caporal, une main dans le gilet : c'est mauvais signe, il souffre encore de ses aigreurs d'estomac, les cuisiniers se sont certainement encore décarcassés pour rien. Il s'assoit et attaque sans préambule sa pitance aussi frugale que possible : Napoléon mange peu et vite. Ce soir ce sera potage et haricots secs, ce midi c'était poulet et lentilles. En un quart d'heure tout est avalé, au-delà, c'est une perte de temps selon Sa Majesté. Mais à force d'utiliser un lance-pierre pour manger, on finit par percer les défenses de l'estomac : ulcères à répétition et pour finir cancer. Ses mauvaises habitudes alimentaires seront venues à bout de ce grand homme. En règle générale, sous l'Empire, les habitudes alimentaires ont changé, et les canons de beauté s'en ressentent : la plus belle femme de l'époque, Pauline Bonaparte, propre sœur de l'empereur, mangeait comme un moineau, et était tout à fait svelte. Deux grands monarques, tous deux petits, deux régimes opposés, deux destins hors du commun : l'un grand mangeur est mort à 77 ans, l'autre, à l'appétit d'oiseau est disparu à 52 ans. Comme quoi, bien manger, c'est bon pour la santé.

Bruno Tesson

Justine Masson, CFA de Cuzon à Quimper (29) - catégorie CAP/BEP

“Courses au large des épicuriens”

Rencontre avec **Anne Le Cam**, restauratrice, chef de cuisine du restaurant Le QuinoWa à Port-La-Forêt dans le Finistère. Elle est également l'épouse du navigateur **Jean Le Cam**, second en 2004 et 2005 du Vendée Globe. Anne est chargée du ravitaillement en nourriture durant les traversées maritimes de son mari. Comment les navigateurs de voiliers de course au large se nourrissent-ils ? La nourriture, le repas, ont-ils un impact sur l'état psychique du navigateur ? Anne Le Cam nous explique la difficulté du ravitaillement. Sans chaîne du froid, le choix des denrées est limité. Durant presque trois mois, les skippers n'ont aucun produit frais. En début de course, ils privilégient les fruits et légumes frais, par la suite, ils se nourrissent essentiellement de conserves. Aujourd'hui, la conserve semi-souple (sachet souple en aluminium), moyen de conservation se situant entre la conserve traditionnelle et le sachet sous vide, est la plus souvent utilisée. Quelques navigateurs privilégient le poids de leur bateau et n'utilisent que des produits lyophilisés, nettement plus légers. Ce n'est pas le cas pour Jean Le Cam, véritable gastronome essayant d'allier plaisir et compétition. Malgré cela, un problème subsiste : la difficulté de diversifier l'alimentation à bord. Des progrès dans la conserve semi-souple ont été réalisés malgré un marché encore restreint. Certains industriels de

l'alimentation s'y mettent, tel que Fleury Michon, sponsor qui travaille pour essayer de mêler équilibre alimentaire et plats cuisinés sous vide. Président produit du beurre et du fromage en conserve. Dans le Gers, une petite entreprise, Nature et Plaisir, fabrique des plats élaborés en conserve semi-souple, comme des pommes de terre aux cèpes, des saucisses de Toulouse... Une autre entreprise, située à Quiberon, dans le Morbihan, met en conserve le fameux gâteau breton ! Anne Le Cam est en perpétuelle recherche de diversité alimentaire. Même si elle constate tout de même une évolution gastronomique de la conserve souple, à quand un grand chef étoilé travaillant sur ce conditionnement, comme **Alain Ducasse** qui travailla sur l'alimentation des astronautes, en utilisant des boîtes en titane ? Une prise de conscience doit s'effectuer pour faire du bon, non pas dans la conception mais dans la qualité du produit. Un véritable marché est à développer, en travaillant sur la diversité et la qualité des produits.

L'importance du bien manger et de l'acte du repas

En mer, le rapport à la nourriture est extrêmement fort. “Jean cuisine à la poêle, les odeurs lui rappellent la maison”, dixit Anne Le Cam. Manger est un besoin naturel mais également culturel. Se nourrir a une signification culturelle qui dépasse son sens biologique. Le repas est un échange, où se réunit la famille, de manière quotidienne

ou exceptionnelle, comme les jours de fête. Le repas est associé à la convivialité. C'est aussi un rapport au temps. L'homme prépare sa nourriture, il la cuit, l'assaisonne, dresse une table. Prendre le temps de s'asseoir et de s'installer à table, c'est suspendre le temps et les activités et donc privilégier une sorte d'équilibre. C'est un rituel : l'heure, les couverts, la nappe... La mise en scène est essentielle. Se nourrir est multisensoriel : le toucher des couverts, l'odeur des plats, le goût des aliments... À travers les sensations corporelles, c'est la dimension psychologique qui est en jeu. Manger n'est donc pas neutre. Par la

nourriture, on atteint le moral de l'homme. Sur un bateau, le moral de l'équipage dépend de ce qu'il y a dans les assiettes (des mutineries ont eu lieu) ! “On a démâté, mais on mange bien !”, explique l'équipier de Jean Le Cam. Durant les longues traversées, les navigateurs connaissent des périodes difficiles (passage des quarantièmes rugissants dans les mers du grand Sud où la monotonie du paysage prends le dessus et atteint le moral des skippers). Pour cela, le ravitaillement prévu pour cette période est amélioré. À Noël, Jean et son équipier ne manquent pas leur repas festif, en mangeant des ris de veau et du foie gras !

Le passage critique du cap Horn est arrosé d'un verre de bon vin ! Se nourrir avec des produits de qualité n'est pas simplement un besoin, c'est avant tout un moment de plaisir, un moment de gaieté. Des repas diversifiés et de qualité apportent beaucoup. En mer, ce constat est accentué, bien manger, c'est mieux vivre, cela apporte de la convivialité et une meilleure santé. Les skippers sont de grands sportifs mais également des épicuriens. De véritables... sképicuriens !

Justine Masson



Justine Masson s'est penché sur les enjeux que posent le ravitaillement des navigateurs de course au large.

“C’EST LA SYNERGIE ENTRE L’ÉLÈVE ET LE PROFESSEUR QUI EST MISE EN AVANT”

Manon Negretti remporte la seconde édition de Cuisine en joute

Reims (51) Le 1^{er} prix du concours culinaire organisé par l’association Générations cuisines & cultures a été remporté lundi 4 avril par une étudiante de l’École Grégoire-Ferrandi. Rythmée par la musique et le soutien des camarades, l’ambiance était électrique.



Les vainqueurs : **Manon Negretti** (au centre), lauréate 2011 de Cuisine en joute, son professeur **Éric Robert** de l’École Grégoire Ferrandi) et son coach de l’association Générations cuisines & cultures, **Anthony Vallette**.

Le jury : **Laurent Petit**, restaurant Le Clos des Sens à Annecy (74), **Johan Leclerre**, La Suite à La Rochelle (17), **Olivier Nasti**, Le Chambard à Kayserberg (68), et **Philippe Mille**, Les Crayères à Reims (51).



C’est au palais des congrès de Reims (51) que s’est déroulé, le 3 et 4 avril, le rendez-vous gourmand. Le dimanche, 10 chefs se sont succédé sur scène pour présenter une de leurs créations en 30 minutes chrono. Le lundi, la jeune génération entrainait en jeu. Au total, 10 écoles hôtelières françaises s’affrontaient. Le concours ? “C’est la synergie entre l’élève et le professeur qui est mise en avant. Nous voulions instaurer cette complicité le temps d’une compétition”, soutient **Laurent Trochain**, président de l’association et organisateur du concours. Chaque binôme (un professeur, un élève) bénéficiait de l’aide d’un ‘coaching’ personnalisé par un des membres de l’association.

Un concours à la forme inédite

Plus de 250 élèves étaient présents pour soutenir leur favori lors de 17 joutes de 15 minutes rythmées par une musique à plein volume autour de thèmes culinaires imposés. En première partie, le candidat, coaché en direct par son professeur, tire au sort son adversaire pour les deux joutes de qualification (thèmes : café et riz). Entre chaque épreuve, l’élève doit répondre à 2 questions de

culture culinaire. Tandis que les jeunes s’activent sur la scène, le jury - composé de **Laurent Petit**, **Johan Leclerre**, **Olivier Nasti**, **Philippe Mille** et présidé par **Jacques Marcon** - observe, déguste et évalue chaque assiette avant d’annoncer sur le champ le nom du vainqueur.

En deuxième partie, les 4 lauréats de la demi-finale sont connus : **Manon Negretti** (école Grégoire Ferrandi à Paris), **Florent Meyer** (lycée Hyacinthe Friant, à Poligny, 39), **Jean-Baptiste Bastien** (lycée Jessé-de-Forêt à Avesnes-sur-Helpe, 59) et **Stéphane Bourekba** (lycée hôtelier Raymond Mondon de Metz, 57). Manon et Jean-Baptiste se détachent déjà du lot. Dans l’après-midi, place à la troisième partie du concours : la demi-finale. Deux joutes se succèdent sur le thème du beurre et du biscuit de Reims. “D’épreuves en épreuves, on sent le niveau qui monte ! Le candidat d’Avesnes a marqué des points sur son dessert”, note le président du jury.

Quatrième étape, le jury tranche : Florent (Poligny) et Stéphane (Metz) n’iront pas en finale. Ils se sont affrontés lors de la ‘petite finale’ sur le thème de la pomme de terre, remportée par le Messin. Stéphane Bourekba accède donc à la troisième marche du podium.

Cinquième manche, les 2 finalistes restants ont 30 minutes pour séduire le jury, avec en premier lieu un plat sur le thème du bar. Selon Jacques Marcon, “il est difficile de départager les deux élèves, ils ont à peu près le même niveau, 5 points seulement les séparent”. Reste l’ultime joute... sur un thème surprise : réaliser des œufs brouillés en 8 minutes.

“J’étais partie pour gagner”

La tranquillité et la précision du geste de Manon Negretti sont indéniables. La cuisson des œufs a fait la diffé-

rence, ajoute-t-on dans le jury. Elle remporte la seconde édition de Cuisine en joute. “Cela fait 2 mois et demi que je m’entraîne sur ce concours. J’étais de toute façon partie pour gagner. C’était une journée de folie !”, ajoute la lauréate de 23 ans, en 2^e année à l’École Grégoire Ferrandi à Paris. Manon remporte le trophée... et le dernier modèle du four Précisio 6 niveaux de la marque Bonnet pour son lycée. La journée s’est terminée en apothéose au Château des Crayères de Reims, avec un dîner signé Philippe Mille, le chef des lieux. En attendant, rendez-vous l’an prochain, car Laurent Trochain et sa troupe comptent bien réitérer l’opération... une seconde fois à Reims.

Hélène Binet

La petite histoire de l’association Générations cuisines & cultures

En 2004, un groupe de 27 amis chefs venus de toute la France décide de se retrouver régulièrement pour échanger sur la cuisine et les régions avec comme credo l’échange, le partage et la convivialité. Dedicée à la transmission du savoir-faire, l’association ne cesse de s’investir dans la formation de la jeune génération. “Nous organisons 4 réunions annuelles, ainsi que diverses manifestations dont ce concours de cuisine. Le but est de pouvoir partager nos savoirs, nos histoires, nos connaissances et nos cultures. Nous avons choisi une voie, respectons celle de chacun et apprenons à travailler ensemble !”, souligne **Laurent Trochain**, président de l’association Générations cuisines & cultures.



Jacques Marcon, président du jury, en pleine notation.

“NOUS AVONS GAGNÉ 130 ÉLÈVES EN QUATRE ANS”

Un nouveau pôle d’application au lycée Sainte-Anne

Saint-Nazaire (44) Le lycée hôtelier a investi plus de 700 000 euros pour refondre entièrement son pôle d’application.

“l’intérêt immédiat est évidemment de mettre les élèves dans les conditions de travail optimales. Aujourd’hui, avec ce nouveau pôle d’application, nous nous donnons vraiment les moyens de bien travailler.” **Joseph Le Gal**, directeur du lycée hôtelier Sainte-Anne de Saint-Nazaire, peut en effet être fier de son nouvel outil tout juste inauguré. Restaurant, bar, réception, tout a été refait à neuf pour un investissement global de 670 000 euros et 75 000 euros d’équipement, matériel, vaisselle... “Nous avons créé une cave du jour avec un local pour

les vins et les eaux, nous proposons des assiettes d’accueil personnalisées etc. L’ensemble de la décoration, ajoute Joseph Le Gal, rappelle les atouts de la ville de Saint-Nazaire à commencer par les bateaux avec des photos sur tissu des cuisines du France, du Normandie... Le sol rappelle les ponts des navires...” Cette rénovation, qui a duré d’avril à novembre 2010, profite à l’ensemble des jeunes en formation CHR dans l’établissement. Soit environ 490 élèves “dans le secteur de l’hôtellerie-restauration. Nous en avons gagnés 130 en quatre ans et l’année prochaine nous accueillerons 500 élèves.”

Olivier Marie



Préfet de région, députés et élus locaux ont fait le déplacement pour cette belle inauguration.

DANS LES CUISINES DU LYCÉE HÔTELIER CHARLES CROS

Trophées de la Glace : victoire du lycée hôtelier Quercy-Périgord

Carcassonne (11) La 6^e édition des trophées de la Glace, initiée par le groupe Carte d'or, a été remportée par Émilie Henry et Coralie Cruzel du lycée hôtelier de Souillac.

Lors d'épreuves qui se sont déroulées dans les cuisines du lycée professionnel Charles Cros de Carcassonne le 8 avril, les élèves de bac pro de 6 établissements - sur les 27 ayant présenté leur candidature - ont participé à la finale des trophées de la Glace. **Émilie Henry** (cuisine) et **Coralie Cruzel** (salle) ont gagné avec un Love de crabe et filet de sole, chutney et pomme en sorbet, une pointe de bisque.

La récompense avait au départ été attribuée à **Laura Behr** (cuisine) et **Anthony Picard** (salle) du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden. Mais ils ont été rétrogradés, le jury, présidé par **Frank Putelat** (restaurant Le Parc à Carcassonne), ayant constaté que Laura Behr, en mention complémentaire pâtisserie, était titulaire d'un BTS, diplôme qui, selon le règlement, ne lui permettait pas de concourir. Pour atténuer la déception des deux candidats alsaciens, Frank Putelat les a invités à passer une journée en salle et en cuisine dans son établissement avant d'y savourer le menu dégustation.

La troisième place est revenue à **Asta Garba** (cuisine)



Les deux vainqueurs, **Émilie Henry** et **Coralie Cruzel**, entourées par leurs enseignants et **Frank Putelat**.

et **Eric Morvan** (salle) du lycée Les Côtes de Villebon à Meudon-la-Forêt (92).

Coralie Meyer et **Lucas Martinez** (lycée Léon Blum à Perpignan, 66), **Kevin Thuillier** et **Blandine Laporte** (lycée des métiers à Argenton-sur-Creuse, 36), **Julien**

Aubineau et **Simon Forest** (école hôtelière du Périgord à Boulazac, 24) ont également pris part à la finale.

De la glace, de l'entrée au dessert

Dans chaque équipe, un candidat représentait la salle et épaulait son collègue en cuisine durant la mise en place, avant de commenter le plat devant le jury. Le poisson et les crustacés étaient le thème de cette sixième édition des trophées de la Glace initiée par Carte d'or et soutenue par le ministère de l'Éducation nationale.

Son principe tient dans la réalisation de recettes originales mettant en valeur glaces et sorbets. *"La philosophie du concours consiste à faire travailler ensemble cuisine et salle, les candidats représentent les élèves de leur classe. L'objectif est de convaincre que l'on peut manger de la glace de janvier à décembre et de l'entrée au dessert"*, a souligné **Patrick Canhan**, administrateur des trophées de la Glace. Carte d'or était représentée par **Hervé Appert**, directeur régional Sud-Est, membre du jury, qui a loué *"l'envie, la générosité et la créativité"* des candidats. **Bernard Degioanni**

LE TROPHÉE GASTRONOMIQUE A EU LIEU LE 6 AVRIL

L'Huile d'olive à l'école des chefs met trois lycées à l'honneur

La seconde finale de ce concours réservé aux jeunes s'est déroulée au lycée hôtelier Belliard à Paris. Elle a été remportée par les équipes du lycée hôtelier de Dinard (35) et du lycée hôtelier de Marseille (13). En individuel, la victoire revient à Mathieu Grisard, du lycée hôtelier Sainte-Thérèse à La Guerche-de-Bretagne (35).

Le trophée gastronomique, L'Huile d'olive à l'école des chefs, lancé par l'Afidol (Association française interprofessionnelle de l'olive), est soutenu par l'Union européenne et France AgriMer. À l'issue des 5 sélections régionales, 45 jeunes se sont retrouvés en finale le 6 avril, au lycée hôtelier Belliard à Paris (XVIII^e). L'objectif ? Réaliser un menu autour de l'huile d'olive vierge extra en utilisant ses nuances et ses diversités gustatives. Cinq parrains étaient chargés de les départager : **David Bève**, N'Autre Monde à Lille (59), **William Frachot**, L'Hostellerie du Chapeau rouge à Dijon (21), **Rachel Gesbert**, La Fontaine aux Perles, Manoir de la Poterie à Rennes (35), **Jérémy Morin**, Le Métropolitain à Tou-



louse (31) et **Mathieu Viannay**, La Mère Brazier à Lyon (69).

Les lauréats sont :

• **Concours par classe (conception d'un menu : plat et dessert)**

Classe de terminale CAP du professeur **Boudin** du lycée hôtelier de Dinard (35).

Entrée : Fleurs de Bretagne, parfums

huiles d'olives ;

Plat : Suprême de poulet de Janzé confisqué aux olives noires et confit à l'huile d'olive fruitée, risotto vert printemps, crumble d'échalotes au blé noir.

• **Concours par classe (conception d'un menu : entrée, plat et dessert)**

Classe de 2^e année de BTS du professeur **Tarallot**, lycée hôtelier de Marseille (13).

La classe de terminale CAP du professeur **Boudin**, du lycée hôtelier de Dinard (35), en présence d'**Olivier Nasles**, président de l'Afidol (à gauche) et les membres du jury.

Entrée : Filet de rouget vallon des Auffres ;
Plat : Tableau des Côtes ;
Dessert : Régate chocolat orange.

• **Concours individuel (conception d'un menu : plat et dessert)**

Mathieu Grisard, élève de seconde de bac pro du professeur **Delaunay** au lycée hôtelier Sainte-Thérèse à La Guerche-de-Bretagne (35).

Entrée : Petit pain côte et terre, coque d'ail farcie et mille-feuilles de légumes du soleil ;
Plat : Filet mignon basse température en écaille, rutabaga glacé, tuile olive, mousse pomme du sud.

Les gagnants sont repartis avec une batterie de cuisine professionnelle, un bloc de couteaux et des bouteilles d'huiles d'olive vierges extra. **Hélène Binet**

"LA VOLONTÉ DE SE DÉPASSER"

Palmarès relevé pour les Meilleurs Apprentis de France dans la catégorie charcutiers-traiteurs

Rouen (76) Au terme de deux jours de travail, les régions Limousin, Haute-Normandie et Pays-de-la-Loire se sont distinguées parmi les 22 concurrents présents.

Dans le cadre de la Foire internationale de Rouen, le 3 avril dernier, 22 candidats ont exposé leurs 2 fabrications : une terrine de canard de Barbarie et une terrine de cabillaud à la dieppoise qu'ils ont développées autour du thème de la foire, consacré à la Chine impériale. Après deux jours de travail au centre de formation des apprentis de Dieppe (76), trois d'entre eux se sont vu remettre le titre : **Alice Boré** (pour la région Pays-de-la-Loire), **Gaëtan Giront** (Limousin) et **Alexandre Saint-Saens** (Haute-Normandie). **Joël Mauvigney**, président de la Confédération nationale



Les MAF charcutiers-traiteurs 2011 : **Gaëtan Giront** (Limousin), **Alice Boré** (Pays de la Loire), et **Alexandre Saint-Saens** (Haute-Normandie).

des charcutiers-traiteurs a rappelé aux visiteurs venus assister à l'événement que *"concourir, c'est se mesurer à la difficulté, assumer l'exigence et la rigueur, s'imposer l'effort et la persévérance, accepter la modestie, voire l'humilité. Mais c'est aussi et surtout s'approprier des valeurs qui vont accompagner [les candidats] tout au long de leur vie : goût d'entreprendre, amour du métier et du travail bien fait, sentiment d'appartenance à une famille professionnelle soudée, volonté de se dépasser."* Rendez-vous est pris en 2012 à Metz (57) pour la prochaine promotion des Meilleurs apprentis de France charcutiers-traiteurs. **H. B.**



“NOUS AVONS DÉGAGÉ PLUSIEURS AXES DE TRAVAIL”

La Mie Câline : une réflexion environnementale profitable aux franchisés

Présente à Franchise Expo Paris au mois de mars dernier, l'enseigne de terminaux de cuisson et de sandwicheries fait profiter ses franchisés de sa démarche liée à la protection de l'environnement.

Pas de logo vert ou encore de slogan accrocheur sur le stand de La Mie Câline, présente au salon Franchise Expo qui s'est tenu du 18 au 21 mars porte de Versailles à Paris. L'enseigne de terminaux de cuisson, sandwicheries et viennoiseries (200 unités dont 19 filiales au 31 décembre 2010), implantée à Saint-Jean de Monts (85), a pourtant entamé, dès 2008, une réflexion sur son impact environnemental. Le travail effectué sur les déchets a une influence auprès des franchisés. “Au niveau des magasins, nous avons une tolérance de 2 % de pertes dues aux invendus”, précise **Lara Barreateau**, responsable développement durable de l'enseigne. La filiale de logistique intégrée de la marque (LMM), avec ses 8 plates-formes de redistribution présentes dans l'Hexagone, permet aux franchisés de prendre l'initiative de renvoyer les invendus (déchets organiques) lesquels sont ensuite dirigés vers des filières de fabrication d'aliments pour animaux. Payante et optionnelle, cette prestation libère le franchisé de la gestion des invendus alimentaires, lesquels pourraient



Lara Barreateau, responsable développement durable de l'enseigne. “En mai, les magasins auront de nouveaux sacs en papier teintés à l'encre végétale”, précise-t-elle.

“Un four ventilé par unité a été supprimé, toutes les cuissons étant réalisées dorénavant dans un four à sole, poursuit Lara Barreateau, la place d'une chambre de pousse a été libérée. Pour le personnel, la pénibilité du travail s'en trouve réduite.”

Des achats responsables

Initié en 2010, le Bilan Carbone® a démontré que les émissions de gaz à effet de serre provenaient pour 60 % de la fabrication des matières premières. Lara Barreateau explique : “Nous avons dégagé plusieurs axes de travail dont celui sur les achats responsables. C'est une réflexion au niveau de la filière que nous allons devoir sans doute mener.” Un autre groupe de travail devrait s'intéresser au volet social et sociétal.

En mars 2009, La Mie Câline a rejoint le club Génération Responsable® qui rassemble au sein de son collège des enseignes comme L'Occitane, Monceau Fleurs, Happy, Rapid Flore, Truffaut, Groupe Yves Rocher, HSBC France. Une charte fédérant les membres sera signée le 4 mai prochain.

Lydie Anastassion

au bout du compte lui coûter cher en termes de fiscalité locale ou de recours obligatoire (de par la législation) à un prestataire privé. Pour l'instant, une dizaine de points de vente - sur 200 - font appel à cette solution ‘intégrée’ LMM. Au niveau du processus de fabrication, la décision de développer les produits mi-cuits surgelés a réduit la consommation énergétique dans les magasins.

“BON POUR LE GOÛT, BON POUR LA SANTÉ ET BON POUR LA PLANÈTE”

Alain Alexanian signera la carte écologique de l'hôtel du Lac de Saint-Priest

Saint Priest (69) Le premier hôtel certifié Haute Qualité environnementale de la région portera l'enseigne Golden Tulip.

Le nom du restaurant de l'Hôtel du Lac à Saint-Priest (69) demeure pour l'instant inconnu. On sait en revanche que l'ouverture est programmée pour le mois de septembre 2011 et que c'est le cuisinier **Alain Alexanian** qui en conçoit la carte selon un principe qui lui est cher depuis plus de trente ans : le développement durable et l'art de manger en se faisant du bien. Bien qu'il ne soit pas explicité comme tel, un menu permettra à tous de manger sans se poser de question : la cuisine ne comprendra aucun allergène. “Nous proposerons une cuisine locale qui exclura tout aliment issu d'une production intensive”, insiste le chef. Construit selon les normes HQE (Haute Qualité environnementale) par l'architecte lyonnais **Hervé Vincent** sur le nouveau parc technologique de Saint-Priest pour le groupe CSPP (Philippe Imberton), le nouvel hôtel



Alain Alexanian, chef spécialisé en développement durable, prône l'art de manger ‘bon pour la santé’.

(et premier de ce type dans la région) de 133 chambres et classé 3 étoiles sera économe en énergie : suppression des minibars dans les chambres, réutilisation de la chaleur de l'eau chaude, éclairage LED...

L. A.

L'Art de bien manger bio aux éditions Utovie

Alain Alexanian livre son dernier opus, *L'Art de bien manger bio*, publié aux éditions Utovie. Un titre qu'il résume simplement : “Bon pour le goût, bon pour la santé et bon pour la planète. C'est l'une de mes préoccupations majeures. Manger mieux, vivre mieux et plus longtemps.” Le cuisinier prône la iFood ou l'art de manger intelligemment. D'origine arménienne, il a appris la joie de cuisiner aux côtés de sa grand-mère et commencé sa formation professionnelle à 14 ans. En 1986, il inaugure le restaurant l'Alexandrin à Lyon (69), qui sera étoilé pendant quinze ans au guide Michelin. Créateur du concept A Point Café en 2005 à Lyon, il rédige en 2009 la charte Alain Alexanian de développement durable pour les cuisiniers avec le concours du WWF. En 2010 débute l'aventure Kamélya, l'art du thé à la française.



Le cuisinier développe son concept de la iFood.

ENGAGÉ DANS UNE STRATÉGIE ENVIRONNEMENTALE DEPUIS 2007

Helen Traiteur remporte le grand prix des Trophées RSE Vaucluse 2011

Le traiteur vauclusien, s'est vu remettre le grand prix décerné au nom de la responsabilité sociale des entreprises (RSE).

Cette récompense met en avant la démarche active et volontaire d'intégration du développement durable dans son activité, tant sur le plan social, environnemental qu'économique. Une stratégie dans laquelle Helen Traiteur est engagée depuis 2007. Cette politique de développement durable se manifeste dans quatre axes principaux :

- **Achat responsable** : sélection d'aliments, produits locaux ou en provenance du commerce équitable ; commerciaux sensibilisés à proposer des fruits et légumes de saison ; contenants

plastiques à usage unique remplacés par des contenants biodégradables... ;

- **Engagement humain** : plan de formation annuel afin de développer les compétences individuelles et ainsi favoriser l'employabilité du salarié ; mise en place d'un comité de développement durable composé de représentants appartenant aux différents services de l'entreprise ; implication du personnel par l'affichage d'indicateurs mensuels liés au développement durable : tonnage carton et verre trié, consommation d'eau et d'électricité... ;

- **Limitation et gestion des déchets** : tri sélectif du carton des emballages, du verre, du papier au niveau administratif, des feuilles, des piles ; sensibilisation du personnel à la consommation excessive de film étirable, essuie-tout ; recyclage des huiles de frites...

- **Sauvegarde et respect de l'environnement** : optimisation de l'utilisation de l'électricité ; utilisation de papier FSC - Forest Stewardship Council -.

Julie Gerbet

WWW.HELENTRAITEUR.COM

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE S'EST TENUE EN PRÉSENCE DE ROLAND HÉGUY

Umih Côte-d'Or : une dynamique de groupe efficace

C'est dans l'auditorium du conseil régional de Bourgogne qu'a eu lieu, lundi 11 avril, la réunion annuelle de l'Umih Côte-d'Or, présidée par Patrick Jacquier. Une assemblée générale qui a montré un fort investissement de la part des dirigeants du syndicat départemental au quotidien et des adhérents très réceptifs.

Une assemblée générale, c'est aussi l'occasion, pour un département, de permettre aux dirigeants de la rue d'Anjou d'aller à la rencontre des adhérents dans leurs établissements et pas seulement de la tribune aux gradins. Deux étapes se sont présentées sur le trajet du président confédéral, **Roland Héguy**, jusqu'aux locaux du conseil régional, où se déroulait la réunion : Au Petit Bouchon et La Place. Poignées de main, constatation aussi au passage que les restaurateurs dijonnais allient avec succès tradition et modernité. Autre sujet de discussion, l'organisation du congrès national 2012 de l'Umih qui aura lieu dans la capitale bourguignonne ou encore la mise en place, mi-juin, à Dijon, du premier stage d'agent de sécurité développé par Umih Formation. Dans l'auditorium, le confort des fauteuils n'endort pas les adhérents, venus en nombre et attentifs. **Patrick Jacquier**, président de l'Umih Côte-d'Or, rappelle l'inquiétude des professionnels face aux mises en conformité et appelle l'État à reconnaître le tourisme comme un véritable acteur de l'économie française.

"Une opportunité et un moyen de reconnaissance"

À l'échelon départemental, plusieurs initiatives à franc succès : mise en place d'une charte de déontologie des membres du conseil d'administration - dans laquelle la notion de solidarité l'emporte -, permanences ouvertes destinées aux adhérents chaque premier jeudi du mois, auxquelles participent les présidents de branche de l'Umih 21 et des invités... La dernière en date a reçu **François Perrault**, commissaire divisionnaire et directeur départemental de la sécurité publique de Côte-d'Or. Le 5 mai, **René Pernot**, président du Régime social des indépendants (RSI) et **Françoise Picaut**, directrice générale du RSI Bourgogne, sont attendus. Le 9 juin, **Laurent Duc**, président de la Fédération nationale de l'hôtellerie française, interviendra en direct sur la mutuelle et HCR Santé. L'Umih 21 se veut à l'écoute de ses troupes et elle y parvient. Globalement, l'activité



De g. à d. : Sandrine Descaillot (hôtel Wilson), Christophe le Mesnil et Gilbert Febvay.

De g. à d. : Jean-Paul Durand, Roland Héguy et Patrick Jacquier.



"La profession doit se réinventer", estime le président de l'Umih Côte-d'Or, Patrick Jacquier.

n'a pas été trop mauvaise en 2010 en Bourgogne, tous départements confondus (Saône-et-Loire, Nièvre, Yonne, Côte-d'Or) et seule la clientèle néerlandaise est en recul par rapport à 2009. Les autres marchés ont repris du poil de la bête.

"Même si nous pouvons avancer que nous sommes en sortie de crise, nos métiers doivent se réinventer", nuance toutefois avec sagesse Patrick Jacquier. Dans les appels à projets, sans doute la restructuration du CFA. Dans la salle, le nouveau proviseur du lycée hôtelier Le Castel, **Christian Chorvot**, annonce son désir de travailler avec la profession autour de l'apprentissage. Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues... Chez les hôteliers, "les nouvelles normes s'inscrivent comme une opportunité et un moyen de reconnaissance" qu'il faut saisir, insiste **Lionnel Petitcolas**, président des hôteliers indépendants.

"Ce n'est pas une niche fiscale"

Chez les restaurateurs, deux constats reviennent : d'abord, le comportement du consommateur à midi qui a considérablement réduit son temps de repas. "Il est de 31 minutes contre 1 h 38 en 1975", rappelle **Jean-Paul Durand**, président des restaurateurs de l'Umih 21. Et le ticket moyen est de 7,48 €. La vigilance s'impose. D'autre part, la remise en cause du taux réduit de TVA en restauration est d'autant plus mal vécue par la profession que "ce n'est pas une niche fiscale. Nous n'échappons pas à l'impôt et nous continuons d'être collecteur pour l'État. Nous n'avons pas su communiquer dans ce dossier. Sachons-le aujourd'hui", martèle un



De g. à d. : Lionnel Petitcolas et Jean-Louis Humbert.

professionnel dans l'auditoire. Chez les cafetiers et représentants du monde de la nuit, pas de rapport de force avec les pouvoirs publics mais une volonté de dialogue entamée de longue date. La professionnalisation défendue par **Jean-Louis Humbert** fonctionne : elle passe par l'un des seuls CAP brasseries de France, toujours en vigueur et qui se porte bien, et par un bureau constitué de professionnels "jeunes, sérieux et qui en veulent". Deux noms en tête : **Christophe Le Mesnil** (Le Chat Noir) et **Gilbert Febvay** (Le Beverly).

Répondant à l'inquiétude des hôteliers sur le calendrier des mises aux normes, Roland Héguy a indiqué durant cet après-midi qu'une décision allait "tomber d'ici dix jours" concernant les hôtels de moins de 20 chambres et que la rue d'Anjou plaiderait, non pas pour un système dérogatoire, mais pour la mise en place de moyens de substitution comme la possession par l'établissement d'un fauteuil roulant plus étroit, permettant à la personne handicapée d'entrer dans l'ascenseur "sans devoir tout casser" par exemple. Il estime, à propos du titre de Maître restaurateur, que les ambitions initialement prévues autour de 3 000 titres sont sous-évaluées. Pour lui, la restauration peut prétendre à beaucoup plus, autour de 10 000 titres ! Sera-t-il entendu ? Peut-être le classement du repas français par l'Unesco au patrimoine culturel immatériel de l'humanité donnera-t-il une impulsion nouvelle ? Si **Dominique Loiseau** n'a pas abordé cet axe lors de son intervention un peu plus tard dans la journée, elle a su mettre en lumière toute l'importance de cette reconnaissance pour la restauration, porteuse de convivialité, d'équilibre, de notions sociales, de transmission, de patrimoine, de recherche d'excellence et de petits bonheurs au quotidien. À noter, enfin, la participation de **Benoît de Charette**, président de la chambre de commerce et d'industrie de la région Bourgogne venu présenter les 'climats de Bourgogne' (ses clos !) actuellement en cours de classement au patrimoine de l'humanité.

Sylvie Soubes

UNE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2011 STUDIEUSE

Les questions de société au menu du Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide

Paris (VIII°) Plusieurs intervenants venus du monde des sciences humaines ont permis aux membres du Snarr de replacer les enjeux du secteur dans une perspective plus large.

Le Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (Snarr), présidé par **Hubert Vilmer**, s'est réuni en assemblée générale dans les salons de l'Espace Capital 8. Trois intervenants ont marqué cette réunion : le socio-

logue **Olivier Galland** est revenu sur les jeunes et 'leurs phases d'entrée dans la vie adulte, leurs mode de vie et leurs valeurs' très différents des générations qui les ont précédés. L'économiste **Eric Heyer** a, quant à lui, abordé la situation européenne et internationale. La

question était : va-t-on sortir de la crise ? Le tableau actuel est compliqué et l'horizon incertain. **Bettina Laville**, conseiller d'État et avocate, a clos l'après-midi en évoquant la restauration rapide et son rôle dans le 'durable'. Dans la salle, des membres assidus et une volonté d'avancer.

Jacques Barré, président du Groupement national des chaînes (GNC) et **Laurent Caraux**, président du Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC) étaient présents. D'autres professionnels ont répondu à l'invitation comme **Patrick Derdrian**.

SUCCÉDANT À MAX MICHELI

Bruno Parant élu président de l'Umih Lot-et-Garonne

C'est sans doute l'un des plus jeunes élus à la tête d'une section départementale de l'Umih. Bruno Parant vient d'être nommé président de la Fédération des métiers de l'hôtellerie de Lot-et-Garonne. Dans son discours, bon sens et sagesse donnent le rythme. Extrait.

Notre fédération représente un peu plus de 1 100 professionnels, employeurs de plus de 2 800 salariés. Nous avons donc un poids certain auprès des autorités locales. Et nous avons un devoir envers nos collègues. Un membre de notre conseil d'administration m'a un jour dit que lorsque l'on siègeait autour de cette table nous devions aimer les gens. C'est d'ailleurs là le cœur de notre fédération : l'ego doit être banni. La réussite et la reconnaissance nous sont exprimées par nos éta-

blissements ; l'esprit de solidarité que nous formons nous permettra de défendre nos intérêts et de promouvoir nos métiers. Nous sommes ici car nous croyons que c'est par le fait de se fédérer que nous pourrions tous évoluer ; nous sommes ici car nous pensons que l'individualisme empêche une bonne défense et une bonne réussite. Cette idée doit également mener les méthodes d'action de notre conseil d'administration : c'est une équipe entière, composée de professionnels, qui a décidé d'agir ensemble, avec chacun ses moyens, dans l'intérêt commun. D'au-



tant plus que l'actualité de nos professions est chargée..."

Sy. S.

Vidéo Francis Matéo

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez l'intégralité de l'article ainsi que la composition du bureau en tapant le mot-clé **RTRo13918** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Première photo en tant que président de l'Umih 47 pour Bruno Parant (1^{er} plan à gauche) au terme de l'assemblée générale électorale.

EN PRÉSENCE DE LAURENT DUC

Après sa réorganisation, l'Umih 07 retrouve ses marques

Nouveau siège administratif, formation, aide à la modernisation ont marqué les débats.

Fidèle à sa volonté de parcourir le département, l'Umih 07 a convoqué son assemblée générale annuelle au CFA de l'Ardèche méridionale à Lanas. **Laurent Duc**, président de la Fédération nationale de l'hôtellerie française, a fait le déplacement pour évoquer dans le détail la mutuelle HCR, en place depuis le 1^{er} janvier.

Claude Belin, président de la section ardéchoise de l'Umih, a dressé le bilan d'une année 2010 marquée par des changements qui ont modifié les habitudes des professionnels. Il y a d'abord eu l'installation dans de nouveaux locaux, au sein de la CCI de l'Ardèche à Privas. Un déménagement qui a eu pour conséquence la perte d'une quarantaine d'adhérents en 2010. Mais, "pour 2011 tout semble rentrer dans l'ordre", confie le président de l'Umih 07.



Laurent Duc et Claude Belin (au centre) ont évoqué les principaux sujets lors de cette assemblée générale.

Claude Belin a souligné les efforts réalisés en matière de formation. Celle consacrée à l'hygiène alimentaire et à la méthode HACCP, par exemple, a été suivie par 23 profes-

sionnels. Il a également noté le succès des demandes de titre de Maître restaurateur. Le président de l'Umih 07 a conclu son intervention en rappelant l'implication de son syndicat dans le dossier de "l'aide à la modernisation de l'hôtellerie au niveau du conseil général de l'Ardèche. Nous faisons partie des initiateurs de cette mesure qui, avec le dossier de la grotte Chauvet mais aussi le classement au patrimoine de l'Unesco, devra nécessiter un nouvel élan (...) pour répondre à l'afflux et aux attentes d'une nouvelle clientèle, et (...) à l'aménagement du territoire. Il ne faudrait pas que cette soudaine notoriété fasse naître des projets irrationnels."

Jean Bernard

"PRENDRE LES PROBLÈMES UN PAR UN"

Umih du Gers : assemblée générale dans un état d'esprit constructif

Normes de sécurité incendie et accessibilité pour les personnes handicapées ont été au centre des travaux de l'assemblée générale de l'Umih 32.

Les mises aux normes nécessitent souvent des investissements lourds, surtout pour l'hôtellerie. Or, le taux de remplissage des hôtels dans le Gers est de 42 %, soit un pourcentage inférieur au seuil de rentabilité", affirme **Bernard Ramouneda**, le président de l'Umih 32, lors de l'assemblée générale du syndicat gersois. "Il faut prendre les problèmes un par un. Il y aura une solution pour chaque établissement", ajoute **Michèle Consolaro**, présidente de la section hôtels, insistant sur "le charme et le caractère de nombre d'hôtels" dans ce département.

L'Umih 32 a noué un partenariat avec une entreprise agréée de formation à la maîtrise des risques, l'Apave, pour établir un diagnostic et préconiser des solutions pour une mise aux normes (incendie et accessibilité). "Parfois, on se bute alors que la solution est peut-être simple à trouver", précise Bernard Ramouneda. Il a demandé aux restaurateurs et hôteliers d'"engager des travaux uniquement après la validation de leur projet par la commission de sécurité".



De g. à d. : Michèle Consolaro, Jean-Paul Laporte, Bernard Ramouneda, Jean-Louis Guillaumon et Michel Doligé.

en application d'un décret du 24 juillet 2006. Mais il insiste sur le fait que les pouvoirs publics seront "bienveillants et prêts à regarder les problèmes au cas par cas".

"Tout problème a une solution, il faut se mettre autour d'une table", conclut Bernard Ramouneda au terme d'une assemblée générale où un état d'esprit constructif a prévalu. Venu de Paris, **Jean-Marie Attard**, président d'HCR Prévoyance, s'est attardé sur la mise en place du régime des frais de santé pour les salariés, apportant des précisions utiles aux adhérents.

Bernard Degioanni

Du cas par cas

Jean-Paul Laporte, directeur de cabinet du préfet du Gers, rappelle que la date butoir pour la mise aux normes incendie est "toujours le 24 août 2011",

La nouvelle solution de Gestion Traiteur
Simplicité et Performance

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

Gestion commerciale

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

Gestion production

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

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

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

MdB Multimédia - Agence Commerciale
Pôle technologique de l'Argile II - Voie D
118, Avenue de la Guirade
63 370 Moulins Sorbais

MdB Multimédia - Siège Social
Espace Clichy - 38 rue Mozart
92567 Clichy Cedex

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

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

“QUE LA CAVALE SOIT L'EXPRESSION LA PLUS PURE POSSIBLE D'UN TERRITOIRE D'EXCEPTION”

Paul Dubrule, chantre des vins du Luberon

Cucuron (84) Le cofondateur du groupe Accor a créé il y a tout juste vingt-cinq ans le domaine de La Cavale, dans le Luberon. Une propriété viticole qui s'étend aujourd'hui sur 53 hectares. Rencontre.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

Le Domaine de La Cavale est né en 1986 dans le Luberon. Votre regard sur l'évolution viticole de cette région ?

Paul Dubrule : Le Luberon possède une longue tradition viticole mais celle-ci n'a jamais vraiment été reconnue pour la qualité particulière de ses vins. C'était une région de polycultures. Les gens faisaient de l'orge, du blé, du ver à soie, des oliviers... et les terres consacrées à la vigne s'étendaient sur 3, 4, 5 hectares, rarement plus. Et puis, on achetait au degré hecto. J'ai commencé comme cela, à une époque où on n'allait pas vers la qualité du produit fini. Au début des années 1980, on comptait les caves particulières sur les doigts de la main, alors qu'on en recense une centaine aujourd'hui. Tout le monde, désormais, va vers le qualitatif. Le mauvais n'existe plus. Faire bien est nécessaire. Cela dit, ce n'est pas suffisant.

Comment cela ?

La culture de la vigne est quelque chose de très complexe, il y a une multitude de paramètres qui entrent en compte et certains se contredisent parfois. Est-ce que vous allez tailler pour que les rayons du soleil atteignent directement le raisin ou allez-vous choisir d'oxygéner en laissant des feuilles ? La décision ne sera pas la même si vous êtes en plaine ou en coteaux. Doit-on faire des vendanges vertes ? L'année s'y prête-t-elle ? Pendant longtemps, c'était le dernier qui parlait qui avait raison. Heureusement, ce temps est révolu et nous avons le recul nécessaire pour faire le choix le plus approprié. En 1996, nous avons modifié la sélection des cépages. En 2000, le domaine s'est orienté vers l'excellence. Sur les 53 hectares répartis autour de Cucuron, Cadenet, Lourmarin et Vaucluse, la sélection parcellaire a permis de mettre davantage en avant la qualité du terroir. Ce que nous voulons maintenant, c'est affirmer le style. Notre volonté est que La Cavale soit l'expression la plus pure possible d'un territoire d'exception.

Dans les trois couleurs ?

Nous avons fait beaucoup d'efforts sur le blanc et le millésime 2010 est d'une grande qualité. Le rosé, c'est la fraîcheur et nous l'obtenons. Quant au

rouge, nous devons arriver à un niveau d'exception. L'ambiguïté vient en partie de la géographie. Sommes-nous en Provence ? Si on analyse la cartographie, nous sommes encore dans la vallée du Rhône. Je dois encore creuser dans ce sens pour affiner certaines choses.

Vous êtes aussi président du Conseil supérieur de l'œnotourisme. Comment abordez-vous cette mission ?

Je me suis investi dans l'œnotourisme à la demande de **Dominique Bussereau**. Je l'ai fait aussi parce que j'allais pouvoir apprendre... Le vin demande de la passion et de la connaissance... On va aimer un vin de la vallée du Rhône parce qu'il est puissant, corsé, tannique. Un bordeaux sera davantage sur la subtilité de l'intelligence. Un bourgogne, c'est de la rudesse suivie de beaucoup de finesse. On peut aimer tous les vins mais à des moments différents. Derrière, il y a des hommes et des femmes, un travail remis en cause chaque année et puis des initiatives. L'œnotourisme, c'est un trophée qui couvre la mise en valeur d'un site viticole prenant en compte l'hébergement ou la restauration dans le vignoble, la promotion du lieu mais aussi la mise en réseau avec d'autres ressources touristiques ou des événements culturels. Il faut susciter auprès des viticulteurs un mouvement pour qu'ils s'emparent de leur environnement et le partagent.

Que pensez-vous du prix de vente du vin en restauration ?

La restauration doit aller progressivement vers une tarification plus raisonnable en travaillant notamment sur des marges calculées d'une autre manière. Je crois aussi que l'avenir du vin n'est plus à la bouteille de 75 cl. Les Suisses vendent le vin au décilitre, en flacons, en pichets... Les contenances doivent s'adapter aux attentes qui ne sont plus figées et dépendent de critères nou-



© CHRISTIAN DE BROSSIER/LE BEAUVAIL

“Il faut susciter auprès des viticulteurs un mouvement pour qu'ils s'emparent de leur environnement et le partagent”, explique **Paul Dubrule**, qui présente ici la maquette des nouveaux chais de La Cavale.

veaux. Je pense que le vin au verre doit être davantage valorisé. Il faut aussi rassurer le consommateur, lui préciser comment un grand vin est conservé par exemple. Il y a un gros travail à faire sur la présentation et la conservation du vin pour segmenter quantitativement cette vente. N'oublions pas qu'il faut ar-

river à ce que le client ait une idée précise de sa consommation. La clientèle est mûre pour accepter cela.

DOMAINE DE LA CAVALE

ROUTE DE LOURMARIN

84160 CUCURON

TÉL. : 04 90 77 22 96

WWW.DOMAINELACAVALE.COM

De nouveaux chais à partir de cette année

En 2011, La Cavale entame la restructuration de ses chais. Un projet confié à l'architecte **Jean-Michel Wilmotte**. Au programme : “une longue façade en pierres sèches s'harmonisant avec les courbes du vignoble alentour annonce la métamorphose, tout en sobriété et intégrant les bâtiments existants. Une rampe sera aménagée de façon à pouvoir amener la vendange sur le toit de la cave, où elle pourra être vidée directement dans les pressoirs, par gravité, ce qui limitera au maximum la manipulation des raisins. Dès l'entrée, le visiteur sera projeté au cœur du processus de vinification.”

LA GAGNANTE SE DESTINE AU MANAGEMENT DE GRANDES UNITÉS HÔTELIÈRES

Adélie Peyric, meilleur espoir sommellerie du lycée hôtelier Bonneveine

Marseille (13) À 19 ans, cette étudiante en 2^e année de BTS A emporte le 9^e trophée du Meilleur espoir en sommellerie organisé par les élèves de mention complémentaire. Deux autres jeunes filles sont sur le podium.

Le vin deviendrait-il une valeur féminine ? Sur la trentaine de candidats au trophée, trois jeunes femmes sont arrivées dans le quart de tête et se sont affrontées le 28 mars lors de la finale.

Adélie Peyric (1^{re}), **Cécile Moget** (3^e) et **Amandine Lempereur** (4^e) ont laissé **Loïc Pétri** (2^e) représenter la gent masculine.

Le vin pourrait pourtant sembler ne pas faire partie des priorités de la jeune gagnante, qui entend poursuivre ses études en licence et master et se destine au management des grandes unités hôtelières.

Faux, répond-elle : “Les professionnels - y compris les gestionnaires - doivent



De g. à d. : **Yvon Gary** (professeur MC sommellerie) **Bruno Dukan** (chef sommellerie à l'Épouse), **Adélie Peyric** (trophée du Meilleur espoir 2011), **Denis Royère** (professeur), **Stéphane Mesnier** (chef sommellerie au Petit Nice-Passédat) et **Florian Bazeau** (assistant chef sommellerie au Petit Nice).

connaître cet élément de notre patrimoine.” Un discours que ne renie pas **Stéphane Mesnier**, chef sommellerie au Petit Nice : “Le vin constitue un investissement très important dans un restaurant ou une structure d'hébergement. Il est donc sujet à d'intenses négociations entre les financiers, qui ont une vue à court terme, et les sommeliers, qui ont un horizon de sept ou dix ans. Les sommeliers doivent savoir acheter à un prix convenable et savoir vendre.”

Et d'insister : “Dans un restaurant, le vin fait le bénéfice. D'où la nécessité de former les jeunes et aussi les patrons et responsables qui pourront dialoguer en connaissance de cause.”

Dominique Fonsèque-Nathan

DE L'IMPORTANCE DE LA 'PATTE' DU VITICULTEUR ET DU VINIFICATEUR

Argumentation commerciale : mettez en avant le facteur humain

Les choix qu'opèrent viticulteurs et vinificateurs dans la culture de leur produit jouent un rôle considérable pour l'élaboration d'un vin de qualité, qu'il convient de valoriser.

Sol, climat et orientation constituent des éléments déterminants pour la qualité des vins. En revanche, le facteur humain tout au long du processus d'élaboration est trop souvent sous-estimé. Choix des cépages, des porte-greffes, mode de conduite de la vigne, conversion en bio, date des vendanges, températures de vinification, durée de macération pour les vins rouges, passage éventuel sous bois, élevage plus ou moins long... demeurent autant de facteurs qui font que la 'patte' du viticulteur et du vinificateur reste l'un des facteurs les plus importants pour l'élaboration de vins de qualité.

Choix du cépage

Pour les vins qui bénéficient d'une appellation d'origine, le ou les cépages sont fixés par décret. Mais souvent, le viticulteur a le choix entre plusieurs possibilités. Il doit faire le bon choix, en fonction de la nature du sol et du type de vin qu'il souhaite élaborer. Chaque cépage a un sol de prédilection : le gamay donne ses meilleurs résultats sur un sol granitique, le chardonnay préfère des sols calcaires peu fertiles, le riesling des sols sablo-argileux, limoneux et riches en éléments grossiers.

Choix du porte-greffe

Depuis l'invasion du phylloxéra à la fin du XIX^e siècle, les vignes d'origine européenne (*vitis vinifera*) sont greffées sur porte-greffes américains. Le viticulteur doit choisir un porte-greffe adapté à la nature du sol, à la vigueur du greffon...



L'âge de la vigne et la taille ont une importance primordiale sur le rendement et la qualité du vin.

Mode de conduite de la vigne

L'âge de la vigne et sa taille ont une importance primordiale sur le rendement et la qualité du vin. En année chaude, les jeunes vignes souffrent plus que les vignes âgées. Une taille longue peut donner des dilués, une taille trop courte, des vins trop concentrés. Il faut faire le bon choix... La taille a lieu entre décembre et mars. Elle intervient à des périodes différentes selon les régions, les cépages...

Choix de la date des vendanges

Dans chaque région, la date du début des vendanges est fixée par un comité d'experts, mais à partir de cette date, c'est le viticulteur qui décide en fonction de la

quantité, de la qualité, du type de vin qu'il souhaite obtenir. Il faut vendanger tôt pour élaborer des vins effervescents, le plus tard possible pour les vendanges tardives et les sélections de grains nobles. Mais là, c'est souvent la météo qui guide le choix...

L'élevage du vin

Le vin terminé peut être soit consommé rapidement, soit élevé plus ou moins longtemps. Le passage sous bois, pas toujours bien maîtrisé, est très en vogue actuellement. Il s'agit d'une méthode qui a fait ses preuves, mais il faut savoir raison garder et se souvenir que lors de la dégustation d'un vin à maturité, le bois doit se deviner, jamais s'imposer.

Puis le vin arrive sur nos tables. Tout au long du processus d'élaboration, il a fait l'objet de soins attentifs. Lors de la prise de commande, très souvent, il est fait référence au milieu culturel, soit, mais il serait souhaitable de ne pas oublier le facteur humain...

Paul Brunet

UN GOÛT TRÈS SÛR POUR L'EXOTISME

Le groupe mauricien Constance apprécie les sommeliers français

L'ouverture d'un nouveau resort aux Maldives a confirmé cette tendance du groupe mauricien qui mise sur une image de marque forte autour de la gastronomie et du vin.

Groupe hôtelier basé à l'île Maurice, Constance a lancé aux Maldives la deuxième édition d'Art de vignes. Un événement orienté autour de la gastronomie et du vin célébré en présence de sept vignerons français. L'occasion de marquer l'ouverture du Moofushi Constance resort, deuxième établissement du groupe après le Halaveli Constance Resort. Chaque vigneron a présenté ses vins lors d'un dîner proposé aux clients des hôtels, et rencontré les sommeliers. Une démarche souhaitée par Jérôme Faure, un Français qui occupe le poste de chef sommelier pour l'ensemble des sept hôtels que compte le groupe Constance (2 à Maurice, 2 aux Seychelles, 2 aux Maldives et un à Madagascar). "Nos établissements ont une réputation gastronomique et il est essentiel d'y associer le vin, explique ce Drômois d'origine qui a rejoint l'océan Indien il y a sept ans. Pour cela, nous avons besoin de nous appuyer sur des professionnels qui ont déjà une solide formation mais aussi une réelle expérience du travail à l'étranger. C'est le cas dans ces deux resorts des Maldives avec Jérôme Carlier, qui est en poste à l'Halaveli, et Cédric Jacob, qui a pris le poste au Moofushi à l'ouverture."

"Ouverture d'esprit"

Pour le premier, formé à Dinard comme pour le second, issu du lycée Bonneveine, le passage par la mention complémentaire sommellerie a été déterminant. Tout autant que leur parcours loin de France. "Nous avons une plus grande ouverture d'esprit par rapport aux vins du monde, et notamment de l'hémisphère Sud,



Les trois sommeliers français ont reçu sept vignerons du club Art de vignes.

reconnaissent-ils. Mais il est évident que nous sommes très attachés aux vins français qui constituent la moitié des références sur nos cartes."

Sur les îlots maldiviens qui accueillent un maximum de 200 clients à la fois dans des conditions de luxe avec villas sur pilotis et deux ou trois restaurants différents, les deux jeunes Français ont aussi pour mission de parfaire la formation de leurs assistants mauriciens, sychellois ou indiens. Pour eux aussi, la présence des vignerons venus de l'Hexagone a constitué un temps fort.

Jean Bernard

EN BREF

Côtes de bourg : 100 châteaux ouvrent leurs portes aux amateurs les 7 et 8 mai

Les 7 et 8 mai prochains, 100 châteaux des côtes de bourg ouvriront à nouveau leurs portes aux amateurs, avec un programme alternant visites de vignobles et châteaux, dégustations de vins et produits du terroir... Les propriétés proposeront des déjeuners ou produits régionaux à emporter, des dégustations d'huîtres, ainsi que des promenades en calèche à travers le vignoble et des expositions de peinture et de créateurs d'art... Tout cela sous la haute vigilance de Bob, sympathique logo de l'appellation.

www.cotes-de-bourg.com



Restez zen avec Frigoflex ! ❄️

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

Eberspächer S.A.S.
Tél : +33 (0)1 30 68 54 76
www.eberspacher.fr
www.frigoflex.com

Eberspächer

Vous êtes une référence dans votre métier, choisissez le logiciel qui VOUS ressemble.

OFFRE DÉCOUVERTE
Licence offerte d'une valeur de 450€ HT
Validité jusqu'au 30 avril 2011

CONCÉDÉ PAR DES HOTELIERS-RESTAURATEURS ET DES EXPERTS COMPTABLES

Une facture mensuelle minimum de : 0€. Vous ne payez que lorsque vous l'utilisez.

Assistance, mises à jour et intégralité des modules inclus dans le prix : hôtel, restaurant, bar, cave, terminaux points de vente & back-office.

www.chroffice.com
Contactez-nous au 01 83 62 03 35

ChrOffice
Le logiciel sur mesure

EXCELLENCE ET PROFESSIONNALISME

Philippe Caillouet : “Pour transmettre, il faut savoir donner l'envie”

Cannes (06) Expert en arts de la table, le directeur de salle de La Palme d'or (hôtel Martinez) crée meubles et objets et se fait une haute idée de son métier : écoute, formation, responsabilisation.

Si **Philippe Caillouet**, directeur de salle de La Palme d'or à l'Hôtel Martinez depuis juillet 2004, est considéré comme l'un des meilleurs dans sa spécialité, ce n'est pas seulement parce qu'il a de la prestance et une 'présence' mais c'est aussi parce qu'il fait partie des professionnels qui aiment transmettre. Manières policées et parler vrai, il veille au moindre détail et s'est investi jusqu'à créer plusieurs pièces et objets d'arts de la table pour le confort du client. *“J'ai souhaité avoir des assiettes de présentation personnalisées. Vallauris n'est pas très loin et j'ai programmé ma visite après la saison auprès de **Glag**, artiste de cette ville. J'ai décrit ce que je voulais - forme, couleurs, pas de moulage, car chaque assiette est différente - et lui ai demandé de venir au restaurant pour s'inspirer du lieu, de la tonalité, de la lumière.”* Les premières assiettes sont arrivées sur les tables au printemps 2005. Le nappage a été modifié, avec des nappes brodées du logo de la Palme d'or, livrées pliées en deux, non en quatre, sur un portant et non sur chariot afin de réduire la manipulation et le repassage... Maniaque, Philippe Caillouet ? Non, professionnel.

“J'aime la création et l'échange d'idées”

“J'ai changé le service à café avec l'impératif d'acheter une porcelaine fabriquée en France, en indiquant au fournisseur que je ne voulais pas que la marque apparaisse sous la tasse pour éviter que le client assis en face de la personne buvant son café la remarque.” Tout est ainsi avec ce chevronné de la salle qui a inventé, au Martinez, un support pour terminal de paiement, des supports pour couverts et, en 2008, des plateaux adaptés sous les fauteuils de La Palme d'or et remplaçant les tabourets repose-sacs.



Philippe Caillouet, à La Palme d'or : l'homme a des idées et une vraie conception de la formation.

*“Je n'achète pas 'sur catalogue'. J'aime la création, les rencontres, l'échange d'idées. Et j'ai la chance d'avoir beaucoup d'autonomie de la part de la direction, ce qui me permet d'initier les changements sans perdre de vue la logique budgétaire. En outre, la discussion est permanente avec **Christian Sini-cropi**, chef exécutif du Martinez.”* En 2007, **Philippe Joannès** directeur de Lenôtre Côte d'Azur, lui a ainsi demandé de s'occuper du concours Un des Meilleurs apprentis de France pour les arts de la table. De trois candidats la première année, le nombre est passé à quatorze inscrits en 2011, après une médaille d'or pour l'année 2008-2009. Au Martinez, Philippe Caillouet responsabilise chacun en instaurant un roulement, insiste sur la gestion 'sur le terrain' - personnel, produits, réservations - *“afin de les préparer à être plus tard des responsables de points de vente ou des chefs d'entreprise”*. De l'apprentissage à la salle étoilée, décidément, un formateur dans l'âme.

Jacques Gantié

Les conseils de Philippe Caillouet

- “Le meilleur enseignement ne répond pas uniquement à un programme mais s'enrichit d'expériences professionnelles et d'anecdotes. Il faut susciter l'envie et la noblesse du métier. **Jacques Belouli**, un de mes maîtres au lycée hôtelier de Poitiers (86), ancien de grandes maisons, savait faire rêver et transmettre cette envie. Il me disait : ‘Développe ton sens de l'observation. D'un coup d'œil tu dois voir ce qui manque sur une table.’ Ce furent mes premiers contacts avec le monde de l'entreprise : mariages, banquets et cocktails.”
- “Les diplômes ne sont pas primordiaux, rien ne remplace la motivation et l'envie d'apprendre. Ainsi, au Château de Gilly (21), j'avais adhéré à l'association des sommeliers de Bourgogne pour parfaire mes connaissances en dégustation car pour moi un bon vendeur doit d'abord être un bon acheteur et savoir évaluer un produit.”
- “Rien n'est figé, ce qui est vrai aujourd'hui ne le sera plus demain. Nous sommes là pour faire évoluer les techniques. La vérité n'est dans aucun manuel, c'est le fruit d'une recherche d'une remise en question permanente.”
- “J'ai toujours essayé de progresser en pratiquant l'autocritique et en travaillant avec l'équipe du restaurant : dire, c'est bien ; être capable de montrer c'est mieux. Il faut trouver l'équilibre entre le manager et le leader.”
- “J'entends souvent : ‘il faut défendre les métiers de la salle’. Mais il faut savoir les présenter ou les représenter. On m'a dit qu'il n'y avait pas de leader national pour cela. Mais quel chef d'entreprise est prêt à voir son directeur de restaurant s'absenter régulièrement pour intervenir lors d'événements professionnels au niveau national ?”

UNE VALEUR AJOUTÉE IMPORTANTE

La notion de service : une devise vitale pour un établissement

Dans toute activité ayant un contact direct avec la clientèle, le service demeure l'axe fondamental d'un processus à triple détente : conquête, satisfaction et fidélisation.

Lors d'une conférence présentée par Luxury Attitude, cabinet en conseil et formation développant son expertise autour de l'enjeu de la dimension humaine du service, **Lionel Meyer** et **Erik Perey**, ses directeurs généraux, ont fait le point sur la notion ambiguë de service. Avec en toile de fond cette interrogation : face aux nouvelles formes de concurrence, quelle place doit occuper le service dans les prochaines années ? D'abord, le client voyage de plus en plus. Il est donc capable de distinguer la promesse de la réalité dans un hôtel-restaurant. Il a trois exigences : de la satisfaction, de la conquête et de la fidélisation. La définition du service obéit à des règles simples : accueil, sourire, personnalisation... L'humain, toujours l'humain : “Si le client exprime le plus souvent son besoin sous l'angle matériel, il n'en attend pas moins une réponse



© THINKSTOCK

*“Il faut revaloriser les métiers du service au sein des entreprises et dans la société toute entière”, soutient **Lionel Meyer**, du cabinet Luxury Attitude.*

immatérielle et intangible”, souligne Lionel Meyer. Celle-ci se décline selon deux axes : la réponse “fonctionnelle” (servir chaud, un environnement propre...) et la réponse “émotionnelle” (accueil, sourire, générosité et élégance). “Le service humain est trop souvent remplacé par la technologie dorénavant,

notent les experts de Luxury Attitude. L'évolution technologique place le service humain en situation de concurrence. Elle pose la question de la valeur ajoutée du service rendu par l'homme. La technologie modifie les référentiels de temps et d'espace du client en accroissant sensiblement son niveau d'information.” Mais aussi, elle lui offre “la

possibilité de comparer plus objectivement ou de s'exprimer facilement, rapidement et efficacement”.

Quel service avec quel standard ?

Pour s'en convaincre il suffit de se référer à une situation standard :

faire patienter le client dans un salon, lui offrir un café, le conseiller. Quelle expérience lui faire vivre ? Tout d'abord de l'élégance (“Je vous invite à m'accompagner...”), de la personnalisation (“Monsieur, vous préférez votre café plutôt serré, ou allongé ?”), du professionnalisme (“Permettez-moi de me présenter : je suis X, voici ma carte”) et, surtout, de la générosité (“Merci d'avoir bien voulu patienter. Puis-je vous offrir un autre café ?”). “Il faut revaloriser les métiers du service au sein des entreprises et dans la société toute entière”, soutient Lionel Meyer.

Il en ressort qu'au-delà du savoir-faire, le service est en premier lieu une question d'attitude. Celle-ci doit être cohérente avec l'image de la marque ; elle doit en porter les valeurs. Au-delà du produit ou du service, le véritable capital d'une entreprise reste incontestablement son capital humain.

Hélène Binet

NUITS PARISIENNES

Le Pompon fait sensation

Longtemps confinés dans l'étroit périmètre du VIII^e arrondissement, les jeunes nantis de la capitale s'aventurent désormais dans les rues populaires du X^e. Depuis l'automne, Le Pompon est là pour les rassurer, en les accueillant 'comme à la maison'.

En transformant un bar délabré en repaire branché de la nuit parisienne, **Charaf Tajer** et **Omar**, propriétaires du bar-restaurant-club Le Pompon, ont rallié une clientèle choisie et exigeante en quelques mois. Afin de s'assurer l'adhésion du tout-Paris avant même d'ouvrir, les associés ont affûté leur concept et activé leurs réseaux. Résultat : depuis l'inauguration le 1^{er} octobre 2010, la jeunesse chic et branchée s'y presse, validant leur formule 'tout-en-un' et l'efficacité de leur stratégie. Le succès de la proposition tient à sa rareté. Boire un verre entre amis, manger comme à la maison, écouter un concert, danser sur un dancefloor enflammé par des DJ pointus et même fumer une cigarette au chaud (oui oui) : au Pompon, on fait tout cela en une soirée, sans prendre de taxi et sans se ruiner.

Après cinq mois de travaux, les pièces de l'ancienne synagogue, construite en 1920, ont été aménagées pour accueillir les différentes déclinaisons du concept. Au rez-de-chaussée : le bar. Déjà habillée par les marqueteries originales des murs, le carrelage étoilé et la cheminée, la pièce centrale de l'édifice a été ravivée par un lustre à pampilles, des miroirs et des tables en bois accordées aux boiseries. Pour réchauffer les frileux que ce décor victorien laisserait froid, deux cocktails ont été conçus par la maison : le Bobby (à base de vodka et cranberries) et le Pompon (à base de champagne, cognac et fruits rouges). Le patron, Charaf Tajer, 26 ans, assure qu'on y servira bientôt "une cuisine de grand-mère", servie à même le



Le bar du Pompon sert deux cocktails maison : le Bobby (à base de vodka et cranberries) et le Pompon (à base de champagne, cognac et fruits rouges).

plat, comme en famille. Son associé et restaurateur Omar, 70 ans, qui supervisera la carte, propose déjà une cuisine orientale généreuse au restaurant Chez Omar (Paris, IV^e), où il a su s'attirer les faveurs d'une large clientèle.

Fauteuils Chesterfield, néon rouge et chaleur humaine

Après le dîner, les clients n'ont plus qu'à emprunter l'escalier pour aller fumer et danser : les anciens bains ont été reconvertis en dancefloor et salle de concert d'une part, en petit fumoir de l'autre. La présence de deux sas a facilité la mise

aux normes de la salle. Fauteuils Chesterfield, tapisseries british et cadres photos rétros donneraient envie d'y boire un brandy. Dans la pièce où l'on danse, briques, néon rouge et cuivre rappellent la fièvre des nuits new-yorkaises. Difficile d'y pénétrer en revanche : elle est toujours bondée et sa chaleur de hammam rappelle son origine thermale.

L'expérience festive de Charaf Tajer, membre du collectif d'artiste Pain o Chokolat, fait mouche : les DJ Oko et Mr. Ashpool sont aux platines du Pompon, créant l'événement autour d'une musique éclectique et pointue. Concerts et soirées semi-privées autour de la mode complètent cette programmation cousue main pour faire la promotion des autres activités du collectif.

La stratégie de communication du lieu, développée autour du mystère, fonctionne très bien. Dès le départ, les rumeurs ont été lancées et répandues sur le réseau social Facebook, où l'établissement compte déjà plus de 4 700 fans... Un physionomiste a d'ailleurs été posté à l'entrée du restaurant : il n'est pas censé juger à la tenue, "mais ça dépend des soirées", précise Charaf qui, succès oblige, tient à choisir ses clients, comme "ses potes". Au Pompon, on peut se sentir comme à la maison, mais il vaut mieux être de la famille.

Caroline Six

LE POMPON

39 RUE DES PETITES ÉCURIES • 75010 PARIS

TÉL. : 01 53 34 60 85

WWW.LEPOMPONBLOG.FR

UNE AMBIANCE LOUNGE ET JAZZY FACE AU CHÂTEAU

Le Greenwich café, méridien brestois

Brest (29) Repris par Frédéric Guérin, l'établissement est un endroit chaleureux, idéal pour passer un bon moment.

Il plane sur le Greenwich café que **Frédéric Guérin** a repris après deux mois de travaux, le 15 décembre dernier, une ambiance lounge et jazzy. La trentaine et une solide expérience de barman, Frédéric Guérin a réussi à faire de cet endroit un lieu magique. Sa clientèle est essentiellement constituée de trentenaires ou de quadragénaires, "le style cadres dynamiques", résume-t-il avec un large sourire, qui aiment venir en couple, en groupe ou même seuls. Le cadre y est suave, la lumière douce et les couleurs changeantes au gré de l'atmosphère recherchée par le maître de céans.

Dès le jeudi soir, le Greenwich café revêt ses habits de lumière et l'ambiance s'anime vigoureusement avec même la présence - le week-end - d'un disc-jockey résident, voire de groupes de musiciens. Les amateurs de tapas trouvent leur bonheur, les cocktails se font malicieux ou classiques suivant les goûts, le champagne y est très apprécié. Avec l'arrivée des beaux jours, les clients ne manqueront pas de profiter de la terrasse située en face du château, plein sud et à l'abri du vent, près de la tour Tanguy et du célèbre pont de Recouvrance.

Jean-Yves Tournellec

GREENWICH CAFÉ

5 BOULEVARD DES FRANÇAIS LIBRES

29830 BREST

TÉL. : 02 98 47 97 44

WWW.LEGREEN.FR



Frédéric Guérin.

"C'EST UN VÉRITABLE OUTIL POUR MON ÉTABLISSEMENT"

À table ! Un service sur mesure pour les enfants

Blagnac (31) L'association Service en tête propose des kits ludiques à ses adhérents pour inciter les clients à venir avec leurs enfants. Exemple dans la banlieue toulousaine.



Xavier Pic propose le kit ludique de Service en tête dans son restaurant Le Ribouldingue, à Blagnac (31).

D'où l'idée de l'association Service en tête : proposer des kits ludiques aux jeunes clients pour occuper leurs petites mains pendant que maman et papa finissent tranquillement de déjeuner. Patron du Ribouldingue à Blagnac (31), **Xavier Pic** met un point d'honneur à accueillir les familles : "depuis la mise en place de ce service il y a quelques semaines, nous voyons effectivement davantage de parents avec leurs jeunes enfants. Ils viennent souvent le mercredi ou le samedi midi après le marché." Coloriages, ballons, crayons sont un bon moyen de fidéliser le client. "C'est un véritable outil pour mon établissement", ajoute Xavier Pic.

Des événements réguliers

300 cafés et restaurants offrent ce kit pour enfants. Service en tête compte 550 adhérents en France et propose régulièrement des événements aux cafetiers ou aux restaurateurs : le café à 1 € au mois de septembre ou encore la rose rouge au mois de mars lors de la journée de la femme. Il peut aussi s'agir d'opérations humanitaires.

Dorisse Pradal

AVOIR LES BONS RÉFLEXES POUR CHOISIR L'ORGANISATION LA MIEUX ADAPTÉE

Comment gérer les réservations prises sur les différents

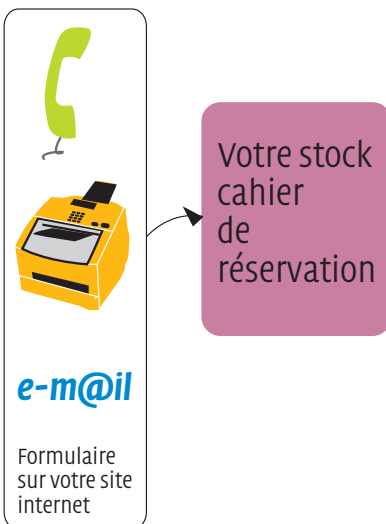
E-mail, site internet, centrale de réservations, fax, téléphone... Il devient parfois difficile pour l'hôtelier de s'y retrouver dans les

La première étape pour reprendre, conserver et développer sa maîtrise commerciale est d'avoir un site internet qui transforme le visiteur en client, un site qui vend ! C'est l'élément le plus important : permettre à l'internaute de passer à l'acte d'achat. Il ne suffit pas d'avoir un positionnement, un produit, un argumentaire commercial. Si le visiteur ne peut pas acheter, cela ne sert à rien. Imaginez un supermarché sans caisse. Le moteur de réservations, ou 'booking engine', gère le stock pour vous et devient la clef de voûte du système. C'est une brique technologique qui va permettre de gérer un stock (disponibilités et tarifs). Quand il effectue une réservation, l'internaute pioche dans ce stock. La réservation lui est immédiatement confirmée et l'hôtelier en est averti. Ces briques technologiques proposent tout un processus de réservation et une connexion sécurisée afin que l'internaute garantisse sa réservation en ligne avec un numéro de carte bancaire. Ces solutions logicielles sont paramétrables pour effectuer une demande de disponibilité, une réservation ferme, une garantie par carte bancaire selon les conditions de réservations de l'hôtel ou une garantie avec une heure d'arrivée limite, etc. Elles sont donc flexibles.

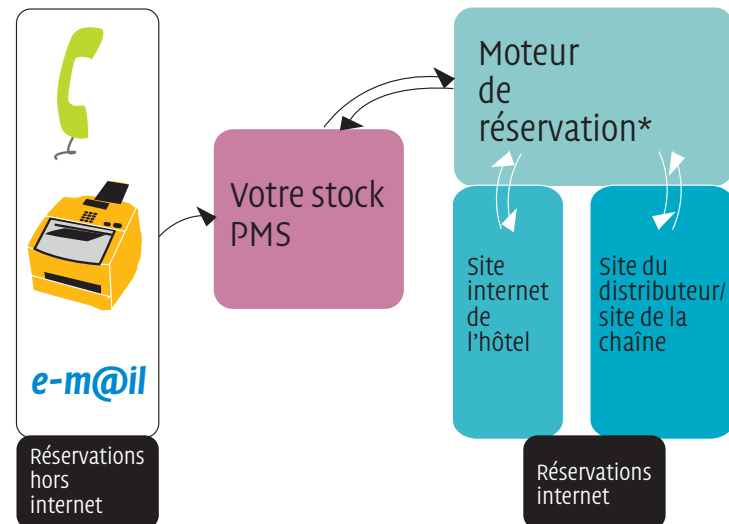
De puissants outils de vente

Ces systèmes permettent aussi une gestion avancée du stock. L'hôtelier peut, par exemple, fermer une date en arrivée ou en départ, 'imposer' (illégalement, mais il le fait déjà sur d'autres canaux tels que le téléphone) une durée minimum de séjour, proposer des forfaits, vendre des prestations annexes (petit-déjeuner, spa, parking, etc.). Ce sont de puissants outils de vente. Les établissements qui ne sont pas équipés en PMS ('Property Management System' - logiciel de gestion hôtelière) devront alors saisir leur stock de chambres sur un webplanning et ressaisir les réservations qui arrivent par les moyens classiques (téléphone, fax, e-mail) dans le cahier des réservations. Ces actions sont consommatrices de temps et la ressaisie est source d'erreurs. Cela dit, en dessous de 15 chambres, l'investissement

Solution classique



Solution informatisée



* Le moteur de réservation peut être indépendant (Reservit, Availpro, par exemple). Celui d'un distributeur (Booking, par exemple) ou d'une chaîne (Logis de France, par exemple).

➔ L'intérêt est que les différentes provenances des réservations s'interconnectent avec le PMS qui centralise le planning. Dès lors que le moteur de réservation est synchronisé, alors la gestion des canaux disparaît et c'est l'intégralité du stock (dispo et prix) qui est envoyée chez les distributeurs.

dans un PMS ne va pas de soi. Néanmoins, il permettra de recueillir des informations nécessaires au développement du chiffre d'affaires. C'est une question de retour sur investissement.

Lorsqu'une nouvelle réservation vient d'être effectuée sur un moteur de réservations, le PMS prévient instantanément l'hôtelier, le plus souvent par e-mail. Certains moteurs de réservations de distributeurs envoient un fax. Il est important que, dans cette communication, aucune donnée sensible (numéro de carte bancaire) ne soit jointe. Le nom du client, la date d'arrivée, le nombre de nuits, le nombre de personnes, le type de chambres et les remarques éventuelles sont suffisants. L'hôtelier doit alors se connecter à une interface sécurisée pour récupérer d'autres informations, notamment le numéro de carte bancaire pour la garantie selon les conditions de réservations de l'hôtel.

Synchroniser ou ne pas synchroniser ?

Pour les établissements qui sont équipés en PMS, la première question à se poser avant de choisir un moteur de réservations est de vérifier si celui-ci est couplé avec le PMS, c'est à dire s'ils peuvent communiquer entre eux. Dans le cas contraire, la situation est alors la même que si l'hôtel n'était

pas équipé d'un PMS. Il faut saisir le webplanning, le mettre à jour avec les réservations prises par les moyens classiques et enfin mettre à jour le cahier de réservations. Certains PMS ne sont couplés que dans un sens. Ils savent récupérer les informations du moteur de réservations et se mettent alors à jour, mais ils ne peuvent pas mettre à jour le stock du moteur de réservations quand ils reçoivent les nouvelles réservations prises par les moyens classiques.

Le dernier cas est le plus performant. Le PMS est synchronisé en montée et en descente. Le PMS met à jour le stock (la montée) et récupère automatiquement les nouvelles réservations (la descente). C'est un véritable gain de temps. Tout se fait de manière transparente, instantanément, et les risques d'erreurs sont minimes. Pour ce qui est des différents renseignements de la réservation (nom du client, date d'arrivée, nombre de nuits et de personnes, type de chambres), les données non sensibles s'intègrent directement dans le PMS. Si la synchronisation se fait au moyen d'une connexion sécurisée, alors l'intégralité de la réservation (numéro de carte bancaire compris) peut s'intégrer dans le PMS.

Le coût des moteurs de réservations peut com-

DYNAMISEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES!

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

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



ÊTRE À L'ÉCOUTE DES PROPRIÉTAIRES D'ÉTABLISSEMENT

Tripadvisor nomme un nouveau directeur pour son département relation clients

John Dila prendra la tête du service. Sa nomination est synonyme d'un changement de politique du site vis-à-vis des hôteliers et restaurants.

John Dila est un professionnel de la relation client appliquée à internet, puisqu'il a été chargé par le site eBay de créer et de gérer leur service utilisateurs. Sa première action en tant que nouveau directeur de la relation client au sein de Tripadvisor va être de faciliter la procédure de réponse aux avis, jugée trop lourde et peu réactive, a-t-il annoncé.

Ce changement à la tête du département a pour objectif, entre autres, d'être plus à l'écoute des propriétaires d'hôtels ou de restaurants, pour apprendre de leurs expériences et ainsi améliorer la plateforme et le service rendu par Tripadvisor.

John Dila aimerait également prendre davantage en considération les spécificités locales et culturelles des destinations. Il souhaite que ce département puisse écouter et communiquer avec les propriétaires comme avec les voyageurs.

Il s'agit là d'une évolution notable chez Tripadvisor qui, jusque-là, n'avait pas de structure dédiée à la relation client. Cette initiative montre que les propriétaires d'établissements deviennent une préoccupation majeure, certainement en raison du mécontentement grandissant de ces derniers vis-à-vis du site. T.Y.



canaux ?

Par Thomas Yung,



ARTISAN REFERENCEUR

différents moyens de réserver une chambre.

prendre des frais pour initialiser la synchronisation et des frais par réservation. Les plus utilisés sur le marché français sont ReservIT et Availpro. Cegid, Betisoft et Orchestra sont des exemples de PMS couplés avec des moteurs de réservations.

La plupart des moteurs de réservations sont couplés avec des distributeurs. Cela permet d'utiliser le stock pour alimenter les distributeurs. L'offre (disponibilités et prix) est ainsi diffusée automatiquement, facilement et de manière transparente. Par exemple, ReservIT et Availpro sont couplés avec les distributeurs Booking, Venere, Expedia, Hotel.de, etc. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer pour coupler le moteur de réservations avec les distributeurs.

Il est possible d'utiliser la technologie des distributeurs comme moteur de réservations. Booking permet ainsi l'utilisation de sa brique technologique pour installer un moteur de réservations sur le site internet de l'hôtel. Les commissions prises par Booking pour les réservations faites sur le site de l'hôtel sont bien inférieures à celles faites sur le site de booking (moins de 5 %). Cela peut être une solution pour avoir un moteur de réservations rapidement, mais mélanger distributeur et bouton de réservation sur son site peut ne pas faire bon ménage. Vous ne pouvez pas, par exemple, fermer le canal Booking sans fermer les ventes sur votre site internet. Vous devez enfin vérifier la synchronisation avec votre PMS.

On peut également utiliser la technologie de la chaîne ou du groupement comme moteur de réservations. Les établissements faisant partie d'une chaîne ou d'un groupement sont certainement déjà présents sur le moteur de réservations du groupement (Inter-Hotel, Logis, Citotel, Best Western, etc.). Il peut être intéressant alors pour l'hôtelier d'utiliser la même brique technologique. D'abord parce que cela peut être une solution pour avoir un moteur de réservations rapidement, ensuite parce que la chaîne peut vous faire bénéficier de

“

Ces situations vont évidemment dépendre de la politique de la chaîne et du moteur de réservations utilisé.

”

meilleurs tarifs et, enfin, parce que si vous n'avez pas de PMS connecté, cela vous permet d'avoir un seul planning à gérer au lieu de deux - celui de votre site et celui de la chaîne sont communs. Mais cela apporte aussi certaines limitations, comme

l'intégration du processus de réservation à votre site ou la possibilité de créer des offres spéciales et des packages. En effet, en utilisant le bouton réservation de la chaîne, l'internaute quittera probablement votre site pour finaliser sa réservation sur celui de la chaîne.

Peut alors se poser la question de l'appartenance du client : est-ce le client de la chaîne ou celui de l'hôtel ? Qui a accès à ses coordonnées ? La chaîne pourra-t-elle faire du marketing direct sur ce client ? Certaines chaînes peuvent aussi brider l'utilisation du moteur de réservations dans un souci d'uniformisation de l'offre et l'hôtelier ne pourra pas créer d'offres spéciales ou de packages. Ces situations vont évidemment dépendre de la politique de la chaîne et du moteur de réservations utilisé. Les avantages et inconvénients du moteur de réservations :

Avantages : confirmation immédiate, sécurisation et fiabilité du processus de réservation, rapidité, gain de ressource en cas de synchronisation, réponse immédiate à l'achat impulsif, contrôle parfait de la politique de commercialisation/prix/segment/etc.

Inconvénients : déshumanisation de la vente, impersonnalité, nécessité d'un prestataire sérieux à la fois pour les enjeux de sécurité (transactions par carte bancaire) et pour les risques liés aux dysfonctionnements informatiques, frais de fonctionnement, nécessité de mettre régulièrement à jour un planning en cas d'absence de synchronisation avec les réservations hors internet de l'hôtel.

Retrouvez l'article 'Gérer ses réservations sur son site internet sans moteur de réservations' avec le mot-clé **RTR513725** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-resxtauration.fr.

“**PROMETTRE SOUPLESSE ET RÉACTIVITÉ**”

Cegid Lyon présente les fonctionnalités clés de son PMS

La société lyonnaise Cegid a présenté à différents dirigeants et responsables de groupes hôteliers son système de solutions de gestion, afin de répondre à une demande de plus en plus importante.

Le système d'information proposé par Cegid trouve un écho favorable auprès des groupes hôteliers et des indépendants, parfois rétifs aux innovations technologiques trop rapides. Environ 800 hôtels sont équipés d'une solution 'Your Cegid Hôtel' tout comme certains groupes d'hôtels qui souhaitent centraliser leurs informations dans une gestion globale, une vision en temps réel des réservations et facturations à partir d'un fichier de clients commun.

“Pour nous, il s'agit de voir les attentes des hôteliers et de les comprendre pour trouver la bonne solution en promettant souplesse et réactivité”, explique, **Guillaume Portella**, directeur d'agence et lui-même hôtelier.

Quatre grands axes

Cegid définit sa proposition en quatre axes : la gestion 'multiétablissements', le réseau, la gestion en

ligne et la gestion des séminaires. Le but demeure de centraliser les outils en une seule base et de s'orienter vers une globalisation des informations. L'offre de Cegid porte donc sur une gestion fluide et optimisée du planning et une facturation rapide et fiable. Si certains s'inquiètent d'une telle centralisation des tâches et s'interrogent sur ses répercussions en termes d'emplois dans le secteur, la réponse de Cegid se veut rassurante : si impact il y a, ce serait plutôt en faveur de la création d'emploi, avec la nécessité de créer des services commerciaux (un pool de réservation + un service communication).

Sonia Delzongle

CEGID

52 QUAI PAUL SÉDALLIAN

69279 LYON

TÉL. : 0811 884 888

WWW.CEGID.FR/CHR

LA SOLUTION POUR VENDRE

vos chambres sur internet

Reservit
hotel

Le bouton qui fait la différence sur votre site internet


it interface
technologies

Retrouvez toutes les it-solutions sur www.interface-tech.com

CHRISTIAN CHARPENTIER
AMÉNAGEMENTS
ET CRÉATIONS EN BOIS
SUR MESURE

Tél. : 01 43 62 99 16

43/45 rue C. Delescluze
93170 Bagnolet
charpentier.eurl@wanadoo.fr

Hôteliers ! vous êtes
référéncés sur

**AMÉLIOREZ
VOTRE VISIBILITÉ,
POUR DE
MEILLEURS RÉSULTATS**
WWW.HOTELBIZ.FR
LE SITE DE TOUS LES HÔTELS DE FRANCE

Vous souhaitez
vous lancer
dans la
restauration ?

Vous êtes sur le
point d'acquérir
un nouvel
établissement ?

Des professionnels de la
restauration vous accompagnent
dans l'élaboration de votre
business plan sur-mesure, avec
des solutions adaptées à vos
besoins.

www.businessplanresto.net


Votre stratégie Yield

C'est = 100 €


Sans frais d'adhésion
Nous vous aidons à optimiser votre chiffre d'affaires, votre taux d'occupation et votre visibilité sur Internet.

Références et informations

WYM : 01 42 51 59 44 ou sur wymservices.com

Elis propose un duo housse + couette

L'offre de l'hôtelier est facilement valorisée avec un gain d'hygiène et de confort par rapport à la couverture. Elis fournit les housses de couettes et les couettes, donc pas d'investissement de la part des hôteliers. Cette offre leur permettra d'attirer une clientèle plus nombreuse et de la fidéliser. Le protocole de change du lit est simplifié avec cette combinaison housse/couette contre draps/couverture/dessus-de-lit. De plus, Elis recommande une méthode facile (sans contrainte physique pour les femmes de chambre) pour faire le lit avec le duo housse/couette.

TÉL. : 01 41 25 46 22

SMOR@GIE.ELIS.FR

WWW.ELIS.COM



Le Smahrt se tiendra à Toulouse, du 5 au 8 février 2012

Pour la seconde édition du Smahrt, sont attendus 200 exposants sur 12 000 m² et 10 000 visiteurs. Après une première édition couronnée de succès, qui a apporté toute la légitimité d'un salon dédié aux métiers de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration dans le grand Sud-Ouest, le Smahrt se tiendra de nouveau au parc des expositions de Toulouse, du 5 au 8 février 2012. Fidèle à son état d'esprit, ce salon à taille humaine sera l'occasion pour tous les professionnels des métiers de bouche, des CHR, et de la restauration collective de rencontrer leurs partenaires, clients et prospects.

WWW.SMAHRT.COM



Restopolitan, partenaire réservation de restaurants en ligne de 20minutes.fr



Pour appuyer sa présence sur le secteur de l'e-restauration, la fondatrice de l'entreprise, **Stéphanie Pelprat**, a lancé il y a trois mois **www.restoprive.com**, 1^{er} site événementiel de vente de menus gastronomiques. Suite à une levée de fonds d'un million d'euros, Restopolitan a pour objectif de s'installer sur le web mobile et d'élargir sa base client. C'est en accord avec cette stratégie que Restopolitan et **20minutes.fr** annoncent la mise en place d'un partenariat stratégique. Acteur majeur de l'information en ligne avec près de 5 millions de visiteurs uniques par mois, 20minutes.fr s'est forgé une solide réputation sur la Toile.

Dans l'optique d'élargir son offre éditoriale en proposant à ses internautes des services pratiques, utiles et ludiques, 20minutes.fr a intégré sur son site l'ensemble du contenu de **www.restopolitan.com**, soit un accès pour leurs internautes à la réservation de plus de 4 000 restaurants dans toute la France, avec descriptifs, photos et infos pratiques.

Un nouveau format pour le Taboulé de Maggi®



Le Taboulé Maggi® entre dans une nouvelle dimension avec un passage de format de 1 kg à 600 g. Il gagne donc en praticité d'utilisation et en positionnement tarifaire pour réussir sa saison 2011. Désormais, avec 1 boîte, 20 portions de 95 g pourront être réalisées. Grâce à ce nouveau format, Maggi® se place en très bonne position pour faire une belle saison. En 2010, la recette de Taboulé a été modifiée pour apporter à la préparation des saveurs intenses et une garniture riche. Cette recette de Taboulé est sans glutamate ni exhausteurs de goût ajoutés, et a une qualité constante qui permet de réaliser une cuisine équilibrée dans le respect des normes du GEMRCN (Groupeement d'études des marchés restauration collective et nutrition).

TÉL. : 01 60 53 43 23

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.FR

Une version Zero% de sucres ajoutés pour Yop



Yop lance une version Zero % de sucres ajoutés sur le réseau CHD. Grâce à un conditionnement en bouteille avec bouchon refermable, Yop est particulièrement adapté pour la consommation nomade et le snacking. Cette nouvelle recette qui contient 0 % de sucres ajoutés, est aussi riche en protéines et sans colorant. Présentée dans une bouteille de 330 g, Yop zero% se conserve jusqu'à 8 heures hors du frigo. Il se décline en 2 variétés : parfum fraise et parfum framboise, pour séduire tous les amateurs de produits laitiers frais à emporter. Yop 330g est vendu par colis de 6 bouteilles.

WWW.YOPLAIT.FR

Le 2^e congrès du Snacking le 9 juin 2011

La 2^e édition de la rencontre des professionnels de la restauration rapide, de la boulangerie, de la distribution et de l'alimentation nomade, organisée par France Snacking, aura lieu le 9 juin 2011, à Paris. Ce congrès a pour but de faire de la restauration nomade une réponse à la hausse des coûts. Convertir les attentes des consommateurs en relais de croissance face à l'innova-



tion, la durabilité et les tarifs. Enfin, mieux gérer la relation fournisseurs-restaurateurs pour optimiser les canaux de distribution. Avec 150 participants en 2010 et plus de 96 % de taux de satisfaction, le rendez-vous est à noter pour la prochaine édition. Programme détaillé et inscription sur :

WWW.LECONGRESDUSNACKING.COM

Les Vergers Boiron présentent leurs purées de légumes surgelées



Les Vergers Boiron présentent la purée 100 % concombre, la purée 100 % tomate et la purée 100 % poivron rouge. Tous les légumes sont cultivés en pleine terre, sélectionnés et récoltés à maturité, puis assemblés et transformés – sans aucun ajout – sur le site ultramoderne de Valence. Une texture, une couleur et une qualité constante toute l'année. Pour les professionnels, c'est la garantie de

la praticité : plus d'épluchage, de lavage, de mixage ni de perte de matière. Prêtes à l'emploi dans des barquettes pratiques, les purées de légumes Les Vergers Boiron permettront aux cuisiniers, aux pâtisseries et aux barmen de laisser libre cours à leur créativité tout en maîtrisant leurs coûts.

WWW.LESVERGERSBOIRON.COM



EN DIRECT DE NEW YORK

EN BREF

La télévision américaine à la recherche du futur concept de restaurant

La cuisine n'en finit pas d'inspirer la télévision. La chaîne américaine NBC a débuté le 6 mars la diffusion de sa nouvelle émission de télé réalité : America's Next Great Restaurant (Le prochain grand restaurant d'Amérique). Dans cette émission, les candidats présentent à un jury leur idée de concept de restauration. À la clé, le vainqueur pourra créer sa chaîne de restaurants, en commençant par trois établissements (Hollywood, New York et Minneapolis). Il recevra les conseils et le soutien financier des membres du jury, notamment des restaurateurs **Bobby Flay** et **Steve Ells**, le fondateur de l'enseigne bio Chipotle Mexican Grill. Ce programme arrive après 24 Hour Restaurant Battle, sur la chaîne Food Network. Déjà à sa 2^e saison, cette émission met à l'épreuve deux restaurateurs qui ont 24 heures pour concevoir un 'business plan' et ouvrir leur restaurant en une nuit. Les candidats sont jugés sur le concept, son exécution et la viabilité du projet. Le gagnant reçoit 10 000 \$.

L. G.

LA 'FRENCH TOUCH' A LE VENT EN POUPE

À New York, la cuisine française regagne du terrain

La cuisine hexagonale semblait en perte de vitesse. Une poignée d'ouvertures récentes témoigne de son dynamisme.

La Caravelle, Lutèce ou La Côte basque, autant de bastions de la haute cuisine française à New York qui ont fermé au début des années 2000. Avec leur disparition, une époque s'est achevée. Mais depuis quelques mois, les bistrots français refont surface à Manhattan et Brooklyn.

"New York adore les bistrots français, qu'ils soient simples ou plus gastronomiques. Après l'effondrement économique, les gens veulent une cuisine authentique et de qualité", explique **Clark Wolfe**, un consultant qui intervient auprès des grands groupes de restauration. Une tendance portée par une nouvelle génération de restaurateurs dynamiques. "Tout en rendant hommage à la tradition, ils ont une très bonne compréhension des ajustements nécessaires", relève Clark Wolfe.

Pas question de transiger. "C'est le retour de la vraie

cuisine", souligne **David Malbequi**, qui vient d'ouvrir Silhouette, un élégant restaurant français dans le centre de Manhattan. S'il a ouvert son restaurant, c'est pour "retransmettre ce que ses mentors [**Michel Guérard** et **Daniel Boulud**] ont pris le temps de [lui] apprendre."

Interprétations multiples

Ces restaurants proposent une cuisine sérieuse, avec un ticket moyen parfois élevé. "Les gens réalisent que les bons produits ont un prix. Ils sont prêts à payer pour la qualité, du moment qu'ils paient pour ce qui est dans l'assiette", explique Clark Wolfe.

"Les bistrots peuvent être interprétés de plein de façons différentes", poursuit Clark Wolfe. Celui-ci se décline sous toutes ses formes : version bouchon lyonnais (Lyon Bouchon Moderne), méditerranéenne (Plein Sud, La Petite Maison), tendance brasserie parisienne de fruits de mer (Millésime), voire petit bistro de quartier (Buvette, Le Comptoir à Williamsburg). "Les Américains découvrent enfin que tous les restaurants de cuisine française ne sont pas les mêmes" conclut Clark Wolfe.

Laure Guilbault

Le bistro français sous toutes ses formes

La brasserie parisienne

Ouvert cet hiver, Millésime n'a rien à envier à l'authentique brasserie française : dôme au plafond, mosaïque au sol, banquettes bordeaux, bar à huîtres en marbre... Le propriétaire, le chef gascon **Laurent Manrique**, est le maître en la matière : son Café de la presse à San Francisco est une institution. Millésime compte environ 150 places assises. Confortablement assis au lounge en bas, on peut boire un cocktail Pousse rapière, un classique à base d'armagnac. Le restaurant est à l'étage. Au menu, un Pot au feu de homard (48 \$/35 € pour deux) ou les Quenelles Jean-Louis (14 \$/10 €) en hommage au chef **Jean-Louis Dumonet**.

MILLÉSIME

92 MADISON AVENUE • NEW YORK, NY 10016
TÉL. : 001-212-889-7100

WWW.CARLTONHOTELNY.COM/AMENITIES/FOOD_DRINK.HTML

La 'gastrothèque'

La cuisine française inspire aussi les chefs américains. La chef **Jody Williams** a ouvert fin janvier Buvette, un nouveau restaurant de 50 places à Williamsburg,



un quartier branché de Brooklyn. Elle définit son restaurant comme une 'gastrothèque', c'est-à-dire un endroit où l'on va prendre son café le matin, pour déjeuner ou pour boire un verre de vin. "Cela n'a rien de nouveau. Cela reste très traditionnel", explique-t-elle. Au menu, pissaladière, tian provençal, croque-monsieur, tartines faites à partir de baguettes et de la charcuterie maison.

BUVETTE

42 GROVE STREET • NEW YORK, NY 10014
TÉL. : 001 212-255-3590

WWW.ILOVEBUVETTE.COM

Le bouchon lyonnais

À Lyon Bouchon Moderne, ouvert cet automne par le restaurateur **François Latapie**, le chef américain **Chris Leahy** officie en cuisine. Au menu, salade lyonnaise, boudin noir, tripes gratinées ou encore Quenelles de brochet à la sauce de homard.

LYON BOUCHON MODERNE

118 GREENWICH AVENUE
NEW YORK, NY 10011
001 212 242 5966

WWW.LYONNYC.COM/W/HOME.HTML

La Petite Maison, une réplique de l'institution niçoise à New York.

La Petite Maison niçoise

Rien ne manque pour recréer l'atmosphère niçoise. Le décor signé de l'architecte français **Cyril Durand-Behar** s'inspire de l'établissement original. Le restaurant, ouvert en décembre, compte 120 places assises sur deux étages. Un même concept de plats à partager, divisés en 'saveurs' terre ou mer (calamars, rougets, carpaccio de coquilles Saint-Jacques...). Le chef de cuisine **Arno Busquet**, ancien de chez **Joël Robuchon**, a passé quelques semaines dans les cuisines de **Nicole Rubi** avant de rejoindre la Grosse Pomme. On retrouve bien sûr les spécialités comme les petits farcis ou la pissaladière. Le propriétaire, **Aymeric Clemente**, note : "Beaucoup d'Américains sont déjà allés à Nice. Ils adorent."

LA PETITE MAISON NIÇOISE

13 W 54TH STREET
NEW YORK, NY 10019
TÉL. : 001-212-616-9931

WWW.LAPETITEMAISONNYC.COM



Millésime, une brasserie parisienne pur jus à New York.



La Silhouette, à Manhattan.

À PROXIMITÉ DE LA CITÉ DE L'ESPACE

Première implantation d'un all seasons en Midi-Pyrénées

Toulouse (31) Le premier établissement de la marque dans la région Midi-Pyrénées sera inauguré en juin.

Situé à proximité de la Cité de l'Espace à Toulouse, cet hôtel 3 étoiles de 92 chambres, sera une franchise à la tête de laquelle se trouvent 4 associés dont **Jean-Louis Zévaco**, un hôtelier fidèle au groupe Accor, qui est propriétaire du terrain sur lequel a été construit l'établissement. La Cité de l'Espace est le site le plus visité en Midi-Pyrénées. Il souffre d'un manque criant de structures hôtelières à proximité de ce qui constitue, selon **Emilie Noblet-Zévaco**, la directrice adjointe de l'établissement, "un atout, d'autant que l'hôtellerie toulousaine a des difficultés à fixer une clientèle le week-end".

Si la structure extérieure est noire, ce sont des couloirs vives qui ont été retenues pour l'aménagement intérieur. Le violet (en référence à la violette de Toulouse) sera dominant au restaurant. En adéquation avec le site, chaque tête de lit aura un lien

direct avec l'aviation et l'espace. L'hôtel, sur 4 niveaux, sera doté d'un restaurant de 60 places, d'un bar ouvrant sur une terrasse, d'une salle de réunion de 60 m², d'une salle de fitness, d'une piscine extérieure et d'un parking de 100 places fermé et sécurisé. "Nous prévoyons au restaurant un ticket moyen de 25 € avec entrée, plat, dessert. On ne mise pas sur du quantitatif. Conscients que les gens disposent de peu de temps au déjeuner, on utilisera avant tout la plancha et le wok comme modes de cuisson", a précisé la directrice adjointe de l'hôtel. Le all seasons de Toulouse propose 3 chambres pour personnes à mobilité réduite, 16 chambres familiales de 27 m² avec baignoire et 73 chambres standards (double/Twin/ communicantes) de 18 m² chacune. L'établissement sera dirigé par **Loïc Borie**, ancien directeur d'hôtels et proche collaborateur depuis de nombreuses années de Jean-Louis Zévaco.

Bernard Degioanni

CHANGEMENT DE PROPRIÉTAIRE

À Paris, Le Costes K repris par le groupe Ascott

Jean-Louis Costes, qui finalise l'achat de l'hôtel Lotti, serait sur le point de céder pour un montant légèrement inférieur à 70 M€ le Costes K, un hôtel 4 étoiles très tendance de 81 chambres, qu'il exploitait avenue Kléber.

Le K Costes ou K palace devrait changer de nom et de propriétaire. Il pourrait passer aux mains du groupe singapourien Ascott (murs et fonds) pour un montant légèrement inférieur à 70 M€, selon une source proche du dossier. Ascott, qui possède un réseau mondial de 22 000 résidences et hôtels répartis dans 20 pays sous les marques Ascott, Citadines et Somerset, a déclaré pour sa part "étudier très sérieusement le dossier".

Un emplacement de rêve pour Ascott à deux pas de l'Étoile

Avec cette vente, Jean-Louis Costes se séparerait donc de son hôtel 4 étoiles de 81 chambres dans le XVI^e arrondissement. Celui-ci comprend, outre le bâtiment central, une extension d'une quarantaine de chambres, un restaurant et une piscine

intérieure. L'achat du Lotti, conclu par Jean-Louis Costes début décembre ne serait pas étranger à la vente du Costes K. En effet, celle-ci devrait permettre à Costes de finaliser non seulement l'achat du Lotti, mais surtout de réaliser les travaux qu'il souhaite effectuer en combinant en un seul établissement les deux hôtels qu'il exploite dans le quartier. Jean-Louis Costes pourrait ainsi disposer d'une place en or à l'angle de la rue du Faubourg Saint-Honoré et de la rue de Castiglione dans l'un des secteurs les plus huppés de la capitale.

Pour la société Ascott, qui possède 34 résidences en France dont 16 à Paris, cet achat devrait représenter une réelle opportunité avec un hébergement de haut standing proche de la place de l'Étoile, dans le XVI^e arrondissement, où le groupe est encore peu représenté.

Évelyne de Bast

EN BREF

La grille de salaire passe en sous-commission le 20 avril

L'avenant n° 13 proposant une nouvelle grille de salaire signé le 12 janvier dernier par l'ensemble des syndicats de salariés et par deux organisations patronales, la Fagih et le Synhorcat, est inscrit à l'ordre du jour de la sous-commission des conventions collectives du 20 avril, afin d'être étendu et rendu d'application obligatoire pour toutes les entreprises du secteur. Conformément à l'engagement pris dans l'avenant n° 6 négocié suite à la baisse de TVA en restauration, cette grille revalorise le salaire minimum de base pour qu'il soit supérieur de 1 % par rapport au taux légal du smic, soit à 9,10 €, ainsi que tous les échelons et niveaux de la grille. Si les organisations patronales non signataires de cet accord ne s'opposent pas à l'application de la procédure accélérée pour l'examen de cette grille, comme cela est généralement le cas en matière de salaire, celle-ci pourrait être étendue très rapidement et applicable à compter du 1^{er} mai. Apportant un argument supplémentaire à la profession pour défendre le bien-fondé du taux réduit de TVA.

P.C.

BULLETIN 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

 Restaurant à aménager entièrement :
y a-t-il des règles pour calculer la quantité de matériel ?

 COMMENT CA, ILS ONT RÉUSSI À CASER
LE DÉMI-QUEVEU ??? TU COMMENCES
À M'INQUIÉTER SÉRIEUSEMENT,
GONTRAN !!

 Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé **RTKB142** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr