

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 12

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

**FLORIAN LEJEUNE,
LAURÉAT 2011**

NOUVEAU CLASSEMENT HÔTELIER

PAGE 4

ACCOR VISE L'HOMOLOGATION DE SES 1 400 HÔTELS EN FRANCE



Les nouvelles normes de classement ont du mal à s'imposer : seuls 6 % des hôtels français sont déclarés avec le nouveau classement sur le site d'Atout France. Pourtant, l'échéance du 22 juillet 2012 approche. Dans ce contexte, le groupe Accor annonce le classement aux nouvelles normes de 152 de ses établissements, et ne cache pas son ambition de classer l'ensemble de ses hôtels à terme. *"En tant que leader de l'hôtellerie en France, il nous a paru essentiel de montrer l'exemple, explique Yves Lacheret, directeur marketing et distribution France d'Accor. Cette nouvelle classification va permettre de promouvoir la destination France, car nos visiteurs étrangers vont trouver une cohérence avec les hôtels du monde entier."*

Le Pullman La Défense (92) : les hôtels de la marque ont pour mission de se hisser au niveau 5 étoiles.

JURIDIQUE

PAGE 28

Jours fériés garantis et ordinaires, comment s'y retrouver ?

UN DÉBAT TRÈS SUIVI

PAGE 10

Les gouvernantes générales face au stress dans le travail

INFLATION

PAGE 3

Vers une hausse du smic au 1^{er} juillet

Le smic est automatiquement relevé par un arrêté lorsque l'indice général des prix à la consommation enregistre une hausse d'au moins 2 % par rapport à l'indice constaté lors de l'établissement du smic antérieur. Or, l'évolution de l'inflation a déjà atteint 1,42 % entre le mois de novembre 2010 et le mois de mars 2011, et pourrait atteindre les 2 % d'ici à juillet. Décryptage.

ANNIVERSAIRE

PAGE 8



Nicolas Stamm et Serge Schaal.

Les 10 ans de la Fourchette des ducs à Obernai

Doublement étoilé, l'établissement bas-rhinois de Nicolas Stamm et Serge Schaal a intégré l'association des Grandes Tables du monde. Aujourd'hui, c'est une véritable institution. Les propriétaires ne cessent pourtant de se remettre en question pour obtenir la suprême récompense : une troisième étoile.

À PARIS

PAGE 5

La nouvelle réglementation des terrasses fait polémique

MARSEILLE-PROVENCE

PAGE 10

Les ambitions du Groupement national des chaînes pour la région Paca

CUISINE D'AILLEURS

PAGE 9

Song, une sensibilité franco-asiatique à découvrir à Nantes

Lancinante question des salaires

Depuis 1848 et la loi Schœlcher, il est obligatoire de verser un salaire en contrepartie du travail fourni. Dans l'histoire de l'humanité, l'abolition de l'esclavage est donc une notion relativement récente, qui s'est imposée en principe de base de toute vie en société, mais qui n'a manifestement pas encore acquis un statut définitif. Comme il s'agit d'une question de plus en plus complexe, les technocrates et experts de tout poil s'en donnent à cœur joie pour échafauder des usines à gaz difficiles à faire fonctionner.

Ainsi, la confusion qui s'étale au grand jour au Gouvernement depuis la brillante idée de la 'prime de 1 000 euros', censée donner un coup de pouce à un pouvoir d'achat mis à mal par les hausses de prix de nombreux produits et services, confirme l'absence de certitudes sur les mesures à mettre en œuvre. Mais, au-delà de cet épisode révélateur de l'inexpérience des uns, de la précipitation des autres et du penchant inné de tous pour les effets d'annonce, c'est le mode et le niveau de rémunération du travail qui est en cause.

Dans la profession, qui est censée parachever prochainement un accord sur les salaires dont la mise en forme n'a que trop duré, une réflexion d'ampleur s'impose sur les causes de la désaffection du secteur de la part des salariés tentés par des opportunités plus rémunératrices avec de meilleures perspectives d'évolution.

C'est probablement sur cette situation qu'il est urgent de conduire non seulement une salubre réflexion, mais surtout de concevoir et mettre en œuvre une politique de rémunération compatible avec les exigences du métier et les attentes des salariés. Pas facile, certes, mais il y a urgence, à l'heure où les revendications salariales risquent de peser fortement sur la campagne présidentielle qui commence.

Si on ne connaît pas encore tous les candidats, on perçoit les débats qui donneront lieu aux échanges et empoignades les plus vifs, au risque de la seule victoire de la démagogie, tellement facile à manier face aux électeurs.

Pour les professionnels, qui constatent les difficultés à recruter et à fidéliser un personnel plus volatil que jamais, plusieurs options sont sur la table. Elles ont pour nom salaires garantis, intéressement ou participation selon la taille de l'entreprise, évolution prévisible en fonction de l'implication de chacun, et avantages divers faciles à mettre en œuvre : chèques vacances, titres-repas, bons d'achat qui sont monnaie courante (sans jeu de mots) dans de nombreux secteurs d'activité.

Encore faut-il une volonté collective d'aboutir enfin à une relation de confiance entre employeurs et salariés. L. H.

EN BREF

Noma, toujours meilleur restaurant du monde pour S. Pellegrino



René Redzepi.

Le grand vainqueur du palmarès S. Pellegrino des meilleurs restaurants du monde 2011 est le danois Noma. Pour la deuxième année consécutive, l'établissement de René Redzepi a

reçu la majorité des votes de cette élection organisée par le magazine britannique *Restaurant*. Suivent deux restaurants espagnols : El Celler de Can Roca et Mugaritz. Dans la liste, figurent seulement 8 restaurants français, dirigés par les chefs Inaki Aizpitarte (Le Châteaubriand, en 9^e position), Pascal Barbot (L'Astrance, 13^e), Joël Robuchon (L'Atelier de Joël Robuchon, 14^e), Pierre Gagnaire, Alain Passard, Michel Bras, Michel Troisgros et Alain Ducasse avec Christophe Moret.

Anne-Sophie Pic, meilleure chef féminine du monde 2011 Veuve Cliquot



Anne-Sophie Pic.

Anne-Sophie Pic vient d'être sacrée 'meilleure chef féminine du monde 2011' par le champagne Veuve Cliquot. Cette distinction très convoitée lui a été

attribuée au terme d'un choix de haut niveau, puisque notre championne tricolore était en compétition avec l'italienne Nadia Santini et l'espagnole Elena Arzak. Ce prix a été remis à la restauratrice et chef française dans le cadre de la célébration des 50 meilleurs restaurants du monde par le magazine britannique *Restaurant*.

Jean-Paul Bertheau s'est éteint

Nous avons appris avec peine le décès de Jean-Paul Bertheau, à l'âge de 70 ans, à la suite d'une longue maladie. Après une carrière qui le conduisit à la présidence du groupe Meunier, société de promotion immobilière de BNP Paribas, Jean-Paul Bertheau avait participé à de nombreuses activités hôtelières, notamment par le biais de la Compagnie de promotion immobilière et hôtelière qui développe de nombreux établissements sous les enseignes du groupe Accor. Chevalier dans la Légion d'honneur, Jean-Paul Bertheau était également administrateur de la Société d'éditions et de périodiques techniques, editrice de *L'Hôtellerie Restauration*. À son épouse, Caroline, et à ses fils, Stéphane et Emmanuel, *L'Hôtellerie Restauration* présente ses condoléances les plus attristées.

Décès de Jean Crotet

C'est avec une profonde tristesse que nous venons d'apprendre le décès de Jean Crotet, fondateur de *L'Hostellerie Levernois*, près de Beaune à son domicile de Bligny-les-Beaune. Âgé de 63 ans, Jean Crotet avait obtenu 2 étoiles Michelin dans son restaurant La Côte d'or, à Nuits-Saint-Georges. En 1988, il transforma une maison privée en *L'Hostellerie Levernois*, Relais & Chateau avec 2 étoiles Michelin, qu'il céda en 2004 à Jean-Louis Bottigliero. "C'est une perte pour nous tous", a déclaré ce dernier. *L'Hôtellerie Restauration* présente ses sincères condoléances à sa famille et ses proches.

"L'OFFRE VA CHANGER", SOUTIENT LAURENT DUC

Une charte hôtelière pour le tourisme d'affaires lyonnais

Dans le secteur du tourisme d'affaires, Lyon est la 2^e destination nationale après Paris par sa capacité d'accueil. Mais la cité rhodanienne entend s'aligner sur Barcelone, Vienne ou Londres, avec la mise en place, à l'initiative de l'office de tourisme et des congrès du Grand Lyon, d'une charte hôtels.



De g. à d. : François Gaillard, Laurent Duc, Jean-Michel Daclin et Jérôme Montantème décrivent la charte hôtelière.

a présentation de la charte hôtels, relative à tout événement non lucratif générant journalièrement un minimum de 1 000 nuitées, conduite par Jean-Michel Daclin, adjoint au maire délégué au tourisme, assisté de Laurent Duc, président de la chambre de l'industrie hôtelière du Rhône, de François Gaillard, directeur général de Lyon Tourisme et Congrès, et de Jérôme Montantème, président du Club hôtelier, a eu lieu dans les salons de l'hôtel de ville de Lyon le 7 avril dernier. "Avec un tiers des hôtels lyonnais adhérents à la charte, l'idée est d'être compétitifs sur le marché en passant leur nombre à 50 %. C'est un problème de dynamique commerciale globale", annonce Jean-Michel Daclin.

"Faire de Lyon un modèle"

La charte hôtels, élaborée dans un contexte mondial de plus en plus concurrentiel sur le segment du tourisme d'affaires, vise trois objectifs : accroître l'attractivité de la destination grâce à une offre harmonisée, simplifier l'achat de la destination grâce à une offre cohérente aux clients et enfin garantir un portefeuille de manifestations à long terme. Laurent Duc souligne le changement prochain de classification hôtelière avec le passage des deux étoiles à trois étoiles dans le cadre de la modification de la norme de 1986 : "L'offre va changer, elle doit être identique pour tous les congrès tout en prenant en compte toutes les chartes et toutes les sensibilités." Pour Jérôme Montantème, "l'objectif de la charte est de porter la destination au plus haut et de faire de Lyon un modèle dans le genre".

Sonia Delzongle

Louvre Hotels devient Louvre Hotels Group

Depuis le rachat de Golden Tulip par Starwood Capital, Louvre Hotels s'est toujours attaché à créer une cohésion de groupe entre les marques, utilisant les synergies entre les équipes, travaillant sur une juste répartition des champs de compétences... Après la mise en place d'un projet d'entreprise, Louvre Hotels a décidé de communiquer dorénavant sur l'ensemble du groupe en tant qu'entité unique. Louvre Hotels Group occupe aujourd'hui la 8^e place au plan mondial avec plus de 1 000 hôtels répartis dans 40 pays et plus de 15 000 collaborateurs. L'attribution d'un nouveau logo constitue une première étape avant la présentation de la stratégie du groupe, qui sera annoncée le 27 mai à la presse.

É. de B.

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

VIDÉO

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

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



Presse PRO

“À FIN 2013, 70 % DE NOTRE PARC SERA MIS À NIVEAU”

Ambition 2015, le programme qui met Carlson sur de bons rails

Annoncé en mars 2010, le plan ambition 2015 de Carlson visait une croissance du groupe de 50 % en cinq ans, pour atteindre 1 500 établissements. Premier bilan d'étape, un an plus tard, en compagnie d'Hubert Joly, p.-d.g. du groupe.

Nommé depuis le 15 avril dernier président du conseil d'administration de Rezidor, dont Carlson est actionnaire majoritaire à 50,1 % depuis le mois de mai 2010, **Hubert Joly**, p.-d.g. du groupe Carlson, a une longueur d'avance sur ses propres ambitions. Un an après le lancement du programme Ambition 2015, qui visait notamment l'entrée dans le portefeuille de Rezidor de 500 nouveaux établissements, le groupe annonce 87 signatures et 66 ouvertures supplémentaires sous enseignes Radisson, Park Inn et Country Inn. Parmi les grands axes déployés dans le programme Ambition 2015, la mise à niveau de tous les Radisson - pour rendre le réseau homogène - était une priorité. “C'est désormais très avancé, confie Hubert Joly. À fin 2013, 70 % de notre parc sera mis à niveau, pour un montant total de 500 M\$.” Les investissements sont réalisés par les propriétaires, mais soutenus par Carlson. Deux grands porte-étendards sur les 5 programmés verront le jour au cours de l'année 2011. “Nous souhaitons investir dans des projets d'envergure et dans des villes clé. Ainsi, nous avons investi à 50 % dans

l'hôtel de Chicago dont le montant s'élevait à 125 M\$ et à 60 % dans celui de Minneapolis, pour à peu près le même montant”, déclare le président de Carlson. Pour Hubert Joly, si l'asset light est une stratégie globale - puisque le développement se fait notamment en franchise -, “il peut être intéressant pour Carlson d'investir dans certains projets d'envergure situés dans des villes phare, à Singapour par exemple”.

Des marques milieu de gamme dans les pays émergents

L'ambition est toute aussi forte pour les autres marques. Les résidences hôtelières Country Inn, situées en 3 étoiles, se développent particulièrement bien en Inde (35 établissements ouverts et plus de 50 en construction, avec un objectif de 100 hôtels d'ici à 2015). Quant à Park Inn, la marque est actuellement leader en Inde et en Russie, et cherche à s'implanter au Brésil et dans d'autres pays émergents. “Pour cette marque, nous travaillons avec plusieurs investisseurs”, précise Hubert Joly. Carlson peut également se glorifier de son développement sur internet et de ses nouveaux outils. “Nous avons l'ambition de



“Nous avons l'ambition de réaliser 30 % de nos réservations sur le web en 2015. C'est désormais chose faite”, se réjouit **Hubert Joly**, p.-d.g. de Carlson.

“C'est un partenariat qui concerne uniquement le marché étasunien pour l'instant, mais qui pourrait être développé d'ici peu dans le monde”, précise Hubert Joly. Enfin, le Club Carlson propose désormais une application mobile et deux sites internet optimisés pour les smartphones en faveur des marques Radisson et Park Inn. “Nous avons augmenté notre budget marketing et commercial de 31 % cette année, sachant que c'est un axe fort de la stratégie pour les années qui viennent”, dévoile le p.-d.g. de Carlson.

En dépit de ce développement tous azimuts, Hubert Joly affirme : “Nous travaillons, avec **Kurt Ritter** [le p.-d.g. de Rezidor, NDLR], dans un schéma de partenariat stratégique. Nous avons une stratégie intégrée, avec des rôles bien déterminés pour chacun : à Rezidor, la maîtrise de la gestion hôtelière, l'innovation, le design, les relations avec les propriétaires, le développement dans la zone EMEA [Europe, Moyen-Orient, Afrique, NDLR]. À Carlson, la maîtrise de la franchise, la distribution, le high-tech et les programmes de fidélité, les relations avec Carlson Wagonlit, et le développement en Asie et en Amérique.”

Évelyne de Bast

UNE JUTEUSE OPÉRATION FINANCIÈRE

Tripadvisor : vers l'indépendance



Expedia, propriétaire du célèbre site d'avis, a annoncé, le 7 avril dernier, sa volonté de se scinder en deux entités distinctes.

Dans un communiqué publié le 7 avril dernier, Expedia a annoncé souhaiter se séparer du site d'avis Tripadvisor. Les activités de distribution, qui comprennent entre autres Expedia.com, Hotels.com, Venere et Hotwire resteraient estampillées Expedia. Les activités médiatiques et publicitaires seraient regroupées sous la bannière de Tripadvisor (18 marques en tout), qui est la plus importante de ces marques. Expedia n'a pas donné d'explication à cette scission. Tripadvisor est souvent soupçonné de favoriser le réseau de distribution auquel il appartient ; on peut donc y voir une volonté de faire preuve de transparence. Les relations avec les hôteliers pourront

aussi bénéficier de cette indépendance vis-à-vis de la distribution, en clarifiant les enjeux. Mais il s'agit également d'une histoire de gros sous. Expedia a racheté Tripadvisor en 2005 à IAC pour 237 M\$. La scission, qui se traduirait par une entrée en bourse de Tripadvisor, valoriserait le site d'avis à 4 milliards de dollars. Une aubaine pour les actionnaires d'Expedia, qui recevraient des actions de Tripadvisor lors de l'introduction en bourse. Tripadvisor participe à hauteur de 13 % dans le CA d'Expedia et de 30 % dans ses bénéfices. L'annonce de cette scission a fait grimper l'action Expedia de 13 %. L'opération doit être encore validée par les actionnaires du groupe et devrait être finalisée au troisième trimestre 2011. **Thomas Yung**

AVEC UN MONTANT CORRÉLÉ À L'INFLATION

Christine Lagarde prévoit une augmentation du smic pour le 1^{er} juillet

Le smic est automatiquement relevé par un arrêté lorsque l'indice général des prix à la consommation enregistre une hausse d'au moins 2 % par rapport à l'indice constaté lors de l'établissement du smic antérieur.

Selon les derniers chiffres de l'Insee publiés le 13 avril, l'indice général des prix à la consommation du mois de mars a subi une forte augmentation de l'ordre de 0,8 % entraînant, en glissement annuel, une accélération de l'inflation qui atteint désormais le seuil de 2 %. Le seuil de revalorisation automatique du smic, lorsque l'inflation atteint au moins 2 %, s'apprécie par rapport au dernier indice connu au moment de la fixation du smic.

Le taux horaire du smic a été revalorisé à 9,00 € au 1^{er} janvier 2011. C'est habituellement l'indice des prix à la consommation du mois de novembre (publié par l'Insee à la mi-décembre) qui sert de référence. Or, l'évolution de l'inflation a déjà atteint 1,42 % entre le mois de novembre 2010 et le mois de mars 2011.

Si l'évolution des prix observe cette même progression, en raison de l'augmentation des cours mondiaux des matières premières, elle entraînera alors

une revalorisation du taux légal du smic dans la même proportion. Ce qui porterait le taux horaire légal à 9,18 € avec une revalorisation de 2 %. **Christine Lagarde**, ministre de l'Économie, a confirmé, lundi 18 avril, “qu'il est probable qu'on aura une augmentation du smic au 1^{er} juillet”. Mais, d'après la ministre, il est encore prématuré de donner un montant précis à cette revalorisation, puisqu'il va dépendre de l'évolution de l'inflation. **Pascale Carbillat**

EN BREF

À Cannes, le Carlton vendu par Morgan Stanley



Les temps sont durs pour les fonds américains depuis la crise financière de 2008. C'est le cas de Morgan Stanley qui, après avoir vendu l'an dernier 10 hôtels Hilton en Europe afin d'honorer une dette envers Barclays Capital, vient de céder le Carlton de Cannes ainsi que 6 autres établissements sous enseigne InterContinental (à Amsterdam, Rome, Madrid, Vienne, Budapest et Francfort). L'heureux acquéreur de cet ensemble est l'homme d'affaires libano-monégasque **Toufik Abhoukater**, dont la fortune lui permet notamment d'envisager les 82 Me de travaux prévus au Carlton mais jamais engagés, faute de financement. Si le montant de la transaction reste confidentiel, il faut rappeler que Morgan Stanley Real Estate avait déboursé 634 Me pour l'acquisition du portefeuille concerné en 2006, avec un endettement de 450 Me souscrit auprès de Barclays Capital. Dans une déclaration à l'hebdomadaire économique de la Côte d'Azur *Méridien mag*, **Didier Boidin**, vice-président d'IHG pour l'Europe de l'Ouest, a précisé que ce changement de propriétaire ne remettrait pas en cause les contrats de gestion en cours. En clair, le Carlton devrait rester sous enseigne InterContinental.

EN BREF

Ascott poursuit son expansion en Allemagne

The Ascott Limited (Ascott) a annoncé l'acquisition clés en main d'une résidence hôtelière pour un investissement de 28 M€ et dont l'ouverture est prévue en 2014. Située à Francfort, Citadines Messe Frankfurt sera la quatrième résidence du groupe en Allemagne et portera l'offre outre-Rhin à 550 appartements, en complément de Citadines Saint Michaelis Hamburg (ouverture prévue en 2013), Citadines Kurfürstendamm Berlin et Citadines Arnulfpark Munich. La résidence proposera un large choix d'appartements, du studio au trois pièces. Les résidents auront à leur disposition des salles de réunion, un espace fitness, un coin business, une salle de petit-déjeuner et une épicerie. Avec Citadines Messe Frankfurt, le portefeuille européen d'Ascott dépassera les 5 300 appartements, répartis dans 48 résidences à travers 22 villes.

92 % des hôtels parisiens respectent les règles de sécurité incendie

Dans sa lettre d'information du 13 avril 2011, la préfecture de police de Paris fait le point en termes de sécurité incendie des établissements hôteliers. Rappelant que depuis 2005 et l'incendie de l'hôtel Opéra, la préfecture de police met en œuvre de nombreux moyens pour améliorer la situation des hôtels et des immeubles d'habitation sur le plan de la sécurité incendie. Sur les 2 142 hôtels que compte la Capitale, 8 % posent aujourd'hui problème : 153 d'entre eux font l'objet d'un avis défavorable à l'exploitation, 12 d'un arrêté préfectoral de fermeture et 8 d'un arrêté portant interdiction temporaire d'habiter. Des contrôles sont effectués régulièrement par des commissions de sécurité (619 sont annoncés en 2011) et par le service commun de contrôle (SCC) de la préfecture de police (1 962 en 2010). Celui-ci réalise des vérifications à mi-parcours (deux ans et demi après la commission) permettant au bureau des hôtels et foyers de la préfecture de police de s'assurer de la bonne exécution des travaux prescrits. Le recours aux travaux d'office, procédure efficace qui conduit souvent l'exploitant à réaliser lui-même les travaux, concerne actuellement 18 hôtels.

Clef Verte : nouvelle campagne de labellisation 2011

Thomas Spindler, responsable de la Clef Verte.

La date limite de dépôt des candidatures pour l'obtention du label Clef Verte a été prolongée jusqu'au 2 mai. L'association prévoit plus de 130 nouvelles demandes. Les audits seront réalisés entre mai et octobre, avec une délibération du jury prévue fin octobre 2011. Les candidats sont invités

à se créer un compte sur l'espace pro du site internet laclefverte.org. Présent dans 23 pays, le label concerne aujourd'hui 1 800 structures touristiques dont 653 en France où 265 hôtels l'ont adopté, de même que 72 gîtes et chambres d'hôte, 18 résidences de tourisme et 9 auberges de jeunesse. "La France est le pays où on trouve le plus de labellisés Clef Verte. Sa vocation touristique et l'implication rapide de la profession depuis l'introduction du label en 1998 ont favorisé cette tendance", explique Thomas Spindler, responsable de la Clef Verte.

WWW.LACLEFVERTE.ORG

"PROMOUVOIR LA DESTINATION FRANCE"**NOUVEAU CLASSEMENT HÔTELIER : ACCOR VEUT MONTRER L'EXEMPLE**

Les nouvelles normes de classement ont du mal à s'imposer : seuls 6 % des hôtels français sont déclarés avec le nouveau classement sur le site d'Atout France. Pourtant, l'échéance du 22 juillet 2012. Le groupe Accor annonce le classement de 152 hôtels selon les nouvelles normes. Le résultat d'une stratégie bien rôdée.

Si un certain attentisme peut persister chez les indépendants à l'égard des nouvelles normes de classement hôtelier, au sein du groupe Accor, il y a longtemps que l'on a pris les devants. "En tant que leader de l'hôtellerie en France, il nous a paru essentiel de montrer l'exemple, explique Yves Lacheret, directeur marketing et distribution France d'Accor. Cette nouvelle classification va permettre de promouvoir la destination France, car nos visiteurs étrangers vont trouver une cohérence avec les hôtels du monde entier. Chez Accor, il nous semblait indispensable de jouer le jeu vis-à-vis des clients individuels, mais aussi d'affaires ou des tour-opérateurs, qui vont y trouver plus de lisibilité."

Des équipes dédiées, un budget et des procédures à respecter

Dès 2010, le groupe Accor a développé sa stratégie pour permettre à ses 1 400 établissements hexagonaux d'atteindre leur niveau de classement. Les hotelF1 doivent se positionner sur le créneau 1 étoile, les EtapHotel sur le 2 étoiles, les ibis et all seasons sur le 3 étoiles, les Novotel, Mercure et Suite Novotel en 4 étoiles et, enfin, les Pullman, MGallery et Sofitel doivent se hisser au niveau 5 étoiles. La démarche est valable autant pour les établissements filiales que pour les franchisés.

Un programme très précis et une équipe dédiée ont ensuite été déployés par le groupe pour sa mise en œuvre. Si des responsables qualité ont été intégrés au projet, le groupe a détaché deux permanents chargés de répondre à toutes les demandes d'information, ainsi que des responsables de zone, pour harmoniser le dispositif au niveau local.

Un timing précis a été fixé. "Après une année test en 2010, 2011 sera l'année du lancement et de la communication", affirme Yves Lacheret. "La mise en place de la 5^e étoile pour les Sofitel nous a facilité la tâche", précise-t-il. Huit Sofitel sur 12 sont en effet classés 5 étoiles. "Nous avons ouvert un intranet sur le sujet, et pendant toute l'année 2010, nous avons testé les procédures, informé les équipes, fait passer des 'examens blancs', déclare le directeur. Nous avons écrit et mis en forme toutes les procédures de façon à aider les hôtels dans leur démarche."

Une volonté de procéder par régions

Depuis le 1^{er} janvier 2011, le groupe Accor a sollicité deux cabinets d'étude habilités par le Cofrac (comité français d'accréditation), MKG Qualiting et Alpes Contrôles, pour organiser les audits. "C'est un travail considérable, sachant que chaque auditeur doit systématiquement visiter 15 % des chambres", déclare Yves Lacheret. Une méthode a été déployée. "Nous procédons par zone géographique. Les premières régions engagées sont Paris et la Côte d'Azur car elles sont liées à des événements majeurs : festivals et congrès à Cannes, congrès de la cardiologie en août à Paris..." À la mi-avril 2011, le groupe compte déjà 222 hôtels classés officiellement ou ayant obtenu un avis favorable. Au niveau national, cela représente 20 % du parc hôtelier officiellement classé à ce jour et 16 % du parc français du groupe Accor. Dès lors, pourquoi ne pas imaginer Accor aidant les 'plus isolés' à se mettre aux normes, à l'image du réseau Plato - méthode d'accompagnement entre des dirigeants



"Il nous semblait indispensable de jouer le jeu vis-à-vis de clients individuels, mais aussi d'affaires ou des tour-opérateurs", explique Yves Lacheret, directeur marketing et distribution d'Accor.

Une chambre ibis 'nouvelles normes' : 51 établissements de la marque ont déjà leurs trois étoiles selon la nouvelle classification.



Le Pullman La Défense. Les hôtels de la marque ont pour mission de se hisser au niveau 5 étoiles.

de PME et des cadres dirigeants de grandes entreprises - déjà développé dans l'industrie ? "Il n'en a pas été question pour le moment, répond Yves Lacheret. Il faut savoir que nous avons déjà dans notre groupe en France 700 hôtels détenus par des entrepreneurs indépendants. La marque all seasons, qui leur est dédiée, réalise la plus forte progression du groupe." Les priorités d'Accor se situent pour le moment en interne. L'objectif au 22 juillet 2012, date de mise en application des nouvelles normes hôtelières, consiste à "avoir tous les hôtels classés", déclare Yves Lacheret : "Nous sommes aujourd'hui dans nos prévisions."

Le groupe a conscience qu'il lui faut désormais communiquer. "Même si les clients sont habitués à une marque, passer d'une classification 3 à 4 étoiles pour Novotel par exemple, peut sembler compliqué. Il faut informer, encourager et encore, en insistant sur le fait qu'aucune augmentation de tarif ne sera appliquée, même lors d'un changement de classement", précise Yves Lacheret. **Évelyne de Bast**

En chiffres

À ce jour, selon Atout France, 152 hôtels Accor (20 290 chambres) sont classés et 70 ont reçu un avis favorable. La répartition par marques est la suivante :

- 21 hotelF1 (1 879 chambres) ;
- 11 Etap Hotel (1 474 chambres) ;
- 10 all seasons (1 194 chambres) ;
- 51 ibis (6 605 chambres) ;
- 21 Mercure (2 937 chambres) ;
- 22 Novotel (3 592 chambres) ;
- 5 Suite Novotel (484 chambres) ;
- 1 MGallery (47 chambres) ;
- 2 Pullman (1 001 chambres) ;
- 8 Sofitel (1 077 chambres).

“AUJOURD’HUI, L’INTERDIT DEVIENT UNE NORME”

LA POLÉMIQUE COUVE SOUS LES BÂCHES

En imposant un ‘carcan réglementaire’ ultra répressif aux terrasses parisiennes, la mairie de Paris a-t-elle ouvert la boîte de Pandore ? Les professionnels s’insurgent.

Un nouveau dispositif réglementaire relatif aux terrasses parisiennes vient d’être mis en place par la mairie de Paris. Parmi les modifications adoptées : l’interdiction du chauffage au gaz et des bâches en plastique d’ici deux ans. Deux mesures qui passent outre la situation économique et sociale des hôtels, cafés et restaurants. Le Synhorcat s’est penché sur la période d’utilisation des chauffe-terrasses et son analyse démontre, chiffres de l’agence de l’environnement et de la maîtrise de l’énergie (Ademe) à l’appui, que le chauffage au gaz se révèle deux fois moins polluant que le chauffage électrique. Selon le Synhorcat, les terrasses ne sont chauffées que durant les périodes de pic de consommation d’électricité. Ce qui implique un fonctionnement maximal de toutes les centrales électriques, y compris à énergie fossile. Or, le chauffage électrique d’une terrasse rejette entre 500 et 600 g de CO₂ par kWh, quand le chauffage au butane dégage 274 g de CO₂ et le gaz naturel 234 g de CO₂. La mairie de Paris ne tient pourtant pas

compte de ces données scientifiques.

Les bâches en plastique sont désormais proscrites

Justifiant l’interdiction des bâches en plastique par leur aspect inesthétique, la mairie de Paris vient d’ouvrir une boîte de Pandore : l’interdiction de fumer sur les terrasses fermées.

Souhaitant remplacer les bâches des terrasses parisiennes par des panneaux en plastique ou en verre, les édiles ont omis que ces dispositifs de bâches amovibles n’étaient là que pour se protéger des caprices du climat et permettaient de boire son café tout en fumant une cigarette. Dès lors que les terrasses seront fermées, il deviendra impossible de fumer. Deux solutions s’offrent alors au cafetier-restaurateur : soit laisser sa terrasse fermée et non-fumeur durant l’été (sans parler de la chaleur au mois d’août sous des panneaux en verre), soit garder sa terrasse ouverte, en prenant le risque de voir la clientèle détalier à la moindre ondée. Les réactions sont vives chez les



Le bistrot Mazarin (Paris, VI^e).

cafetiers, déjà affectés par l’interdiction de fumer dans leur établissement. Les conséquences de ces décisions portent aussi sur la vie des riverains.

Un risque pour les affaires

La précédente interdiction de fumer a déjà jeté les fumeurs des établissements non pourvus de droit de terrasse sur les trottoirs, provoquant l’ire

des riverains des quartiers animés. Et une telle attaque contre la profession ne restera pas sans conséquences sur le chiffre d’affaires des cafetiers-restaurateurs, dont les baisses constatées lors de l’interdiction de fumer pouvaient atteindre jusqu’à près de 45 % du CA. Les emplois dans le secteur s’en ressentiront.

Les principales victimes de ce fléau étaient jusque-là les établissements privés de terrasses. Dans les faits, la

prohibition du tabac dans les cafés-restaurants a engendré une augmentation de la grivèlerie. Comment différencier, en plein hiver, une personne qui s’habille pour sortir fumer d’une personne qui s’enfuit sans régler l’addition ? Désormais, il faudra conserver un œil sur la clientèle en terrasse, dans l’hypothèse où celle-ci deviendrait non fumeur.

Bruno Ciancia-Pilleta, gérant du bistrot Mazarin (Paris, VI^e) déclare : *“L’aboutissement de cet arrêté, c’est quoi ? Interdire aux gens de fumer en terrasse, même si l’objectif n’est pas avoué. Je n’ai plus aucune réaction ; plus on avance plus il y a d’interdits, je ne veux pas me battre contre ce système qui empêche les gens de vivre et de travailler. Aujourd’hui l’interdit devient une norme.”*

M. Bonnet propriétaire du café Premier (Paris, XIII^e) réagit lui aussi : *“Déjà, l’investissement pour fermer ma terrasse représente 7 000 à 8 000 €. Si l’on applique cette circulaire qui m’obligera à rendre ma terrasse non-fumeur, j’ai calculé une baisse 30 % de mon CA. Je serai dans l’obligation de licencier deux personnes. Sans parler du fait que les voisins apprécieront les nouvelles nuisances sonores dues aux fumeurs qui se retrouveront sur le trottoir, jusqu’au jour où l’on interdira purement et simplement de fumer.”*

A. J. A.

À Lille, la charte des terrasses est en bonne voie

Alors que la mairie s’est félicitée d’avoir trouvé un accord sur les terrasses, l’Umih Lille reste prudente tant qu’elle n’aura pas eu le texte de la charte entre les mains. Le point avec la présidente du syndicat, Dany Deleval.

“Cet optimisme (de la mairie) est de bon augure mais doit faire l’objet de confirmation et d’actes précis pour correspondre à la réalité de l’avancement du dossier. En effet, si, lors d’une réunion en présence de Pierre de Saintignon, premier adjoint, de Jacques Richir, élu chargé du dossier et des services techniques, certains engagements ont pu être formulés, pour l’heure, l’Umih Lille Métropole, représentante unitaire de l’ensemble des commerçants

concernés, n’est toujours pas en possession du projet de charte des terrasses devant être soumis, en théorie après concertation avec eux, au conseil municipal le 22 mai. (...) En l’état des discussions, un certain nombre de points d’accords peuvent être constatés : les commerçants se sont engagés à respecter intégralement les exigences liées à la sécurité, la commune s’est engagée par ailleurs à permettre une profondeur minimale des terrasses.

En d’autres termes, le principe serait d’essayer de maintenir au maximum les surfaces des terrasses dans le respect de la sécurité. L’union des commerçants a décidé d’aller plus loin dans la démarche participative : dans le respect des exigences municipales sur les procédés de couverture, les couleurs et les matériaux utilisés : un projet d’architecte, avec plan en trois dimensions, va être prochainement réalisé pour permettre de visualiser

ce que pourraient être les futures terrasses des rues et places de Lille. Ce projet sera proposé au plus vite à la municipalité pour être intégré comme annexe de référence au projet de charte des terrasses et pouvoir être adopté en bout de course par les élus du conseil municipal. Cette démarche constructive et participative suppose la transparence et la bonne volonté des uns et des autres.”

Propos recueillis par Sylvie Soubes

DES INQUIÉTUDES MAIS AUSSI BEAUCOUP D’ESPOIRS

Citotel défend un “droit de réponse” face aux critiques injustifiées

Les critiques des clients répercutées par les sites de réservation en ligne et les normes d’accessibilité pour les personnes en situation de handicap ont été au centre de l’assemblée générale de Citotel.

“Le souci de nos adhérents est d’avoir un droit de réponse aux critiques émises sur les sites de réservation”, a affirmé lors de l’assemblée générale de Citotel **Pascal Massé**, p.-d.g. du groupe, qui comprend 215 établissements indépendants (2 et 3 étoiles).

Pierre Cousturié, propriétaire de l’hôtel-brasserie Le Cousture à Toulouse, s’est prononcé en faveur d’“un dialogue”. “Un commentaire négatif ne fait jamais plaisir, surtout s’il est injustifié. Mais il faut aussi retenir les avis positifs”, a ajouté Pascal Massé. Les participants ont pu s’entretenir avec des représentants de Trivago, Zoover et Tripadvisor.

urbain, nombre d’établissements ne peuvent pas répondre aux nouvelles normes car les lieux ne permettent pas la création d’une chambre spécifique, ni d’un accès direct pour les personnes en situation de handicap”, a souligné Pascal Massé.

Les participants ont également évoqué “la nouvelle classification hôtelière”. Pour la première fois, des hôtels Citotel pourraient solliciter un classement 4 étoiles.

Créé il y a quinze ans, Citotel est devenu en 2010 une société coopérative, dirigée par un président-directeur général, et dont chaque hôtelier est possesseur d’une ou plusieurs parts sociales.

Bernard Degioanni

Bientôt des 4 étoiles ?

Les adhérents de Citotel ont fait part de leur “inquiétude” sur le volet des normes d’accessibilité aux personnes handicapées. “92 % du parc hôtelier de Citotel est

CITOTEL
TÉL. : 01 4 535 4 57 1
WWW.CITOTEL.FR



Une assemblée générale studieuse.



LA BOURSE

B. Loiseau	+ 3,65 %	↗
Groupe Flo	- 1,93 %	↘
Sodexo	+ 1,03 %	↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 11-04 ET
LE 18-04-11

"UN LIEU SIMPLE, SOBRE"

Le Baron-Lefèvre se met au vert

Saint-Herblain (44) Après Baron-Lefèvre en centre-ville de Nantes, Isabelle Lefèvre et Jean-Charles Baron viennent d'ouvrir Les Pellières.

Bien évidemment, on retrouve notre patte : hauteur de plafond, briques, bois... souligne **Isabelle Lefèvre**, mais Les Pellières c'est une autre ambiance que Baron-Lefèvre, avec une autre clientèle, dans un environnement foncièrement différent." Les Pellières, nouvel établissement des Baron-Lefèvre vient donc d'ouvrir à Nantes... Ou plutôt Saint-Herblain, à deux pas du Zénith, dans un quartier d'affaires en plein boom avec 530 entreprises, le deuxième Leclerc de France, Ikea... L'établissement compte 170 places assises, 1 300 à 1 400 couverts par semaine pour un ticket moyen à 32 € le midi et 45 € le soir. "C'est un restaurant du midi ici et chez Baron-Lefèvre, on est dans le dîner", précise **Jean-Charles Baron**. Pour que la clientèle d'affaires ne perde pas de temps, les propriétaires leur ont réservé 3 salons avec rétroprojecteur et terrasse personnalisable. Pour le reste de la salle, ce sont des verrières



Jean-Charles Baron et Isabelle Lefèvre ouvrent les portes des Pellières.

omniprésentes, du bois brut, un sol en ardoise... "C'est un lieu simple, sobre." Il y a même un four à pain dans la cour "pour les grosses pièces, à commencer par les agneaux..."

Un challenge pour le personnel

Terrines, foie gras poêlé, cabillaud rôti embeurré de choux, pommes de terre et beurre nantais, fri-

cassée de rognons, petit salé de canard et cochon aux lentilles... "On est davantage sur des cuissons spontanées, des mijotés. Quand, chez Baron, vous avez du bar, du saint-pierre ou de la lotte, aux Pellières, vous avez du lieu, du merlu, de la raie..." En cuisine, ce disciple de **Jacques Maximin** a d'ailleurs opté pour la continuité en y positionnant 'ses' jeunes. C'est l'une des raisons d'être des Pellières. Pourquoi ouvrir une nouvelle affaire ? "Pour motiver les équipes, redonner un challenge, une alternative au personnel. Le chef, **Patrick Roy**, a travaillé trois ans avec moi. En cuisine et en salle, ce sont des jeunes, **Aurélié, Baptiste, Gwenael, Coralie, Anne** ou encore **Sophie**, qui ont tous travaillé avec moi à un moment donné."

Olivier Marie

LES PELLIÈRES

ESPLANADE GEORGES BRASSENS
44860 SAINT-HERBLAIN
TÉL. : 02 40 65 08 88

AVEC UNE OFFRE 'PURE BRASSERIE'

Le Bistro'Quai attend sa gare

Cannes (06) Cyril Rolland mise sur la rénovation de la gare de Cannes qui doit s'achever en 2014 pour maximiser le potentiel de cette nouvelle brasserie chic en cœur de ville.

Après vingt-cinq ans d'expérience en hôtellerie, notamment chez **Jacques Chibois**, à l'étranger, puis en famille, **Cyril Rolland** a décidé de créer sa propre affaire. Son Bistro'Quai, l'ex-Bistingo, est situé à deux pas de la gare de Cannes. L'établissement - racheté en l'état avec ses murs moirés beiges, ses luminaires rococo et ses banquettes or - reflétera prochainement une ambiance gare, photos anciennes à l'appui. En cuisine, **Bruno Cnudde**, un ancien de chez Lenôtre, assure la production pour 48 couverts, avec

une moyenne de 25 à 30 couverts par service. Le lieu, privatisable, est très prisé par la clientèle d'affaires et les seniors.

Qualité et petits prix

La carte change tous les quinze jours. La formule du jour propose 4 entrées, 4 plats et 4 desserts différents chaque jour, avec plusieurs propositions, du plat du jour à 9,80 €, au repas complet à 18,50 € café inclus. Avec une offre 'pure brasserie' - bavette échalote, curry d'agneau, Saumon rôti, Encornets au pistou, Tartare



Cyril Rolland a repris l'établissement il y a trois mois.

poêlé. Cyril Rolland assure lui-même un accueil et un service chaleureux. "Tout est frais. Nous apportons un soin particulier aux accompagnements. Nos

frites et nos purées sont faites maison, comme les desserts." Les perspectives de développement sont au beau fixe. En 2014, la ville bénéficiera d'une gare entièrement rénovée, abords compris. Le professionnel entend optimiser alors ses espaces actuellement vacants en sous-sol.

Anne Sallé

BISTRO'QUAI

5 RUE JEAN JAURÈS - 06400 CANNES
TÉL. : 04 93 38 53 68
WWW.BISTROQUAI.FR

INSTALLÉE DEPUIS 2004

Auberge Le Prieuré : un nouveau lieu pour "continuer à s'amuser"

Moirax (47) Agathe et Benjamin Toursel vont développer un établissement combinant chambre, table d'hôte et cuisine personnelle, à proximité de l'Auberge Le Prieuré.



Benjamin Toursel : vivre son métier différemment.

Créer un autre établissement qui leur ressemble, voilà longtemps que l'envie démangeait **Agathe** et **Benjamin Toursel**. "À force de dire que nous allons changer d'endroit, on ne va plus nous croire", sourit Benjamin Toursel. Aujourd'hui, le nouveau lieu est choisi, à proximité

de leur restaurant actuel. Ils y feront cohabiter chambres, table d'hôte et cuisine personnelle pour "continuer à s'amuser". Benjamin Toursel rappelle que les hivers ne sont pas faciles à Moirax. "La campagne, c'est être tributaire des aléas du temps. Nous travaillons six mois par an." Même si on lui répète que "pour réussir, ça se passe en ville", il n'est pas décidé à abandonner la vie champêtre choisie après avoir quitté **Michel Trama** à Puymirol. "Nous nous sommes installés en 2004, sans songer à l'étoile Michelin. Quand elle est arrivée, quatre ans plus tard, l'auberge avait déjà atteint son rythme de croisière", précise-t-il.

Rester raisonnables

À 37 ans, il veut appréhender son métier différemment. "La vie, c'est aussi ce que tu fais en dehors de ta cuisine. La gastronomie à la cam-

pagne, c'est plus de pression que de plaisir. Les gens viennent pour juger le cuisinier, pas pour le rencontrer." Dans le nouveau projet, il veut développer la notion de clients qui discutent en présence de vignerons qui partagent de grands moments de détente. "Nous avons fini de rembourser notre crédit. On pourrait se laisser vivre. Mais la cuisine, les produits me font toujours vibrer", dit-il. L'Auberge ne disparaîtra pas. "Nous lançons le nouveau projet en parallèle, en étant raisonnables. Nous n'allons pas déplacer les montagnes", ajoute-t-il.

Bernard Degioanni

AUBERGE LE PRIEURÉ

LE BOURG - 47310 MOIRAX
TÉL. : 05 53 47 59 55
WWW.AUBERGEDUPRIEURE.FR

“J'EN AI EU ASSEZ DE TRAVAILLER POUR LES AUTRES”

Josselin Krivocheine, un gone à suivre de près

Lyon (69) À 29 ans, ce diplômé de l'institut Paul Bocuse d'Écully (69) et ex-directeur adjoint du restaurant Hippopotamus de Lyon, ouvre son premier restaurant, Les Saveurs du Palais.

Josselin Krivocheine est sur un nuage depuis l'ouverture de son restaurant le 22 février dernier. Ce projet, il l'a longtemps mûri : “J'en ai eu assez de travailler pour les autres, de représenter quelqu'un d'autre que moi-même”, affirme le jeune restaurateur, issu de la formation en arts culinaires et gestion de l'institut Bocuse et passé par une 3^e année en management. Fort d'une expérience de près de cinq ans chez Hippopotamus Lyon, au Club Med au poste de directeur de la restauration en 2010 et un bref passage chez Christian Têtedoie, Josselin Krivocheine est prêt à assumer la responsabilité d'un propriétaire. Entouré d'associés financiers - dont son père - et d'un cogérant, Alain Busset, il n'en reste pas moins maître à bord de la salle, tandis que Jean-Pierre Blossier remplit la fonction de chef de cuisine.



Diplômé de l'Institut Bocuse, Josselin Krivocheine vient d'ouvrir son premier établissement, Les Saveurs du Palais, dans le 1^{er} arrondissement de la cité rhodanienne.

Clientèle de quartier le midi, de gourmets le soir

À base de produits frais et souvent renouvelée (ticket moyen de 20 € le midi et de 32 € le soir), la carte est soignée : Souris d'agneau en papillote 7 heures au romarin avec flan de poivrons et frites de polenta, Magret à la coriandre et poires confites, Risotto d'asperges flambées au cognac et Saint-Jacques, desserts maison à 5,50 €... Remplaçant le restaurant lyonnais Ynitial G&G, les Saveurs du Palais, avec 69 places assises (bar compris) et 18 en terrasse, a ouvert après d'importants travaux de réfection : la cuisine, désormais dotée d'une

mezzanine sous la verrière, a notamment été remise aux normes. Bien que le prix d'achat (200 000 €, à peu près l'équivalent de l'enseigne précédente) semble conséquent et que les associés durent y aller de leur poche à hauteur de 70 %, Josselin Krivocheine estime compenser par le loyer avantageux pour l'emplacement, 1200 €. L'établissement cible une clientèle de quartier au déjeuner et une clientèle de gourmets le soir.

Sonia Delzongle

LES SAVEURS DU PALAIS

14 RUE DU PALAIS GRILLET
69002 LYON
TÉL. : 04 78 42 14 14

Tribune libre du Club Prosper Montagné : Les congelés, oui... mais lesquels ?

Aujourd'hui, nous ne pouvons pas nier les progrès qui sont réalisés dans le domaine de la gastronomie, qu'il s'agisse du matériel ou des produits. Les modes de cuisson bénéficient de possibilités qui ne peuvent qu'assurer une régularité et une sécurité, en particulier grâce aux nouveaux fours. Mais qu'en est-il pour ce que le consommateur trouvera dans son assiette ? On parle de plus en plus de produits surgelés, et le gastronome est en droit de savoir quel est l'apport du restaurateur à qui il fait confiance lorsqu'il se rend chez lui pour un moment de plaisir et de gastronomie. Il est normal aujourd'hui d'utiliser des produits surgelés s'il s'agit de produits de base non travaillés (légumes, fruits de mer par exemple). Que le restaurateur utilise des légumes achetés aux halles ou des légumes surgelés, son apport personnel, son savoir-faire et son art de la gastronomie pourront s'exprimer de la même manière. Cela permet aussi d'avoir de bons produits en dehors de leur saison naturelle. Il n'est en revanche pas admissible qu'un établissement s'affichant comme 'restaurant' utilise des plats préparés industriellement et surgelés, pour lesquels son apport de savoir-faire personnel, même s'il existe, reste finalement marginal. Nous ne contestons pas la qualité, ni l'intérêt gustatif de telles préparations, mais il est essentiel voire obligatoire que le consommateur en soit informé. Ce type de spécialité doit être réservé aux consommations ménagères ou à des établissements qui accepteraient d'être clairs sur l'information. En gastronomie et au restaurant : les produits de base surgelés... oui ; mais les préparations et plats cuisinés... inadmissible !



ENTREZ DANS L'UNIVERS DES ÉTOILES

25^{ème} SALON PROFESSIONNEL

Agecotel
L'Étoile de la Méditerranée

Création : Nicexpo - www.nicexpo.org - Crédit photo Joël ROBUCHON © Gérard BEDEAU



22/25
JANVIER 2012



JOËL ROBUCHON PARRAIN D'AGECOTEL DÉCERNERA LE 1^{ER} PLATINUM JOËL ROBUCHON LORS DU CONCOURS LE NEPTUNE D'OR

PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
TÉLÉCHARGEZ VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :

<http://agecotel.webstore.fr>
(code invitation : HRH04)

nicexpo PALAIS DES EXPOSITIONS **NICE**
www.agecotel.com

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

COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE • PAR CAROLINE MIGNOT



Jeune journaliste à la plume affûtée, Caroline Mignot renouvelle la critique gastronomique par la vivacité de ses observations. Loin des querelles d'ego de chefs et de certains de ses confrères, elle s'intéresse à vos plats, à vos assiettes, vos inventions, votre accueil, votre décor. Écoutez-la.

Petites portions, plats à partager, des formats qui changent

Pour répondre aux envies de dégustation, de partage et de spectacle, les chefs multiplient les formats, réhabilitent la découpe en salle et signent le retour de la convivialité à table.

au Dauphin (Paris XI^e), sous la houlette des trois associés **Laurent Cabu, Frédéric Peneau** et **Inaki Aizpitarte** (dont les deux derniers sont déjà au Chateaubriand, Paris XI^e), on ne parle pas de tapas, mais de 'propositions' (10 €) et de petits plats cuisinés comme le désor-

mais célèbre poule tandoori. Chez **William Ledeuil**, au KGB (pour Kitchen Galerie Bis, Paris VI^e), deuxième adresse après Ze kitchen Galerie, la carte propose les 'Zors-d'œuvre' en guise d'entrées : des mini portions surprise servies par 4, 5 ou 6 et que le chef renouvelle chaque jour. Pari osé pour **Julien Duboué**, du restaurant Afaria (Paris XV^e), avec sa deuxième adresse Dans Les Landes... Mais à Paris (Paris, V^e), qui propose une longue ardoise de tapas inspirées du Sud-Ouest, mais revus de façon sophistiquée. Les chefs n'hésitent donc plus à s'amuser avec leur clientèle et à jouer la diversité.

Petit ou grand format

Le chef **Frédéric Vardon** propose à la carte du 39 V (Paris, VIII^e), certains plats en petits et en grands modèles, comme

le tartare de bœuf ou les asperges vertes de Provence. "J'ai pris le parti de mettre certains plats en petites et en grandes portions, mais il ne s'agit en aucun cas de dénaturer le plat. Cela correspond à une envie de la clientèle qui va régulièrement au restaurant et apprécie de pouvoir faire autrement que de commander une entrée, un plat et un dessert, tout en ayant l'impression de suivre le repas comme les autres convives à table." L'idée est de se faire plaisir tout en répondant à sa faim. Pour le chef, il est très important d'intégrer cette notion de partage, "c'est le rôle du restaurant de revenir dans cette convivialité". Le chef propose aussi quelques plats à partager, comme le navarin d'agneau, le saint-pierre entier et la côte de veau, sans oublier le gros chou à la crème pour deux. Un

dessert pour deux, voilà qui rappelle aussi le Baba géant au rhum servi pour deux au Mini Palais (Paris, VIII^e) d'**Eric Frechon**, qui se laisse déguster à 3 ou 4 tant il est généreux.

Grand plat à partager

Laurent André, chef exécutif du Royal Monceau (Paris, VIII^e), vient de mettre en place la nouvelle carte de printemps du restaurant La Cuisine : le jarret de veau, la dorade royale, le turbotin et la côte de bœuf sont ainsi proposés à la carte pour deux personnes et découpés en salle par le maître d'hôtel. On ne le dira jamais assez : rien de tel que la découpe en salle pour le plaisir des yeux et la mise en appétit du client ! Les plats du restaurant La Cuisine s'accompagnent de petits pois à la française ou de pommes pont-neuf servis dans des cocottes à part, que le maître d'hôtel dresse également à l'assiette.



Tartare de bœuf du chef **Frédéric Vardon** au 39V, Paris VIII^e.

Si la caractéristique du repas gastronomique français, dorénavant inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco, est de faire se succéder entrée, plat, fromage et dessert, cela n'empêche pas les chefs de vouloir faire évoluer le moment à table en bouleversant les formats et les façons de déguster. Dans le cadre de l'ouverture d'une deuxième adresse, par exemple, on remarque une volonté de 'se lâcher' et de sortir des sentiers battus en proposant des formats dégustation qui invitent à la multiplicité des goûts et des préparations à partager entre convives. À l'heure du dîner

"NOUS AVONS TOUJOURS FAIT LES CHOSES COMME NOUS LE VOULIONS"

La Fourchette des Ducs souffle ses dix bougies

Obernai (67) Il y a d'abord eu une première étoile, puis une deuxième, et l'établissement de Nicolas Stamm et Serge Schaal a intégré l'association des Grandes Tables du monde. Aujourd'hui, c'est une véritable institution. Les propriétaires ne cessent pourtant de se remettre en question pour obtenir la suprême récompense : une troisième étoile.

On peut avoir deux étoiles et rester simple. "Quand j'y repense, on était quand même un peu fous", sourit **Nicolas Stamm**. L'histoire de la Fourchette des Ducs, c'est d'abord une rencontre. Celle de **Serge Schaal**, scientifique de formation, et de **Nicolas Stamm**, jeune chef fougueux. Le jeune homme, après son service militaire, a tout de suite voulu se mettre à son compte. Il prend donc le guide *Michelin* pour trouver le lieu approprié dans son Alsace natale où il pourrait ouvrir un restaurant gastronomique sans trop de concurrence. Il va louer un studio en rez-de-chaussée à Haguenau (67) qu'il baptise La Fourchette. Il est rejoint par Serge Schaal, qui s'installe en salle et s'occupe de toute la gestion et de l'administratif. Nicolas Stamm commence alors à impressionner les guides. Mais le studio est vraiment petit. Un local se libère à Obernai (67). C'est une maison construite dans les années 1920 par le charpentier **Charles Spindler**, décorée par **René Lalique** et où les deux artistes avaient coutume de se réunir avec leurs amis, dont un certain **Ettore Bugatti**. Coup de foudre pour les deux hommes. Un accord est conclu avec l'hôtel voisin, Les Ducs d'Alsace, pour un renvoi de clientèle et la

Fourchette des Ducs est née. "Nous étions fous, reprend Nicolas Stamm. Nous étions de parfaits inconnus, sans clientèle". Et finalement, le fait de ne faire partie d'aucun sérail va conforter le duo dans ses choix: "Nous avons toujours fait les choses comme nous le voulions, et nous avons toujours préservé cette liberté, y compris aujourd'hui", se réjouit Serge Schaal. Exemple : la décision de n'ouvrir que le soir et le dimanche midi. Une mesure iconoclaste qui a finalement payé.

Deux étoiles rapidement

Le talent du chef et l'entrain du service en salle sont très vite remarqués par les guides. Après l'installation en 2000, le *Michelin* octroie une première étoile en 2002, puis une deuxième en 2005. La Fourchette des Ducs ne peut compter que 30 couverts tout au plus. Seulement 7 tables où l'on peut goûter la cuisine "classique et contemporaine" selon les mots de Nicolas Stamm. En 2007, c'est l'entrée au sein des Grandes Tables du monde, parrainée par celui qui est devenu leur mentor, **Marc Haerberlin**, par ailleurs président de ce groupe créé en France et rassemblant maintenant 143 établissements à travers le monde. Serge Schaal est trésorier de l'association, dont le bureau s'est justement réuni à Obernai,

fêtant au passage les dix ans de la Fourchette des Ducs. Plus de 40 étoiles ont convergé vers l'Alsace, avec à la clé un dîner de gala mémorable.

En 2007, l'hôtel Les Ducs d'Alsace est à vendre. Nicolas Stamm et Serge Schaal rachètent les murs. C'est l'occasion rêvée de se donner les moyens de leur ambition. Environ 1,5 M€ sont investis dans la création d'une salle d'été décorée par l'Israélien **Arik Lévy**, ainsi que dans une terrasse. Le cristal, qui reste un élément majeur dans la décoration des deux salles, provient de chez Baccarat pour la salle d'été tandis que celle d'hiver reste fidèle à Lalique. Restait la cuisine : 80 000 € investis l'hiver dernier pour sa modernisation. Objectif déclaré : l'obtention de la troisième étoile du guide rouge. "Désormais, nous sommes sereins, tout est en place, la partie matérielle est à la pointe. Notre équipe est prête. Donc nous pouvons viser le sommet." Nicolas Stamm et Serge Schaal assument leur ambition. Ils sont libres.

Flora-Lyse Mbella



Serge Schaal (au premier plan) et **Nicolas Stamm**, le chef de l'établissement.

LA FOURCHETTE DES DUCS

6 RUE DE LA GARE

67210 OBERNAI

TÉL. : 03 88 48 33 38

WWW.LAFOURCHETTEDES DUCS.COM



Retrouvez la recette de **Nicolas Stamm** Homard bleu breton en salade de rémoulade façon Waldoff en tapant le code **RTR514051** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

“JE TROUVAIS LES RESTAURANTS ASIATIQUES EN FRANCE TROP STANDARDISÉS ”

Song se décline sur tous les tons

Nantes (44) Un restaurant asiatique s'émancipe de son image traditionnelle et se décline en version snack haut de gamme puis traiteur. Un joli succès pour Nhung Phung, chef autodidacte à la sensibilité franco-asiatique.

L'aventure commence en 2007 pour **Nhung Phung**. Passionnée de cuisine, elle voulait relier la culture gastronomique de ses racines à celle de son pays d'adoption. Autodidacte de la cuisine comme elle le revendique volontiers - elle était prothésiste dentaire avant de devenir restauratrice -, elle s'affranchit des codes habituels.

Mixité des saveurs et des ambiances

“Je trouvais les restaurants asiatiques en France trop standardisés et je pensais que la cuisine asiatique pouvait proposer autre chose. Je voulais jouer sur la mixité des cultures et des cuisines.” D'origine vietnamienne, née au Laos, élevée en Thaïlande puis en France, elle avait dans son vécu de quoi jouer sur une gamme large en saveurs. Mais elle n'hésite pas à aller plus loin en utilisant des épices marocaines, des condiments japonais ou du poivre du Cameroun. Le tout réinterprété dans des saveurs françaises, comme le Mignon de porc au

caramel au beurre salé ou l'Éventail de canard au cinq épices, composé d'un émincé de canard et de son escalope de foie gras poêlée.

Très vite, le succès est au rendez-vous. La salle au décor feutré bouscule elle aussi les traditions. Bouddhas et toiles orientalistes cohabitent avec un mobilier design, pour séduire une clientèle plutôt chic et féminine. Une formule le midi en semaine à 16,90 €, renouvelée tous les jours, attire aussi les clients des bureaux voisins tandis que le soir, le restaurant affiche souvent complet, notamment le week-end avec un ticket moyen qui a pourtant augmenté (de 37 à 47 € le soir contre 21 € le midi).

Du self haut de gamme à l'activité traiteur

La demande de plats à emporter est venue rapidement. Pour y répondre, Nhung Phung a racheté un local jouxtant le restaurant et a créé le Song Comptoir. Depuis septembre dernier, elle y propose une gamme de plats conditionnés



Nhung Phung a voulu faire de son restaurant un lieu où les sens sont mis à l'honneur par le jeu des contrastes.

à emporter ou à déguster sur place. À l'étage, une salle de 25 places rompt elle aussi avec la vision habituelle du repas asiatique pris sur le pouce. Il s'agit bien d'un self, mais haut de gamme, ouvert midi et soir (en continu le week-end), décoré dans un style cosy, doté de sièges confortables et d'un accès internet.

Toutefois, prévient la restauratrice, “ce ne sont ni les mêmes métiers ni les mêmes plats : il y a plus de plats mijotés, de wok ou de pâtes ainsi que des sandwiches élaborés”. Pour bien souligner la distinction entre les deux entités, c'est son frère **Van Hoi Phung** qui est en charge du Song Comptoir. Cette nouvelle activité a donné d'autres idées à Nhung Phung. Une activité traiteur est en cours de lancement, avec livraison de plateaux repas aux entreprises. Là encore, conditionnement raffiné et cuisine à la fois originale et parfumée seront la signature de Song et la marque d'un véritable concept. De là à le dupliquer, il n'y a qu'un pas, que Nhung Phung ne refuse pas de franchir un jour, même si pour le moment, elle préfère s'appliquer à mener à bien la réussite de Song et de l'activité traiteur.

Élodie Bousseau

RESTAURANT SONG

5 RUE SANTEUIL • 44000 NANTES
TÉL. : 02 40 20 88 07
WWW.RESTAURANT-SONG.FR

OUVERT IL Y A DOUZE ANS FACE À LA SEINE

Restaurant Al Mankal : Phénicie, ici

Paris (XVI^e) Recevant chaque client comme s'il était l'un des leurs, la famille Daccache hisse haut les couleurs de son pays dans un établissement qui s'est imposé comme l'une des références en matière de cuisine libanaise à Paris.

C'est une histoire de famille. **Antoine Daccache** a ouvert Al Mankal il y a douze ans avec son frère, diplômé d'une école hôtelière libanaise. Ce sont ses neveux, brasseurs, qui leur avaient trouvé cet emplacement rêvé sur les quais, face à la Seine et à la Tour Eiffel. Les années ont passé et son frère est tombé malade. Antoine s'est alors entouré de son épouse **Raimonda** et de sa sœur **Nouhad** pour poursuivre l'aventure. Ensemble - sa femme en cuisine, sa sœur en salle et lui faisant l'aller-retour entre les deux -, ils continuent à écrire l'histoire de l'Al Mankal, littéralement ‘barbecue’ en libanais.

Une ambassade du pays du cèdre

Avec les années, leur établissement s'est forgé la réputation d'être l'une des meilleures ambassades de la cuisine libanaise de la capitale et s'est fait une place dans les guides gastronomiques (*Lebey, GaultMillau...*). Il faut dire qu'Antoine, autodidacte, ne travaille qu'à partir de produits frais au jour le jour. Sur la carte, les mets traditionnels côtoient les créations. “Nous faisons une cuisine familiale revisitée, plus fraîche, avec des choses que les autres ne font pas, raconte Antoine, nous ajoutons

un ingrédient de-ci, de-là, comme le citron dans le *labneh* [un fromage blanc libanais que l'on sert traditionnellement avec de l'ail, NDLR]. Nous essayons d'apporter notre touche personnelle.” Parmi les créations dont le propriétaire est le plus fier figure le *Zaatar*, une salade de sarriette qu'on ne trouve nulle part ailleurs. Autres spécialités : les fèves fraîches en salade, le *Samaké Harra*, une sauce pimentée, mais aussi le *hoummos* (purée de pois chiches), le *taboulé*, mélange de tomates, persil et menthe qui n'a pas grand chose à voir avec ce qu'on appelle habituellement taboulé, les *falafels*, des boulettes de pois chiches qui se dégustent écrasées dans un pain libanais avec des tomates et de la salade. Pour compléter l'évasion, la carte des vins joue elle aussi la carte locale et compte, en plus de l'arak (une sorte d'anisette), huit vins libanais dont le *Château Kefraya*. Côté décor, point d'exotisme. Lorsqu'elle a rénové l'établissement en 2007, la famille a préféré miser sur une décoration raffinée et élégante couleur parme et gris perle. Ce qui n'empêche pas de recevoir la clientèle avec convivialité.

Julie Gerbet



Al Mankal est tenu en famille par Antoine Daccache entouré de sa soeur Nouhad (à g.) et de son épouse Raimonda (à d.).

AL MANKAL

8 AVENUE DE NEW YORK • 75116 PARIS
TÉL. : 01 40 70 01 45
WWW.ALANKAL.FR

EN BREF

Un maître sushi au Bon marché

Paris (VII^e) Dans le cadre de l'exposition **Charlotte Perriand**, architecte disciple du Corbusier, qui aura lieu du 9 avril au 7 mai au 2^e étage du Bon Marché à Paris, **Toshiro Kuroda** et son chef **Masahiro Adachi**, dressent un restaurant éphémère de 24 couverts Bizan pour Issé avec dégustation de sushis et de chirashi le midi.

Le Bon marché
24 rue de Sèvres • 75007 Paris

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

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

CONCULPAR DES HÔTELIERS-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

LE STRESS, À L'ORIGINE DE 50 À 60 % DE L'ABSENTÉISME AU TRAVAIL EN EUROPE

Les gouvernantes générales face au stress au travail

Lors d'une de ses réunions mensuelles, l'Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie (AGGH) a évoqué le risque psychosocial du stress. Un spécialiste est venu leur apporter réponses et conseils.

Tension, pression, angoisse permanente, autant de mots qui évoquent le stress. Il est devenu un élément à part entière de la vie des entreprises, un collègue de travail même pour beaucoup d'entre nous mais mal maîtrisé, voire ignoré. Le stress et l'anxiété peuvent véritablement gâcher la vie et ruiner la santé. 'Comment gérer son stress au travail?', c'est le thème qui a été abordé par l'Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie (AGGH) début avril, à l'hôtel Marriott. Cette réunion a rassemblé près de 60 gouvernantes générales de l'AGGH Paris-Île-de-France ainsi que leurs assistantes et les gouvernantes générales de l'AGGH Lyon et Ouest. **Denis Amsellem**, consultant en ressources humaines et management de la société Infyni formation, s'est attardé sur le sujet tout en donnant des clés pour apprendre à 'vivre avec'.

Même si le stress est à l'origine de 50 à 60 % de l'absentéisme au travail en Europe, il représente aussi le deuxième problème de santé le plus important après le mal de dos. Les effets du stress sont à la fois de nature physique (douleurs, troubles du sommeil...) et psychologique (modification du comportement, difficultés à se concentrer, à prendre des décisions...). Mais comment faire avec? "Certains vont stresser, d'autres pas! Un événement plus une interprétation égal un résultat. Si je crois que je suis fatigué ou non, je vais adapter mon attitude. Dès que nous sortons de nos croyances, nous rentrons en contradiction avec nous-même. Rien n'est cohérent dans le stress...", constate Denis Amsellem.



De g à d : **Benoît Manceaux**, **Patricia Richard**, **Linda Legros**, **Christine Fèvre**, **Corine Frece**, **Denis Amsellem**, consultant en ressources humaines et management de la société Infyni formation, **Corinne Veyssière**, présidente de l'AGGH Paris-Île-de-France, **Patricia Derox**, présidente de l'AGGH Lyon, **Stéphanie Vigneront**, et **Françoise Samuel**.

La relaxation comme outil

La solution? La cohérence cardiaque. Cette nouvelle méthode proche de la relaxation a été mise au point aux États-Unis depuis plus de vingt ans. Cette technique permettrait de réduire le stress, l'anxiété, la dépression, la tension artérielle... en contrôlant les battements du cœur. "C'est un organe essentiel de notre corps. Il influe aussi sur notre cerveau! Le contrôler permettrait de protéger sa santé mentale", ajoute l'expert, en agissant sur le rythme cardiaque de manière indirecte, en travaillant sa respiration notamment. "Les émotions positives augmentent la DHEA - l'hormone

du bien-être, de la maîtrise et de la performance -, contrairement au cortisol qui est l'hormone de l'usure et du stress. Par exemple, une crise de colère donne une sécrétion de cortisol pendant six heures. La relaxation permet de stopper le cortisol et la cohérence cardiaque permet de sécréter de la DHEA", poursuit-il. Denis Amsellem conclut la soirée en donnant des conseils aux participants : être à l'écoute de ses émotions et de son cœur pour gagner de la confiance en soi. Il faut se remémorer les bonnes choses de la journée (émotions positives), et d'abord penser à soi pour mieux penser aux autres...
Hélène Binet

EN BREF

Leah Marshall, nouvelle directrice de l'hôtel Bristol Paris



Leah Marshall assurera ses fonctions de directrice de l'hôtel Bristol, simultanément avec ses responsabilités de 'Oetker Collection Opening & Operation Director' au sein du groupe Oetker. Cette

professionnelle a débuté sa carrière hôtelière au sein du groupe Westin Hotels, d'abord au Québec puis en Californie, où elle fut la première femme directrice d'hôtel en 1978. Une vingtaine d'années plus tard, Leah Marshall intègre le groupe Disneyland Paris et y évolue durant six ans en tant que directrice générale du centre de divertissement. Cette canadienne prend part à la réouverture du Four Seasons Hotel George V Paris en 1999 avec **Didier Le Calvez**, aujourd'hui président-directeur général de l'hôtel Bristol Paris. En 2007, elle rejoint le groupe Shangri-La Hotels, où elle participe en tant que directrice qualité à la préparation de l'ouverture du Shangri-La Hotel Paris.

LOÏC FAUCHILLE AFFICHE SES AMBITIONS

"L'heure est aux propositions, pas aux critiques"

Marseille (13) À peine élu à la présidence du Groupement national des chaînes hôtelières de Provence (GNC Provence), **Loïc Fauchille**, directeur général du Sofitel Vieux-Port, dévoile son plan pour le territoire de Marseille-Provence.



Loïc Fauchille veut faire mieux entendre la voix des hôtels de chaînes.

En novembre dernier, après la dernière grande grève des éboueurs, les patrons des grands hôtels marseillais affichaient leur colère de voir le tourisme d'affaires et de loisir fuir comme la peste une ville en proie à des mouvements sociaux à répétition. Publiée en avant-première dans **L'Hôtellerie Restauration**, puis dans la presse locale, la 'lettre aux élus' avait agité fortement la classe politique, habituée à des débats plus feutrés avec les hôteliers. Depuis, le soufflé de la colère est retombé

et "l'heure est aux propositions, pas aux critiques", affirme **Loïc Fauchille**, directeur général. Après l'ère **Basciano** (ancien directeur général du Pullman Marseille parti créer le complexe de loisir Légend'Aire), le GNC "qui représente 65 % du parc hôtelier" entend "prendre une certaine indépendance vis-à-vis de l'Umih 13, dont il reste une composante." Et il demande que "les chaînes hôtelières soient davantage représentées dans toutes les instances où se décide l'avenir du tourisme en Provence".

Un téléphérique au-dessus du Vieux-Port

On l'aura compris, Loïc Fauchille n'entend pas faire de la figuration. S'il apprécie les campagnes de communication 'Ma ville accélère' et 'Marseille on the move' portées par la ville et l'office de tourisme à Paris, Lyon et Londres, il veut aller plus loin. "Je souhaite désormais qu'on fasse la promotion du territoire de Marseille-Provence et pas uniquement de Marseille. C'est toute la Provence qu'il nous faut vendre. Pour exploiter le potentiel de cette véritable mine d'or, il n'y pas d'autre alternative que

de jouer collectif. Institutions comme professionnels, nous sommes tous dans le même bateau et nous savons que pour être forts, il faut être groupés. Pour donner à Marseille-Provence la place qu'elle mérite et faire jeu égal avec des villes comme Barcelone, il faut rassurer une clientèle d'affaires qui souhaite sécurité, propreté et fiabilité sociale. Il faut aussi proposer des animations toute l'année et des infrastructures comme un téléphérique qui relierait les deux rives du Vieux-Port, créer une promenade du Lacydon semblable à la promenade des Anglais à Nice, de la Tour CMA jusqu'à la Corniche. Il faudrait ouvrir des lignes de bateaux bus, permettre l'installation d'un casino, créer un palais des congrès multifonctions les pieds dans l'eau avec une grande salle où l'on pourrait faire dîner 800 personnes..." Il conclut : "Il faut penser grand et à moyen terme. C'est comme cela que nous gagnerons des parts de marché à l'international et que nous pourrions agrandir et diversifier le parc hôtelier car Marseille ne sera jamais Monaco. Sans être une ville low cost, elle reste une ville populaire." **Dominique Fonsèque-Nathan**

LA BOURSE

Accor	- 0,46 %	↘
SBM	+ 3,78 %	↗
Hôtels de Paris	+ 0,00 %	→
Club Med	- 3,21 %	↘
Groupe Partouche	- 3,40 %	↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 11 ET LE 18-04-11

“L'ENSEMBLE DES TRAVAUX A COÛTÉ 1,3M€”

Le Marais Bastille, nouveau venu arty-chic de l'hôtellerie parisienne

Paris (XI^e) Racheté en juillet 2009 et rouvert fin août 2010 après six mois de travaux confiés à Michel Jouannet, le nouvel hôtel Marais Bastille de Philippe Dolbeau est un lieu à découvrir dans un arrondissement en pleine mutation.

La renaissance du marais Bastille, hôtel 'arty-chic' à deux pas du quartier branché de la Bastille, est due à la rencontre du couple Dolbeau, hôteliers de métier, et de l'architecte Michel Jouannet. Le rachat de cet hôtel marque un nouveau départ et un virage à 180°, en termes d'emplacement. “Après la revente de notre hôtel Étoile Trocadéro en février 2008, souligne Philippe Dolbeau, nous avons pris notre temps. Cet hôtel, bien que n'étant pas dans un quartier qui nous était familier, correspondait à ce que nous recherchions avec un énorme potentiel.” Il ajoute : “Nous souhaitons faire un établissement durable.” Pour cette raison, et en accord avec son épouse, il en confie la rénovation à l'architecte Michel Jouannet, dont la réputation internationale n'est plus à faire, avec des réalisations prestigieuses comme la Villa Madame et Le Chaplain (Paris, VI^e), ou encore la rénovation de l'Hôtel de l'Europe à Saint-Petersbourg, en Russie.

La signature de Michel Jouannet

Le couple Dolbeau présente aujourd'hui un hôtel jeune, gai et moderne et dont les services se rapprochent de ceux d'un 4 étoiles. Un jeu subtil de couleurs donne à l'hôtel une atmosphère de fraîcheur : la gamme de tons



Le hall menant jusqu'au petit jardin intérieur.



La salle des petits-déjeuners.

tables de chevet... L'hôtel, entièrement remis à neuf, répond aux normes de sécurité (encloisonnement de l'escalier). “L'ensemble des travaux a coûté 1,3 M€, déclare le propriétaire, ce qui correspond à 37 000 € la chambre. Notre idée était de faire un bon 3 étoiles, en cohérence avec son environnement”, déclare Philippe Dolbeau.

Un hôtel pour tous

Situé dans un quartier en devenir, l'hôtel bénéficie déjà d'une bonne visibilité dans les guides et sur internet. Avec une fréquentation plutôt jeune, cet hôtel - adhérent de la chaîne Best Western - reçoit une clientèle aussi bien d'affaires que de loisirs le week-end. “Depuis l'ouverture en septembre 2010, les résultats confirment l'appréciation des clients, qui reviennent”, déclare Philippe Dolbeau, qui reste modeste dans ses prévisions : “Nous avons prévu un prix moyen la 1^{re} année de 125 € HT, en augmentant nos tarifs progressivement, de même pour les taux d'occupation. De 76 % en 2011, ils devraient atteindre les 80 % en 2013 !”

Évelyne de Bast

BEST WESTERN MARAIS BASTILLE
36 BD RICHARD LENOIR
75011 PARIS
TÉL. : 01 48 05 75 00
WWW.MARAISBASTILLE.COM

“NOUS DEVONS RELEVER LE DÉFI POUR RESTER DES ACTEURS QUI COMPTENT”

Les Logis de Haute-Loire à la croisée des chemins

En présence de Jacqueline Roux, forte de sa double casquette de présidente nationale et départementale, les adhérents de Haute-Loire veulent impulser un nouveau dynamisme à leur structure. Malgré un nombre d'adhérents en baisse, la reprise de la marque des Auberges de pays pourrait leur permettre d'aller de l'avant.



Laurence Roux, vice-présidente de la Haute-Loire (La Tour à Dunières) et Jacqueline Roux, présidente départementale et nationale, à l'écoute des hôteliers.

l'image des Logis vont nous rejoindre”, a souligné Jacqueline Roux. Malgré tout, la question n'est pas simple pour des Auberges qui sont en gérance ou ne disposent que de 3 ou 4 chambres face aux cotisations des Logis.

Internet, toujours et encore

Reste le nouveau site du département, désormais consultable en anglais, allemand et espagnol. “Il faut le faire vivre, mettre des recettes, des promotions. C'est un outil intéressant.” La présidente a insisté sur l'intérêt de mettre des chambres en ligne, même s'il ne reste que deux irréductibles réfractaires aux nouvelles technologies en Haute-Loire. La vente via internet avec les spécialistes de ce mode de distribution peut être intéressante, à condition de savoir jouer du multi taux et des mises à disposition. Parmi les notes positives, l'explosion des visites sur le site national des Logis depuis la campagne de publicité signée Ben. Forts de leur histoire et de leur capacité d'adaptation, les Logis de Haute-Loire vont de l'avant pour digérer les nouvelles normes, les nouvelles technologies et le nouveau fonctionnement des Logis (classement revisité, engagement pour trois ans...). Pierre Boyer

Présidente nationale des Logis mais aussi de la fédération Haute-Loire, Jacqueline Roux a dressé un bilan de l'activité du réseau avec une petite pointe d'émotion, puisque son mandat national se termine en mai. “Nos manifestations sont trop discrètes. Alors certains s'en désintéressent. Et c'est dommage pour ceux qui font beaucoup d'efforts. Mais les actions sont essentielles pour que l'on parle de nous. Il faut réagir. Nous sommes à un tournant.” D'autant plus que les chantiers à venir ne sont pas des moindres, à l'instar des nouvelles normes hôtelières. “Nous devons relever le défi pour rester des acteurs qui comptent. Il faut se mobiliser.” Le département a vu ses adhérents diminuer : ceux-ci sont désormais 27. Mais la reprise de la marque des Auberges de pays devrait amener quelques établissements supplémentaires (sept dans le département). “J'espère que ces petites structures qui ont tout à fait

Le travail c'est aussi notre santé !

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 0 811 460 665

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE DU LIQUID AU NUMÉRO DE 04 à 096
PREMIER APPEL LOCAL DEPUIS UN POSTE FIXE

AGENCE NATIONALE DE LA SANTÉ AU TRAVAIL
GROUPE HCR
AGENCE NATIONALE DE LA SANTÉ AU TRAVAIL
GROUPE HCR

Photo Gettyimages

NE PAS CONFONDRE

JOURS FÉRIÉS GARANTIS OU ORDINAIRES, COMMENT S'Y RETROUVER ?

Les salariés des CHR peuvent bénéficier des 10 jours fériés en plus du 1^{er} Mai. Six de ces jours sont garantis et les 4 autres sont considérés comme ordinaires. Des notions pas toujours faciles à comprendre et à appliquer.

Pour connaître la réglementation applicable aux jours fériés dans le secteur des CHR, il faut se référer à l'article 6 de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 entré en vigueur le 1^{er} mars 2010. Cet article fait bénéficier aux salariés du secteur ayant un an d'ancienneté dans l'entreprise des 10 jours fériés dont 6 sont garantis en plus du 1^{er} Mai. Ce qui permet aux salariés du secteur d'accéder au droit commun des jours fériés comme la majorité des salariés. Le code du travail prévoit 10 fêtes légales, en plus du 1^{er} Mai, qui obéit à un régime particulier. Ces 10 jours fériés sont : le 1^{er} Janvier, le lundi de Pâques (le 25 avril cette année), le 8 Mai (victoire de 1945), le jeudi de l'Ascension (jeudi 2 juin), le lundi de la Pentecôte (13 juin), le 14 Juillet (fête nationale), le 15 Août (Assomption), le 1^{er} Novembre (Toussaint), le 11 Novembre (victoire de 1918) et le 25 décembre (Noël). L'octroi de ces 10 jours fériés ordinaires est déterminé par la convention collective. Soit par l'article 6 de l'avenant n° 6 qui instaure le droit à 6 jours fériés garantis et à 4 jours fériés ordinaires pour tous les salariés du secteur à condition qu'ils aient un an d'ancienneté. Quant au 1^{er} Mai, les règles sont définies par le code du travail. Règles qui sont aussi reprises par l'article 26-1 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997.

La notion de jours fériés garantis

En raison des spécificités de travail dans la profession, avec les 2 jours de repos hebdomadaire souvent accordés par roulement et la possibilité de travailler le week-end, les partenaires sociaux ont introduit cette notion de jours fériés garantis. Ce qui permet aux salariés d'avoir droit à un jour férié même en cas de fermeture de l'établissement, de repos hebdomadaire ou de congés payés. Mais cela ne veut pas dire que le salarié doit forcément être en repos le jour férié garanti. Il doit seulement, en cas de travail lors de ce jour férié, avoir une compensation, soit sous forme de repos soit en étant payé.

En outre, l'article 6 de l'avenant n° 6, modifie l'article 11-1 du titre III 'jours fériés' de l'avenant n° 2 du 5 février 2007, en rajoutant un jour férié garanti supplémentaire (6 contre 5 précédemment) mais surtout en clarifiant et simplifiant les règles relatives aux jours fériés garantis.

Le droit aux 6 jours fériés garantis s'apprécie par année civile

Dans l'article 6.2 relatif aux modalités complémentaires des jours fériés garantis, il est précisé que "Les salariés bénéficient de 6 jours fériés garantis par an. Au terme de l'année civile, l'entreprise devra vérifier si le salarié a bénéficié des jours fériés garantis. A défaut, elle informe par écrit le salarié de ses droits restants dus à ce titre."

Une seule période de référence est retenue pour apprécier si le salarié a bénéficié de la totalité de ses jours fériés garantis : l'année civile. Auparavant, l'avenant n° 2 de 2007 laissait la possibilité à l'employeur de choisir une autre période de référence.

Ils peuvent être compensés dans les 6 mois suivants

Il n'est donc plus obligatoire de définir au préalable (même si cela est conseillé pour un meilleur climat social) quels seront les jours fériés garantis dans l'entreprise. L'employeur doit vérifier en fin d'année civile que les salariés ont eu tous leurs jours fériés garantis. Si le salarié ne les a pas tous

eus au titre de l'année civile, l'employeur doit l'informer des jours fériés qui lui restent à prendre. Il dispose alors d'un délai de 6 mois, soit jusqu'au 30 juin de l'année suivante, pour prendre les jours restants dus, isolément ou en continu, ou encore demander à être payé en compensation. Le salarié exprime son choix mais au final c'est l'employeur qui décide de lui compenser ou de lui payer. En revanche, à la fin de cette période de 6 mois, soit le 30 juin de l'année suivante, s'il reste des jours fériés non compensés, ils doivent alors être obligatoirement payés.

Les 4 jours fériés ordinaires ne sont pas automatiques

L'article 6-1 de l'avenant n° 6 précise que les salariés ont aussi droit à 4 jours fériés ordinaires en plus des 6 garantis selon certaines modalités proches du droit commun. Selon les hasards du calendrier, les salariés pourront perdre ce jour férié, comme dans le droit commun. En effet, cette année le 8 Mai tombe un dimanche, ce qui fait que la grande majorité des salariés qui sont en repos le samedi et le dimanche, n'auront pas droit à ce jour férié qui coïncide avec leur jour de repos dominical. Les salariés ne peuvent prétendre à la récupération de ce jour férié tombant un jour de repos hebdomadaire, à moins que cela ne soit prévu par une disposition conventionnelle. Ce qui est de moins en moins fréquent. Cette année, les salariés soumis au régime de droit commun vont n'avoir droit qu'à 7 jours fériés sur les 10 prévus par le code du travail, car trois d'entre eux sont fixés pendant le week-end, période pendant laquelle une majorité des salariés est en repos hebdomadaire. En revanche, les salariés des CHR, vont pouvoir récupérer un jour férié garanti tombant pendant un repos hebdomadaire.

Si le 1^{er} Mai est travaillé

Le 1^{er} Mai est le seul jour férié légal, c'est-à-dire accordé par le code du travail. Il obéit donc à un régime particulier. Il n'est aucunement soumis à condition d'ancienneté.

Les salariés qui vont travailler le dimanche 1^{er} Mai 2011 ont droit, en plus de leur salaire correspondant à la journée travaillée, à une indemnité égale au montant de ce salaire :

- pour les salariés payés au fixe, l'employeur doit verser une indemnité proportionnelle au montant du salaire correspondant à cette journée (les avantages en nature doivent être payés mais non doublés) ;
- pour les salariés payés au service, l'employeur doit verser une indemnité égale au montant de la répartition du service pour cette journée.

Si le 1^{er} Mai est chômé

1. Les salariés ne travaillent pas le 1^{er} Mai, parce que ce jour correspond soit au jour habituel de fermeture de l'entreprise, soit au jour de repos du salarié. Dans les deux cas, il n'y a aucune incidence sur la rémunération :

- les salariés payés au fixe touchent leur salaire normal ;
- les salariés payés au service ne perçoivent aucune rémunération.

Par exemple, un salarié est habituellement en repos le dimanche. Le dimanche 1^{er} Mai 2011 n'aura aucune incidence sur son salaire, il ne pourra pas demander à ce que ce jour de congé soit payé



double ou qu'on le lui reporte. En revanche, les salariés qui travailleront ce jour-là seront, eux, payés double.

2. Le 1^{er} Mai est un jour habituel d'ouverture de l'entreprise mais l'employeur décide de fermer ce jour-là : dans ce cas, il doit verser le salaire que le salarié aurait perçu s'il avait travaillé.

Les saisonniers ont droit aussi à des jours fériés

L'article 6 de l'avenant n° 6 vient réduire la condition d'ancienneté nécessaire aux saisonniers pour bénéficier des jours fériés garantis. Désormais, un salarié saisonnier doit avoir 9 mois d'ancienneté pour bénéficier de ces jours fériés au prorata de la durée de son contrat. On apprécie l'ancienneté d'un salarié en prenant la totalité des contrats à durée déterminée qu'il a effectués dans une même entreprise.

Exemple : un saisonnier qui a 9 mois d'ancienneté dans l'entreprise et est titulaire, cette année, d'un contrat de cinq mois aura droit à 5 mois x 6 ÷ 12 = 2,5 arrondi à l'unité supérieure, soit 3 jours fériés garantis.

Les salariés à temps partiel sont aussi concernés

Il est rappelé dans l'article 6 que les salariés à temps partiel bénéficient des droits à jours fériés dans les mêmes conditions que les salariés permanents. Cependant, quelques aménagements sont prévus selon la répartition des heures de travail sur les jours de la semaine.

Les salariés à temps partiel dont la durée du travail est répartie au moins sur 5 jours de la semaine, bénéficient eux aussi des 6 jours fériés garantis. Ils bénéficient donc de la règle conventionnelle qui prévoit l'attribution d'un jour de compensation ou son indemnisation lorsque le jour férié coïncide avec un jour de repos hebdomadaire. En revanche, les salariés à temps partiel dont la durée du travail est répartie sur moins de 5 jours dans la semaine, bénéficient de ces jours, mais prorata temporis.

Pascale Carbillet

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

Taux horaire minimum conventionnel

9,00 €

Taux horaire Smic

9,00 €

Valeur du repas

3,36 €

Plafond Sécu.

2946 €

Indice du coût

de la construction

1520

Révision : + 5,34 %

Renouvellement :

+ 32,75 %

(3^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(3^e trimestre 2010)

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

Comment indemniser les congés pendant la fermeture de l'établissement ?

Notre établissement ferme trois semaines pour les congés annuels. Un de nos salariés, recruté récemment, n'a pas droit à la totalité de ses congés payés. Je sais qu'il existe une indemnisation par le chômage partiel. Qui doit en faire la demande, mon salarié ou moi-même ?

J.C.

En cas de fermeture de votre établissement pour mise en congé annuel du personnel, un salarié embauché en cours d'année, et n'ayant pas acquis de congés payés à la date de fermeture, peut être indemnisé individuellement au titre du chômage partiel (art. R. 5122-10 du code du travail). Le salarié, qui n'a pas acquis suffisamment de congés payés doit formuler sa demande auprès de l'employeur, qui doit alors se procurer le formulaire Cerfa n° 12480*01 de 'demande individuelle d'aide aux travailleurs partiellement privés de travail pendant la fermeture de l'entreprise pour congés payés'. Une fois le formulaire rempli et complété avec les pièces justificatives demandées à votre salarié, vous devez transmettre ce dossier pour instruction à la Direccte (direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi) dont vous dépendez. Cet organisme s'occupe des missions qui étaient

auparavant dévolues aux DDTEFP (directions départementales du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle). Une fois le dossier reçu, et après instruction de votre demande, vous recevrez une décision précisant si la demande est acceptée ou non et le nombre de jours ouvrant droit à l'allocation ainsi que le montant de celle-ci. Vous devrez alors verser au salarié, à la date normale de la paie, les allocations auxquelles il a droit. Ce n'est qu'ensuite que vous pourrez vous faire rembourser ces allocations de chômage partiel auprès de la Direccte en renvoyant la décision d'attribution signée et accompagnée des pièces justificatives du paiement de l'allocation au salarié. Pour information, le montant de cette allocation est fixé à 22,40 € par jour indemnisable dans les entreprises de moins de 250 salariés. Pour les entreprises de plus de 250 salariés, le montant de cette allocation est fixé à 19,43 €.

La licence restaurant permet de vendre des boissons uniquement pendant les repas

J'ai un établissement de restauration rapide avec terrasse dans une grande ville et je vends de l'alcool (vin, bières) lors des repas car j'ai une licence grande restauration. Mais j'ai énormément de demandes pour vendre de l'alcool l'après-midi ou en début de soirée. Dans un premier temps, je refusais car je pensais ne pas en avoir le droit. Et j'ai remarqué que tous mes concurrents du secteur le faisaient (sans avoir de licence alcool/bar). Y a-t-il une astuce ? Si je donne des cacahouètes en grande quantité avec le verre de vin, cela passe-t-il pour un verre accessoire de la nourriture ?

Cyril

La licence restaurant ne vous permet de vendre des boissons qu'à l'occasion des repas principaux et en accessoire de la nourriture. Avec cette licence, vous pouvez vendre des boissons uniquement au cours et en accessoire des repas principaux (déjeuner ou dîner). Cette licence ne vous permet donc pas de vendre des boissons en dehors des repas ou en accompagnement d'une simple collation ou d'amuse-bouches et ce même si vous mettez une grande quantité de cacahouètes, cela ne remplacera jamais un repas. Comme le précise l'article L.3331-2 du code de la santé publique, les restaurants qui ne sont pas titulaires d'une licence de débit de boissons à consommer sur place doivent être pourvus de la petite ou de la grande licence restaurant. Cet article précise bien que les boissons peuvent être vendues "mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture". Ces deux conditions sont cumulatives. Par principaux repas, il faut entendre le déjeuner et le dîner, car le petit-déjeuner ne constitue pas un repas principal. Dans un très ancien arrêt du 3 décembre 1936, la chambre criminelle de la Cour de cassation avait jugé que le fait de servir un rhum à 7 heures du matin avec le petit-déjeuner était interdit au restaurateur qui n'avait qu'une grande licence restaurant. Le critère essentiel est la composition même du repas servi. La seconde condition permet de sanctionner tous les artifices utilisés par certains exploitants pour servir des boissons sans la licence de débit de boissons correspondante. Servir des cacahouètes ou des tranches de saucisson ne sera jamais considéré comme un repas vous permettant de servir



© THINKSTOCK

des boissons alcoolisées avec uniquement une licence restaurant. Passer outre cette interdiction constitue un délit d'ouverture illicite d'un débit de boissons sanctionné par une amende de 3 750 € avec éventuellement la fermeture de votre établissement. Pour servir des boissons alcoolisées en dehors des repas, vous devez donc vous procurer une licence de débit de boissons correspondant à la catégorie de boissons que vous souhaitez proposer. Mais cela n'est pas toujours possible, car avec ce genre de licence, il existe des règles plus contraignantes, comme le respect du périmètre de protection, le nombre de licences accordées étant corrélé au nombre d'habitants. Or, ces règles ne concernent pas les deux licences restaurant. En conclusion, êtes-vous sûr que ces établissements qui servent de l'alcool toute la journée ne sont pas titulaires d'une licence de débit de boissons ? Si ce n'est pas le cas, je vous déconseille fortement de pratiquer cette démarche illégale qui peut vous coûter très cher, jusqu'à provoquer la fermeture définitive de votre établissement.

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

Votre stratégie Yield

C'est = 100 €

ou = 240 € ?

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

MANAGEMENT
HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME
ÉVÉNEMENTIEL

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

ÉCOLE DE SAVIGNAC
Hospitality Services and Service Management

www.ecole-de-savignac.com

24420 Savignac-les-Eglises - France - Tél. 00 33 (0)5 53 05 08 13 - e-mail: savignac@ecole-de-savignac.com

tessali

Des canapés lits haute couture sur mesure

canapé lit BETTY dossier confort plumes

9, rue Gustave Eiffel - 21, du Rocher Vert
77140 NEMOURS - FRANCE
+33 1 64 28 22 72
FAX : 01 64 28 94 03 - contact@tessali.fr

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR
MOBILIER HÔTELS, RESTAURANTS, COLLECTIVITÉS

DYNAMISER
VOTRE TERRASSE

www.zimahl.fr

ALPHATECH

Nouveau Canon de désinfection à l'Ozone

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

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

LE REVPAR RECULE DE 1,2 %

UN MOIS DE MARS À LA PEINE EN FRANCE

Pour le cabinet d'experts MKG Conseil, le mois de mars des établissements hôteliers accuse une baisse significative tant en termes de taux d'occupation que de RevPAR.

D'après MKG, à l'inverse des mois de janvier et février où ils ont connu une hausse de 8,7 %, les RevPAR des établissements hexagonaux ont reculé au mois de mars. Cette baisse, qui demeure assez limitée (- 1,2 %), est due essentiellement au recul des taux d'occupation (- 2,4 %). Le segment économique a d'ailleurs été le plus touché avec une chute des TO de - 4,4 % et des RevPAR de - 6,4 %. Selon MKG, cet environnement défavorable s'explique par la conjonction de facteurs comme la baisse de la fréquentation dans

les stations de sport d'hiver ou l'approche des échéances électorales françaises, qui marquent toujours un temps d'arrêt pour le tourisme de loisir et d'affaires.

MKG maintient ses pronostics

Le segment luxe, en revanche, s'est plutôt bien comporté. La preuve que le tourisme international demeure bien présent. Celui-ci devrait par ailleurs bénéficier d'une série d'événements importants : réunion du G8 en Normandie en mai, le salon du Bourget en juin, congrès de la cardiologie en août,

sans oublier les réunions du G20 qui se tiendront sur la Côte d'Azur en septembre. Enfin, le vent d'insurrection qui souffle sur un certain nombre de pays du Proche et Moyen-Orient devrait modifier les comportements des touristes, notamment pour cet été, et bénéficier en priorité à la France. Autant de données qui sont à mettre en perspective avec la hausse tout à fait exceptionnelle de mars 2010 (+ 3,5 points de TO), et qui ne remettent pas en cause le pronostic fait en début d'année - une hausse du RevPAR en fin d'année 2011 comprise entre 6,5 et 8,5 %.

É. de B.

EN PRÉSENCE DU SECRÉTAIRE D'ÉTAT AU TOURISME

Gros succès pour le salon Rendez-Vous en France à Bordeaux

Le millésime bordelais 2011 du salon Rendez-vous en France, les 29 et 30 mars derniers, restera comme l'un des meilleurs jamais organisés depuis sa création par Atout France.

L'édition 2011 de Rendez-vous en France fut particulièrement dynamique : 850 tour-opérateurs étrangers et près de 19 000 rendez-vous programmés auprès de quelque 650 exposants représentant toute la filière touristique de l'Hexagone. Un large éventail auquel il faut ajouter 19 'éducteurs' proposés par le comité régional du tourisme aquitain et les comités départementaux du tourisme pour quelque 200 voyageurs et 40 journalistes internationaux. À Bordeaux, les hôteliers ne cachent pas leur satisfaction, à l'instar de **Thierry Gaillac**, propriétaire du Burdigala : durant

Le secrétaire d'Etat chargé du Tourisme **Frédéric Lefebvre** est venu inaugurer le salon Rendez-vous en France.

trois jours, le 5 étoiles a affiché complet. Certains visiteurs ont même dormi au raz de l'eau, dans les cabines de Princesse d'Aquitaine, le bateau désormais amarré aux Chartrons. Satisfaction également du côté de Lacoste Traiteur, traiteur officiel du salon. À ceci s'ajoutent des soirées d'accueil mémorables : la première soirée au Palais de la Bourse a produit son effet en jouant sur le concept de la Fête du vin, qui se jouera en grand sur les quais de Bordeaux, du 28 juin au 1^{er} juillet.

Brigitte Ducasse



Priorité au patrimoine vivant pour Frédéric Lefebvre

Venu inaugurer le salon Rendez-vous en France, le secrétaire d'Etat chargé du Tourisme **Frédéric Lefebvre**, a insisté : "Je veux faire du patrimoine vivant, en particulier la gastronomie et l'aénotourisme, la priorité." Et d'ajouter : "Il faut regarder la réalité en face et agir. La France est passée à la troisième place du classement en termes de revenus touristiques. Elle descendra à la quatrième si nous ne faisons rien." Parmi les moyens mis en œuvre, la force de la nouvelle marque Rendez-vous en France et une refonte de fr.franceguide.com, le site officiel du tourisme dans l'Hexagone. "Nous allons investir dans un moteur de recherche performant."

L'Économiste de la Restauration

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 ENQUÊTE EN LIGNE DE TRAVELZOO

La France et l'Espagne plébiscitées comme destinations de substitution

Le 'printemps arabe', la guerre en Libye, le tsunami au Japon et l'incident nucléaire de Fukushima auront un impact certain sur les choix de vacances des Français.

Pour les destinations du Moyen-Orient et du Maghreb, l'impact des soulèvements populaires récents risque d'être encore vif dans les prochains mois. Avant le 'printemps arabe', 70 % des personnes interrogées par Travel Zoo envisageaient de se rendre dans ces destinations dans les prochains mois. En avril 2011, 72 % reconnaissent être moins enclins à voyager dans ces régions. Comme destination de substitution la France arrive en tête, citée par 20 % des personnes

interrogées, suivie par l'Espagne (18 %), New York et les Caraïbes (respectivement 13 et 11 %). Enfin, les catastrophes subies par le Japon risquent d'avoir un impact sur l'ensemble de la destination Asie : 59 % des abonnés Travel Zoo avouent ne pas se sentir prêts à partir en Asie, et surtout, s'ils devaient partir, éviteraient la Chine (56 %), la Malaisie (57 %) et dans une moindre mesure la Thaïlande (18 %) et Singapour (6 %). Quant au Japon, seul 1 % des sondés envisage de s'y rendre dans les quatre prochains mois.

É. de B.

ÉVOLUTION DES PRIX

La restauration plus modérée que l'indice général

L'indice des prix publié par l'Insee indique une hausse au mois de mars qui atteint +0,8 % sur l'ensemble des prix, contre +1,0 % au cours des trois derniers mois et +2 % pour les 12 mois glissants. Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, les prix sont restés en deçà de la moyenne générale, avec +0,2 % en mars, mais ont augmenté davantage que la moyenne au cours des trois derniers mois (+1,4 % contre +1,0 %). Plus précisément, les prix dans la restauration sont restés stables avec +0,6 % au cours des trois derniers mois, les hôtels ayant enregistré la plus forte hausse avec +5,1 %. Il faut surtout souligner que sur les douze derniers mois, la restauration et les cafés affichent un très sage +1,3 % à comparer à la hausse de 2 % pour l'indice général. Dans le même temps, les carburants accusent une envolée de 17,1 %, l'électricité augmente de 6,4 % et les transports de 3,5 %.

“J’AI L’AMBITION D’ATTEINDRE LES 700 ADHÉRENTS D’ICI À DEUX ANS”

Rencontre avec le nouveau président de l’Umih 22, Michel Hellio

Hôtelier-restaurateur à Plurien, Michel Hellio vient d’être élu à la tête de l’Umih 22. Mission et ambitions.

L’Hôtellerie Restauration : Comment abordez-vous cette présidence ?

Michel Hellio : J’ai été président des saisonniers de l’Umih 22 et je sais qu’il est important de beaucoup s’impliquer si l’on veut faire avancer les choses. Nous avons 500 adhérents et j’ai l’ambition d’atteindre les 700 d’ici à deux ans. Il faut bien sûr aller les chercher. D’où notre objectif d’embaucher une personne à cet effet. Nous devons aussi travailler davantage sur le social, le juridique et le commercial. Ce sont des axes majeurs. Pour monter en puissance, nous devons pouvoir répondre aux problèmes récurrents que rencontre la profession et nous devons expliquer ce qu’est l’Umih. C’est un grand mouvement, l’engagement de terrain qui représente une force. Dans les Côtes-d’Armor, il y a environ 2 200 entreprises CHR. Le potentiel est là, à nous de le développer.

Quels sont les dossiers les plus

sensibles à vos yeux ?

Beaucoup le sont... Comme la réforme du bac pro. En Bretagne nous avons trouvé un compromis avec les CFA. Personnellement, ce référentiel ne me gêne pas. L’Éducation nationale a tranché. Bien sûr, tout le monde n’est pas d’accord mais la décision étant prise, à nous d’en tirer le meilleur. Je suis issu de l’apprentissage. Cessons de dire d’un jeune ‘il peut devenir bon’. Disons, plutôt : ‘il sera bon et nous ferons tout pour ça’. J’ai arrêté les études classiques parce que j’en avais assez. J’ai commencé en boucherie-charcuterie et des portes se sont ouvertes... À 23 ans, j’avais ma première affaire.

Vous êtes un fervent défenseur de l’alternance...

Absolument. Je voudrais vous citer un exemple, celui de **Maxence Barbot**, lycéen à La Guerche-de-Bretagne et qui fait partie des vainqueurs du concours national des Olympiades des métiers 2011. Il sera en octobre à Londres pour la grande finale. Nous le coachons. Nous allons



“Nous devons travailler davantage sur le social, le juridique et le commercial”, estime le nouveau président Michel Hellio.

le faire tourner dans les deux étoiles *Michelin* de la région et nous allons l’envoyer à Paris, chez **Alain Passard** et **Guy Savoy**. Qu’ils débutent ou qu’ils soient parmi les meilleurs, comme c’est le cas de Maxence, il faut accompagner les jeunes. La transmission de notre savoir-faire est essentielle. Nous formons une famille, c’est à la fois notre richesse et notre challenge.

Les professionnels des Côtes-d’Armor ont-ils le moral ?

On commence à retrouver de l’activité, les entreprises veulent investir. Je crois que le fond a été touché. Depuis le début de l’année, ça repart. Bien sûr, il faut être prudent. Le

consommateur repère le prix qu’il doit dépenser ; la notion de prix, de juste prix, est aujourd’hui très importante. Je pense que c’est aussi au syndicat d’impulser un dynamisme. Nous avons le titre de Maître restaurateur qui est un outil concret. Le frein à son développement semble être l’audit. Les gens reculent dès qu’on parle d’audit. Il y a le coût et l’idée qu’ils s’en font. Je vais me rapprocher de la CCI, je pense que ce sont des obstacles que nous allons pouvoir surmonter avec elle. Il y a aussi le classement hôtelier, qui est une vraie opportunité pour chaque hôtel de se mettre en phase avec son marché.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

EN BREF

Umih 83 : “Ensemble, avec les services de l’État, préparons la saison”

Jean-Pierre Ghibibelli, président de l’Umih 83, est satisfait. Il a convaincu le préfet du Var d’une démarche essentielle à ses yeux : que la réussite d’une saison passe par un dialogue, en amont, entre les pouvoirs publics et les acteurs du tourisme. Cette année, des réunions sont instaurées et un calendrier a été établi par bassin dans ce sens : à Bandol pour l’ouest du département, Toulon, Fréjus pour l’est, Saint-Tropez pour les communes du golfe, Draguignan et Brignoles pour le nord du département. L’Umih 83 a décidé d’accompagner cette initiative par une grande campagne publicitaire destinée à inciter l’ensemble des acteurs du tourisme à participer. “Dialogue et compréhension sont nécessaires entre les différents partenaires pour la réussite de nos saisons touristiques”, rappelle le président du syndicat. Sont concernés les professionnels, les collectivités et les services de l’État. Le slogan lancé par Jean-Pierre Ghibibelli dans le cadre de cette campagne est clair : “professionnels du tourisme, restaurateurs, hôteliers, bars, brasseries, monde de la nuit, élus des communes touristiques, ensemble, avec les services de l’État, préparons la saison.”

umih-83@wanadoo.fr

Jean Drouant remporte Les Olympes de la parole avec un magazine qui décoiffe



Ils ont remporté les Olympes de la parole 2011 qui étaient sur le thème : La représentation politique des femmes est-elle à parité avec celle des hommes.

Eugénia Arcila, Manon Bousquet, Héléne Chanut, Marie Colombo, Eponine Secheresse, Arthur Biarreau, Axel Faust-Taïeb, Guillaume Noizet et Florian Reynaud du lycée des métiers de l’hôtellerie et de la restauration Jean Drouant viennent de remporter les Olympes de la parole, organisées par l’Association française des femmes diplômées des universités (AFFDU). Thème 2011 : la représentation politique des femmes est-elle à parité avec celle des hommes ? Onze établissements étaient en lice pour la finale nationale.

L’équipe gagnante est composée d’élèves en classe de mise à niveau et de première bac techno qui ont “osé”, comme le résume **Michel Harbrot**, professeur d’hébergement et de restaurant. Deux autres professeurs les ont accompagnés dans cette initiative : **Cécile Akil** (français) et **Séverine Tripard** (gestion-économie-droit). Leur réponse ? Un journal, intitulé *Femme magazine*, au contenu fort et décoiffant.

Sy. S.

UN ÉCHANGE D’INFORMATIONS NÉCESSAIRE

L’Umih Grand Paris signe un accord avec Pôle emploi

À la base de ce protocole régional, le besoin de favoriser non seulement un retour rapide à l’emploi mais aussi une analyse partagée des besoins de recrutement.

L’Umih Grand Paris, qui regroupe l’Umih 75, présidé par **Bertrand Lecourt**, l’Upih (Union patronale de l’industrie hôtelière), présidé par **Christian Navet** et le groupement des professionnels de l’industrie hôtelière de l’Essonne, présidé par **Jean Terlon**, vient de ratifier un protocole régional avec Pôle emploi Île-de-France. Il porte sur le retour à l’emploi rapide des demandeurs d’emploi bien sûr mais aussi sur l’analyse partagée des besoins de recrutement et du marché du travail. Une volonté de cohérence guide ce texte. Pour l’Umih Grand

Paris, si cette signature intervient dans le prolongement des initiatives prises à l’échelon national, elle permet surtout d’instaurer un dialogue adapté aux besoins spécifiques des professionnels franciliens. En matière de recrutement, s’il est toujours très difficile pour la majorité des entreprises de l’hôtellerie et de la restauration d’anticiper les besoins, même à trois mois, ce type d’action permet d’instaurer davantage de modularité et de réactivité. L’échange d’informations joue, on le sait, un rôle majeur aujourd’hui dans l’emploi et sa pérennité recherchée.

Sy. S.



De g. à d. **Bertrand Lecourt**, **Evelyne Maès**, de l’Umih 75 et qui vient d’être élue trésorière adjointe de l’Umih national, **Christian Navet**, **Jean Terlon** et **Jean-Pierre Aubreton**, de Pôle emploi Île-de-France.

"LA PRÉSENTATION, L'ORIGINALITÉ, LE COÛT MATIÈRE, LA DIFFICULTÉ... SONT STRICTEMENT PRISES EN COMPTE"

Florian Lejeune, lauréat du Spigol d'or 2011

Marseille (13) Pour cette 11^e édition du concours, le jury présidé par Stéphane Rotenberg a couronné un élève de terminale bac pro du lycée hôtelier de Bazeilles (près de Sedan, dans les Ardennes).

Stéphane Rotenberg se plaît à Marseille. À peine la grande finale de Top Chef terminée, il mettait le cap vers le lycée hôtelier de la cité phocéenne où, pour la deuxième année consécutive, il présidait le Spigol d'or, organisé par la centrale des épices Cepasco. Pour la 11^e édition, l'entreprise de Gémenos (13) organisait un concours de cuisine ouvert aux terminales bac pro des lycées hôteliers et CFA. **René Bérard** (L'Hostellerie Bérard, La Cadrière d'Azur, 83), **René Bergès** (La Table de Beaurecueil, à Beaurecueil, 13) et **Guillaume Sourrieu** (L'Épuiette, à Marseille, 13) ont sélectionné 3 recettes originales. Un travail où, selon René Bérard, "la présentation, l'originalité, le coût matière, la difficulté... sont strictement pris en compte". Les candidats ont été invités au lycée hôtelier de Marseille pour la finale. Aidé d'un commis, chacun avait deux heures et demie pour réaliser la recette et dresser 12 assiettes proposées à un jury composé de **Pascal Ruggiero**, professeur à l'établissement régional d'enseignement adapté Louis Aragon (Pennes-Mirabeau, 13), de **Grégory**



Florian Lejeune, Spigol d'or 2011 entouré par Jacques Dal Pra, directeur commercial du Cepasco Spigol, et l'animateur de M6 Stéphane Rotenberg.

Cuilleron, lauréat 2009 de l'émission de télé-réalité de M6. Un Dîner presque parfait, de **Thierry Pollet**, président de l'association Turbot Qualité et de trois journalistes.

"Travailler un produit rare"

Après débat, le jury a décerné le 1^{er} prix à **Florian Lejeune**, 18 ans, du lycée de Bazeilles, pour son

Roulé de turbot en croûte de pain d'épices au Spigol, fondue de poireaux, 'rubicube' de légumes épiciés, émulsion au gingembre et baies roses. Le deuxième prix est allé à **Xavier Abadie**, du lycée hôtelier de Marseille, dont les légumes ont enthousiasmé le jury. Enfin, le 3^e prix récompense **Vincent Laubez**, du lycée hôtelier de Challes-les-Eaux (73) dont la cuisson du turbot était "parfaite". Le lauréat 2011 compte poursuivre en BTS cuisine. Il a été séduit par le concours. "Tout m'a plu: être sélectionné sur photo et recette exige d'être très rigoureux dès le départ, traverser toute la France pour concourir à Marseille, mais aussi travailler un produit rare comme le turbot, s'entraîner pendant des heures sous la conduite de M. Berry, mon professeur." Il ajoute : "J'ai choisi de devenir cuisinier pour donner du plaisir aux gens, leur faire déguster des choses originales et faire un métier que mon père aurait souhaité pour lui." **Dominique Fonseca-Nathan**

UN SYSTÈME PÉDAGOGIQUE QUI PORTE SES FRUITS

Vatel fête ses trente ans

Créé en France il y a trente ans par Alain Sebban, le Groupe Vatel s'est imposé au fil des ans comme une valeur sûre de la formation des futurs cadres dirigeants de l'hôtellerie internationale et du tourisme.

A l'occasion de la célébration de l'ouverture de la première école à Paris en 1981, tous les membres dirigeants des écoles Vatel du globe se retrouveront à Paris, les 13 et 14 juillet prochain, à l'InterContinental Paris Le Grand (Paris, IX^e). Le succès du groupe Vatel, c'est d'abord une belle aventure humaine. Être avant tout au service de l'homme plutôt que de l'économie, voilà les fondements de l'esprit Vatel. Responsabilité, respect, générosité et solidarité sont des valeurs partagées par les équipes pédagogiques et les étudiants des établissements Vatel à travers le monde. Les enseignants envisagent la réussite de chaque futur diplômé comme un challenge personnel. En tenant compte de ses envies, ses connaissances, ses expériences, sa personnalité et son réseau, l'étu-

diant affine son projet professionnel tout au long de sa formation.

Une formation axée sur l'international

Depuis trente ans, Vatel prépare les futurs cadres de l'hôtellerie internationale et du tourisme. Son enseignement est délivré à l'identique dans toutes les écoles du groupe, quelle que soit leur implantation dans le monde. La formation Vatel repose sur l'alternance maîtrisée entre la théorie universitaire et l'expérience professionnelle. Depuis 2008, les titres délivrés par Vatel sont certifiés et enregistrés au Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP). La parfaite maîtrise de l'anglais n'est pas suffisante. Vatel met en place le programme d'échanges Marco Polo grâce auquel l'étudiant suit sa deuxième année dans une école Vatel à l'étranger qui validera son semestre.

Les diplômés Vatel se forment aussi aux techniques de management anglo-saxonnes en préparant, durant une année, le Master in Business and Administration Hotel & Tourism Management, à Vatel Los Angeles.

Un concept gagnant

Ce système pédagogique porte ses fruits : 100 % des étudiants occupent, dans les trois mois qui suivent la fin de leurs études, un poste qui correspond à leur projet professionnel dans les plus beaux établissements. Les nombreuses associations internationales auxquelles est affilié le groupe Vatel, tout comme l'implication des groupes hôteliers internationaux dans la formation Vatel favorisent les échanges des étudiants Vatel avec le monde professionnel. Vatel a créé un pôle de recherche, le Cirvath (Centre international de re-



Alain Sebban, président fondateur de Vatel.

cherche Vatel en tourisme et hôtellerie). Conduits par les enseignants chercheurs de Vatel, les chercheurs d'universités partenaires, certains étudiants de Vatel et des professionnels, les travaux de recherche appliquée apportent des idées nouvelles, et trouvent des solutions à des problèmes d'actualité du monde du tourisme.

25^e PROMOTION DE L'INSTITUT DE CONCIERGERIE INTERNATIONALE

41 élèves de l'Institut de conciergerie in

C'est dans les locaux du siège de la chambre de commerce de Paris, en début d'année, que 41 élèves de la 25^e promotion de l'Institut de conciergerie internationale (ICI) se sont vu remettre leur titre de 'Concierge International de grand hôtel' en présence de **Philippe Attia**, parrain de la promotion et vice-président du groupe Dolce & Resorts. Cette cérémonie était présidée par **Philippe Demonchy**,

vice-président de la CCIP, chargé du tourisme, **Gilles Honegger**, ancien directeur général des ressources humaines du groupe Accor et président du conseil pédagogique de l'ICI, **Danny Dialo**, ancien président des Clefs d'or de France et président de l'école. Et, depuis Washington, **Robert Watson**, président de l'Union internationale des Clefs d'or, a adressé un message de félicitations aux nouveaux diplômés.

**PETITES ENTREPRISES, FORMEZ VOS SALARIÉS!
SALARIÉS, PERFECTIONNEZ-VOUS!**
11 formations de 1 ou 2 jours / financement OPCA intégral

DÉMARRAGE IMMÉDIAT DES FORMATIONS

- Hygiène en restauration
- Sécurité/risques professionnels
- Entretien annuel professionnel
- Les épices
- Nouvelles techniques de cuisson
- Ventes additionnelles en CHR
- Développement durable en CHR
- Bureautique

Appellez Sophie au 01 40 25 93 90
ou www.greta-hotellerie.fr

DES CONTACTS SONT NOUÉS AVEC LA CHINE

Le Sacré-Cœur s'ouvre à l'international

Saint-Chély-d'Apcher (48) Le lycée hôtelier lozérien a fait de la venue du chef espagnol Joan Roca un symbole de son développement hors de l'Hexagone.



Joan Roca, entouré des élèves de la promotion dont il est le parrain, et des représentants de la Marine nationale, avec laquelle la lycée a signé une convention de partenariat.

À u lycée de métiers de l'hôtellerie du Sacré-Cœur, l'histoire des rendez-vous avec des chefs d'exception a débuté en 1983 avec la venue de **Jean Troigros**. Depuis, le gratin de la cuisine française est venu à la rencontre de plusieurs générations d'élèves. C'était encore le cas en ce début de printemps. "Mais cette fois, comme notre établissement se développe de plus en plus à l'international, nous avons choisi d'accueillir un chef trois étoiles espagnol : **Joan Roca** du restaurant *El Celler de can Roca, à Gérone*", souligne **Vincent Mouton**, le directeur de l'établissement lozérien. "Un choix que nous ne regrettons pas tant il a fait preuve de disponibilité et d'humilité avec les élèves. Il a d'ailleurs été très ému et honoré de s'inscrire dans la lignée des cuisiniers de premier plan que nous avons déjà accueillis ici." **Joan Roca** a tenu à manifester une admiration particulière pour trois d'entre eux : "Michel Bras pour son esprit d'ouverture, Michel Troigros pour l'image de tradition qu'il véhicule et Pierre Gagnaire pour le grain de folie !" Il a ensuite expliqué l'histoire de sa famille qui figure aujourd'hui parmi les plus célèbres de la gastro-

nomie mondiale. À l'aide d'un support vidéo, il a également présenté la façon dont il travaille puis, comme le veut la tradition, il a remis leur prix aux lauréats du concours du meilleur rapport de stage.

La Chine à l'horizon

Vincent Mouton a, de son côté, égrené les axes de développement à l'international de son lycée. "Nous avons signé la charte Erasmus et de plus en plus de nos élèves partent suivre au moins un stage à l'étranger. Nous avons aussi fait valider au niveau européen un de nos bacs pro et l'été

dernier, au terme d'un voyage sur place, j'ai établi des contacts avec l'université de Shanghai" La Chine constitue d'ailleurs un objectif important de ce lycée privé. "Nous sommes conscients que, dans trente ans, il faudra parler chinois dans nos métiers. Alors, depuis la dernière rentrée, nous donnons des cours de mandarin et cette formation va encore se développer en septembre prochain. Cela doit nous permettre d'offrir plus de débouchés à nos élèves mais aussi d'asseoir l'image de notre établissement à l'international."

Jean Bernard

Le palmarès

Dans le cadre de leur stage en entreprise, les élèves du Sacré-Cœur doivent établir un rapport. Celui-ci est ensuite noté et les meilleurs sont récompensés par le parrain qui assiste à la cérémonie de remise des prix.

Ont obtenu le premier prix :

- **Terminale CAP** : Louise Lefebvre en stage à l'Hôtel de la paix, à Lodève ;
- **Première bac pro** : Thibaut Honajzer en stage La Bergerie de Sarpoil, à Saint-Jean-en-Val ;
- **Terminale bac pro** : Clément Brunet en stage au Rocher blanc, à La Garde ;
- **Première BTH** : Kévin Magne en stage à l'hôtel Moreau, à Laguiole ;
- **Terminale BTH** : Mélanie Bonifacie en stage au Mazerand, à Lattes ;
- **Première BTS** : Flavien Malves en stage à l'Hôtel de la Cité, à Carcassonne.

À QUELQUES SEMAINES DE SES EXAMENS

La classe de BTS du lycée hôtelier Sainte-Anne en voyage à Paris



La classe de 2TSB du lycée Sainte-Anne à Saint-Nazaire (44) dans les salons du Bristol à Paris.

La classe de 2TSB du lycée Sainte-Anne à Saint-Nazaire (44) a passé trois jours à Paris, avec un arrêt à l'hôtel Bristol. L'équipe de **Didier Le Calvez**, directeur général de l'établissement, a souligné l'importance des acquis et des compétences développés pendant le cursus scolaire et lors des stages effectués par les jeunes. Le message du palace s'appuie sur la tradition française et la qualité du service car le métier est exigeant en termes de savoir-faire et de savoir être. Un dia-

logue s'est ensuite instauré avec **Kevin Chambenoit** (Food & beverage manager de l'hôtel) et **Barbara Lazard** (service RH) portant une réflexion sur le devenir professionnel après un BTS. Entre l'ascension de la tour Eiffel et une croisière sur la Seine, les jeunes ont découvert différents concepts de restauration : le Buddha bar (Paris, VIII^e), les caves du Petit Journal à Saint-Germain-des-près, le buffet italien de l'Ante prima (Paris, XVIII^e) et le Rainforest. De quoi dynamiser et motiver les élèves à quelques semaines de l'examen. **H. B.**

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



Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs,

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

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

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

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

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

Rejoignez les **3500 utilisateurs** de

FTBE Pro V8

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

Monsieur Vignat
Chef de cuisine



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

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

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

Internationale reçoivent leurs diplômes



WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez la liste des membres de la 25^e promotion en tapant le code RTR313515 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

À L'ARDOISE CE MOIS-CI

RÔTI QUASI DE VEAU CARAMÉLISÉ À L'ORANGE SANGUINE cœurs de laitue braisés (avec coût matière et coût de production)

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

Son avis



Tailler un rôti soi-même dans un muscle entier est difficile et générateur de perte, avec en plus le risque d'enfermer un nerf (viande ferme).

L'avantage du mini-rôti est de permettre une maîtrise totale du cout portion pour le restaurateur.

Afin d'obtenir un plat de belle qualité, utilisez plutôt un veau label rouge (nourri sous la mère).

LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, formateur-expert culinaire TransGourmet)



Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

Pour 8 personnes : 8 mini-rôtis de quasi de veau (180/200 g) • 4 oranges sanguines • 100 g de sucre • 50 g de beurre • 16 cœurs de laitue • Huile de tournesol, sel, poivre, jus de veau

- 1 Préchauffer le four à 90 °C.
- 2 Blanchir les cœurs de laitue à l'eau salée, presser 3 oranges et couper en tranches la dernière.
- 3 Préparer le caramel dans une sauteuse en mélangeant le sucre et le jus d'orange, marquer ensuite les mini-rôtis dans cette préparation, terminer la cuisson au four pendant 25 min.
- 4 Tremper les tranches d'orange dans le caramel et déglacer avec le jus de veau.
- 5 Braiser les cœurs de laitue. Dresser à votre convenance le rôti entier ou en médaillons.



Cette recette se décline en version poisson : Pavé de cabillaud caramélisé à l'orange sanguine, cœurs de laitue braisés

Coût matière 3,90 €*
Niveau de qualification pour réaliser le plat Facile
Frais de personnel de production/portion 1,20 €*

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

* Se reporter au blog pour en savoir plus.

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



La laitue est très riche en eau (92 %) et fort peu chargée en constituants énergétiques : 1,3 g de glucides (sucres) aux 100 g, 1,2 g de protéides, et moins de 0,5 g de lipides. Au total, cela correspond à un apport énergétique particulièrement modeste, parmi les plus faibles des légumes frais : 13 kcal pour 100 g. La laitue se caractérise aussi par une large diversité en minéraux et oligo-éléments : du potassium, du calcium, du phosphore, du magnésium... La laitue constitue également une source appréciable de vitamine C (8 mg aux 100 g) mais peut s'élever jusqu'à 22 mg pour les feuilles les plus vertes de la laitue fraîchement récoltée (soit davantage que dans la carotte ou la tomate). Enfin, la laitue peut favoriser les fonctions d'élimination, grâce à ses fibres abondantes qui aident à lutter contre la paresse intestinale.

C'est la saison

Idées plat du jour

Le rôti de veau

- Mini-rôti de veau à la fourme de Montbrison
- Rôti de veau Orloff

Le pavé de cabillaud

- Pavé de cabillaud en crumble de sésame
- Papillote de cabillaud, infusion de ciboulette



Le fruit du mois L'orange sanguine

Originaire de Chine, l'oranger est un arbre à feuilles persistantes cultivé dans les régions chaudes. Bien que l'orange douce actuelle proviendrait de l'orange amère, elle se classe maintenant en deux groupes : 'blondes' et 'sanguines'. Les blondes dominent très largement le marché. Du côté des sanguines, il existe plusieurs variétés qui se cultivent en Espagne, Sicile et Tunisie. Elles atteignent toutes leur maturité de décembre ou janvier à avril et on y retrouve les variétés 'Maltaise', 'Torocco', 'Washington sanguine' et 'Moro'. Généralement, les oranges sanguines sont plus petites que les oranges blondes et légèrement ovoïdes. Elles possèdent une forte teneur en jus et présentent une peau tachée de pourpre. La chair acidulée peut être légèrement rougie à très rouge. L'orange peut être conservée à température ambiante environ 1 à 2 semaines : on bénéficie alors de la totalité de ses éléments nutritifs. Pour une durée plus longue, il faut la placer au réfrigérateur. Le zeste et le jus peuvent se congeler. Si l'on désire utiliser le zeste, il est important de bien rincer la peau de l'orange. (Extrait du Blog des Experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault, conseiller culinaire chez All Fresh Logistique)

Desserts du jour

- Soufflé à l'orange sanguine dans son enveloppe
- Carpaccio d'orange sanguine flambé au cointreau
- Crème brûlée aux zestes confits d'orange sanguine

Le conseil TransGourmet

Pour valoriser davantage votre plat, vous pouvez farcir votre rôti avec des ris de veau.

Accord mets et vins

Quel vin proposer avec le rôti de veau ? L'avis de Paul Brunet, auteur du blog des experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr :

L'idée de présenter le quasi en mini-rôtis permet de préserver une texture très intéressante lors de la cuisson. Cette texture, alliée à l'orange et au caramel, est déterminante dans le choix du vin. Dans la sélection TransGourmet je choisis le Costières de Nîmes Château des Avelans en raison de son encépagement à base des cépages syrah (finesse et complexité) et grenache (rondeur). Température de service: 15 à 18 °C.



Focus La laitue

Culture : Plante potagère, la laitue est originaire de l'est de la Méditerranée. On trouve la laitue tout au long de l'année et il en existe plus de 100 variétés. Les feuilles tendres et croquantes sont habituellement vertes mais peuvent être également rouges. Leur forme tout comme leur saveur change selon les variétés.

Cuisson/Conservation : On la mange généralement crue, en salade avec une vinaigrette ou une mayonnaise placée dans un sandwich mais on peut aussi la cuire. Le mélange de plusieurs variétés permet de composer une salade agréable. Si on la consomme cuite, elle est souvent braisée ou ajoutée dans une soupe. Cela permet

d'utiliser un reste de laitue ou des feuilles plus défraîchies. Réduites en purée, on obtient un succulent potage. Pour bien la conserver, il faut veiller impérativement à ce qu'elle ne pourrisse pas ni ne se déshydrate. Avant de placer une laitue au réfrigérateur, il faut en laver certaines (frisée et romaine) pour en ôter la terre ou les insectes qui s'y seraient logés. S'il s'agit d'une boston, iceberg ou bibb, il ne faut la laver qu'au moment de l'utiliser car les feuilles sont assez fragiles. En général, il vaut mieux les consommer assez rapidement. La laitue romaine se conserve 3 à 5 jours, l'iceberg 1 à 2 semaines, la boston et la frisée 2 à 3 jours. Les placer au frais dans un linge humide. En la plongeant dans de l'eau froide, elle restera croustillante. La laitue ne peut être congelée. La choisir avec un cœur pommé, des feuilles lustrées, fermes et craquantes.



Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur

www.transgourmet.fr



“NOTRE FORCE, C’EST NOTRE MAILLAGE ET NOTRE PROXIMITÉ”

C10, une dynamique au service du bistrot comme du restaurant



Clichy (92) Composée d’entrepôts indépendants, La centrale européenne de distribution C10 revendique un esprit d’indépendance, d’adaptabilité, de proximité et de solidarité. Le modèle a le vent en poupe, multipliant services, conseils et animations. Le point avec Xavier Alberti, directeur général.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

L'Hôtellerie Restauration : Comment a démarré C10 et dans quel esprit ?

Xavier Alberti : Le réseau a été fondé sur des bases existantes, en juin 2004, à l’initiative de six entrepreneurs. Dans leur esprit, il y avait forcément la place pour un réseau d’indépendants. Nous faisons la moitié de notre taille actuelle. Nous nous sommes dans un dernier temps développés sur une croissance organique. Notre cœur de métier était à l’époque la bière et les boissons rafraîchissantes sans alcool, en café, bar, brasserie : l’objectif était de nous inscrire comme le fournisseur de toutes les boissons. Le développement est passé par le vin, le café, les spiritueux, et nous voulions aussi à terme nous adresser aux restaurateurs. C’est pour cela que nous avons mis en place un certain nombre d’outils, autour du vin notamment. En 2007, nous avons racheté une dizaine d’entrepôts à InBev et, en avril 2008, à Elidis qui était la filiale intégrée de Kronenbourg. Ne croyez pas que ce soit dans une logique intégrationniste. Nous l’avons fait pour pouvoir les revendre aux meilleurs distributeurs C10 de chaque zone. Et c’est ce qui s’est passé entre 2008 et 2010. Nous avons revendu la quasi totalité des entrepôts concernés.

Aujourd’hui, comment vous situez-vous ?

Notre chiffre d’affaires est d’1,08 milliard d’euros. De derniers en taille, nous sommes devenus premiers. Notre objectif est de continuer à développer notre savoir-faire auprès de l’ensemble de la restauration. Nous devons poursuivre notre travail sur le vin, le café... et stopper l’hémorragie autour de la bière en particulier. Nous croyons dans le modèle indépendant et nous voulons vendre toutes les boissons à tous les points de vente. En 2008, le marché a été difficile. Aujourd’hui, on sent un vent d’air frais, les lignes sont en train de bouger. Il y a moins de fermetures de points de vente, les chiffres d’affaires sont moins mauvais dans l’ensemble. Notre force pour accompagner le marché, c’est notre maillage et notre proximité : nous représentons 215 entrepôts physiques et nous recherchons la réactivité. Pour y parvenir, nous avons développé des outils logistiques en amont qui permettent un approvisionnement adapté et rapide de nos gammes. Nous avons près de 1 000 références de spiritueux et 1 100 de vins.

Qu’est-ce qui vous différencie ou fait votre force, si vous préférez ?

J’ai l’habitude de dire que nous sommes sur un modèle pyramidal. Le socle en est le réseau C10 des distributeurs conseil hors domicile. Ce que nous avons construit sur cette base n’est pas seulement une mise en commun des achats, mais



“Nous croyons dans le modèle indépendant et nous voulons vendre toutes les boissons à tous les points de vente”, explique **Xavier Alberti**, directeur général de C10.

aussi la mutualisation de services. Nous avons, par exemple, décidé de mutualiser les cotisations formation et mis en place un institut de formation adapté à nos métiers. Nous formons plus d’un millier de personnes par an, du chauffeur-livreur au patron d’entrepôt, en insistant sur les fondamentaux que ce sont les clients et l’entreprise. Autre exemple : notre plateforme logistique de Blanquefort (33) permet de livrer près de 2 000 références dans des délais très courts. Troisième exemple, notre enseigne vin Comptoir des Vignes : nous avons développé une offre adaptée aux besoins des professionnels, en termes de sélection, de stockage, d’aide à la vente...

Dès le commencement du réseau, vous avez souhaité mettre en route un accompagnement des ventes qui s’est traduit par la création de Café Concept.

En effet, c’est parce que nos clients allaient mal que nous avons lancé Café Concept, qui regroupe des patrons de points de vente autour d’un projet global : la modernisation du métier, le trafic et la compétitivité des achats, y compris alimentaires. Nous travaillons en partenariat avec Convergence et d’autres réseaux pour donner accès à des tarifs négociés. Café Concept sert de centrale de référencement, d’achat, et met à disposition des outils de communication et de promotion et des formations. On l’oublie trop souvent, mais le personnel de salle a un vrai rôle transactionnel. Là encore, cela s’apprend, et nous les formons aussi. Dans un bar, ce n’est plus de la boisson que l’on vend : c’est un moment de consommation particulier, ce qui est très différent. Tenir un café, un bistrot, c’est un métier où l’on doit se remettre en cause tous les matins, il y a de fortes responsabilités, un encadrement réglementaire et légal lourd. Café Concept est là pour aider les patrons à matérialiser de nouvelles solutions. Il y a une

transformation à opérer sur chaque point de vente. Prenons l’exemple d’un petit commerce qui a réussi sa transformation : la boulangerie. Ils ont joué à la fois sur le merchandising, l’extension de l’offre, la qualité produit... Étendre l’offre est une nécessité, même s’il faut 10 à 50 lancements pour qu’une innovation rencontre le succès. Il faut accompagner l’innovation et ne pas la voir comme une contrainte. Il faut savoir écouter les demandes des consommateurs : savez-vous que seulement 50 % des cafés proposent un cola light ? Alors que c’est un produit demandé, attendu, consommé. Café Concept est là pour amener du conseil, du gain à l’achat, et un regard au quotidien sur la bonne présentation des produits, la bonne tarification. Il y a une logique de théâtralisation qui doit être enclenchée.

Vous développez aussi des marques spécifiques...

Pour répondre à la demande des consommateurs, nous nouons des partenariats exclusifs avec des marques qui correspondent très précisément aux attentes comme le café génois Cellini ou le cognac ABK6. On dit que le cognac n’est plus dans l’air du temps. C’est faux. Il n’y a pas de fatalité, seulement un besoin de modernisation. Le frein à la commercialisation d’un produit, c’est sa sanctuarisation. Le vin glisse vers ce schéma et nous nous battons contre cette tendance. L’animation commerciale, c’est dans notre ADN et nous le revendiquons. Nous avons nos marques propres comme les sirops Fuego, la bière Gothic ou encore le café Jamy.

Votre réseau est aussi amateur du ballon rond.

En effet, nous sommes fournisseur officiel de l’équipe de France A et Espoirs depuis septembre 2010. Nous l’accompagnerons dans les phases qualificatives et finales de l’Euro 2012, jusqu’à la Coupe du monde 2014. C10 est également partenaire du football amateur, à travers deux événements : le challenge de France et la coupe de France des moins de 13 ans. Nous suivons aussi la Fédération sur d’autres opérations. Récemment, nous avons participé à Entraînement de Rêve. Nous avons souhaité faire partager un rêve en bleu à deux enfants de l’association À Chacun son Everest, dont nous sommes parrains de longue date. Ainsi, deux enfants, âgés de 10 et 8 ans, ont pu jouer sur la pelouse du stade de France et côtoyer les Bleus. Ils ont rencontré **Laurent Blanc** et ont reçu chacun un maillot des mains de **Karim Benzema** et de **Jérémy Menez**. Il faut que le foot conserve sa magie. Ce sont des valeurs de solidarité et de partage dans lesquelles nous nous retrouvons.

[WWW.C10.FR](http://www.c10.fr)

EN BREF



Course des garçons de café le 15 mai à Paris

Tous ceux qui ont eu l’occasion de battre le pavé parisien aux côtés des serveurs et serveuses de la course des garçons de Paris se souviennent d’un moment chaleureux et joyeux. Un événement qui s’était arrêté non pas faute de combattants mais d’organisateur. Le challenge est de retour, soutenu cette année par Orangina, la mairie de Paris et le Synhorcat. Le parcours annoncé fait 2,6 kilomètres, il part de

la place des Vosges et se termine, toujours dans le IV^e arrondissement, place Baudoyer. La course aura lieu le 15 mai et la clôture des inscriptions le 30 avril. Quelque 200 participants sont attendus. Informations supplémentaires auprès du Synhorcat.

Sy. S.

www.synhorcat.com

Orangina reprend le flambeau de la course des garçons de café de Paris



DEUX NOUVELLES OUVERTURES

Daniel Boulud étend son empire

À Manhattan, Boulud Sud, un restaurant de cuisine méditerranéenne, et Épicerie Boulud viennent s'ajouter au groupe Dinex du chef lyonnais.

Et de deux ! Après l'ouverture de deux DB Bistro l'automne dernier, le chef fait une nouvelle fois d'une pierre deux coups : il ouvrira Épicerie Boulud et Boulud Sud en mai. "J'ai toujours adoré la cuisine méditerranéenne", déclare le chef, qui a notamment travaillé aux côtés de Roger Verger au Moulin de Mougins. La cuisine inclura des spécialités de Côte-d'Azur, mais aussi d'Italie, d'Espagne, de Grèce, et d'Afrique du Nord... "Le menu de Boulud Sud sera divisé en trois sections : le jardin, la mer, la ferme", a révélé le chef lors d'une visite des lieux.

Les deux établissements sont adjacents à Bar Boulud, son restaurant de charcuterie ouvert en 2008 à deux pas du Metropolitan Opera. Déjà à la réalisation du Bar Boulud, Thomas Schlessler a signé le design de Boulud Sud, encore en travaux : vaste cuisine ouverte, grandes baies vitrées, 125 places assises (16 au bar et 24 au lounge).

Pas moins de 120 employés - dont 45 en cuisine - officieront à Boulud Sud et Épicerie Boulud. En cuisine, le chef d'origine anglaise Aaron Chambers a fait ses armes au Manoir des quatre saisons de Raymond Blanc à Oxford et au Café du Parc à Washington avant de devenir sous-chef à Café Boulud à New York. Au menu, des plats de légumes et mezze (pour le côté jardin), poissons grillés, calamars à la plancha, oursins



Boulud Sud et Épicerie Boulud compteront 120 employés dont 45 en cuisine.

(la mer), veau, Épaule d'agneau braisée aux amandes et abricots (pour la ferme). Ghaya Oliveira, venue de Bar Boulud, supervisera la carte des desserts de Boulud Sud et Épicerie Boulud.

Le chef américain Jonathan Kinsella, sous-chef de Bar Boulud depuis août 2010, sera aux commandes de l'Épicerie Boulud. Le lieu fera à la fois boulangerie, pâtisserie, saladerie, sandwicherie, charcuterie (produits de Gilles Verot), fromagerie, glacerie... et se transformera le soir en bar à huîtres. Les clients pourront goûter toutes ces spécialités, assis ou debouts aux différents comptoirs de l'établissement, ou bien acheter à emporter. "C'est notre petit Eataly", a plaisanté le chef, en référence au grand magasin de cuisine italienne à Manhattan qui s'étend sur plus de 4 300 m². **Laure Guilbault**

UNE INSTITUTION DU QUARTIER AFRO-AMÉRICAIN DE NEW YORK

Le chef Marcus Samuelsson cuisine pour Barack Obama

Les habitants d'Harlem étaient sur le pont le 29 mars pour voir le président des États-Unis entrer à Red Rooster.

Barack Obama a choisi Red Rooster, le nouveau restaurant du chef Marcus Samuelsson à Harlem, devenu une institution du quartier, pour faire sa levée de fonds pour le parti démocrate. Au menu du dîner (à 30 800 \$ par tête - environ 21 500 €, au profit du parti), une Salade de homard, beurre au miel, asperges, Côtes de bœuf braisées, oignons de printemps, réduction au vin rouge. En dessert, Gâteau au chocolat, compote de rhubarbe, et doughnuts de patate douce, cannelle, sucre roux. Ce n'est pas la première fois que Marcus Samuelsson, le chef star d'origine éthiopienne, cuisine pour le président. Pour le premier dîner officiel à la Maison Blanche, il était déjà aux fourneaux. L'ancien chef d'Aquavit (qui a fait son apprentissage chez Georges Blanc à Lyon et tient aussi des restaurants à Stockholm, en Suède, et à Chicago), vit à Harlem et a ouvert en décembre 2010 ce restaurant baptisé d'après une institution harlémitte.

"Je veux un endroit qui soit pour tout

le monde", confiait Marcus Samuelsson avant l'ouverture. Ici, la clientèle est cosmopolite. Le restaurant est parsemé d'œuvres d'artistes d'Harlem comme Sanford Biggers. "L'essor des chefs stars et des artistes stars aurait dû les rapprocher encore plus : au contraire, cela les a séparés. Je veux profiter de ma position pour combler ce fossé."

En bas, un lounge où l'on peut siroter des cocktails ; en haut, une cuisine ouverte sur la salle, et ses 100 places assises. Au menu du chef Andrea Bergquist : gravlax, moutarde violette et fenouil - une ode à l'éducation de Marcus Samuelsson en Suède et à sa carrière à Aquavit. Mais aussi Poulet frit, tacos, burger, Mac and greens au four - une version végétarienne du plat typiquement américain des macaronis au fromage - avec gouda, cheddar, comté. En dessert, l'incontournable flan au lait. Tous les éléments du menu sont entre 4 et 25 dollars (2,8 et 17,4 €). **L. G.**

REDROOSTERHARLEM.COM

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie
Restauration

> 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 Clients5 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
Entretien des murs et toit : qui est responsable ?

Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé RTX0143 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr