

**FLORENT MARIANNE
ET JULIEN GONTHIER
VAINQUEURS**

DEUX ANS APRÈS LA SIGNATURE DU CONTRAT D'AVENIR

PAGE 5

LA HAUSSE DES SALAIRES ÉTENDUE À L'ENSEMBLE DE LA PROFESSION

Selon **Didier Chenet**, président du Synhorcat, l'arrêté d'extension qui a pour but de rendre obligatoire l'application de la grille de salaires à toutes les entreprises et salariés

du secteur des hôtels, cafés, restaurants a été signé le mercredi 27 avril. L'arrêté doit ensuite être publié au *Journal officiel* pour que la grille entre en vigueur le premier jour du

mois suivant sa publication. La grille de salaire prévoit une revalorisation de tous les niveaux et échelons mais, surtout, elle instaure un minimum conventionnel

supérieur de 1 % au taux légal du smic. Ce qui permettra aux salariés du secteur de bénéficier d'un taux horaire minimal de 9,10 € quand le taux horaire légal est fixé à 9,00 €.

NOUVELLES AMBITIONS

PAGES 2-3

Louvres Hotels Group dans la course au développement international



Louvre Hotels, filiale du Groupe du Louvre rachetée par Starwood Capital en 2005, et Golden Tulip, racheté en juillet 2009, deviennent une seule et même entité, réunie sous une marque baptisée Louvre Hotels Group. Cette fusion en fait la 8^e chaîne hôtelière mondiale. Au sein de Louvre Hotels Group, qui appartiendra à Stareco, une société filiale de Starwood Capital, la mise en œuvre d'une nouvelle stratégie - qui consiste à développer les marques et à conserver leurs spécificités tout en répartissant les compétences et les savoir-faire - sera confiée à **Pierre-Frédéric Roulot**, président du groupe. Il sera épaulé par **Mike Spetter**, nommé conseiller spécial du président. La récente nomination de **Mathieu Evrard** comme directeur du développement international de Louvre Hotels devrait conforter l'équipe dirigeante.

Le Golden Tulip de Recife, au Brésil, l'un des fleurons de Louvre Hotels Group.

JURIDIQUE

PAGE 29

Les chèques-vacances accessibles à toutes les entreprises

POUR LES HÔTELIERS

PAGE 30

Le modèle de la fiche de police

CONJONCTURE

PAGE 4

Avec + 5,5 % de chiffre d'affaires, un premier trimestre 2011 en fanfare pour Accor

EMPLOI

PAGE 37

Relais & Châteaux : un nouveau programme de formation

AU SHANGRI-LA PARIS

PAGE 6



L'Abeille, le restaurant gastronomique de Philippe Labbé

Philippe Labbé, chef exécutif et Christophe Kelsch, directeur du restaurant L'Abeille.

Quelle communication ?

Décidément, la baisse de la TVA dans la restauration n'a pas fini de brouiller l'image de la profession, tant auprès des médias que de l'opinion conditionnée par les réflexes pavloviens des commentateurs, y compris les moins mal intentionnés à l'égard des restaurateurs.

Et il n'est pas indécent de s'interroger sur les retombées à attendre d'une campagne de publicité 'd'envergure' lancée sous le label inattendu du 'Goût en mouvement' (?), selon un plan de communication concocté par une agence mieux inspirée pour vendre des voitures ou du shampoing qu'argumenter sur un bilan. Qui se souvient de la campagne de l'an dernier consacrée à la promotion de l'emploi avec des visuels d'un austère minimalisme ? À l'heure d'une nouvelle rencontre au plus haut niveau dans les salons de Bercy pour prolonger le contrat d'avenir signé il y a deux ans, il appartient surtout à la profession de concrétiser sur le long terme les efforts engagés sur le terrain des conditions de travail, des rémunérations et du développement de l'emploi. Car rien n'est acquis, tant les clichés ont la vie dure quand il s'agit de caricaturer une situation à partir d'éléments anecdotiques et parcellaires. La profession a rempli, et au-delà, son engagement de recrutement exigé par les pouvoirs publics en contrepartie de cette (trop) fameuse baisse de TVA. **Certes, le retour d'une conjoncture favorable n'est pas étranger à ce regain de l'emploi** dans une économie toujours marquée, hélas ! par un niveau de chômage élevé, mais cet argument ne saurait être négligé dans l'avenir. Car au-delà des contingences immédiates, des 'bilans' plus ou moins fiables sur les effets de la baisse de la TVA, des perspectives d'augmentation des effectifs en raison d'un surcroît d'activité, le débat s'annonce très animé sur l'ensemble des problèmes fiscaux. Il n'a échappé à personne que la campagne pour l'élection présidentielle de l'an prochain a commencé très en avance, et pas seulement à propos du look de **François Hollande** ou des gesticulations de **Nicolas Hulot**.

Les questions fiscales occupent plus que d'habitude le devant de la scène médiatique, ce qui laisse libre cours à une démagogie libérée de toute exigence de rationalité. Bien évidemment, la profession n'échappe pas à ce phénomène. Pas plus tard que mardi, un éditorialiste forcément autorisé (il ne saurait y en avoir d'autre...), qui fréquente sans doute peu les restaurants, a titré : 'Une addition trop salée'.

À ce propos, la profession ferait bien de réfléchir à une véritable communication, non seulement auprès des médias (faut pas rêver) mais surtout de la clientèle, seul juge de la qualité et de l'authenticité de ses prestations. Au fait, à quoi servent véritablement les 0,12 % prélevés par le fisc sur votre chiffre d'affaires, afin de financer la communication des restaurateurs ?

L. H.

EN BREF

Le concours Cuillère d'or 2012 à Paris



La 3^e édition de La Cuillère d'or, sur le thème 'Cuisine européenne, gourmandise, santé & écologie', aura lieu à Paris les 7 et 8 mars 2012. Toujours réservé aux femmes, le concours

sera présidé par **Alain Alexanian** (en photo), **Hermance Carro-Joplet**, présidente d'honneur et **Jacotte Brazier**, la marraine. Pour obtenir le règlement du concours, contacter l'agence Cook and Com' au 01 43 57 04 04 ou par courriel sur : m.sauce@cookandcom.com

Légion d'honneur : la promotion de Pâques



Catherine Salini, propriétaire du Maquis à Porticcio, a été promue au grade d'officier. Ont été promus au grade de chevalier dans l'ordre de la Légion d'honneur : **Frédéric Anton** (en photo), chef du Pré

Catalan à Paris (3 étoiles Michelin), **Monique Mercier**, ancienne directrice de l'école hôtelière d'Avignon, **Claude Beaubay**, ancien restaurateur, brasserie Le Petit Zinc à La Balme-de-Sillingy (74) et **Eugène Willer**, ancien restaurateur.

L'INFA le Manoir organise une course de garçons de café

Pour la première fois en trente-cinq ans, l'INFA le Manoir, à Gouvieux (60), organise un grand déjeuner sur l'herbe avec ses anciens élèves. Le samedi 30 avril 2011, ce rassemblement festif et ludique débutera par la course des garçons de café dans les rues de Chantilly, avec la participation des cafés-brasseries de Chantilly et le soutien de la mairie.

Programme :

- 9 h 30 : café d'accueil au Manoir ;
- 10 heures : course des garçons de café et des cuisiniers dans Chantilly. Départ de la gare de Chantilly ;
- 12 heures : cocktail de bienvenue suivi du déjeuner sur l'herbe ;
- 14 heures : mini-olympiades des métiers.

Exclusive Hotels, partenaire du mariage princier britannique



Le Goring Hotel, palace londonien membre de la collection Exclusive Luxury du groupe Exclusive Hotels, sera le théâtre des préparatifs du mariage princier de **William** et de **Kate Middleton**. La future princesse, accompagnée de sa famille, a fait le choix de cette adresse intimiste pour séjourner la veille du mariage. Situé non loin du palais de Buckingham, dans le quartier chic de Belgravia, Le Goring Hotel est un établissement luxueux au charme typiquement britannique. Ouvert depuis 1910, il est aujourd'hui le plus ancien établissement privé de luxe à Londres.

VOUS AVEZ JUSQU'AU SAMEDI 30 AVRIL POUR VOUS INSCRIRE

Les garçons de café font leur course à Paris

Le 15 mai, la capitale retrouve sa course des garçons - et serveuses - de café. Soyez nombreux à participer et renouer avec un événement populaire, à la gloire du bistrot. Questions à **Marcel Bénézet**, président des cafés brasseries du Synhorcat, qui a initié le renouveau de cette course conviviale.

Propos recueillis par Sylvie Soubes



Marcel Bénézet, président des cafés brasseries du Synhorcat.

L'Hotellerie Restauration : Pourquoi avoir décidé de relancer cet événement ?

Marcel Bénézet : Cette course allie fête des bistrotiers et spectacle populaire. Elle fait partie des traditions parisiennes. Elle reste connue, bien qu'elle ait été arrêtée depuis plusieurs années. Je crois qu'il était important de remettre les cafés sous les projecteurs, et cela dans un contexte positif. Le café est attaqué de toutes parts. On le montre du doigt dès qu'on parle d'alcoolisme alors que notre secteur d'activité ne vend que 12 % de l'alcool commercialisé en France. À Paris, la nouvelle réglementation des terrasses a aussi été un combat et je crois qu'il était nécessaire de consolider les liens entre la mairie de Paris et nos établissements.

Cette course, qui a été créée à l'origine par votre syndicat, revient cette année avec le soutien d'Orangina. Dans quel esprit ?

Orangina est une marque historique du café, elle est née en 1936 à Marseille. C'est une boisson qui pétille, qui est bue par toute la famille et qui fête ses 75 ans cette année. Elle est porteuse de tradition et pourtant très moderne. Elle s'inscrit totalement dans l'esprit de la course.

Quel sera le parcours de la course ?

Le trajet se situait auparavant autour de l'hôtel de ville. Mais le quartier n'est pas forcément le plus représentatif des terrasses. Nous avons choisi un tracé qui va partir de la place des Vosges (III^e, IV^e) et arriver place Baudoyer (IV^e). Il fait 2,6 kilomètres et passe par la rue des Francs-Bourgeois, la rue des Archives, la rue du Temple... Nous voulions qu'un maximum de cafés, hôtels et restaurants puissent profiter de ce parcours.

SYNHORCAT

TÉL. : 01 42 96 60 75

INFO@SYNHORCAT.COM

Après Paris, Marseille et Montpellier
La course continue le 22 mai, à Marseille. Une autre édition est prévue à Montpellier en septembre.

L'Hotellerie Restauration

L'hebo 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 PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 0750 - 3717

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

POUR DÉVELOPPER LES MARQUES TOUT EN CONSERVANT LEURS SPÉCIFICITÉS

LOUVRE HOTELS GROUP AFFICHE DE SOLIDES AMBITIONS

Louvre Hotels, filiale du Groupe du Louvre rachetée par Starwood Capital en 2005, et Golden Tulip, racheté en juillet 2009, deviennent une seule et même entité, réunie sous une marque baptisée Louvre Hotels Group, qui appartiendra à Stareco, une société filiale de Starwood Capital. Cette fusion en fait la 8^e chaîne hôtelière mondiale.

Au sein de Louvre Hotels Group, la mise en œuvre d'une nouvelle stratégie qui consiste à développer les marques, conserver leurs spécificités tout en répartissant les compétences et les savoir-faire sera confiée à **Pierre-Frédéric Roulot**, président de Louvre Hotels Group. Il sera épaulé par **Mike Spetter**, nommé conseiller spécial du président par Starwood Capital. La récente nomination de **Mathieu Evrard** comme directeur du développement international de Louvre Hotels devrait conforter l'équipe dirigeante.

Une stratégie par marques

La nouvelle stratégie, ayant fait l'objet d'une réflexion depuis dix-huit mois, a déjà amorcé les premiers changements :

- mise en place du nouveau concept de rénovation Première Classe dans 35 % du réseau ;
- déploiement des Campanile nouvelle génération dans 25 % du parc, avec le Bed Blitz (100 % du parc équipé) et le buffet Blitz (avec une carte élaborée par **Pierre Gagnaire**), implanté dans 80 % des hôtels ;
- harmonisation du réseau Kyriad avec, en prévision, 30 % des hôtels rénovés d'ici à 2013 ;
- redéfinition des fondamentaux de la marque Golden Tulip. Le développement à l'international va reposer sur des



30 % des hôtels Kyriad devraient être rénovés d'ici à 2013.



Pierre-Frédéric Roulot, président de Louvre Hotels Group.



effets de synergie entre les marques. Ainsi, en France, où les marques Campanile, Première Classe et Kyriad sont bien implantées, le groupe espère développer la marque Golden Tulip, avec l'ouverture de 50 nouveaux hôtels d'ici à 2016, les premiers étant situés à Thionville, Roissy (ancien Kyriad) et Lyon (ouverture été 2011). À l'étranger, le groupe espère profiter de la bonne situation des hôtels Golden Tulip au Brésil, en Afrique du Nord et en Asie, pour développer les marques Campanile et Première Classe. Le groupe cherche à consolider sa position de numéro 2 en Europe et à se positionner dans le top 5 dans les pays émergents. Planifiant l'ouverture de 80 hôtels en 2011 en Europe et en Asie, le jeune groupe ambitionne un rythme de 100 nouveaux hôtels par an pendant cinq ans, avec no-

tamment la reprise de petits réseaux existants comme les Enzo Hotels, les Bonsai Hotels ou les Balladins, et en privilégiant trois destinations : l'Ukraine devrait accueillir 6 nouveaux hôtels en 2012-2013, le Brésil, où un partenariat exclusif avec BHG a placé le groupe à la 3^e place, en trois ans, et enfin l'Inde - qui dispose déjà de 6 établissements - sera renforcée de 15 ouvertures par an pendant cinq ans.

“Être autonome et efficace”

Cette dernière destination devient d'ailleurs prioritaire pour 2011-2012. Pour assurer sa croissance et permettre au groupe de s'implanter dans les villes majeures, le groupe va créer un fonds d'investissement sur place.

“Compte tenu de la dynamique existante, de l'intérêt pour l'hôtellerie, de l'importance de créer très vite un réseau et des rendements attractifs, nous avons décidé de lancer ce fonds, qui doit être un outil dédié à notre développement”, explique Mathieu Evrard. Dès cette année, le groupe devrait posséder 15 hôtels, soit 1 000 chambres, et implanter 15 hôtels supplémentaires tous les ans pendant les cinq prochaines années. Une première levée des fonds, qui s'élèverait à 100 M\$ devrait être finalisée fin mai 2011, avec l'objectif de le porter ultérieurement à 300 M\$. “Une façon pour Louvre Hotels Group d'être autonome dans sa gestion et de pratiquer une politique efficace”, souligne Pierre-Frédéric Roulot. Désormais, restructuré en interne, doté d'un nouveau logo, d'une nouvelle organisation et surtout d'une nouvelle ambition, Louvre Hotels Group est bien placé dans la course au développement international avec ses 7 enseignes, repositionnées, et redéfinies par rapport au marché.

Evelyne de Bast

Nota : Louvre Hotels Group représente 7 marques allant du 1 au 5 étoiles : Première Classe, Campanile, Kyriad, Kyriad Prestige, Tulip Inn, Golden Tulip et Royal Tulip. Le groupe représente 1 000 hôtels, soit 80 000 chambres réparties dans 40 pays, ce qui en fait le 8^e acteur mondial de l'hôtellerie.

UN ÉVÉNEMENT MARQUÉ PAR UN ESPRIT DE SOLIDARITÉ

Toques et Clochers rend hommage aux talents languedociens

Limoux (11) Un chef, Gilles Goujon, et un sommelier, Dominique Laporte, étaient les invités d'honneur de cette 22^e vente aux enchères organisée par les vignerons limouxins pour promouvoir leur terroir. Le cuisinier avait tenu à réunir ses confrères audois à l'heure du dîner de gala.

Pendant des années, en assistant à Toques et Clochers, j'espérais qu'un jour mon tour viendrait de succéder à tous ces chefs prestigieux qui ont présidé la vente.

Aujourd'hui j'ai cette chance et j'en suis aussi fier que flatté...” Dernier nouveau triple étoilé en date - c'était en 2010 - **Gilles Goujon**, le chef de L'Auberge du vieux puits à Fontjoncouse, est donc venu à Limoux en voisin. Et pour que cette 22^e édition marque l'histoire de la vente aux enchères de Toques et Clochers, il n'a pas ménagé ses efforts. En particulier lors du dîner de gala : avec toute son équipe, il s'est associé à la brigade d'**Olivier Marbaud**, le chef d'Heleen Traiteur, chargé de préparer plus de 700 couverts servis ce dimanche 17 avril. Avec l'aide de **Dominique Laporte**, MOF et Meilleur sommelier de France 2004, le cuisinier a ajusté sa cuisine aux vins des Sieur d'Arques appelés à accompagner chaque plat. S'il a réussi à combler les convives et notamment **Pierre Troigros**, Gilles Goujon a voulu marquer sa présidence par un esprit de solidarité et de promotion de ses confrères. En effet, le département de l'Aude est celui qui compte le plus d'étoilés en Languedoc-

Roussillon. Ses ambassadeurs gastronomiques ont donc tous relevé le défi, réalisant chacun une mise en bouche pour l'apéritif. Mais avant cela, le chef et le sommelier avaient découvert la borne marquant le rang de vignes qui porte désormais leur nom. Puis ils ont assisté à la vente elle-même.

Un record pour le groupe Ducasse et un nouveau crémant

Celle-ci fut marquée par une nouvelle hausse d'ensemble du prix des fûts. La qualité du millésime 2010 justifie sans doute quelques batailles épiques livrées par les candidats acquéreurs. Le groupe Ducasse, par la voix de **Gérard Margeon**, son chef sommelier, gérant l'opération à distance, est entré dans l'histoire de ces chardonnays qui s'épanouissent dans la vallée de l'Aude. Il a enlevé le fût (300 bouteilles) du clocher de La Serpent du vigneron **André Cavallès** pour la somme de 12 000 € !

Autre événement lors du dîner de gala, la présentation d'un crémant Toques et Clochers millésime 2007, fruit de dix ans de collaboration entre les œnologues de Sieur d'Arques et **Denis Dubourdieu**. Celui-ci a expliqué avoir voulu “faire de



Gilles Goujon a mobilisé tous les étoilés audois.



Le sommelier **Dominique Laporte** a désormais un rang de vignes à son nom.

ce crémant l'équivalent de l'excellence des plus grands vins effervescents en s'inspirant de ce que Limoux avait été capable de réaliser pour ses vins tranquilles”. Une sortie en avant-première qui a interpellé les nombreux sommeliers présents et notamment **Michel Hermet**, le nouveau président de l'Union de la sommellerie française.

À noter que l'édition 2012 verra un trio installé au Brésil coordonner le dîner de gala. Il s'agira de **Claude Troigros**, **Roberta Sudbrack** et **Laurent Villard** qui étaient présents cette année en observateurs.

Jean Bernard

Quel plateau de chefs !

Gilles Goujon avaient rassemblé à ses côtés **Gérard Garcia** (Hostellerie de la Pomarède, à La Pomarède), **Jérôme Ryon** (La Barbacane, à Carcassonne), **Fabien Galibert** (La Bergerie, à Aragon), **Philippe Ducos** (Le Domaine d'Auriac, à Carcassonne), **Lionel Giraud** (La Table Saint-Crescent, à Narbonne), **Daniel Minet** (L'Ambrosia, à Pezens) et **Jean-Marc Boyer** (Le Puits du trésor, à Lastours). Enfin, il a confié à **Franck Putelat** (Le Parc, à Carcassonne) le soin de réaliser le premier plat.

LES RÉSULTATS EN FRANCE SONT MEILLEURS QUE LA MOYENNE

Accor : chiffre d'affaires en hausse de 5,5 % au 1^{er} trimestre 2011

Le groupe réalise un chiffre d'affaires de 1,354 milliard d'euros, en progression de 5,8 % par rapport au 1^{er} trimestre 2010 (5,7 % en données comparables), correspondant à une hausse des taux d'occupation.

C'est une progression régulière dans tous les segments de l'hôtellerie qui a été enregistrée au cours du premier trimestre pour le groupe Accor. Ainsi, l'hôtellerie haut de gamme enregistre une hausse de chiffre d'affaires de 5,7 % en données comparables, à 770 M€, sur tous les pays sauf en Italie et en Espagne, plus touchés par la crise. "Le séisme et les catastrophes naturelles au Japon n'auront par ailleurs qu'une incidence très faible sur le résultat du groupe, explique **Sophie Stabile**, directrice financière, car cela ne représente que 9 hôtels - dont 5 filiales et 4 contrats de management - et 0,4 % du chiffre d'affaires du groupe." Situation identique pour la zone du Proche et Moyen-Orient, où les pertes ont déjà été budgétées.

Le RevPAR tiré par la hausse des taux d'occupation

Pour l'hôtellerie économique, hors États-Unis, l'augmentation est sensiblement la

même : + 5,9 % en données comparables, toujours en raison de la progression des taux d'occupation des hôtels. Les résultats des hôtels en France sont meilleurs que la moyenne avec + 6,8 % sur le haut de gamme et + 5,5 % sur l'économique, et ceci malgré un mois de mars assez médiocre : "Le mois de mars est en retrait cette année, essentiellement en raison d'un calendrier de vacances défavorable à la France, mais c'est un phénomène conjoncturel", remarque **Sophie Stabile**. En Allemagne, le chiffre d'affaires progresse de

6,4 % sur le haut de gamme et de 7,2 % sur le segment économique, boosté par un calendrier événementiel favorable, lui, aux hôtels. Enfin, si le Royaume-Uni enregistre seulement + 1,4 % sur le segment économique, c'est essentiellement parce que le pays avait été le premier à repartir en 2010, sachant que les résultats britanniques sont tirés par l'activité économique de Londres. Enfin, Accor enregistre ses meilleurs résultats en Amé-

Accor enregistre de bons résultats au premier trimestre

Chiffre d'Affaires en millions d'euros				
	1 ^{er} trimestre 2010*	1 ^{er} trimestre 2011	Variation publiée	Variation comparable
Hôtellerie				
Haut et Milieu de gamme	726	770	+ 6,0 %	+ 5,7 %
Économique	385	412	+ 7,0 %	+ 5,9 %
Économique - États-Unis	118	121	+ 2,2 %	+ 4,1 %
Total	1 229	1 302	+ 6,0 %	+ 5,6 %
Autres activités	50	52	+ 2,1 %	+ 2,0 %
Total	1 279	1 354	+ 5,8 %	+ 5,5 %

* Redressement de 10 millions d'euros lié aux programmes de fidélité en Asie-Pacifique

rique latine (+ 10,8 % et + 14,7 %) et en Asie-Pacifique (+ 8,3 % et + 8,4 %).

Une lisibilité moins grande pour la fin d'année

Par ailleurs, le groupe poursuit son développement en asset light pour 93 % des 6 600 nouvelles chambres ouvertes dans le monde, dont 66 % sont en contrat de management et en franchise, et dont une part significative (44 %) se trouve en Europe. Pour l'année qui vient, Accor est

confiant, même si "les résultats devraient être en léger retrait par rapport à 2010", ajoute la directrice financière. En tout état de cause, le groupe doit également compter sur les changements de comportements des clients : "Notre lisibilité est plus faible, confirme **Sophie Stabile**, mais nous notons de très bonnes tendances pour ce début d'année, avec une progression de la clientèle d'affaires et des séjours plus courts mais plus nombreux."

Évelyne de Bast

UN ÉDUCATEUR ET UN FAÇONNEUR DE TALENTS HORS PAIR

Jean-Jacques Chauveau désigné 'Executive Doctor in Restaurant Business Management'

Le directeur de salle du Pré Catelan à Paris, 3 étoiles *Michelin*, vient d'être honoré pour son professionnalisme et sa pédagogie avec les jeunes.

Réuni au salon Hoche à Paris (VIII^e), le comité exécutif du Centre européen de management hôtelier international (CMH Paris) a décerné le titre de Executive Doctor in Restaurant Business Management à **Jean-Jacques Chauveau** pour son engagement personnel et professionnel en sa qualité de directeur de salle du restaurant trois étoiles *Michelin* le Pré Catelan, membre des Relais & Châteaux et de la société Lenôtre. Ses compétences d'éducateur et de façonneur de talents ont été soulignées.

"Constance et fidélité"

Cette distinction a été accordée lors de la remise des diplômes MBA et BS in International Hospitality and Luxury Brands Management et European Bachelor in International Hospitality Management, aux étudiants IEMI/CMH. En présence de **Alain Hermelin**, directeur général de l'IEMI/CMH, et **Jacques Séguéla**, vice-président du groupe Havas et président international de l'IEMI, Jean-Jacques Chauveau, également parrain de la promotion 2011, a conclu sur quelques conseils envers les jeunes : "Les trente ans de ma vie consacrés au Pré Catelan et l'intégralité de ma carrière au service de Lenôtre m'autorisent, ce soir, à vous dire que constance et fidélité riment avec ambition et réussite. N'ayez pas peur de vous investir sur le long terme au sein d'une entreprise,



Alain Hermelin (à gauche), directeur général de l'IEMI/CMH, remet le titre à **Jean-Jacques Chauveau**, directeur de salle du Pré Catelan, restaurant 3 étoiles *Michelin*.

d'un groupe, d'une chaîne. Le zapping professionnel n'est pas nécessairement la panacée. N'oubliez jamais que vous êtes les gardiens d'un patrimoine : le savoir-faire à la française. Et que vous êtes les ambassadeurs du luxe dans le monde."

Hélène Binet

UN ÉVÉNEMENT PARRAINÉ PAR OLIVIER ROELLINGER

Florent Marianne et Julien Gonthier remportent le trophée ANPCR

Saint-Gilles-lès-Hauts (La Réunion) Deux élèves de l'île de la Réunion ont remporté la 15^e édition du concours mis en place par l'Association nationale des professeurs de cuisine et restaurant des CFA.

Du jamais vu dans l'histoire du trophée de Cuisine et service de l'ANPCR (Association nationale des professeurs de cuisine et restaurant des CFA) : l'équipe réunionnaise remporte l'épreuve deux années de suite et devient le premier établissement à inscrire son nom pour la troisième fois sur le trophée, qui restera donc une année de plus au CFA Centhor de Saint-Gilles-lès-Hauts. Les lauréats de cette 15^e édition sont **Florent Marianne**, en restaurant, et **Julien Gonthier**, en cuisine. Ils sont suivis des Bruxellois

Kevin Renders (restaurant) et **Jordan Remacle** (cuisine) - du CFA de l'EFPM. La troisième place revient aux Lavallois **Maxime Journiac** (restaurant) et **Frédéric Ménard** (cuisine), élèves au CFA des Trois villes.

Représenter sa région

Pendant deux journées, 9 équipes d'apprentis ont travaillé en binôme cuisine-salle. Ils devaient s'appliquer à représenter au mieux leur région d'origine - en deux heures et demie -, face aux membres du jury, dont le parrain de l'édition, **Olivier Roellinger**. Du côté de la cuisine, les éléments imposés étaient

les suivants : bœuf de pays réunionnais, accompagnée de deux garnitures, dont une travaillée au wok 'Le Creuset', avec possibilité d'intégrer jusqu'à sept produits régionaux. Pendant ce temps, la salle réalisait la mise en place, la composition florale, le pliage de serviettes, mais aussi des cocktails avec des produits régionaux ; il fallait enfin mettre en place un stand régional avec présentation touristique orale de vingt minutes, avant de retrouver son équipier pour l'envoi et le service. Le prochain rendez-vous est fixé en avril 2012, à Bruxelles.



Les lauréats du 15^e Trophée de l'ANPCR : **Florent Marianne** (restaurant) et **Julien Gonthier** (cuisine), avec le parrain de l'édition, **Olivier Roellinger**, le président de l'ANPCR, **Bruno Treffel**, les membres du jury, et tous les participants.

LES SALARIÉS DU SECTEUR BÉNÉFICIERONT D'UN SMIC HORAIRE À 9,10 €

La grille de salaire étendue pour à partir du 1^{er} mai

La grille de salaire, signée en janvier dernier par deux organisations patronales - la Fagih et le Synhorcat - et l'intégralité des syndicats de salariés, devrait être applicable à partir du 1^{er} mai.

Selon **Didier Chenet**, président du Synhorcat, l'arrêté d'extension qui a pour but de rendre obligatoire l'application de la grille de salaires à toutes les entreprises et salariés du secteur des hôtels, cafés, restaurants a été signé le mercredi 27 avril. L'arrêté doit ensuite être publié au Journal officiel pour que la grille entre en vigueur le premier jour du mois suivant sa publication. La grille de salaire prévoit une revalorisation de tous les niveaux et échelons mais surtout, elle instaure un minimum conventionnel

supérieur de 1 % au taux légal du smic. Ce qui permettra aux salariés du secteur de bénéficier d'un taux horaire minimal de 9,10 € quand le taux horaire légal est fixé à 9,00 €.

"Attirer et fidéliser les salariés"

Le ministère du Travail s'est engagé à ce que la publication au JO ait lieu avant la fin du mois d'avril. À l'heure où nous imprimons, tout porte à croire qu'il sera publié le 28 avril, date du deuxième anniversaire de la signature du contrat d'avenir entre les représentants de la profession et le Gouvernement.

À cette occasion, **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, a convié l'ensemble des représentants des organisations représentatives du secteur afin de faire le bilan de la baisse de TVA en restauration. Seront également présentés les nouveaux engagements de la profession en matière d'emploi, de formation, d'investissement et de qualité donnant lieu à la signature d'un avenant au contrat d'avenir.

Pour **Claude Dumas**, président de la Fagih, et **Didier Chenet**, "il y va de notre responsabilité

de faire ce que l'on dit et de respecter nos engagements au moment où la profession lance une campagne de communication sous la marque "la restauration, le goût en mouvement". Au sujet de l'extension de la grille de salaire ; les deux signataires déclarent : "La modernisation des conditions de travail avec la création d'une mutuelle, la prime TVA et la revalorisation des salaires sont de nature à attirer et à fidéliser les salariés, donc à créer des emplois et du pouvoir d'achat. Or, ce sont les deux premières préoccupations des Français."

Pascale Carbillat

"AUJOURD'HUI, UN CLIENT CHERCHE AVANT TOUT LA RAPIDITÉ"

La restauration livrée a le vent en poupe

Invités de l'émission Paris Business Club, sur la chaîne de radio BFM, les présidents d'Alloresto.fr et de La Boîte à pizza ont débattu de l'état du marché de la restauration livrée.

Les présidents de La Boîte à pizza et du site Alloresto.fr ont été les invités de l'émission Paris Business Club, sur la radio BFM pour débattre de l'état du marché de la restauration livrée. Pour **Sébastien Forest**, fondateur du site Alloresto.fr, qui présente un chiffre d'affaires de 12 M€ en 2010, "les débuts ont été difficiles car il a fallu imposer un concept novateur : commander ses repas via internet". Aujourd'hui, ce sont plus de 2,4 millions de repas qui ont été commandés sur Alloresto.fr par 200 000 clients et pour un montant moyen de commande de 30 €. De son côté, **Frantz Lallement**, fondateur de La Boîte à pizza, constate le même succès. Avec 133 points de vente - en France, Belgique et même à Miami - 46 M€ de chiffre d'affaires en 2010, l'enseigne se place comme le leader français de la pizza livrée et à emporter. "La pizza représente 60 % de la restauration à domicile. En 2010, la moyenne était de 10 kg de pizzas consommées par habitant et par an", souligne **Frantz Lallement**. Pour rester au sommet, il faut sans cesse innover et se plier aux attentes des consom-



À gauche : **Frantz Lallement**, p.-d.g. de La Boîte à pizza. Ci-dessus : **Sébastien Forest**, fondateur de Alloresto.fr.

mateurs. "Aujourd'hui, explique **Sébastien Forest**, un client cherche avant tout la rapidité. Alloresto.fr, ce sont plus de 2 500 restaurateurs qui livrent en 30 à 45 minutes dans les principales villes de l'Hexagone." Frantz Lallement, lui, mise sur le produit et les recettes qu'il propose. "Je fais appel aux grands chefs étoilés : 8 recettes ont été élaborées par eux l'année dernière." Le prix de fabrication

d'une pizza se situe entre 1,70 et 2,30 €. À cela s'ajoute la masse salariale, la livraison et la communication.

L'importance de la communication

Outre l'innovation dans les recettes, le développement d'une enseigne passe aussi par la communication. L'application mobile d'Alloresto.fr représente 5 % de son CA. "Ces nouveaux outils vont beaucoup se développer. Je crois aussi aux tablettes ; le monde du digital est très important", assure **Sébastien Forest**. Idem pour La Boîte à pizza : les réseaux sociaux tels que Facebook sont essentiels pour aller à la rencontre du consommateur. En 2010, 9 millions de flyers ont été distribués tous les deux mois. Et : "le drive-in est à l'étude, nous comptons nous développer dans les gares, les aéroports. En 2011, 20 projets sont à construire", déclare **Frantz Lallement**. **Sébastien Forest** poursuit : "Alloresto.fr va continuer sur internet. On va développer l'écologie, en mettant en place des scooters électriques, des emballages bio..."

Hélène Binet

1,4 M€ DE BUDGET POUR LA RÉNOVATION DES HÔTELS

Travaux de printemps pour deux îles au trésor

Propriétés de la famille Ricard, les deux îles privées de Bendor et des Embiez, situées entre Marseille et Toulon, dans le Var, possèdent à elles deux un parc de plus de 775 lits (dont 141 chambres d'hôtels).

Alain Garau, lieutenant de **Paul Ricard**, le fondateur de la société Ricard décédé en 1997, gère les équipements hôteliers et de restauration des îles de Bendor et des Embiez (celles-ci ont été achetées aux Salins du Midi par la famille Ricard en 1952). En 2010, Alain Garau a redéfini les fonctions au sein de la Société d'aménagement hôtelier de Bandol (SAHB) : "Cela a permis d'optimiser l'offre et d'être plus lisible pour le client", assure-t-il. Un nouveau chef, **Nicolas Rutard**, a été recruté pour gérer les huit restaurants des deux îles. Débarqué le 15 janvier 2010, ce Sarthois a redonné un coup de frais à la carte. "Je ne cherche pas à faire de la cuisine sophistiquée, juste à retrouver le goût des produits." Il compose également avec la saisonnalité : "La plupart des restaurants sont ouverts neuf mois ; mais d'avril

à juin, puis de septembre et octobre, nous travaillons surtout le week-end avec les individuels à Bendor. Nous pouvons servir plus de 450 couverts par jour dans les 8 restaurants des deux îles." Confiée à la SAHB, la rénovation des hôtels est suivie en direct par **Myrna Ricard**, la petite-fille de Paul Ricard. "Comme nous sommes une famille et dans l'indivision, je fais les propositions et nous décidons en commun du budget alloué." Myrna Ricard précise qu'"en 2010, son enveloppe budgétaire dédiée aux rénovations avoisinait 1,4 M€".

Touche britannique

Il y a quatre ans, les deux principaux hôtels de Bendor ont été rénovés. Cette île abrite Le Delos, un hôtel de charme de 19 chambres classé 3 étoiles, le Palais, un hôtel de 36 chambres, et de nombreuses 'petites villas', petites maisons en rési-

dence hôtelière. La rénovation du Delos a été confiée à la Britannique **Carolyn Quatermaine**, qui lui a apporté sa 'touch'. Les petites villas - également classées 3 étoiles - , qui bénéficient d'un service hôtelier personnalisé, ont été refaites



par Myrna Ricard. Aux Embiez, un autre style d'hébergement attend le visiteur. L'hôtel de 61 chambres a été entièrement refait par l'architecte **Nicolas Tourette**. Myrna Ricard a réalisé la décoration des chambres dans un style très sobre. Tous les travaux ont été réalisés dans le respect de l'environnement. Reste à rénover le petit hôtel Le Canoubié. En raison de sa capacité, l'île des Embiez connaît une forte activité séminaires. "50% de notre chiffre d'affaires vient de cette clientèle", annonce Alain Garau. Un chiffre d'affaires qui avoisinerait les 8 M€ en 2010.

Évelyne de Bast

La rénovation de l'hôtel Le Delos a été confiée à **Carolyn Quatermaine**.



LA BOURSE

B. Loiseau	- 1,66 %	↘
Groupe Flo	+ 0,82 %	↗
Sodexo	+ 0,37 %	↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 18 ET LE 26-04-11

EN BREF

Beau succès pour le dîner de solidarité pour le Japon au Castellet



De gauche à droite : Arnaud Donckele, Emmanuel Renault, Keisuke Matsushima, Christophe Bacquié et Gilles Marchal.

Plus de 100 convives ont pris part au dîner de solidarité pour le Japon, préparé par les chefs étoilés **Christophe Bacquié**, Le Monte Cristo au Castellet (83) - 2 étoiles Michelin ; **Arnaud Donckele**, La Pinède à Saint-Tropez (83) - 2 étoiles ; **Gilles Marchal**, La Maison du Chocolat à Paris ; **Keisuke Matsushima**, K'S Passion à Nice (06) - 1 étoile ; et **Emmanuel Renault**, Le Flocon de Sel à Megève (74) - 2 étoiles, qui s'est tenu le 13 avril à l'Hôtel du Castellet, agrémenté en fin de soirée par une tombola garnie par les partenaires de l'événement. De nombreuses personnalités de la région ont tenu à marquer leur soutien à cette action totalement bénévole des chefs et de leurs collaborateurs. L'intégralité de la recette, soit une somme de 18 680 €, a été remise à la Croix-Rouge.

Progression des résultats de Sodexo

Le chiffre d'affaires consolidé du premier semestre 2010-2011, clos le 28 février 2011, s'élève à 8,3 milliards d'euros. Le résultat opérationnel atteint 488 millions d'euros. Quant au résultat net part du groupe, il progresse de 11 % à 252 millions d'euros contre 227 millions d'euros au premier semestre de l'exercice précédent. "Grâce aux efforts soutenus de nos équipes, nos résultats et notre chiffre d'affaires ont progressé malgré une faible croissance économique en Europe, commente **Michel Landel**, directeur général. Forts des résultats de ce premier semestre, nous relevons notre objectif de croissance interne du chiffre d'affaires autour de 4,5 %, et compte tenu des signes inflationnistes, nous maintenons notre objectif de croissance du résultat opérationnel d'environ 10 % - hors effet de change - pour l'exercice en cours."

Hugo & Victor fête le 1^{er} Mai

Le brin de macarons est à 10 €

Pour le 1^{er} Mai, Hugo & Victor revisite la tradition du muguet et offre sa version sucrée de la célèbre fleur à clochettes. Ce brin de macarons mêle à la fois la douceur de la vanille de Tahiti à l'acidité du Kombawa. Les pâtisseries d'Hugo & Victor se dégustent maintenant dans deux points de vente : au 40 boulevard Raspail (Paris, VII^e) et au 7 rue Gomboust (Paris, 1^{er}).

"JE FAIS UNE CUISINE SUR LE FIL"

Philippe Labbé lance L'Abeille

Paris (XVI^e) L'ancien chef 2 étoiles de la Chèvre d'or à Eze (06) fait son retour dans la haute gastronomie avec l'ouverture du restaurant français du Shangri-La Hotel Paris.

Le 17 décembre dernier, le premier Shangri-La européen (80 chambres) ouvrait ses portes avenue d'Iéna, près du Trocadéro et de la tour Eiffel. **Philippe Labbé**, chef exécutif qui préparait de longue date l'ouverture dans les coulisses, et **Arnaud Duhem**, directeur de la restauration, mettaient sur les rails le room-service, les banquets, le bar et le premier restaurant, La Bauhinia (80 couverts) avec sa cuisine mi-asiatique, mi-française. Ils viennent de lancer le second étage de la fusée, le restaurant gastronomique purement français, l'Abeille, dont le nom provient de l'emblème impérial qui orne cet ancien palais du prince Roland Bonaparte. Ils préparent aussi d'arrache-pied la mise sur orbite, dans deux mois, du troisième restaurant, le Shang Palace, où sera mise à l'honneur la haute cuisine cantonaise chère au propriétaire du groupe, le milliardaire **Robert Kuok**. Pour assurer le service de tous les points de vente, l'établissement compte 6 cuisines distinctes sur 5 étages. "Heureusement, nous avons programmé les ouvertures de façon successive, notamment en ce qui concerne le recrutement. Lorsque tous les restaurants seront ouverts, nous serons au total 200 personnes en restauration : 120 au service et 80 en cuisine", indique Philippe Labbé.

"Je prends pas mal de risques"

L'Abeille et sa décoration feutrée (vaisselle incluse) signée **Pierre-Yves Rochon** est ouvert du mardi au samedi exclusivement pour le dîner. Le restaurant dispose d'une capacité de 40 couverts. **Christophe Kelsch**, directeur du restaurant, dirige tout de même une équipe de 11 personnes. À ses côtés, le chef sommelier **Cédric Maupoint** gère une cave comprenant 650 références. La carte comprend 4 entrées, 8 plats (4 viandes, 4 poissons) et 5 desserts imaginés par le chef pâtissier **François Perret**. L'unique menu à 210 € se compose de 2 entrées, 2 plats et un dessert. Le ticket moyen s'élève

Bar de ligne, coeur de filet en croûte de pavot et sésame, pamplemousse confit, câpres, citron **Michel Bachès**, carottes blanches, jaunes, toupies et pourpres en fricassée.

Philippe Labbé, chef exécutif, et Christophe Kelsch, directeur du restaurant l'Abeille.

Palette de gris taupe et argent, une décoration signée **Pierre-Yves Rochon**.

à 220 €. "Bien sûr, ici, j'ai une cuisine moins méditerranéenne, dit le chef originaire de Troye, dans l'Aube. Je ne suis pas non plus dans une voie classique. Je fais une cuisine sur le fil. Je prends pas mal de risques au niveau créativité. Les clients sont contents de découvrir autre chose. D'ailleurs, nous vendons très bien les plats en deux services. Deux versions d'un même produit, c'est une prise de risque supplémentaire", ajoute Philippe Labbé. Les clients sont particulièrement attirés par la Palette de Bresse en deux services : suprême délicatement fumé (version 1), caviar Alverta, croustillant de sarrasin et tobiko, jus acidulé, poireaux crayon et crème de sarrasin, ou le gras de cuisse rôti (version 2), compotée d'oignons doux à la crème aigre, pickles d'oignons nouveaux à la fleur de thym. "On a un restaurant qui coûte très cher en produits, en main-d'œuvre, en investissement. Il faut voir comment il sera jugé, la cuisine, le service, le cadre... Pour l'instant, j'ai les mêmes commentaires ici que ceux que j'avais à La Chèvre d'or et c'est plutôt rassurant. J'ai même retrouvé des clients et on a déjà des habitués grâce à un bon bouche à oreille", déclare Philippe Labbé qui a été rejoint par plusieurs de ses anciens collaborateurs, ravis d'embarquer pour cette nouvelle aventure.

Quatre mois après l'inauguration, le chef exécutif dresse un premier bilan. "Je ne pensais pas qu'une ouverture à Paris puisse être aussi difficile. Il y a bien sûr des ajustements à faire, quelques pannes, c'est inévitable et on y remédie au plus vite. En revanche, le recrutement est plus compliqué. D'ailleurs, nous sommes toujours en recherche de personnel, surtout en salle". Le fait que la marque Shangri-La ne soit pas encore connue en France (il s'agit du premier hôtel du groupe à s'implanter en Europe) est le premier défi à relever. L'hôtel de l'avenue d'Iéna est désormais la vitrine de la chaîne. "C'est un challenge pour nous tous. Nous bénéficions tout de même des retombées des clients qui ont voyagé en Asie. Il y a, par exemple, une image d'extrême gentillesse dans le service et nous l'avons aussi ici. Shangri-La et **Alain Borgers**, directeur général du Shangri-La Hotel Paris, m'ont fait confiance. On met tout en œuvre pour le bonheur des clients", assure Philippe Labbé, l'homme-orchestre du Shangri-La. Il repart illico en cuisines. L'Abeille est lancée, le Shang Palace, avec ses 80 couverts et ses 64 plats à la carte, est tout aussi attendu. Ce qui est annoncé comme le temple de la gastronomie cantonaise ouvrira dans quelques semaines. **Nadine Lemoine**

“LES DIFFÉRENCES TIENNENT À L’EMPLOI DE PRODUITS DE DIVERSES VARIÉTÉS”

La nouvelle géographie du cassoulet

Saviez-vous qu’il existe un cassoulet périgourdin ? Et qu’on le trouve dans le Tarn, l’Hérault, le Gers ? L’Association tables & auberges de France vient de publier un livret détaillant une nouvelle Route gourmande du cassoulet, avec une charte.

Une Route gourmande du cassoulet a été délimitée avec la complicité d’une cinquantaine de restaurateurs. “Notre enquête a permis d’établir que le cassoulet se mange sur une aire géographique plus vaste que celle de l’Aude et de la Haute-Garonne”, affirme **Claude Taffarello**, chef-propiétaire de l’Auberge du poids public à Saint-Félix Lauragais (31). S’il est “né” à Castelnaudary, on trouve aussi le cassoulet dans l’Hérault, le Tarn, le Lot, le Gers, l’Ariège, les Hautes-Pyrénées, les Pyrénées-Atlantiques, selon

la nouvelle Route gourmande publiée sous forme d’un livret établi avec l’Association tables & auberges de France. “Les différences tiennent à l’emploi de produits de diverses variétés, comme dans le cas du haricot. On parle même d’un cassoulet périgourdin”, ajoute Claude Taffarello.

“La couenne est indispensable”

Pour être membre de la Route gourmande du Cassoulet, il faut respecter une charte. Celle-ci stipule que le cassoulet doit être fait de façon artisanale, sur place, avec des produits locaux de qualité. Deuxième



exigence : l’emploi de cinq morceaux de viande, mélangeant porc et canard. “La couenne est indispensable pour le liant tout comme l’utilisation du confit et la cuisson au

four”, précise Claude Taffarello. Le cassoulet reste une “belle carte de visite” pour le Sud-Ouest. “Les touristes qui passent par ici ont envie de cassoulet, été comme hiver. C’est un plat complet au même titre que la choucroute ou la bouillabaisse”, dit Claude Taffarello.

Bernard Degioanni

LA ROUTE GOURMANDE DU CASSOULET

TABLES & AUBERGES DE FRANCE

BP 81225

31012 TOULOUSE CEDEX 06

TÉL : 05 61 99 44 16

WWW.TABLES-AUBERGES.COM

AVEC LE CHEF JEAN ALBRECHT

C’est à la Truite qu’on fait la meilleure matelote

Rhinou (67) Christophe Pujol a remporté la deuxième édition du concours organisé par la Fédération des chefs de cuisine et restaurateurs d’Alsace à l’occasion de leur fête du poisson.

Après l’Auberge de l’Ill l’année dernière, avec un jury présidé par **Marc Haerberlin**, le concours s’est tenu dans le Bas-Rhin, au Vieux Couvent à Rhin-au. L’établissement, tenu par la famille **Albrecht**, qui possède par ailleurs une étoile *Michelin*, termine une importante rénovation. C’est aussi un sacré coup de jeune qu’a pris le concours : le vainqueur, **Christophe Pujol**, n’a même pas 30 ans, et il a remporté l’épreuve, qualifiée de “très serrée” par les organisateurs et le jury présidé par le chef Jean Albrecht.

Chef du restaurant familial La Truite, situé dans le même village que la prestigieuse Auberge de l’Ill, à Illhaeusern, le jeune homme a repris les rênes de l’affaire paternelle un peu poussé par le des-

tin (à la suite d’un accident de santé de son père). Comme son nom l’indique, le restaurant est spécialisé dans le poisson. Christophe Pujol avait d’ailleurs déjà remporté le titre de la meilleure terrine de poisson lors de la dernière foire européenne de Strasbourg, en septembre 2010. Il a dédié son succès à ses parents venus le soutenir.

Christophe Pujol le Haut-Rhinois a devancé un autre chef du sud de la région, **Pascal Basso**, du Colombier à Bartheim (68). Toujours bien placé, **Dominique Radmacher**, chef de la célèbre winstub strasbourgeoise Chez Yvonne, complète le podium. Dix chefs étaient en compétition cette année, 3 Haut-Rhinois et 7 Bas-Rhinois. Trois maisons étoilées étaient ainsi représentées parmi les candidats.

Flora-Lyse Mbella



De g. à d. : **Martin Fache**, président de la fédération régionale, **Pascal Lanoix**, lauréat 2010, **Joseph Leiser** (restaurant Au Zahnacker à Ribeauvillé, 68), **Christophe Pujol**, **Jean-Louis Steffen** (président de la Fraternelle des cuisiniers d’Alsace) et **Jean Albrecht**.



UNIS POUR LE MEILLEUR

ET POUR LE MEILLEUR TransGourmet et Beauvallet unis depuis longtemps

Pour des viandes d’une qualité sans égal

RCS Créteil 433 927 332

N°Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL

TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

www.transgourmet.fr

EN BREF

Chantal et Gérard Perse célèbrent les 10 ans de l’Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion

Chantal et Gérard Perse ont organisé un dîner pour fêter les 10 ans de l’Hostellerie de Plaisance (un restaurant 2 étoiles *Michelin* et 21 chambres et suites classées 5 étoiles). Composé par **Philippe Etchebest**, Meilleur Ouvrier de France 2000 et Grand Chef Relais & Châteaux, il était inspiré de trois grands saint-émilions des Vignobles Perse couvrant la décennie : Château Monbousquet Blanc 2007, Château Monbousquet Rouge, Grand Cru Classé 1998 et Château Pavie, Saint-Émilion 1^{er} grand Cru Classé 1998.



Philippe Etchebest, Chantal et Gérard Perse sur la terrasse de l’Hostellerie de Plaisance.

Appel à candidature pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie

La sélection de l’équipe française pour la 13^e Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2013 aura lieu à Lyon dans le cadre du salon du Chocolat en décembre 2011. Cette sélection se déroulera sur 3 jours : le vendredi 9 décembre 2011 la catégorie chocolat, le samedi 10 décembre 2011 la catégorie sucre et le dimanche 11 décembre 2011 la catégorie glace, après une présélection des candidats sur dossier. Les dossiers de candidature devront être adressés avant le 1^{er} juin 2011 accompagnés d’un C. V., d’une lettre de motivation et d’un book des réalisations du candidat ainsi que la catégorie dans laquelle il souhaite concourir - glace taillée et entremets glacés ou pièce en chocolat et desserts à l’assiette ou pièce en sucre et entremets au chocolat.

Les candidatures sont à adresser à : Pascal Molines • SARL Pascal Molines • Club France Coupe du Monde de la Pâtisserie • 46 avenue Félix Faure • 69003 Lyon • Tél. : 06 18 91 78 96

"NOUS TRAVAILLONS TOUS POUR 2012"

Une nouvelle cuisine pour La Cheneaudière

Colroy-La-Roche (67) Affiliée aux Relais & Châteaux depuis 1974, l'hostellerie termine sa mue entamée en février 2004, quand Nicolas Decker a repris l'affaire créée par son grand-père Marcel François.

Perchée au dessus du village avec vue sur la haute vallée de la Bruche, dans les Vosges alsaciennes, La Cheneaudière est une grande maison gérée par un jeune homme passionné qui a su s'entourer : **Nicolas Decker**. Petit-fils du créateur des lieux, **Marcel François**, un homme au caractère bien trempé qui a dirigé la maison quasiment jusqu'à son décès en 2004.

Aussi, désireux de diriger sa propre entreprise et même sans avoir suivi les études adéquates (il est diplômé en mathématiques), Nicolas Decker n'a pas hésité à racheter les parts de sa tante et à reprendre l'établissement avec l'aide de sa mère, **Mireille François**, et du directeur adjoint, **Jean-René Grau**. Il a très vite créé des formules et des forfaits pour attirer la clientèle locale en pratiquant des tarifs plus abordables : "L'Étiquette Relais & Châteaux peut effrayer certains. Or, quel est intérêt d'avoir des tarifs élevés si personne n'ose pousser la porte ?", s'interroge le maître des lieux.

Pour autant, la montée en gamme s'opère. La quatrième étoile est obtenue en décembre dernier pour l'hôtel de 32 chambres. Et puis la cuisine est en travaux pour que les



L'objectif ultime pour les deux chefs **Roger Bouhassoun** et **Daniel Stein** : retrouver une étoile au guide Michelin.

deux chefs **Roger Bouhassoun** et **Daniel Stein** atteignent l'objectif ultime : retrouver une étoile au guide *Michelin*. En 1979, le guide rouge avait en effet décerné une étoile à l'établissement, puis une seconde en 1987. Et puis, en 2005,

3 RUE DU VIEUX MOULIN
67420 COLROY-LA-ROCHE
TÉL : 03 88 97 61 64
WWW.CHENEAUDIERE.COM

l'équipe a changé et les étoiles sont parties. "Ce ne sera certainement pas pour 2011, note Nicolas Decker, mais nous nous sommes déplacés à Paris, et travaillons tous pour 2012." Deux chefs de cuisine ne sont pas de trop afin d'assurer le service impeccable pour 115 convives dans deux salles, avec une cuisine française classique et de terroir. Et puis la Cheneaudière s'ouvre aussi aux associations. Le chef **Roger Bouhassoun** est président du club gastronomique professionnel de la Haute-Bruche, qui réunit tous les professionnels de bouche du secteur ; l'établissement est membre fondateur de l'association Spa In Alsace, un autre chantier qui devrait faire du spa créé en 1978 un espace de 1 500 m² sur 5 étages avec un investissement de 3 M€. **Flora-Lyse Mbella**

RELAIS & CHÂTEAUX HOSTELLERIE LA CHENEAUDIÈRE

"MÊME SI ON FAIT DE LA GASTRONOMIE, ON NE PEUT PAS NÉGLIGER CE GENRE DE PRODUITS, UTILISABLES AU QUOTIDIEN"

Unilever Food Solutions lance une collaboration avec des chefs étoilés

L'accord a été dévoilé lors d'un après-midi de démonstration assuré par les deux chefs partenaires, **Wout Bru**, Maison Bru, Eygalières (Provence) et **Bruno Oger**, La Villa Archange au Cannet (Côte d'Azur), dans l'établissement de ce dernier.

Active dans le secteur alimentaire depuis les années 1880 - avec 7 marques (Maïzena, Lipton, Maille, Knorr, Alsa, Amora, Tabasco) et 500 produits -, Unilever Food Solutions a décidé de prendre un coup de jeune et s'offre un nouveau départ. Nouveau logo, nouveau slogan - "L'inspiration. Chaque jour" - : elle ambitionne de séduire aujourd'hui les chefs après avoir fait ses preuves dans le domaine de la restauration collective et individuelle. L'idée est d'aider les professionnels à proposer des ingrédients innovants, savoureux, équilibrés et nourrissants capables de répondre aux attentes en matière d'alimentation des consommateurs. Pour atteindre ce but, l'entreprise a introduit de nouveaux types de



Bruno Oger et **Wout Bru** ont signé une collaboration sur le long terme en étroite collaboration avec l'équipe des chefs d'Unilever Food Solutions.

services personnalisés. Elle s'est aussi attaché les conseils de deux grands chefs étoilés, **Wout Bru**, Maison Bru (Eygalières, 13), 1 étoile *Michelin*, et **Bruno Oger**, La Villa Archange (Le Cannet, 06), 2 étoiles *Michelin*.

Pour des chefs, par des chefs

"Nous souhaitons encore améliorer la qualité de nos produits et ingrédients à disposition des chefs, faire en sorte de nous rapprocher le plus possible des produits frais", expliquait **Olivier Brault**, directeur général d'Unilever Food Solutions

France. "Nous maîtrisons les technologies de pointe nécessaires. **Wout Bru** et **Bruno Oger** ont le savoir-faire, la maîtrise des goûts et des saveurs. Leur renommée, leur expérience sont de formidables moteurs pour nous et des gages du sérieux de notre démarche."

Pour les deux étoilés : "Même si on fait de la gastronomie, on ne peut pas négliger ce genre de produits, utilisables au quotidien au bistrot. Ils permettent d'avoir une constance dans la qualité, surtout quand on n'a pas toujours les mêmes cuisiniers. Ils permettent de gagner un temps précieux au bénéfice du processus créatif et des clients, tout en laissant de la place au chef appelé à les enrichir en fonction de la couleur de sa cuisine." **Anne Sallé**

FINALES EN MAI À LA FOIRE DE PARIS

Premier concours de cuisine à la plancha

Née au Pays basque en février dernier, la Fédération française de cuisine à la plancha est présidée par **Alain Darroze**. Le restaurateur parcourt les régions pour sélectionner vingt finalistes qui se rencontreront jusqu'au 7 mai, pendant la Foire de Paris.

Matthieu Le Moing, 22 ans, sera l'Auvergnat des phases finales du premier concours de cuisine à la plancha. À Mozac (63), ce sont six jeunes cuisiniers - ou amateurs avertis - qui ont préparé le menu imposé : crevettes décortiquées en papillote de jambon de Bayonne, pavé de saumon, fondue d'épinards ; mixed-grill (rognon de veau, échine de porc, côte de mouton, bavette d'ailou, filet de poulet), tomates à la provençale, courgettes, aubergines et oignons snackés ; brioche façon pain perdu aux fruits de saison.

"Il y a les incontournables. Celui qui oublie un des produits imposés ou qui le cuit mal est automatiquement



Alain Darroze, président de la Fédération française de cuisine à la plancha et **Matthieu Le Moing**, vainqueur pour l'Auvergne.

"éliminé", souligne **Alain Darroze**. Le vainqueur, **Matthieu Le Moing**, pâtissier aux Célestins (Vichy, 03) aura comme suppléant **Yvan Monteiro**, qui prépare un bac pro au lycée des métiers de Chamalières. "La plancha représente la cuisine de demain. Elle permet de concilier santé, terroir, qualité et économie", souligne le président. Il s'agit de cuire les bons produits locaux, qui peuvent être très bon marché, de travailler sans brûler les aliments et avec peu de gras. "Une cuisine décomplexée", conclut **Alain Darroze**. **Pierre Boyer**

WWW.FF-CUISINE-PLANCHA.FR

"ILS M'ONT LAISSÉ CARTE BLANCHE"

Disney Cruise embarque à nouveau le chef Arnaud Lallement

À la fin de l'année, Walt Disney Company lancera un paquebot jumeau du *Disney Dream*, inauguré en décembre dernier. Le *Disney Fantasy* offrira à ses visiteurs la possibilité de découvrir à bord la cuisine du chef français doublement étoilé, Arnaud Lallement.

Le *Fantasy*, réplique parfaite du paquebot *Disney Dream*, sera livré par le chantier naval de Meyer Werft à Papenburg en Allemagne à la fin de l'année. Cette quatrième unité de la flotte Disney Cruise Line sera équipée de 1 250 cabines avec, à bord, plusieurs espaces de restauration. L'offre la plus haut de gamme sera de nouveau confiée au chef champenois doublement étoilé **Arnaud Lallement**. Retour en arrière : à la faveur d'une visite chez Taittinger, la direction du groupe américain fait étape à l'Assiette champenoise à Reims et propose au chef de parrainer les cuisines du Remy, le fleuron gastronomique du bateau qu'ils lancent en décembre 2010. Aujourd'hui, place au Remy 2, qui devrait fonctionner dans un esprit identique sur la seconde unité de Disney Cruise Line. Comme lors de sa première collaboration, le chef français composera le menu à quatre mains avec son confrère améri-

cain **Scott Hunnel** (Victoria & Albert's, à Orlando, en Floride). Le cuisinier français poursuivra la formation de la totalité des équipes (des deux restaurants embarqués), embauchées en concertation avec le recruteur lorientais **Marc Chétrit**, spécialiste du monde de la croisière.

Une cuisine exigeante dans un décor de dessin animé

Le Remy, dans sa première mouture, a tant de succès que les voyageurs sont limités à un unique dîner par séjour. "Le *Dream* et le *Fantasy* sont basés dans les Caraïbes mais le navire à venir fera des croisières plus longues de quatre jours." La confiance s'est installée avec Disney. "Ils m'ont laissé carte blanche." Une aventure professionnelle qui a un impact en Champagne : "Les collaborateurs de Disney et leurs clients constituent une nouvelle clientèle pour moi. En outre, j'envoie mes cuisiniers par rotation sur le bateau pour contrôler la qualité. Ils

vivent ces embarquements comme une récompense. J'ai été présent à bord du *Disney Dream* deux fois deux semaines depuis le début de l'année, pendant les périodes de travaux ou de fermeture de l'Assiette champenoise. On ne pourra pas me reprocher d'avoir abandonné mes fourneaux

pour les mers turquoises", s'amuse Arnaud Lallement. Sur le *Dream*, les voyageurs trouvent à la carte un Turbot côtier, gnocchis et vin jaune ; un Saint-pierre, chorizo et carottes épicées ; un Pigeonneau en tourte de foie gras et des déclinaisons de desserts sur le thème du chocolat ou du citron. Le menu change tous les six mois et les produits viennent des États-Unis.



"Les collaborateurs de Disney et leurs clients constituent une nouvelle clientèle pour moi", explique le chef champenois **Arnaud Lallement**.

Le Remy porte le nom du petit rat, personnage principal du dessin animé *Ratatouille* : "Les couleurs, les tables, les chaises et même la cuisine reprennent l'esprit année 1920 du restaurant imaginé par les scénaristes de *Ratatouille*", explique Ar-

naud Lallement. Le nouveau paquebot de la flotte Disney, le *Fantasy*, aura une jauge de 128 000 tonnes. Il mesurera 340 mètres de long pour 37 mètres de large. Profilé comme un transatlantique, il devrait coûter la bagatelle de 900 M\$ (615 M€). Il pourra accueillir 4 000 passagers qui seront servis par 1 458 membres d'équipage.

François Pont

"CE N'EST PAS UN BAR, NI UN RESTAURANT, NI UN SELF-SERVICE"

Ferran Adrià réinvente les tapas au Tickets de Barcelone

Le chef d'El Bulli (Roses, Espagne) a dessiné un nouveau concept, à mi-chemin entre le bar et le restaurant, pour proposer une version contemporaine des tapas. Le nouvel établissement du centre de Barcelone, dirigé par Albert Adrià, fait déjà le plein.

On pourrait appeler cela l'effet **Ferran Adrià** : dès le premier jour d'ouverture de son nouveau restaurant à Barcelone, le Tickets, tous les couverts étaient réservés pour deux mois. Pas mal pour un établissement qui ne prend les réservations que par internet. Encore mieux pour une enseigne que son propre créateur a du mal à définir : "Ce n'est pas un bar, ni un restaurant, ni un self-service... Nous avons inventé un nouveau concept", explique Ferran Adrià. Le chef d'El Bulli rappelle qu'il s'est contenté de concevoir un restaurant dirigé par son frère, **Albert Adrià**, associé aux trois frères **Iglesias** (**Juan Carlos**, **Borja** et **Pedro**), propriétaires du Rías de Galicia emblématique restaurant de fruits de mer à Barcelone. Le Tickets a également



vocation à devenir un établissement de référence : au cœur du quartier des cabarets, autrefois couru par les noctambules, la façade du Tickets, aux faux airs de théâtre, est un hommage à ce passé de fête que les frères Adrià veulent faire revivre.

"Un dialogue avec les tapas"

À l'intérieur du restaurant : six comptoirs pour autant d'univers de tapas. Chacun

La façade du Tickets, sur l'avenue Parral de Barcelone, dans le quartier des cabarets, a des faux airs de théâtre.

évolue à sa guise, conformément à l'esprit souhaité par Ferran Adrià : "La plupart des gens pensent que les tapas sont des plats, que le terme désigne une façon de manger ; c'est pourquoi il n'y a pas de menu au Tickets, on peut commencer par le poisson, puis la viande, et poursuivre par une salade." Pour 8 € en moyenne la portion, on peut ici partir du jambon joselito, pour arriver jusqu'à la Tarte aux fraises & crème de peau de citron, en passant par les Couteaux au gingembre, cayenne et air de citron ou les Ravioli liquides au fromage de Payoyo. On reconnaît

au Tickets l'empreinte du restaurant El Bulli, que Ferran Adrià revendique : "Au début des années 1990, nous avons commencé à dialoguer avec les tapas, et nous avons poursuivi ce dialogue tout au long de l'évolution du restaurant... C'est cette réflexion qui nous a conduits, mon frère et moi, à créer cet établissement de Barcelone dédié aux tapas contemporaines, en nous appuyant sur le savoir-faire du Bulli". Et

même un peu plus, puisque le Tickets est accouplé à un bar à cocktails baptisé "41", également dirigé par Albert Adrià et les frères Iglesias.

Francis Matéo

Vidéo : Francis Matéo



Retrouvez Ferran et Albert Adrià en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr

TICKETS

AVINGUDA PARAL LEL 164
08015 BARCELONE

WWW.TICKETSBAR.ES

In Extenso experts-comptables

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

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

Deloitte.

www.inextenso.fr



EN BREF

Les finalistes du concours Création et Saveurs

Sous la présidence d'Anne-Sophie Pic, seule femme chef triplement étoilée en France, le jury a sélectionné les huit candidats, qui participeront à la grande finale le 11 mai au lycée Jean Drouant à Paris :

- **Maurice Alexis**, Palais de l'Élysée, Paris (75) ;
- **Alexis Benoist**, Château Hôtel Mont-Royal, La Chapelle-en-Serval (60) ;
- **Albert Boronat I Miro**, Restaurant Balthazar Jéroboam, Montélimar (26) ;
- **Gaëtan Gentil**, Restaurant La Place de Mougins, Mougins (06) ;
- **Grégory Halgand**, Dolce Chantilly, Vineuil-Saint-Firmin (60) ;
- **Marc Lahoreau**, Four Seasons Terre Blanche, Tourettes (83) ;
- **Guillaume Lemelle**, Château Les Crayères, Reims (51) ;
- **Romuald Sachet**, Restaurant le Chanteclerc, Hôtel le Negresco, Nice (06).

Ils auront 3 h 45 pour réaliser un plat à base de turbot et de crème supérieure 35% UHT Président Professionnel et un dessert à base de mascarpone Galbani pour 6 personnes.

"UNE CUISINE TRADITIONNELLE REVISITÉE"

ÊTES-VOUS BIEN À ISSY ?

Issy-les-Moulineaux (92) Anciens d'Alain Dutournier, Stéphane Lemarchand, Stéphanie et Grégory Drujon ont développé ensemble le 7 à Issy, un établissement qui, en dépit d'un emplacement difficile, séduit aujourd'hui une clientèle de bureau.

Dès l'âge de 15 ans, **Stéphane Lemarchand** voulait devenir cuisinier. Après avoir fait ses classes au Crillon à 18 ans, il effectue son service militaire au sein de la brigade de cuisine de l'Élysée, et découvre le service à la française.

C'est en travaillant en cuisine au Carré des feuillants chez **Alain Dutournier**, que Stéphane Lemarchand rencontre ses futurs associés, **Grégory et Stéphanie Drujon**. Ne se sentant pas prêt à lancer sa première table, Stéphane Lemarchand poursuit son cursus dans divers établissements, avant de reprendre en gérance le restaurant Le Tastemonde à Issy-les-Moulineaux avec Grégory et Stéphanie Drujon. L'expérience de la gérance les convainc de racheter le restaurant et d'en faire le 7 à Issy.

"Un emplacement stratégique"

Stéphanie Drujon a pour sa part démarré à l'école supérieure de cuisine française : "La cuisine est un monde de macho, confie-t-elle, c'est la raison pour laquelle j'ai préféré m'orienter vers l'accueil et la gestion de la



"Je ne cuisine qu'avec des produits de saison", explique le chef Stéphane Lemarchand, ici avec Stéphanie et Grégory Drujon.

salle." Grégory Drujon lui aussi est un ancien de chez Alain Dutournier. Après avoir passé une année aux États-Unis, Grégory Drujon rejoint Stéphane Lemarchand au Tout Paris, l'ancien restaurant de la Samaritaine avant d'ouvrir sa première affaire, Le Triporteur, à Issy-les-Moulineaux (92). Situé à proximité de la porte de Versailles, avec un ticket moyen oscillant entre 35 et 40 € le midi, le 7 à Issy reçoit pour sa grande majorité une clientèle de bureau. Situé à un rond-point important, malgré les désagréments visuels qu'entraîne une telle position, le restaurant a su, par sa décoration intérieure

et sa façade, estomper cet environnement et faciliter son repérage. L'emplacement permet en outre de disposer de 70 couverts en salle et d'une terrasse de 40 places.

"À chaque saison ses saveurs"

Le 7 à Issy propose une cinquantaine de références de vins. "Nous proposons une cuisine traditionnelle revisitée, avec des plats du marché. Je ne cuisine également qu'avec des produits de saison : à chaque saison ses saveurs, les clients sont attentifs à cela de nos jours", explique Stéphane Lemarchand. "En salle, le plus compliqué c'est de trouver du personnel compétent, poursuit Stéphanie Drujon. Les bévues peuvent arriver, bien sûr, mais le manque de professionnalisme de certains qui prétendent le contraire me laisse pantois."

Mais Stéphanie Drujon préfère rester optimiste et souligne : "En 2008, au moment où éclata la crise économique nous étions aux alentours de -30 % de chiffre d'affaires. Nous étions à l'époque gérants du restaurant, et sans la mise en place de la TVA à 5,5 %, nous n'aurions pas pu faire face à cette situation", affirme-t-elle.

A. J. A.

UN CHIFFRE D'AFFAIRES EN HAUSSE DE 3,5 %

Léon de Bruxelles vise 5 à 7 établissements solo par an

Après une année 2010 dynamique, la chaîne maintient son rythme de croissance et y intègre une dimension entrepreneuriale en permettant à ses directeurs confirmés de devenir associés.

Léon de Bruxelles conclut l'année 2010 avec une croissance de 7,4 % du chiffre d'affaires à 113,9 M€ TTC. Le chiffre d'affaires HT à périmètre comparable est en hausse de 3,5 %. L'enseigne maintient donc son activité à parc constant malgré un effet météo qui a fortement pénalisé l'activité en fin d'année dernière, sans compter les grèves et la pénurie de carburants en novembre dernier. L'harmonisation des taux de TVA en juillet 2009 a permis de générer une nouvelle dynamique. Pour Léon de Bruxelles, l'application des dispositions prévues dans le contrat d'avenir de la restauration a conduit à des baisses de prix qui ont eu un impact favorable sur la fréquentation en hausse de 8,8 % par rapport à 2009 avec plus de 5,5 millions de couverts servis en 2010. Elle a également permis de relancer le programme d'investissements de la chaîne, tout en favorisant l'emploi, la formation et le pouvoir d'achat des salariés. Fin 2010, Léon de Bruxelles compte 59 établissements dont un fran-



En 2010, le chiffre d'affaires de Léon de Bruxelles est de 113,9 M€ TTC.

chisé, portant à 26 le nombre de restaurants ouverts ces cinq dernières années et à plus de 520 le nombre d'emplois créés.

Développer un projet entrepreneurial

Pour fidéliser les bons managers et les encourager à s'impliquer toujours davantage dans la bonne marche de leur restaurant, l'enseigne, qui compte ouvrir 5 à 7 restaurants solo par an dans toute la France, propose aux directeurs confirmés souhaitant développer leur propre projet entrepreneurial de s'asso-

cié au capital de leur restaurant. Lancé en 2009 à Chartres avec **Bruno Launay**, puis à Bourges avec **Philippe Nuttin**, ce dispositif vise à soutenir le développement de l'enseigne dans les villes de province de taille moyenne. Au sein du groupe depuis onze ans, comme directrice depuis dix ans,

Sandrine Dézandré, directrice associée du nouvel établissement du groupe qui vient d'ouvrir à Arras (62), explique qu'à 43 ans, "c'est un aboutissement et le dernier challenge pour 'ma chaîne dans laquelle je me suis vraiment investie. J'adore mon métier mais je ne me serais pas lancée seule. Léon de Bruxelles m'a donné l'opportunité de faire un nouveau choix de vie". En 2011, le groupe doit ouvrir 6 restaurants : outre celui d'Arras, Cluses-sous-Bois, à Compiègne, Lyon Vénissieux, Villefranche-sur-Saône et Poitiers.

DES ANIMATIONS SONT PRÉVUES CETTE ANNÉE

Restaurateurs Pointe de Bretagne : demandez le guide

Fouesnant (29) C'est à l'Hostellerie de la pointe de Moustierlin que les 52 adhérents du groupement des restaurateurs Pointe de Bretagne ont pu découvrir la nouvelle édition du guide.

Voilà douze ans que les professionnels de la restauration finistériens se sont regroupés pour faire connaître leur savoir-faire et leur terroir. Cette nouvelle édition du guide Restaurateurs Pointe de Bretagne, où figurent 52 professionnels du département, permet de découvrir ou redécouvrir un vivier de bonnes adresses. "Certaines d'entre elles font partie officiellement des meilleures tables de France et nous en sommes très fiers", souligne **Georges Garkouchesvsky**, président des Restaurateurs Pointe de Bretagne et vice-président de la chambre de commerce et d'industrie de Brest.

Diverses actions

Grâce au soutien technique des chambres de commerce et d'industrie de Brest, Quimper et Morlaix, plusieurs actions seront proposées par l'association durant cette année 2011 : avant l'été, démonstrations culinaires sur les marchés du département ; à l'automne, l'opération Nos Restaurateurs ont du talent sera renouvelée. Pour la première fois, le 22 octobre prochain, un marché de la biodiversité, avec des producteurs locaux et des restaurateurs Bretons sera organisé au Faou (29).

Jean-Yves Tournellec

WWW.RESTAURATEURS-POINTE-BRETAGNE.COM

Les restaurateurs et leurs partenaires, dans le parc de l'Hôtel de la Pointe de Moustierlin autour de Georges Garkouchesvsky.



“C'EST UNE GRANDE FIERTÉ ET UNE IMMENSE JOIE”

Clés d'or pour Thierry Godin : le concierge est dans les hautes sphères

Dinard (35) Le concierge du Grand Hôtel Barrière a reçu cette distinction internationale qui récompense son zèle à satisfaire les clients, quelle que soit leur demande.

C'est avec beaucoup d'émotion que **Thierry Godin**, concierge au Grand Hôtel Barrière de Dinard (35) a reçu les Clés d'or des mains de ses parrains **Patrick Lemaire** et **Stéphane Duval-Gounari** - respectivement chef concierge et assistant-concierge à l'Hôtel Hermitage Barrière à La Baule (44). Tous deux lui ont accroché les clés croisées sur le revers du veston, sous le regard de **Dominique Ferron**, président de la section Bretagne-Normandie des Clés d'or et chef concierge à l'Hôtel Royal Barrière de Deauville (14), et du nouveau directeur du Grand Hôtel de Dinard, **Franck Marie**. “Toute personne qui exerce ce métier a pour but de devenir Clé d'or, a affirmé Thierry Godin. C'est une grande fierté et une immense joie.” Une distinction reconnue internationalement qui atteste de l'écoute attentive et discrète qu'il réserve à ses clients. Faire découvrir la région, conseiller les bons restau-

rants et indiquer les belles balades ne lui pose pas de problème : il travaille au Grand Hôtel Barrière depuis 1991. Il a commencé par y faire des saisons comme voiturier-bagagiste, puis a intégré l'équipe permanente en 2000. En 2008, il a été promu concierge.

Répondre à toute demande

Pour **Dominique Ferron**, “un concierge Clé d'or se fait un devoir de répondre à toute demande tant que celle-ci demeure moralement, légalement et humainement possible. Cela va de la requête la plus simple à la fantaisie la plus extraordinaire, et chacune est traitée avec le même zèle.” Exemple de demande saugrenue : des clients ont récemment voulu que Thierry Godin leur trouve la même poubelle à ouverture automatique que celle qu'ils avaient achetée dans une autre ville. Mission accomplie en quinze minutes. L'association Clés d'or compte plus de 4 000 concierges répartis dans



Thierry Godin entouré de ses pairs et du directeur du Grand Hôtel Barrière de Dinard, Franck Marie.

50 pays, dont 400 en France. Pour faire partie de l'élite de la profession, il faut être en poste depuis deux ans et être parrainé par deux concierges Clés d'or. Si le candidat est accepté, il reste d'abord membre adhérent pendant trois ans, au cours desquels il peut être radié s'il ne répond pas aux critères stricts de l'association, avant d'en devenir membre actif. L'un des objectifs de l'association, créée en 1929 à Paris par quelques portiers qui voulaient faire progresser leur métier, s'est concrétisé en 2007 : le lycée professionnel de Tou-

louse a mis en place une formation pour concierges, où interviennent des Clés d'or. Faire partie de ce réseau international facilite aussi leur travail. “Je ne suis jamais allé à New York, explique Stéphane Duval-Gounari. Mais je connais très bien le concierge d'un palace new-yorkais, donc si un client me demande de réserver un hôtel là-bas et veut qu'un taxi l'attende à l'aéroport, je sais à qui m'adresser.” Une belle illustration de leur devise : le service au travers de l'amitié.

Julie Durand

UN CONCEPT INNOVANT POUR RÉPONDRE AUX ÉVOLUTIONS DU MÉTIER

Concierge 2.0 : le système de réservation qui bouscule l'hôtellerie

New York Pascal Riffaud, un ancien concierge du St. Regis à New York, réinvente le métier de concierge avec son site Today's Epicure. Le concept : un service de réservation des tables les plus en vue de New York pour une clientèle privilégiée.



“À Paris, concierge était un métier prestigieux. Aux États-Unis, le métier n'avait pas la même réputation”, estime Pascal Riffaud.

cotisation annuelle (et du dîner). Le concept prend : un an après sa création, Today's Epicure compte 500 membres, principalement parmi le gratin de Wall Street. L'entreprise emploie 3 personnes et réalise entre 20 et 80 réservations par jour, via le site ou l'application iPhone.

“La relation entre le concierge et le restaurateur a changé”

Un service ultra-spécialisé pour une clientèle de niche ? Est-ce l'avenir du métier à l'ère du numérique ? “Internet a tout changé. Il y aura toujours des demandes pour des billets de théâtre ou une location de voiture pour les concierges. Mais quand je vois la façon dont on travaillait il y a trente ans, cela n'a plus rien à voir.” À ces mutations s'ajoute un autre facteur : “Les médias ont fait des chefs des célébrités. Ils sont à la tête de grands groupes, avec des emplois du temps ultra chargés, explique-t-il. La relation entre le concierge et le restaurateur a changé. Le personnage clé devient le maître d'hôtel.” Today's Epicure est dans un sens la nouvelle mouture du très controversé site Primetime Tables que Pascal Riffaud avait créé en 2005. “Le concept était différent : tout le monde pouvait accéder au site et les clients payaient par réservation”, assure Pascal Riffaud. Le site avait suscité la colère des restaurateurs qui se sentaient dépossédés de leurs tables. “Ils nous reprochaient de vendre leur produit alors que nous offrions un service”, se défend-t-il. Mais la crise est passée par là et Pascal Riffaud a repensé sa formule, proposant une cotisation à la place.

Aucun doute : il a le métier dans le sang. À 16 ans, il répond à une annonce pour travailler comme groom à l'hôtel Prince de Galles, avenue Georges V à Paris. “J'ai tout de suite adoré l'hôtellerie. Une semaine après avoir commencé le travail, je savais que je voulais être concierge”. À 18 ans, il part pour Hambourg, en Allemagne, travailler dans un grand hôtel. “J'ai rencontré les plus grands chefs d'orchestre du monde”, se souvient-il. Puis départ à Londres où il officie au Royal Carlton et à l'InterContinental. Mais il rêve d'Amérique. Le rêve devient réalité quand il est contacté par l'hôtelier **Günter Richter** à New York. L'hôtel Grand Bay à Manhattan était à la recherche d'un concierge européen. “À Paris, concierge était un métier prestigieux. Aux États-Unis, le métier n'avait pas la même réputation”, se souvient-il. En 1990, il débarque à New York. Tout s'enchaîne. En 1991, il est contacté par l'hôtel St. Regis (alors dans le giron de Sheraton). En 1995, il se met à son compte et fonde Personal Concierge International avant de se spécialiser dans les réservations de tables avec Primetime Tables. Le concept de Today's Epicure pourrait-il marcher en France ? “Les Américains adorent le service. La mentalité est différente en France.” Dans l'immédiat, il propose à une clientèle d'affaires qui se rend à New York, le temps d'une mission, des cotisations mensuelles. Pascal Riffaud est en pourparlers avec des hôtels qui souhaiteraient utiliser le service pour leurs clients. Il pourrait aussi étendre celui-ci à d'autres villes américaines comme Los Angeles, si la demande est au rendez-vous.

Laure Guilbault

obtenir une table en fin de semaine dans un restaurant new-yorkais en vue relève de la mission impossible. C'est en partant de ce constat que **Pascal Riffaud** a créé le site Today's Epicure. Celui-ci fonctionne comme un club privé où les membres (qui paient une cotisation annuelle de 1 000 \$/692 €) ont accès au service de réservation de tables. Pas n'importe quelles tables : “les 100 plus demandées. Ce ne sont pas nécessairement des restaurants 3 étoiles, mais des restaurants à la mode où l'on mange bien.” Parmi ces derniers figurent ABC Kitchen, de **Jean-Georges Vongerichten**, Maialino, un restaurant italien de **Danny Meyer** dans le Gramercy Park Hotel, Osteria Morini et Marea, de **Michael White**, La Esquina, un restaurant mexicain... Pascal Riffaud réserve les tables à l'avance, avant même de recevoir des demandes. Si la table n'est pas demandée à midi, il annule la réservation en prenant suffisamment d'avance. Et si un client demande une table qui ne figure pas dans la liste du site, il fournit un service “à la demande”. S'il parvient à obtenir la table, le client paiera 45 \$ (31 €), en plus de la



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

- d'autres conseils et reportages sur les États-Unis : cliquez sur ‘Conseils et reportages par pays’;
- les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur ‘Candidats à l'international’.

LA BOURSE

Accor
- 0,78 % ↘

SBM
+ 1,24 % ↗

Hôtels de Paris
- 2,43 % ↘

Club Med
+ 3,38 % ↗

Groupe Partouche
+ 3,13 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 18 ET LE 26-04-11

CHAQUE ANNÉE, L'ÉTABLISSEMENT CONNAÎT UN LIFTING COMPLET

Le charme discret du Grand Cœur & Spa à Méribel

Il se dresse au-dessus de la station, juste au pied des pistes. Deuxième hôtel de Méribel, créé il y a soixante ans, le Grand Cœur est devenu l'icône de la station.

Mêlant la fois le charme du chalet traditionnel, un service réalisé à la perfection par une équipe jeune et rodée, une cuisine soignée sans être ostentatoire réalisée par le chef **Marc Dach**, formé auprès des plus grands, le Grand Cœur & Spa s'est bonifié avec le temps. Avec ses 34 chambres et 5 suites, l'hôtel refuse du monde : son taux d'occupation frôle les 84 % sur toute la saison d'hiver.

Une fréquentation continue au plus haut niveau

Avec sa femme **Marielle**, **Edouard Ruchti** est à la tête de cet établissement depuis 1996, même si entre-temps, l'hôtel a changé de propriétaire en 2005. Dès son arrivée en 1996, Edouard Ruchti et son épouse ont positionné le Grand Cœur & Spa comme un établissement de luxe : "Le luxe, lance-t-il, c'est d'abord le service. Au Grand Cœur & Spa, nous avons 76 personnes - dont 17 en cuisine - pour 39 chambres. Mais nous servons aussi entre 85 et 90 couverts le soir."

La qualité du service va de pair avec



Edouard Ruchti et Marc Dach.

celle du management : "L'ensemble du personnel d'encadrement est intéressé aux résultats", déclare Edouard Ruchti, ce qui assure la stabilité des équipes. Le chef est à mes côtés depuis vingt ans. Il va repartir mi-avril sur la Côte d'Azur comme 70 % de notre personnel pour la saison d'été." Avec un prix moyen de 800 € par jour au Grand Cœur & Spa, l'hôtel pourrait espérer un classement 5 étoiles. Mais "nous ne voulons surtout pas être un palace", se défend Edouard Ruchti. "Nous voulons rester sur notre positionnement d'hôtel de luxe. Nous préférons garder une certaine simplicité tout en effectuant les investissements nécessaires pour valoriser l'établissement." Car il sait

que si "l'augmentation du RevPAR représente la rentabilité d'un établissement, le véritable ratio, c'est la rentabilité sur les capitaux investis".

Projet d'agrandissement pour 2013

Chaque année, le directeur général fait réaliser un lifting complet de son établissement. En 2010, une série de chambres et de suites ont été refaites : écrans plats, tapisseries plus modernes, cheminées fermées, et surtout reprise totale des salles de bains, avec marbre et granit. "Nous avons investi 2,4 M€ pour la rénovation en 2010, mais l'investissement le plus important est pour 2013. Nous avons prévu de racheter la piscine située devant le bâtiment voisin du nôtre et d'en faire une piscine intérieure, une acquisition qui devrait représenter un budget d'environ 4 M€." Le cabinet d'architectes Patriarche a finalisé le projet sur plans. **Évelyne de Bast**

HÔTEL LE GRAND CŒUR & SPA

CHEMIN DU GRAND CŒUR
73550 MÉRIBEL
TEL. : 04 79 08 60 03
WWW.LEGRANDCOEUR.COM

UNE AMBITION : CAPTER LE TOURISME D'AFFAIRES

Hipark prend ses quartiers à Nice

Après Grenoble l'an passé, BNP Paribas immobilier résidentiel résidences services inaugure sa deuxième résidence hôtelière.



Une offre nouvelle de 136 appartements sur le marché niçois.

Cap au sud : avant de s'implanter prochainement sur Marseille, BNP Paribas immobilier résidentiel résidences services décline à Nice son nouveau concept de résidence haut de gamme et contemporaine. À deux pas du centre-ville et du palais des congrès, Hipark ne cache pas son ambition : capter le tourisme d'affaires. Ce nouvel acteur met sur le marché niçois 136 appartements high-tech, du studio aux suites, avec un design signé **Didier Gomez** (Grands Moulins de Pantin, Ligne Roset, LVMH), couleurs chaudes et matériaux nobles.

"Nouvelles envies"

Tout a été pensé pour répondre aux besoins du voyageur : salle de réunion, coin business, salle de fitness, sauna, piscine sur la terrasse. La résidence propose une panoplie de services : cours de cuisine, de golf ou d'oéologie, billetterie spectacles, soins du corps, location de véhicules et de vélos, pressing... "Hipark répond ainsi aux nouvelles envies et comportements des consommateurs" résume **René Metz**, président de BNP Paribas immobilier résidentiel et **Marc Fischer**, directeur général. **Anne Sallé**

EN BREF

Hyatt : grandes manœuvres pour la famille Pritzker

La famille **Pritzker** se prépare à réduire de 50 % sa participation dans le groupe hôtelier Hyatt. Cette décision ne devrait avoir cependant aucune incidence sur la stratégie du groupe puisque la famille resterait majoritaire. D'après le *Chicago Tribune*, six membres de la famille auraient dès février entamé des négociations pour vendre 19 millions d'actions en même temps. Une fois la vente effectuée, la famille Pritzker posséderait moins de la moitié du capital d'Hyatt. Cependant, elle continuera à contrôler le groupe avec 73 % des voix, la famille ayant un droit de vote dix fois plus élevé que celui des autres actionnaires. D'après les analystes, les actions se vendraient deux fois plus cher que lors de la première transaction, quand le groupe avait vendu 38 millions de titres. Cette décision, toujours d'après le *Chicago Tribune* serait la conséquence d'une divergence de vues entre les héritiers du fondateur **Jay Pritzker**.

DANS UNE VILLE EN MAL D'OFFRE HÔTELIÈRE

Le Château Belmont et l'hôtel Clarion dominant Tours

L'ancienne résidence de Jean et Sophie Bardet accueille désormais un hôtel et une résidence pour seniors.

Pendant longtemps, **Jean et Sophie Bardet** ont présidé aux destinées du Parc Belmont. Avec ses 2,5 hectares sur le coteau de Tours (37), le lieu bénéficie d'un site privilégié. Auréolé de ses deux étoiles *Michelin*, Jean Bardet a régné en maître sur la gastronomie, secondé par son épouse Sophie qui avait la haute main sur le petit hôtel adossé. Fin 2005, ils ont décidé de vendre leur belle propriété au groupe Aegide-Domitys. Château Belmont, le nouvel ensemble, vient d'ouvrir ses portes après plusieurs années de travaux et un investissement de 30 M€. Le projet de 12 000 m² vendu en défiscalisation associe une résidence pour seniors de 114 logements, une résidence de tourisme de 44 appartements et un hôtel Clarion de 21 chambres et suites. L'ensemble est placé sous la responsabilité de **Bertrand Lelaure** qui, jusqu'à présent, dirigeait l'hôtel Mercure de Tours-Sud. Au total, 45 personnes œuvrent dans ce complexe - dont 7 en cuisine. Celle-ci a été confiée au groupe Sogeres, aussi bien pour la demi-pension des locataires que pour les clients de l'hôtel. Bertrand Lelaure se dit confiant au moment de diriger un ensemble associant pour la première fois se-



Le directeur **Bertrand Lelaure** devant le complexe hôtel-résidence.

niors et clientèle hôtelière classique. "C'est le 7^e Hôtel Clarion en France, se réjouit la vice-présidente de Choice Hôtels, **Isabelle Rochelandet**, c'est la marque élitiste de Choice que nous souhaitons développer dans des lieux prestigieux."

Deux autres projets à Tours

Le vaste parc a été en partie respecté, ce qui fait de cette propriété un "îlot vert" en milieu urbain. Pour **Jean-Marie Fournet**, p.-d.g. d'Aegide, cette 11^e résidence est une

étape dans le développement du groupe qui travaille sur 50 projets, en France mais aussi en Belgique, en Italie et en Espagne. Si Tours a perdu une grande table, la ville a malgré tout conservé ce petit hôtel de luxe. Ce qui satisfait **Jean Germain**, le maire en mal de nouvelles implantations : "il est important d'avoir une hôtellerie qui monte en gamme pour accompagner le développement du tou-

risme ; des congrès nous échappent parce que l'offre hôtelière est trop faible." La ville travaille sur deux importants projets d'hôtels, l'un près de la gare et l'autre en bord de Loire. **Jean-Jacques Talpin**

CLARION HÔTEL CHÂTEAU BELMONT

57, RUE GROISON
37100 TOURS
TEL. : 02 47 46 65 00

WWW.CHATEAUBELMONT.COM

“NOUS AVONS TRAVAILLÉ SUR CE DOSSIER PENDANT UN AN”

Enzo, la série limitée des hôtels Kyriad

Après le rachat de Golden Tulip, le rajeunissement de Première Classe et le développement de Kyriad, le groupe Louvre Hotels intègre aujourd'hui 12 établissements Enzo Hotels qui deviennent des franchisés du réseau Kyriad.

Avec son président **Pierre-Frédéric Roulot** à la manœuvre, le groupe Louvre Hotels mène une politique de développement réactive. Avec un partenariat autour des hôtels Enzo, Louvre Hotels intègre 12 établissements à la thématique forte. “Nous cherchions à intégrer un réseau pour mieux assurer notre développement et notre distribution”, déclare **Yves Richer**, président de la marque Enzo. La solution Louvre Hotels a été la meilleure.” Pour Pierre-Frédéric Roulot, ce partenariat avec Enzo Hotels est le fruit d'une longue réflexion : “Nous avons travaillé sur ce dossier pendant

un an, avec à la clé un contrat de franchise pour Enzo Hotels identique à tous ceux de la marque. Enzo Hotels rentre dans le cadre de notre marque Kyriad, qui regroupe des hôtels non standardisés. C'est notre ‘série limitée’.” “Nous espérons intéresser de nouveaux investisseurs sur des établissements neufs, avec un modèle économique qui tourne autour de 10 000 à 15 000 € la chambre”, ajoute **Christophe Novellon**, directeur du développement France de Louvre Hotels.

Aficionados et curieux

Le partenariat laisse à Yves Richer la maîtrise de son concept. Le créateur d'Enzo Hotels reste propriétaire de 12 hôtels qu'il



Yves Richer, président de la marque Enzo continuera de superviser le design du concept et des services attenants.

bile. Il existe un marché pour ce type d'hôtels, pour les aficionados comme les curieux de la F1. Si le personnel a le droit de ne pas faire partie des passionnés, il doit être capable de répondre à toutes sortes de questions. Une formation est prévue à leur attention.” Yves Richer précise que cela n'exclut pas une stratégie éco-responsable, avec récupération des eaux grises et panneaux solaires. Avec cette master franchise d'un genre nouveau, Louvre Hotels souhaite “donner à des créateurs indépendants, motivés et talentueux, la possibilité de pouvoir vivre”. Louvre Hotels poursuit aussi son développement traditionnel avec l'intégration d'une partie du groupe Bonsai (16 hôtels) et Balladins dont 8 deviendront Première Classe nouveau concept. Sans oublier le réseau Golden Tulip, avec 12 nouveaux hôtels d'ici à la fin de l'année.

Évelyne de Bast

“AUJOURD'HUI, JE NE SUIS PAS CANDIDAT À UN POSTE”

Jean-Louis Bayol table sur la croissance du parc des Logis

Graveson (13) Confronté à une baisse régulière du nombre de Logis, passés de 46 à 36 en trois ans, Jean-Louis Bayol, président départemental de la chaîne volontaire, plaide pour un “changement de gouvernance” lors des élections nationales du 18 mai.

Sous ses dehors courtois, **Jean-Louis Bayol**, président des Logis 13 et Paca, ne désarme pas. L'ex-numéro 2 de la Fédération nationale continue de critiquer **Jacqueline Roux**, présidente sortante, accusée d'avoir “fait un 3^e mandat de trop, en contradiction avec les statuts, [d'avoir] un style de gouvernance qui ne prend jamais appui sur le terrain et suscite la défiance des hôteliers indépendants”. Il enfonce le clou : “En neuf ans, nous avons perdu 1 000 adhérents, une centaine par an. Ceux qui sont partis ne reviendront pas.” Il précise qu’“en France comme dans les Bouches-du-Rhône, la baisse du nombre de Logis est aussi le signe que le parc monte en qualité. Nous pesons toujours 10 % de l'hôtellerie mais il faut être vigilants, communiquer sur la chaîne et donner le goût aux hôteliers indépendants de nous rejoindre. Avec une nouvelle gouvernance, plus à l'écoute, nous devrions réussir.” Quant à savoir s'il brigue la présidence nationale, Jean-Louis Bayol affirme : “Aujourd'hui, je ne suis pas candidat à un poste.”



Daniel Conte, vice-président du conseil général et **Jean-Louis Bayol**, président des Logis 13 : une coopération exemplaire.

sement hôtelier. “Dans un marché concurrentiel, il faut être classé. C'est un élément de visibilité. Sinon, on n'existe pas au niveau international. Pour nous, cela ne devrait présenter aucun problème : nous fonctionnons avec des grilles qualité depuis vingt-deux ans, 72 % des Logis arborent la marque Qualité tourisme. Nous devrions en profiter pour monter en gamme.” Un discours en phase avec celui de **Daniel Conte** et **Isabelle Brémont**, respectivement président et directrice générale de Bouches-du-Rhône Tourisme (nouvelle appellation du CDT). Ils annoncent une “campagne de sensibilisation au classement hôtelier avec accompagnement personnalisé” et préviennent : “Le 23 juillet 2012, il sera interdit d'arborer son ancien classement. Cela devrait permettre aux hôteliers à se mettre rapidement en ordre de bataille...”

Dominique Fonsèque-Nathan

Le classement hôtelier est indispensable

Parmi les éléments susceptibles de permettre de surmonter la crise “moins forte chez les Logis, grâce à la présence massive de la clientèle française”, Jean-Louis Bayol cite le clas-

EN BREF

Marriott met les bouchées doubles

Après l'ouverture du Ritz Carlton à Hong Kong, hôtel considéré comme le plus haut du monde avec ses 312 chambres construites au sommet de la tour de l'International Commerce Center entre le 102^e et le 118^e étage, Marriott annonce la signature de 6 nouveaux hôtels dans la zone Moyen-Orient et Afrique, dont 2 Ritz Carlton venant renforcer un réseau des 75 hôtels déjà en exploitation. En Europe, quatre nouveaux hôtels AC Collection ont été signés et devraient renforcer le réseau d'ici mai 2011 dont deux à Madrid, un à Baqueira et un à Grenade. Ces hôtels proviennent d'un joint-venture entre Marriott et AC Hotels pour des hôtels indépendants très haut de gamme ayant un aspect culturel ou patrimonial. Sur la péninsule ibérique et en Italie, ce sont 60 hôtels de cette marque qui ont été programmés sous le sigle AC by Marriott.

Créez et traduisez vos cartes & menus
en quelques minutes avec



Menu DESIGNER
logiciel de création de cartes & menus

Menu DESIGNER est aujourd'hui le logiciel d'édition et de traduction de cartes et menus le plus performant sur le marché. Il offre en standard tous les éléments nécessaires à la création, traduction, impression et diffusion de vos cartes ou menus.

- Traduction des cartes/menus en 7 langues
- Plus de 100 fonctions spécifiques à la création de cartes et menus
- Plus de 10 000 ressources (images, cadres, modèles ...) vous permettent d'agrémenter vos présentations
- Création automatique via un assistant qui vous guide pas à pas dans votre carte en quelques clics
- Mais aussi une mise en page manuelle simple et puissante par “glisser-déposer”

250€ HT
soit 299€ TTC

Contactez-nous au
04 92 28 26 60
www.mdb-multimedia.fr

MdB multimédia
Parc technologique d'argile
118 avenue de la Quiléra
06370 Mouans-Sartoux

MdB multimédia
Espace Clichy
38 rue Mozart
92587 Clichy Cedex
mdb@mdb-multimedia.fr

MdB multimédia
Les allées François Truffaut
17 rue Denise Grey
38550 Saint Maurice L'Exil

Logiciel pour Windows XP & Windows VISTA

**LES
DÉJOURS**

LA LOI DE MODERNISATION DU TOURISME DU 12 JUILLET 1999 A RENDU LE DISPOSITIF PLUS ACCESSIBLE

COMMENT METTRE EN PLACE LES CHÈQUES-VACANCES DANS SON ENTREPRISE ?

La mise en place des chèques-vacances dans les petites entreprises est laissée au libre choix de l'employeur. Ce dispositif permet de bénéficier d'avantages fiscaux et sociaux à hauteur de 400 € par an et par salarié.

Le chèque-vacances est un titre de paiement nominatif, de 10 ou 20 €, utilisable sur l'ensemble du territoire français qui permet au salarié de payer certaines dépenses de vacances (transports, hébergement, repas, sports et activités de loisirs) auprès des collectivités publiques ou de prestataires ayant passé une convention avec l'Agence nationale des chèques-vacances (ANCV). Le titre est valable jusqu'au 31 décembre de la 2^e année civile suivant l'année d'émission : un titre émis en 2011 pourra donc être utilisé jusqu'au 31 décembre 2013. Passé ce délai, le salarié dispose encore de deux mois pour se faire rembourser. Dans les petites entreprises de moins de 50 salariés, c'est l'employeur qui décide de se procurer les chèques-vacances auprès de l'ANCV pour ensuite les verser à ses salariés en prenant à sa charge une partie du coût.

Créé par une ordonnance du 26 mars 1982, le dispositif du chèque-vacances avait été modifié par une loi du 12 juillet 1999, afin d'en étendre le bénéfice aux entreprises de moins de 50 salariés. Mais cette loi leur imposait trois conditions à remplir : condition de ressources du salarié, existence d'un accord de branche préalable et obligation d'épargne imposée au salarié pour se procurer ces chèques-vacances. Trois modalités qui ont, dans les faits, cadenassé l'accès au dispositif pour les petites entreprises. Partant du constat que seuls 22 000 des trois millions de salariés bénéficiaires appartenaient à des entreprises de moins de 50 salariés, **Hervé Novelli**, alors secrétaire d'État au Tourisme, a modifié le dispositif dans la loi de modernisation du tourisme du 22 juillet 2009 afin de le rendre plus accessible aux petites entreprises.

Les avantages sociaux et fiscaux du chèque-vacances

Le chèque-vacances permet d'apporter un complément de rémunération aux salariés déductible du bénéfice imposable de l'entreprise. Cet avantage social est exonéré de charges sociales, à l'exception de la CSG et de la CRDS, à hauteur de 30 % du smic mensuel brut, c'est-à-dire à hauteur d'une contribution de l'employeur de 400 € par salarié et par an. Cet avantage est net d'impôt pour le salarié.

Conditions de mise en place

Dans les entreprises de moins de 50 salariés dépourvues de comité d'entreprise, l'attribution de chèques-vacances aux salariés est laissée au libre choix de l'employeur. Elle n'est soumise à aucune obligation et n'est pas un droit pour le salarié. Celui-ci doit participer à l'achat de ce titre mais n'y est pas non plus obligé.

En l'absence d'un accord collectif de branche sur les chèques-vacances, ou de délégués du personnel, le montant de la contribution et les modalités d'attribution de ces chèques, se font sur simple proposition du chef d'entreprise soumise à l'ensemble des salariés.

Le montant et les modalités de la part respective de l'employeur et du salarié sur le montant du chèque



Le chèque-vacances est un titre de paiement nominatif, de 10 ou 20 €, utilisable sur l'ensemble du territoire français permettant au salarié de payer certaines dépenses de vacances : transports, hébergement, repas, sports et activités de loisirs...

sont déterminés en fonction du niveau des salaires et sur la base de critères non discriminants librement choisis par le chef d'entreprise. Pour bénéficier des exonérations de charges sociales et fiscales sur les chèques-vacances, l'employeur doit respecter un minimum de règles.

Le montant de la contribution de l'employeur doit être plus élevé pour les salariés dont les rémunérations sont les plus faibles (article L.411-10. 1° du code du tourisme).

Cette contribution de l'employeur ne doit pas remplacer un élément de rémunération déjà versé dans l'entreprise.

Plafonds de la contribution de l'employeur

Pour être exonéré de charges sociales, la contribution maximale de l'employeur à l'achat des chèques-vacances doit être de :

- 80 % du montant du chèque si la rémunération mensuelle brute moyenne des trois derniers mois du salarié est inférieure au plafond mensuel de Sécurité sociale, soit inférieur à 2 946 € en 2011 ;
- 50 % si le salaire est supérieur à ce plafond.

Ces plafonds sont majorés de 5 points par enfant à charge du salarié, 10 points pour un enfant en situation de handicap, avec un maximum de 15 points. Concrètement, un salarié rémunéré au smic ayant trois enfants pourra ainsi ne payer que 5 % du chèque et son employeur 95 %.

Le montant global annuel de la contribution de l'employeur est également plafonné à 50 % d'une somme égale au produit du nombre de salariés par le montant brut du smic. Ces critères sont évalués au 1^{er} janvier de l'année en cours. Le smic brut s'élève à 1 365 € au 1^{er} janvier 2011.

Ce qui donne comme formule pour la contribution annuelle globale : Nombre de salariés x smic mensuel brut ÷ 2.

Quels sont les bénéficiaires ?

L'ensemble des salariés de votre entreprise, quel que soit leur contrat de travail, CDI ou CDD, ou contrats de formation en alternance, apprentis, contrats de professionnalisation. Autre nouveauté de la dernière loi, les chefs d'entreprise de moins de 50 sala-

riés peuvent bénéficier des chèques-vacances, mais seuls ceux qui ont le statut de salarié pourront bénéficier des exonérations sur les cotisations sociales et l'impôt sur le revenu.

Une contribution du salarié

L'attribution de chèques-vacances implique nécessairement la contribution de l'employeur mais aussi celle du salarié, qui est en droit de refuser. Cependant, l'employeur a la possibilité de favoriser le versement de la participation du salarié : il peut mettre en place un système d'épargne permettant alors au salarié de s'acquitter de sa contribution sur plusieurs mois et non en une seule fois. Dans ce cas, l'employeur doit s'assurer d'avoir un accord écrit du montant épargné chaque mois, ainsi que de la durée de la période.

Où se procurer les chèques-vacances ?

Vous trouverez toutes les informations sur ce dispositif, pourrez simuler votre budget et enfin commander directement vos chèques-vacances sur la boutique en ligne du site de l'ANCV : www.ancv.com.

Pascale Carbillat

Vous pouvez aussi contacter l'ANCV :
AGENCE NATIONALE POUR LES CHÈQUES-VACANCES

36 BOULEVARD HENRI BERGSON
95201 SARCELLES CEDEX
TÉL. : 0 825 844 344 (N° INDIGO) • FAX : 01 34 29 53 70

EN BREF

Indice du coût de la construction 4^e trimestre 2010

L'indice du coût de la construction (ICC) du 4^e trimestre 2010 a été publié par l'Insee le 8 avril 2011. Il s'établit à 1 533 (contre 1 520 le trimestre précédent). En glissement annuel, l'ICC augmente de 1,73 %, après une hausse de 1,20 % au deuxième trimestre 2010. Pour les baux commerciaux, la hausse de cet indice représente :

- Sur 3 ans (révision triennale) : (1 533 - 1 474) ÷ 1 474 x 100 = + 4,00 %
- Sur 9 ans (renouvellement) : (1 533 - 1 140) ÷ 1 140 x 100 = + 34,47 %

La date de sortie de la publication Insee constitue la date de référence de parution de l'indice. (Insee - Informations rapides n° 91 du 8 avril 2011)

Taux horaire minimum conventionnel

9,00 €

Taux horaire Smic

9,00 €

Valeur du repas

3,36 €

Plafond Sécu.

2 946 €

Indice du coût

de la construction

1 520

Révision : + 5,34 %

Renouvellement :

+ 32,75 %

(3^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(3^e trimestre 2010)

Salaires brut mensuel	Taux de contribution	Participation de l'employeur	Participation du salarié sur 5 mois (ou versement en une fois)	Total chèques vacances
Salaires < à 2 946 €	80 %	400 €	5 x 20 € = 100 €	500 €
Salaires > à 2 946 €	50 %	250 €	5 x 50 € = 250 €	500 €

Hôteliers ! vous êtes référencés sur



AMÉLIOREZ VOTRE VISIBILITÉ, POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

WWW.HOTELBIZ.FR

LE SITE DE TOUS LES HÔTELS DE FRANCE

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR
MOBILIER HÔTELS, RESTAURANTS, COLLECTIVITÉS



DYNAMISER VOTRE TERRASSE



www.2imahl.fr

Tout ce qui concerne la pizza et les différentes façons de préparer la pâte. Vous souhaitez gérer avec succès une Pizzeria, approfondir vos connaissances et vous spécialiser ? La méthode de la Scuola Italiana Pizzaioli vous permet de réussir à assimiler tous les secrets qui demanderaient des mois d'apprentissage auprès d'un pizzaiolo.



Eipiz, 1^{re} école italienne de la pizza en France
Une passion, un métier, une formation

Domaine d'activité de la Barthe • Chemin de la Barthe • 34460 Courdonneral
Tél. : 04 67 814 788 • Fax : 04 67 412 778 • contact@eipiz.fr • www.eipiz.fr

La sortie de crise commence par l'entrée chez WYM

Augmentation du TO + 30 %
Augmentation du CA + 45 %

(exemple d'augmentations constatées)



TO - REVPAR
PM - CA

WEB YIELD MANAGEMENT
Conseils & Services
Tel : 01 42 51 59 44
info@wymservices.com
www.wymservices.com

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 30/06/2011

CONÇU PAR 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



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

La fiche de police est toujours d'actualité

Concernant les fiches de police, disposez-vous d'un modèle ou bien savez-vous où l'on peut se les procurer ? Merci de vos réponses. Yolande

La fiche de police doit correspondre à des caractéristiques précises, définies par un arrêté du 6 mai 1976 'modèle de fiche individuelle de police prévue à l'article 6 du décret n° 46-154 du 30 juin 1946 réglementant les conditions d'entrée et de séjour en France des étrangers'. Ce texte propose un modèle de 8 x 14 cm, qui doit être rédigé en français et en anglais et comporter les mentions suivantes :

Fiche d'étranger

Nom et adresse de l'établissement

Chambre n°.....

Écrire en majuscules (in block letters)

Nom (Name) :

Prénom (Christian Name) :

Date de naissance (Date of Birth) :

Lieu de naissance (Place of Birth) :

Domicile habituel (Permanent Address) :

Profession (Occupation) :

Nationalité (Nationality) :

Date d'entrée en France (Date of arrival in France) :

Date probable de sortie (Probable date of your way-out) :

Signature :

Nombre d'enfants de moins de 15 ans accompagnant le voyageur (Accompanying children under 15) : ...

Vous pouvez réaliser vous-même cette fiche tant qu'elle remplit bien toutes les conditions prévues par l'arrêté du 6 mai 1976. Vous pouvez retrouver cet arrêté sur le site de www.legifrance.gouv.fr. Attention ! Ce texte a été publié au Journal officiel du 6 juin 1976 ; c'est donc cette date qu'il faudra mentionner pour le retrouver.

Une réglementation toujours en vigueur

L'article R.611-42 du code de l'entrée et du séjour des étrangers et du droit d'asile instaure l'obligation aux aubergistes, hôteliers, logeurs, loueurs de meublés tourisme ou gestionnaires de terrains de camping, de faire remplir à toute personne de nationalité étrangère une fiche de police à transmettre aux autorités de police ou de gendarmerie dont dépend la commune.

Ce texte prévoit que seules les personnes physiques ou morales louant des locaux nus n'y sont pas astreintes. Même s'ils ne sont pas cités expressément dans cet article, l'obligation s'applique aussi aux exploitants de gîtes ruraux et de chambres d'hôte. En effet, dans une réponse à une question écrite n° 06088 au sénateur **Alain Vasselle** publié dans le JO Sénat du 27/05/1999, le ministère de l'Intérieur confirme que l'obligation de remplir une fiche de police est toujours en vigueur et s'impose aussi aux propriétaires des gîtes ruraux et de chambres d'hôte. Le ministre justifie le maintien de cette réglementation car "elle répond à des nécessités de sécurité publiques évidentes. De plus, elle permet, le cas échéant, d'éclaircir le sort des personnes disparues ou victimes d'accidents. En tout état de cause, la suppression de la fiche individuelle de police, appelée communément 'fiche d'hôtel', se heurterait à la convention d'application de l'accord de Schengen du 19 juin 1990 relative à la suppression graduelle des contrôles aux frontières communes des États membres. Celle-ci impose aux États parties, dans son article 45, de prendre les mesures nécessaires afin que les responsables d'hébergement fassent remplir et signer par leurs clients étrangers des fiches de déclaration et leur demandent de justifier de leur identité par la production d'un document d'identité valable".

Cette mesure concerne tous les ressortissants étrangers, qu'ils fassent partie de l'Union européenne ou non. Une réponse du ministère de l'Intérieur en date du 25 septembre 1995 a d'ailleurs réaffirmé la validité de cette obligation, tout en précisant qu'elle n'entraîne pas "en contradiction avec les dispositions communautaires concernant la libre circulation et le séjour des ressortissants des États membres à l'intérieur de la Communauté".

Une fiche de police dématérialisée dans l'Aude

Le caractère contraignant de la remise quotidienne de ces fiches aux autorités a conduit à faire disparaître cette obligation dans certains départements. C'est la raison pour laquelle nous conseillons aux hôteliers de s'adresser directement à la gendarmerie ou au commissariat dont ils dépendent, afin de savoir si ces derniers appliquent toujours cette réglementation. Mais il faut s'attendre à ce que la fiche de police fasse un retour en force. En effet, sur les recommandations du ministère de l'Intérieur et de l'Immigration, il a été demandé aux préfetures de réfléchir à l'application de ce texte.

Depuis le 1^{er} avril 2011, la préfecture de l'Aude, avec la participation de l'Umih 11, a mis en place une nouvelle procédure de transmission dématérialisée de ces fiches de police. L'hôtelier peut désormais la télécharger sur le site de la préfecture. Une fois remplie, l'exploitant peut alors transmettre cette fiche de police aux adresses mails suivantes : bdrrj.ggd11@gendarmerie.interieur.gouv.fr, s'il exerce en zone gendarmerie, et statistiques-hotel-ddpaf11@interieur.gouv.fr, s'il exerce en zone police (villes de Carcassonne, Narbonne, Castelnaudary).

La préfecture précise toutefois sur son site que la transmission papier est toujours possible.

► Une question ? Allez sur le blog des Experts de pascale Carbillet : 'Droit et réglementation en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

DES SITUATIONS CONTRASTÉES

Indice des prix Trivago : les destinations balnéaires européennes sourient, les centres urbains flambent

D'après le baromètre Hotels Price Index du comparateur de tarifs des établissements hôteliers Trivago, les prix moyens restent avantageux dans les centres touristiques en bord de mer, quand les grandes villes du continent voient leurs prix monter en flèche.



D'après l'Hotels Price Index de la base de données de Trivago, au mois d'avril, le prix moyen des hôtels en Europe a atteint 121 €, toutes destinations confondues, soit 7 % de plus qu'en mars. Cela représente la hausse la plus importante depuis octobre 2009. Des augmentations records ont notamment été enregistrées en République tchèque (+ 49 %), où Prague voit son prix hôtelier moyen s'envoler de 44 % (104 €). À Rome, il bondit de 33 % (165,5 €). En Turquie, il remonte de 29 % et de 26 % en Hollande. Période consacrée aux vacances de printemps, le mois d'avril marque le retour des envies de soleil, avec des destinations balnéaires qui offrent, de surcroît, des prix intéressants. Sur

la côte turque, Alanya a reculé de 9 %, se situant à 50 € ; de même, aux Canaries, le prix moyen se tasse de 10 % à Lanzarote et de 7 % à Tenerife. Le même phénomène se répète ailleurs en Espagne, à Alicante (- 3 %) à Albufeira (- 6 %, pour 58 €) et au Portugal, à Madère (- 14 %, pour 103 € de prix moyen).

Envie de sud

Dans les principaux centres urbains européens, en revanche, notamment au sud du continent, les prix montent en flèche par rapport au mois précédent : Barcelone (+ 15 % avec 128 € de prix moyen), Séville (+ 38 %), et Madrid (+ 6 %). Autres villes plébiscitées : Venise (+ 29 %), Istanbul (+ 27 %), Lisbonne (+ 20 %). En France, la hausse la plus spectacu-



laire se situe sur la Côte d'Azur, avec Nice, en hausse de 25 % et Cannes, de 21 %. En revanche, à l'exception d'Amsterdam, en hausse de 27 %, et qui reste une destination touristique très attractive, les villes du Nord sont toutes en berne par rapport au mois précédent, comme Stockholm en Suède (- 5 %), Oslo en Norvège (- 17 %).

Copenhague, au Danemark, reste stable quand Dublin (- 7 %), Berlin (- 6 %), Bruxelles (- 16 %) flanchent. Toutefois, Londres et Paris, n'ont pas perdu leur pouvoir de séduction et sont toutes les deux en hausse de + 4 et + 3 %. Trivago est un service en ligne qui compare 53 sites de réservations et près de 500 000 hôtels dans le monde.

Évelyne de Bast

AVEC UN TAUX D'OCCUPATION AUTOUR DE 60 %

Bilan de la saison dans les Alpes : la neige n'était pas au rendez-vous

Faible enneigement, calendrier difficile : la saison d'hiver 2011 n'a pas tenu toutes ses promesses et les raisons sont multiples pour expliquer ces mauvais chiffres.

Selon l'observatoire Ski France, les stations de montagne ont majoritairement enregistré un taux d'occupation égal d'environ 60 %, pour l'ensemble de la saison, et ce pour toutes les catégories de stations. Un net recul par rapport à l'an dernier. L'Association nationale des maires de stations de montagne estime par ailleurs que dans les Alpes du Nord, où se concentrent 75 % de l'activité touristique, la fréquentation tend à baisser. Et les réservations pour les vacances de Pâques n'ont pu influencer positivement sur ces chiffres (moins de 40 % de taux de remplissage).

Faible enneigement

Le manque de neige semble en grande partie responsable de ce recul. La saison aura été l'une des plus pauvres en neige des dix dernières années. Les professionnels s'accordent sur trois points : la saison fut moyenne, le mois de janvier a été désastreux en raison de la météo, enfin tout le monde a conscience que la neige de culture devient indispensable.



À Val Thorens - ici, l'hôtel le Fitz Roy -, si la neige n'a pas manqué, un fléchissement de fréquentation a néanmoins été observé.

"La situation est telle que certaines stations ont dû fermer prématurément certaines pistes mi-février. Les touristes n'ont pas du tout apprécié de skier sur une bande neige entourée de pistes herbeuses. Beaucoup repartaient ou annulaient", explique un hôtelier, qui souhaite rester anonyme. Les activités hors ski organisées par les offices de tourisme, n'ont pas convaincu les vacanciers. "Le ski, c'est cher. Ils ne viennent pas pour autre chose."

"Certains ont fait tout et n'importe quoi"

Laurent Roskam, directeur général du groupe LHM et de la marque Hôtel et Altitude, tire les enseignements de la saison. "Nos hôtels sont répartis sur 5 stations. Nous avons une vision globale. Il n'y a pas que le faible enneigement qui a nui à la saison. Le calendrier de Noël et du jour de l'An nous a défavorisés. En février, toutes les zones de vacances européennes ont été concentrées sur une seule semaine. Bien sûr, il y a eu le manque de neige, mais Val Thorens, qui n'en a pas souffert, accuse malgré tout un léger fléchissement. Le ticket moyen baisse. Nous avons passé la saison à négocier les prix. Malheureusement, des professionnels ont cassé les prix. Certains ont fait tout et n'importe quoi pour sauver la saison. Il sera difficile de renverser la tendance." Tignes, qui affiche un excellent taux de remplissage cet hiver, a bénéficié d'un bon enneigement, mais c'est surtout sa politique événementielle qui lui a permis de tirer son épingle du jeu. "Les X Games, compétition des meilleurs riders mondiaux (Aspen et Tignes), drainent un public de 80 000 personnes."

Fleur Tari

LA PRÉSENCE DES TOURISTES ESPAGNOLS RECULE

Aquitaine : fréquentation touristique en baisse

Pendant les vacances de février, les professionnels aquitains n'ont pas fait le plein. Les clientèles étrangères sont nettement en recul par rapport à février 2010.

En février, la fréquentation française est qualifiée de moyenne par la majorité des professionnels de la région Aquitaine. Une situation qui n'a pas pu être compensée par la fréquentation étrangère : la présence des clients espagnols, en parti-

culier, est en baisse notable, dans les stations de ski des Pyrénées-Atlantiques. Plus de 9 professionnels sur 10 comptent dans leur clientèle des touristes britanniques. Ces derniers représentent la première clientèle étrangère en Aquitaine. Seule la ville de Bordeaux a connu une fréquentation au mois de

février égale à celle de l'année dernière. Si la fréquentation est qualifiée de correcte dans le bassin d'Arca- chon, elle reste décevante sur la côte basque. Dans les hébergements hôteliers, les professionnels ont remarqué que les vacanciers réduisent la durée de leur séjour. Dans les stations de ski, cette tendance s'est amplifiée par rapport à 2010. Le resserrement du budget des touristes est très net dans les restaurants. Tous les professionnels sont dans l'attente des vacances de printemps afin de rattraper la morosité ambiante. D'autant plus que le mois de mai est privé de tous ses ponts.

Dominique Olina

UNE QUINZAINE DE PROFESSIONNELS POUR UN ENCADREMENT PERSONNALISÉ

DES SAVOIRS ET DES AILES

Ottange (57) Directeur du lycée Saint-André, Frédéric de Ravinel s'attache à former de bons professionnels mais également des femmes et des hommes épanouis.

Ottange compte environ 2 200 habitants et beaucoup de nos élèves sont issus de familles pas nécessairement très favorisées. Ma priorité est de tout faire pour que chacun puisse s'épanouir durant ses études et dans son métier plus tard, en privilégiant l'accompagnement et en leur inculquant le sens des valeurs", explique **Frédéric de Ravinel**, le directeur du lycée technologique et professionnel Saint-André. Celui-ci est actif dans deux secteurs d'activités : les métiers de bouche et l'optique. Cela se traduit par un encadrement personnalisé, assuré par une petite équipe composée d'une quinzaine de professionnels, et par la mise à disposition des élèves de matériels modernes, à l'image de la nouvelle boulangerie de l'établissement qui a nécessité un investissement de 200 000 €.

Si l'ambiance se veut conviviale - pour ne pas dire familiale -, pas question pour autant de vivre en autarcie. Pour Frédéric de Ravinel, l'épanouissement de ses 420 élèves passe par la multiplication des expériences et l'ouverture sur l'extérieur. Tout au long de l'année, les élèves mettent en pratique leurs savoir-faire en participant à de nombreuses manifestations. "Récemment, j'ai participé, au Luxembourg, à un grand dîner



"Ma priorité est de tout faire pour que chacun puisse s'épanouir durant ses études et dans son métier plus tard", explique **Frédéric de Ravinel**.

gastronomique organisé dans le cadre du 4^e Printemps des poètes. Une formidable expérience puisqu'elle m'a permis de découvrir un univers que je ne connaissais pas et d'approcher le grand chef étoilé **Renato Favaro** et l'écrivain **Tahar Ben Jelloun**", raconte **Xavier Zavatti**, élève de terminale.

"Expériences incroyables"

Cette ouverture aux autres se décline aussi par l'organisation de voyages "découverte" : ceux-ci

sont financés par des manifestations assurées par les élèves eux-mêmes (ces derniers participent activement à l'animation de la commune), mais aussi par un gros travail de la direction du lycée afin de permettre à tous ceux qui le souhaitent de multiplier les expériences à l'étranger. "Compte tenu de notre situation géographique, nous sommes en relations étroites avec des professionnels luxembourgeois, belges et français. Mais certains de nos élèves sont aujourd'hui à Monaco ou en Martinique. Xavier, par exemple, se rendra prochainement à Los Angeles. Et ce sont des expériences incroyables pour des jeunes d'ici, des aventures rendues possibles car le métier qu'ils ont choisi leur offre cette opportunité. Aussi, lorsqu'un jeune vient me voir avec un tel projet, toute l'équipe se mobilise pour qu'il se concrétise. Au-delà des bénéfices que l'élève va en retirer, cela me confirme, avec sa demande, qu'il a des projets et des ambitions. Et pour moi qui ai toujours voulu enseigner, j'ai le sentiment d'avoir accompli ma mission", souligne Frédéric de Ravinel qui a pris la direction du LTP Saint-André il y a cinq ans, après avoir travaillé des années durant pour différents établissements parisiens et messins comme maître d'hôtel.

Jean Fabian

"BEAUCOUP DE PERSONNALITÉS ET DE TALENTS SE SONT RÉVÉLÉS"

Initiation au design culinaire au lycée Voltaire de Nîmes

Pendant une journée, l'un des spécialistes français du design culinaire, Stéphane Bureaux, a rencontré les élèves et découvert les desserts réalisés dans le cadre d'un projet pluridisciplinaire.



En accueillant **Stéphane Bureaux**, spécialiste du design culinaire, le lycée professionnel Voltaire de Nîmes a conclu sur une note spectaculaire son projet pluridisciplinaire associant le design culinaire et l'image de l'hôtellerie de luxe. L'initiative en revient à **Estelle Dupriez**, professeur d'arts appliqués : "J'avais un peu de mal à intéresser les élèves des deux classes de terminale bac pro à ma discipline et j'ai pensé qu'une démarche qui associerait la recherche graphique et culinaire pourrait les intéresser. Beaucoup de personnalités et de talents se sont révélés." **Olivier Garcia**, professeur de cuisine, **Frédéric Jacquin** et **Marc Guillini**, professeurs de pâtisserie, ont intégré le projet. Les élèves ont planché sur quatre idées de dessert mais ont aussi rencontré deux cuisiniers nîmois étoilés, **Michel Kayser** et **Olivier Douet**, pour trouver l'inspiration. Un voyage de trois jours leur a ensuite permis de découvrir l'architecture de l'hôtel Le Cube à Saint-Tropez (83) et du Grand Hôtel à Saint-Jean-Cap-Ferrat (06).

"Prendre le problème à la source"

Mais le temps fort était constitué par la venue de Stéphane Bureaux, le 18 avril, dans les locaux du lycée. Le matin, il a évoqué son métier, puis, l'après-midi, il a suivi le travail des élèves dans le laboratoire de pâtisserie et livré ses conseils. "Avec les chefs déjà installés, il est toujours compliqué d'apporter ses idées et de les partager. Je préfère prendre le problème à la source en rencontrant des chefs de demain afin qu'ils soient plus ouverts à la co-création. Je suis sensible à ce projet car il associe cuisine et salle. Nous avons besoin que les gens en charge du service comprennent et sachent transmettre ce qui a été réalisé derrière."

Le thème était celui d'un dessert arrivant au terme d'un menu dégustation de 15 plats. "Il fallait donc plus travailler sur la légèreté que la gourmandise", souligne Stéphane Bureaux, qui espère que cette collaboration avec l'établissement nîmois en appellera d'autres.

Jean Bernard

AVEC UNE PERMANENCE HEBDOMADAIRE

Les anciens de Nîmes se retrouvent dans leur lycée

Jean Montagard souhaite associer davantage les élèves à la vie de l'association.

Ancien professeur du lycée hôtelier de Nice, cette idée lui trotte dans la tête depuis longtemps. Pour la concrétiser, **Jean Montagard**, entouré de **Christophe Moreau**, président adjoint, **Philippe Parodi**, secrétaire et **Françoise Fogliati**, trésorière, compte mener plusieurs actions. "L'association dispose maintenant d'un bureau au lycée hôtelier Paul Augier où elle peut assurer une permanence hebdomadaire. Cette proximité permettra d'assurer une présence auprès des élèves pour intensifier les liens, renforcer l'implication et favoriser la mixité des âges des adhérents", explique-t-il. Sont prévus : l'édition d'une feuille mensuelle de liaison pour renforcer l'action de sensibilisation des jeunes, la mise en place pour les élèves, jusqu'ici exemptés, d'une cotisation annuelle de 3 €, "l'occasion d'un apprentissage à la solidarité". Une cotisation annuelle de 20 € sera demandée aux autres adhérents.



Soudé autour de **Jean Montagard**, le nouveau bureau mise sur l'implication des jeunes.

Le 144 rue de France

Jean Montagard a également fixé les termes des rencontres internes nécessaires au bon fonctionnement et au développement des actions de l'association : "Le conseil d'administration se réunira 4 fois par an et nous allons créer un bureau avec des membres volontaires et disponibles, prêts à jouer un rôle dans le développement et le rayonnement de l'association. Ce bureau se réunira tous les mois dans l'amphithéâtre du lycée hôtelier", commente-t-il. L'agenda 2011 s'aligne sur celui de 2010 avec, en avril, le baptême de la promotion 2011 parrainée par **Louis Bacchialoni**, directeur de la Sogeres et vice-président de l'OGC Nice et "une mise à l'honneur de la restauration collective, réservoir d'emplois" ; en juin, la remise des prix aux élèves méritants en collaboration avec l'association des parents d'élèves ; en octobre, le bar de la rentrée et d'autres manifestations comme les conférences, le salon Agecotel et surtout la commémoration du 144 rue de France.

Anne Sallé

“UN TEL CONCOURS NE PEUT EXISTER SANS LE SOUTIEN DE PARTENAIRES LIÉS À NOS MÉTIERS”

Première édition du trophée Thonon-Chateldon, la 'haute couture' des métiers de salle

Thonon-Les-Bains (74) Une finale de haut niveau pour la première édition du trophée Thonon-Chateldon au lycée hôtelier Savoie Léman, sous le parrainage de François Pipala, directeur de restaurant chez Paul Bocuse.

Après une sélection régionale rigoureuse, 12 candidats issus de 32 écoles, venant de la France métropolitaine et d'outre-mer, ont été retenus pour participer à la finale qui s'est déroulée le 18 mars au lycée hôtelier de Thonon. “Les épreuves se divisaient en 4 ateliers - analyse sensorielle, commercialisation en 2 langues, geste technique et création d'un cocktail sans alcool à base de fruits ou légumes - et un service à table pour 4 couverts. Le niveau était donc élevé pour les finalistes”, explique **Didier Galopin**, chef de travaux. Le jury était composé de plusieurs MOF. Les gagnants du trophée se sont vu décerner stages ou repas dans des maisons prestigieuses, telles que le Relais Bernard Loiseau, La Réserve, l'hôtel Beau-Rivage à



Les participants, les membres du comité d'organisation et les partenaires.

Genève, le restaurant Lasserre à Paris. À l'issue de ce trophée, **Erick Besse**, proviseur du lycée, s'est déclaré satisfait. “Un tel concours ne peut exister sans le soutien de partenaires liés à nos métiers. Thonon et Chateldon, les eaux minérales de Savoie et

d'Auvergne, nous soutiennent dans notre projet. L'eau minérale, au même titre que les mets ou les vins, fait partie d'une prestation de qualité à table. C'est donc tout naturellement que le lycée hôtelier Savoie Léman s'est associé au groupe Neptune qui

Le palmarès

- 1^{ère} : **Victoria Elliot** (lycée de La Rochelle)
- 2^e : **Emily Baruch** (lycée de Guadeloupe)
- 3^e : **Claire-Marie Demonchaux** (lycée d'Orchies)

Pour concourir à l'édition 2012, contactez **Didier Galopin** au Lycée hôtelier Savoie Léman à Thonon-les-Bains.

DIDIER.GALOPIN@ORANGE.FR

commercialise les eaux de Thonon et Chateldon. La ville de Thonon est également partenaire.” Pour l'édition 2012 du trophée, le comité d'organisation du trophée envisage d'ouvrir le concours aux bacs professionnels, avec des épreuves spécifiques à chacune des filières. **Fleur Tari**

LE PARTENARIAT AVEC L'INSTITUT EUROPÉEN D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

Des chefs en résidence dans les lycées hôteliers de la région Centre

L'opération lancée par le conseil régional du Centre vise à valoriser le travail des jeunes et la transmission des savoirs par des professionnels reconnus.

Pour la troisième fois, les cinq lycées hôteliers de la région Centre - Pithiviers, Blois, Olivet, Saint-Amand-Montrond et Argenton-sur-Creuse - ont accueilli l'opération Chefs en résidence. Ce projet vise à organiser une rencontre entre jeunes en formation et professionnels reconnus du monde de la cuisine, du service ou des arts de la table venant prodiguer conseils, encouragements, et accompagnement. Cette opération, qui s'est achevée le 12 avril, est organisée autour de plusieurs points forts : les visites des chefs dans les établissements - **Laurent Trochain** à Pithiviers, **Pascal Vétaux** à Olivet ou **Michel Roth** à Blois. Les 137 jeunes des cinq lycées se sont ensuite rendus dans les restaurants des chefs avec en point d'orgue l'organisation d'un dîner de prestige préparé par les chefs et les jeunes, pour une assemblée de professionnels triés sur le volet. Ce projet a notamment bénéficié du partenariat de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) qui se charge de la mise en relation entre les établissements et les chefs. À Blois, au lycée hôtelier du Val-de-Loire, celle-ci a été menée sous la houlette du chef de travaux **Christophe Quantin**, qui, MOF lui-même, en avait invité trois autres : Michel Roth du Ritz, **Stéphane Rivière**, intendant à la présidence du Sénat et ancien élève de Christophe Quantin - quand ce dernier enseignait à Orvault (44) - et enfin **Antoine Pétrus**, sommelier du Crillon et ancien élève du lycée. Les 27 élèves de bac pro terminale engagés dans ce projet ont vécu selon Christophe Quantin, à qui tous les organisateurs ont rendu hommage lors du dîner de gala du 1^{er} avril, “un moment inoubliable” avec visite du Ritz et dégustation de vins au Crillon.



Stéphane Rivière et Michel Roth dans les cuisines du lycée de Blois.

chefs et surtout par les jeunes pour lesquels ce dîner constituait un test et une épreuve. Après trois éditions, cette opération Chefs en résidence pourrait évoluer. Le Conseil régional souhaite réorienter son action autour de la prévention santé et de la lutte contre la malbouffe. Un appel à projets va ainsi être lancé auprès des lycées. Le Conseil régional continue pour sa part son projet Self'O Centre qui consiste à labelliser et à faire signer par les 95 restaurants de lycées une charte de qualité. Pour préparer cette mutation les chefs de cuisine de ces 95 restaurants ont d'ailleurs été mobilisés et dynamisés par le chef **Thierry Marx** qui avait été recruté afin de ‘booster’ cette politique.

Jean-Jacques Talpin

Thierry Marx pour booster les cantines

Autre temps fort de cette résidence : le dîner de gala autour du thème ‘voyage de l'ombre à la lumière’. Un exercice parfaitement réussi par les

Appel aux anciens élèves pour le centenaire de l'école hôtelière Savoie Léman de Thonon-les-Bains

L'Ecole hôtelière Savoie Léman de Thonon-les-Bains a été créée par le décret du 2 avril 1912 sous l'impulsion de **Jules Mercier**, sénateur de Haute-Savoie. Ce qui fait du lycée hôtelier Savoie Léman le plus vieux lycée hôtelier de France. L'école va donc durant l'année scolaire 2011/2012 fêter son centenaire. Pour rendre ce moment historique inoubliable, le lycée a prévu un programme ambitieux qui met en avant les anciens élèves. “Nous lançons donc un appel à tous les anciens élèves et personnels. Nous souhaitons vous faire revenir par groupes, afin de rencontrer nos élèves actuels à l'occasion d'une journée par mois et ceci pendant toute l'année scolaire prochaine. Nous avons aussi l'idée d'éditer un livre avec 100 portraits d'anciens élèves.”

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

AVEC HERVÉ BÉCAM EN INVITÉ D'HONNEUR

L'Umih 36 manifeste son unité

Nouvelles normes hôtelières, maintien de la TVA à 5,5 %, mais aussi le possible rapprochement avec le syndicat du Cher étaient au menu de cet après-midi conduit par l'une des rares femmes présidente de section départementale, Véronique Gaulon.

L'Umih 36, c'est d'abord beaucoup d'amitié et de complicité entre générations, entre adhérents, aguerris et novices. Un "sain état d'esprit" comme le résumera un peu plus tard le vice-président confédéral, **Hervé Bécam**, invité d'honneur, lundi 18 avril, de l'assemblée générale annuelle de l'Umih de l'Indre. **Véronique Gaulon**, présidente départementale du syndicat, le sait : ses troupes et elle ont du pain sur la planche. Seulement 2 hôtels sur les 66 de l'Indre ont demandé leur classement. "Si vous ne le faites pas, l'année prochaine, vous perdrez toute visibilité et pour longtemps, y compris auprès de vos habitués", martèle la présidente de l'Umih 36. "Tout le monde va se précipiter début 2012 et les cabinets d'audit vont être surbookés. Et même si le préfet nous a promis que les dossiers seront traités rapidement lorsqu'ils arriveront sur son bureau, il faut vous y mettre maintenant", ajoute-t-elle en rappelant une règle essentielle : faire abstraction de l'ancien classement, au profit d'une lisibilité nouvelle qui prend en compte l'accueil, le service, les attentes des clients. Le syndicat met à disposition plusieurs outils, comme un logiciel de pré-audit qui permet d'avoir une idée de positionnement futur en quelques clics. "N'hésitez pas à monter d'une étoile si vous le pouvez, ce sera un atout supplémentaire pour votre clientèle, dès lors que les prix restent identiques. C'est une valorisation, une identité que vous mettez en place", insiste Véronique Gaulon qui a aussi souhaité revenir sur la nécessité, pour un professionnel, d'être aujourd'hui syndiqué. Avec un taux de pénétration syndical de 40 %, son département est bon élève mais "nous pouvons et devons mieux faire. Vous avez tous autour de vous un professionnel non syndiqué : allez-le voir, expliquez lui que le secteur doit montrer sa force et que nous sommes là pour l'aider".

Pas d'alignement de calendrier pour les normes incendie et accessibilité

Lorsque le micro est donné à la salle, la plupart des propos tournent autour de la TVA. Un avenant au contrat d'avenir devait être signé le 28 avril. "Nous demandons une prolongation d'au moins cinq ans.



Hervé Bécam et Véronique Gaulon.

Pour investir, une entreprise ne doit pas être dans l'incertitude fiscale. Quand on voit les souhaits politiques qui apparaissent, il y a de quoi s'inquiéter. Tous les indicateurs montrent que ce rééquilibrage fiscal a été créateur d'emploi. Nous faisons actuellement un travail important de lobbying. Nous mettons en place des choses que nous ne pouvons pas encore dévoiler mais je peux vous garantir que nous serons productifs pour la fin de l'année", précise Hervé Bécam. Parmi les pistes évoquées, un mouvement de soutien à la restauration émanant de personnalités de mondes différents. Hervé Bécam pointe aussi la Fête de la gastronomie, lancée le 23 septembre à l'initiative du ministre du Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, et qui devrait apporter un éclairage positif sur la profession. Au chapitre des mauvaises nouvelles, l'éventuelle harmonisation des calendriers de mises aux normes incendie et accessibilité est enterrée. Peut-elle y aura-



t-il quelques aménagements sur quelques mois pour les plus petits établissements, seule leur possible du côté du ministère de l'Intérieur.

Indre et Cher, même combat

À l'ordre du jour également, le titre de Maître restaurateur. Véronique Gaulon est membre de la commission qualité du contrat d'avenir. "Le Gouvernement tient énormément à ce titre", confirme-t-elle. "L'objectif était de 3 000 titres mais nous pouvons atteindre les 5 000 d'ici à 2012", estime Hervé Bécam. Le potentiel est là et l'Indre, avec un nombre croissant de Maîtres restaurateurs, le prouve. En revanche, des interrogations persistent autour de l'association des Maîtres restaurateurs. L'Umih refuse qu'une cotisation puisse être demandée. "C'est le seul titre d'État de la profession. Il ne faut pas le galvauder", s'insurgent ses dirigeants. La rue d'Anjou craint aussi que des amalgames puissent être faits avec d'autres labels. "Le titre doit être au-dessus de tout", réaffirme la présidente départementale. En clôture de réunion, une assemblée générale extraordinaire est prévue. Celle-ci doit fixer les bases d'une possible fusion avec l'Umih du Cher. Une démarche initiée par son président, **Philippe Perrichon**, présent dans l'assemblée. Pour l'heure, L'Umih 36 doit entériner deux principes : celui du rapprochement et de nouveaux statuts, menant à la création d'Umih Berry, union de l'industrie hôtelière de l'Indre et du Cher. La proposition est votée à l'unanimité. Pour être effective, il faudra attendre l'assemblée générale extraordinaire du Cher annoncée pour le mois prochain. Pour Véronique Gaulon et Philippe Perrichon, il s'agit avant tout de faire du Berry une force vive au service d'une région aux atouts méconnus. Manches retroussées, les Berrichons montent au créneau.

Sylvie Soubes

Patrick Poitou, trésorier, Michel Pelegrin, président des hôteliers, Alain Lavaud, président des restaurateurs, et Jean-Noël Marches, secrétaire général de l'Umih 36.

EN PRÉSENCE DE ROLAND HÉGUY

L'Umih du Cher élit son nouveau bureau

Bourges (18) Rapprochement avec l'Umih de l'Indre, maintien de la TVA à 5,5 %, contrat d'avenir, Maîtres restaurateurs, SPRE... Malgré le peu de participants, sujets ont été abordés en nombre.

Philippe Perrichon aurait bien aimé qu'il y ait davantage de professionnels, mardi 19 avril, dans les locaux de la CCI de Bourges. Cette réunion, qui a rassemblé une vingtaine de personnes, marque néanmoins un nouveau départ pour le département qui va peut-être, lors de l'assemblée générale extraordinaire prévue en mai, se rapprocher de l'Indre pour donner naissance à l'Umih Berry. Rien n'est définitif mais le principe est intéressant car il s'inscrit dans une dynamique de groupe et une ambition commune : apporter au Berry la vitalité touristique et professionnelle qu'il mérite. Pour Philippe Perrichon, il s'agit désormais de "faire autrement et de bouger différemment". **Roland Héguy**, le président confédéral de l'Umih, et **Véronique Gaulon**, présidente de l'Umih Indre, sont aux côtés du restaurateur du Cher pour répondre aux questions de



De g. à d. : Véronique Gaulon, Roland Héguy et Philippe Perrichon.

la salle. Remise en cause de la TVA, avenant au contrat d'avenir, Maître restaurateur, quelle attitude avoir face aux augmentations de la SPRE ? Les trois dirigeants répondent au cas par cas.

Mal-être

Pour les cafetiers, prime la sensation d'être systématiquement le 'villain petit canard'. "Une terrasse, ça dérange. Pareil lorsque les gens s'amusent", constate **Gilles Oustalet**, président des cafetiers du Cher. Le bistrot a toujours été le réceptacle de la société. Mal-être manifeste ! Une certitude : "La désertification du monde rural est un vrai souci pour les politiques, convient Roland Héguy, on s'en rend compte à chaque fois qu'on les rencontre." Et puis, ajoute Véronique Gaulon, "nous

représentons seulement 14 % des ventes d'alcool en France". La profession accusée à tort, ce n'est pas nouveau. Que faire ? "Positif. Nous donner, ensemble, les moyens de continuer et d'avancer, explique Roland Héguy. Le combat est réel. Regardez, la France a perdu dernièrement près de 400 petits hôtels. Si le nombre de chambres se maintient avec d'autres développements, la perte de ces établissements de campagne, comme celle des cafés, fait qu'on va bientôt faire des kilomètres sans trouver un bistrot ou un hôtel. Ça, c'est inacceptable."

Sy. S.

De g. à d. : Michel Thomas, hôtelier à Vierzon, Gilles Oustalet, Annick Bourgoïn, secrétaire administrative, Paulette Scarpellini, trésorière, et son mari, Christian, vice-président départemental et Manfred Ribail, vice-président des hôteliers de l'Umih 18.



UNE CHARTE QUALITÉ TRAITEURS ORGANISATEURS DE RÉCEPTION EST EN BONNE VOIE

Franck Gomez, président de l'Umih 84 : "Notre rôle est d'anticiper les problèmes"

Réunie en assemblée générale, l'Umih 84 confirme sa volonté d'être pro-active. Une caractéristique que la rue d'Anjou lui reconnaît volontiers. Parmi les dossiers en passe d'aboutir, une charte qualité des traiteurs, organisateurs de réception.

L'Umih 84 entretient des liens privilégiés avec la chambre de commerce et d'industrie du Vaucluse et les dirigeants de la mandature récemment élue ont confirmé en tribune leur volonté de continuer dans cette voie. Les deux institutions ont d'ailleurs "toujours travaillé dans la complémentarité", rappelle **Franck Gomez**, président d'un syndicat départemental qui s'implique volontiers dans les programmes institutionnels. L'Umih 84 participe à la marque 'Vaucluse en Provence' et doit signer une charte de partenariat touristique avec les vigneron. Mais "travailler en compromis" avec les institutions et les pouvoirs publics "ne veut pas dire soumission", souligne encore **Franck Gomez**, connu pour son franc-parler. "Notre rôle, à nous syndicat, est d'anticiper les problèmes. Et il nous appartient de définir ce qui est bien ou mauvais, et être porteurs d'idées, pour le développement harmonieux de nos entreprises." L'Umih 84 défend une vision globale de la profession. "On voudrait nous faire croire que les chaînes devraient être à part, ce n'est pas du tout notre point de vue. Nous faisons le même métier, nous sommes passés souvent par les mêmes écoles et notre finalité, c'est le client." Le département reste toutefois totalement opposé au pourtant inévitable bac pro en trois ans, une "réforme perdante pour nos métiers", aux yeux du bureau qui se défend d'une vision pessimiste. "Nous sommes dans le pragmatisme", affirme **Franck Gomez**. De nombreux autres sujets d'actualité ont été évoqués comme le développement durable "dont les charges doivent être réparties" intelligemment. Il est vrai que le champ d'action est large. Parmi les outils mis à disposi-

tion par le département, le nouveau site internet va permettre de télécharger directement la majorité des formulaires utiles aux professionnels. La partie réglementaire et juridique sera aussi renforcée. **Brigitte Blanc-Brude**, trésorière du syndicat et médiateur de la République, annonce la signature de plusieurs conventions, avec l'Urssaf sur le travail illégal, et Pôle emploi qui "propose une méthode par simulation qui permet de faire découvrir à des personnes en recherche d'emploi et qui n'ont jamais fait ce métier qu'ils étaient faits pour entrer dans notre secteur d'activité". Où en est-on de la TVA ? **Christophe Brovaric**, responsable du service juridique de la rue d'Anjou réaffirme le travail de fond effectué par la maison mère auprès des ministères et des politiques. Le chemin est ardu. On pense bien sûr à cette phrase du vice-président confédéral de l'Umih, **Hervé Bécam**, le 28 avril 2009 : "Nous avons cru que le combat était terminé, mais en fait, il ne faisait que commencer..."

Les traiteurs font leur charte

Tout est combat, a-t-on envie de dire. Le 12 mai 2010, Avignon relançait sa course des garçons de café. Au moment du départ, orage sur la cité. Impossible de courir sur les pavés de la vieille ville. Les participants ont pourtant convaincu les organisateurs de modifier le parcours au dernier moment. La course n'a pas été annulée et elle a été riche en émotions. 36 participants, dont 20 élèves d'écoles hôtelières, ont tenu bon. Devant l'enthousiasme et l'engouement, promesse est faite que la course reviendra tous les deux ans, en septembre. Autre succès : la réunion des maires. Depuis l'an dernier,



De g. à d. : **Christian Brunet**, **Franck Gomez** et **Mathilde Solerieu**, directrice de l'Umih 84.

L'Umih 84 invite les maires du département à une réunion pratique d'information et de formation dédiée aux obligations du secteur. Plus de 78 maires ou adjoints étaient présents en 2011. Sur les tablettes enfin : la mise en place d'une charte qualité 'traiteurs organisateurs de réception'. Ne plus laisser faire n'importe quoi est une nécessité pour l'avenir. Une prestation engendre un juste prix ; le client doit y associer un savoir-faire et apprendre à faire le tri entre les professionnels et les non-professionnels. Prestation commerciale, développement de nouveaux produits, gestion du personnel, écoute clientèle, maîtrise des risques... le texte devrait être prêt dans les semaines à venir. **Christian Brunet**, président de la branche des traiteurs organisateurs de réception de l'Umih 84 espère bien faire école à l'échelon national.

Sy. S.

RÉINVESTISSANT LE TERRAIN

L'Umih Oise, bien décidée à reprendre la main

Gouvieux (60) Un appel au militantisme a été lancé par le bureau de l'Oise lors de l'assemblée générale annuelle qui s'est tenue au CFA Le Manoir, près de Chantilly.

Depuis plusieurs mois, l'Umih 60 a entrepris de réinvestir le terrain. Pour cela, son président, **André Gaveau**, a engagé une collaboratrice, **Laure**, qui partage avec lui la volonté de reconstruire une entité active et en phase avec les besoins actuels de la profession. Un chantier qui réclame des hommes et des moyens. "Nos locaux sont inadaptés. Nous devons trouver une solution rapidement", reconnaît **Pierre Rozes**, membre du bureau qui insiste aussi sur la nécessité d'engager un travail de marketing et d'engagement militant auprès des professionnels locaux.



De g. à d. : **Marc Dussaule**, **Philippe Enjolras**, président de la CCI de l'Oise, **André Gaveau**, **Roland Héguay** et **Pierre Rozes**.

le procès-verbal, venez. Des mesures peuvent être prises pour limiter les dégâts ou tout simplement prouver votre bon droit." La boîte à outils existe, elle passe par la CCI, le Centre local d'action qualité et d'autres organismes en contact régulier avec l'Umih Oise. Le président confédéral de l'Umih, **Roland Héguay**, qui assiste à cette assemblée générale, le confirme : "Un adhérent a besoin de se sentir accompagné. La période est difficile. Nous nous battons pour la TVA, nous avons mis en place la mutuelle, nous avons réussi à rouvrir les négociations avec la SPRE... Les charges sont nombreuses et l'horizon incertain. Mais je vous promets que tout le monde, ici, est à vos côtés et fier de l'être."

Sy. S.

Socle de connaissances juridiques

Être plus nombreux pour être plus performants. En 2010, une quarantaine de nouveaux adhérents a rejoint la liste des fidèles. "Pas assez, mais le permis d'exploitation nous permet de rencontrer les entrants dans des conditions différentes, plus accessibles." Un permis d'exploitation obligatoire, dont le prix est toutefois trop élevé selon le président des cafetiers, **Marc Dussaule**. Il n'empêche. Le dispositif est là pour donner aux professionnels un socle de connaissances juridiques indispensable. **André Gaveau** saisit la balle au bond : "Quand vous avez un contrôle, n'attendez pas deux mois pour venir nous voir. Dès que vous recevez

FRIGOFLEX, LE FROID MOBILE !

Investissez moins en étant plus flexible !

Eberspächer SAS
Tél : +33 (0)1 30 68 54 76
www.eberspaecher.fr
www.frigoflex.com

Eberspächer

FIBROLAB®

Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

Exemples de réalisations

- Habillage mural, création de cloison
- Panneaux 1200 x 2000
- Dalles plafonds 60 x 60
- Imputrescible
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

Informations et documentation gratuites sur simple appel au :

0 320 489 751

Email : contact@fibrolab.fr

PATIENCE, DISCRÉTION, RÉSEAU ET CONNAISSANCES MULTIPLES SONT LES CLÉS DU MÉTIER

Jonathan Buckles, concierge au Pavillon de la reine

Paris (III^e) Depuis près de trois ans, Jonathan Buckles est concierge au Pavillon de la reine, hôtel 4 étoiles situé au cœur du Marais. Homme de confiance, 'nounou de luxe' et âme de l'établissement, le concierge exerce un métier difficile mais fascinant. Reportage.



Conseiller les clients et faire en sorte qu'ils passent un agréable séjour : deux tâches au cœur du métier de concierge.



Un pli à déposer, un costume à remettre au pressing, des journaux à dénicher...



Pour réserver rapidement restaurants et spectacles, le téléphone reste le meilleur ami du concierge.

7 h 30 Un humour très british hérité d'un papa anglais, un goût prononcé pour la gastronomie transmis par une maman française : **Jonathan Buckles**, né dans l'est de l'Angleterre et installé en France à l'aube de son adolescence, est devenu concierge à la force du poignet. "Je ne vais pas vous faire le couplet du petit garçon qui rêvait depuis toujours de devenir concierge, explique sans détour le jeune homme de 29 ans. À vrai dire, je n'avais pas la moindre idée de ce que recouvrait ce métier, jusqu'à ce que je me retrouve groom au Ritz pour un job d'été." Les longues heures passées au 'tourniquet' du palace, à écouter les deux chefs concierges dispenser leurs recommandations, lui donnent l'envie de s'engager dans la profession. "Je me suis dit : 'Et pourquoi pas moi ?'" Bien lui en a pris : Jonathan multiplie les expériences et gravit très vite les échelons. Six ans après ce premier job, le voilà donc concierge au Pavillon de la reine, charmant 4 étoiles niché dans le Marais, au cœur de la capitale.

7 h 56 Journal, costume tiré à quatre épingles et café à la main, Jonathan démarre son service en jetant un œil aux informations du jour. "Météo, trafic automobile, nouvelles expos, sorties ciné... Le concierge doit tout savoir sur ce qui fait l'actualité du jour. Il est l'image de sa ville, voire de son pays. De jour comme de nuit, il est la première personne que l'on croise lorsqu'on franchit la porte de l'hôtel. C'est donc naturellement à lui que l'on s'adresse en premier lieu." Dans la foulée, il fait un point sur l'activité de l'hôtel : "29 arrivées, 22 départs. A priori, c'est une journée plutôt calme qui s'annonce. J'ai vu pire !"

8 h 45 Le petit-déjeuner terminé pour de nombreux clients, les demandes commencent à affluer. Réserver des places de concert, conseiller un endroit où faire des achats, dénicher un coiffeur disponible sur-le-champ... Jonathan note, téléphone, acquiesce, conseille. "Cela peut aller d'un simple taxi à appeler jusqu'à improviser des noces en Floride !, s'amuse-t-il. Il n'y a, finalement, aucune limite aux demandes de nos clients." Si fascinant soit-il, ce métier ne s'improvise pas : "Nous sommes confrontés à toutes sortes de situations et il faut savoir réagir vite et bien. Dès mes débuts, je me suis retrouvé à servir des clients très influents comme **Anna Wintour** [rédactrice en chef de l'édition américaine du magazine *Vogue*, NDLR] Alors, je peux vous dire que dans ces cas-là, on apprend vite !" Virtuoses du service à la clientèle, les concierges doivent montrer en toute

occasion une patience exemplaire, assortie d'une discrétion à toute épreuve et de connaissances multiples.

10 heures Jonathan se presse de confirmer les demandes de réservation dans les restaurants. "Paris, c'est la capitale de la gastronomie, alors trouver un bon établissement où dîner est un peu notre spécialité !" Pour ce faire, le jeune homme peut se targuer d'avoir un carnet d'adresses comparable à une "mine d'or".

10 h 55 Assisté par son équipe, Jonathan organise à la hâte les transferts depuis et vers les aéroports et les gares de la ville. Il confirme aussi les voitures privées qui viennent récupérer ses clients.

Rétrospective

Jonathan Buckles a été :

- De 26 ans à 29 ans : concierge au Pavillon de la Reine (Paris, III^e)**
- De 25 ans à 26 ans : réceptionniste au Radisson SAS (Paris, VIII^e)**
- À 24 ans : standardiste, puis réceptionniste au Georges V (Paris, VIII^e)**
- De 20 ans à 23 ans : groom, puis bagagiste au Ritz (Paris, I^{er})**
- À 19 ans : bachelier pro commerce, lycée Louis Armand (Paris, XV^e)**

je vais parcourir Paris, pour faire les courses de mes clients. Aujourd'hui, j'ai un pli à envoyer par la poste, un costume à déposer au pressing, des journaux étrangers à dénicher, et des fleurs à acheter." Ces menus services lui valent souvent quelques

L'avis de Rudy Weber, chef concierge au Pavillon de la reine

"'Tout voir, tout entendre et ne rien dire', voilà la devise des concierges, bon résumé de leur philosophie. Ce métier nécessite de posséder de nombreux pré-requis : un excellent relationnel, une parfaite connaissance de la ville dans laquelle on exerce, un bon carnet d'adresses, ainsi qu'une fine perception des habitudes culturelles des clients. Il faut aussi être trilingue et avoir le 'team spirit'. À terme, un concierge pourra évoluer vers le poste de chef concierge ou s'expatrier à l'étranger, où de belles opportunités sont à saisir."

Côté rémunération, les salaires oscillent entre 1 780 € et 2 040 € brut par mois, sans compter les pourboires (distribués dans près de 60 % des hôtels). Avec l'expérience, les salaires grimpent vite.

Ses responsabilités, c'est aussi :

- informer la clientèle sur les conditions de son séjour. Anticiper les vœux de ses clients et leur épargner de nombreuses tâches matérielles ;
- renseigner sur les curiosités locales et indiquer les adresses des meilleures tables, des boîtes de nuit, des casinos alentour... ;
- faciliter les relations du client avec les prestataires extérieurs (agences de voyage, loueurs de véhicules, etc.) ;
- assurer le lien entre le client et les services internes de l'hôtel, gérer une équipe de 5 bagagistes ;
- réceptionner le courrier des clients, leur transmettre les messages, contrôler le dépôt et le transport des bagages ;
- réaliser une newsletter mensuelle sur les actualités touristiques à Paris.

pourboires : "Dans les palaces, il n'est pas rare de tripler son salaire grâce à ces gratifications. Moi, je les partage avec mon équipe. Cela représente près d'un tiers de mon salaire mensuel."

14 h 30 Réunion avec l'ensemble des chefs de service pour parler de la vie de l'hôtel : les nouveautés, les points à améliorer, les problèmes récurrents. Dans la foulée, le jeune homme s'atelle à la rédaction de la newsletter du Pavillon de la reine. Une responsabilité qui lui incombe et qui lui plaît particulièrement.

16 h 15 Jonathan va travailler sur son fichier clientèle : "Je note sur mon cardex toutes les informations concernant les clients qui sont passés à l'hôtel. boisson favorite, préférences alimentaires... Ce travail minutieux me permet de mémoriser toutes les petites habitudes de nos hôtes."

17 h 50 Jusqu'à la fin de sa journée de travail, qui s'achèvera autour de 19 heures, Jonathan répond au 'tout-venant'. Le concierge, qui n'a connu que quelques rares moments de découragement dans sa carrière garde surtout en tête des instants d'exception, comme toutes ces amitiés nouées au fil des années. Car aussi éprouvant soit-il, le métier de concierge s'exerce avant tout par vocation.

Myliène Sacksick

PAVILLON DE LA REINE
28, PLACE DES VOSGES
75003 PARIS
TÉL. : 01 40 29 19 19
WWW.PAVILLON-DE-LA-REINE.COM

UNE TRENTAINE DE NOUVEAUX MEMBRES ONT REJOINT LE GUIDE RELAIS & CHÂTEAUX EN 2011

Alexis Lalo (Relais & Châteaux) : “Nous avons lancé un nouveau programme de formation, le R&C Day”

L'association, créée en 1954, continue de fédérer à travers le monde des établissements haut de gamme. Le directeur des relations et services aux membres de Relais & Châteaux revient sur la stratégie de l'association et ses enjeux RH. **Propos recueillis par Valérie Meursault**

L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont les axes de développement de Relais & Châteaux ?

Alexis Lalo : 2010 aura été marquée par une reprise de l'activité de nos hôtels. Nous avons retrouvé une croissance de près de 8 % du chiffre d'affaires de nos établissements. Autre point positif pour l'exercice 2010, la très bonne performance de nos services commerciaux qui enregistrent une augmentation de 29 % pour atteindre un chiffre d'affaires de 70 M€. En dix ans, cette activité a plus que triplé. Ce dynamisme a été accéléré par la qualité de notre nouveau système de réservation, lancé au début de la crise, et que nos membres ont largement utilisé. Dans les années qui viennent, nous continuerons bien sûr à conquérir des parts de marché en accueillant de nouveaux adhérents. Nous prospectons particulièrement des 'city hotels', situés dans les centres-villes. Mais un des axes forts de notre développement consiste à concevoir de nouveaux produits adaptés aux besoins de notre clientèle. Notre département marketing et développement produits y travaille en s'appuyant notamment sur une étude stratégique, réalisée à partir de questionnaires envoyés à nos clients et nos membres. Ses résultats seront formalisés courant 2011. Parmi nos projets déjà bien avancés, la refonte de notre site internet, intégrant des films sur nos maisons et destinée à capitaliser le succès

de notre activité d'e-commerce.

Dans ce contexte, comment évolue la gestion des ressources humaines au sein de l'association ?

En janvier 2010, nous avons initié un mouvement important pour nos membres et nos collaborateurs. Nous devons répondre à des interrogations récurrentes sur le recrutement et l'intégration de nouveaux talents, sur la mobilité des salariés entre nos maisons et plus largement sur la communication et la consolidation d'une culture d'entreprise. Nous avons créé un programme RH baptisé R&C Day. Seize 'messagers', composés de cadres du siège et de formateurs des filiales, visitent nos quelque 500 maisons afin de communiquer sur les services offerts par Relais & Châteaux, sa culture et son positionnement, mais aussi pour aller à la rencontre des managers et des collaborateurs de l'association. Ces journées nous permettent aussi de préciser les besoins de nos membres sur le terrain des RH. Nous réfléchissons déjà à des outils permettant de favoriser la mobilité interne. Nous finalisons un kit de formation, sorte de livret d'accueil destiné aux nouveaux collaborateurs. Enfin, les demandes et les besoins de formation peuvent être mutualisés. Nous avons mis au point un programme pilote sur le métier de chef de réception dans la région Rhône-Alpes. D'autres services existent, notamment sur le terrain du recrute-



Alexis Lalo : "Seize 'messagers', composés de cadres du siège et de formateurs des filiales, visitent nos quelque 500 maisons."

ment, mais grâce au programme R&C Day, ils seront mieux maîtrisés.

Quelle est votre actualité de recrutement ?

Nous recrutons environ 9 000 personnes par an dans le monde. Notre site 'Relais & Châteaux recrute' présente 2 000 annonces et reçoit 700 curriculum vitae par mois. Nous recherchons des profils opéra-

tionnels sur les métiers de l'hôtellerie-restauration. Un de nos axes prioritaires repose sur le renforcement des relations avec les écoles. Nous devons attirer de jeunes talents en offrant une image cohérente de l'association. Nous mettons à disposition de nos membres les outils de présentation mais aussi des sessions de coaching afin qu'ils fassent eux-mêmes la promotion de nos valeurs auprès des étudiants. L'un des services de l'association dédié au recrutement et aux RH concerne l'assistance et le conseil auprès de candidats potentiels ou de nos collaborateurs. Nous pouvons favoriser la mise en relation mais aussi conseiller quant à la rédaction d'une lettre de motivation ou la recherche d'emploi d'un candidat au sein de notre groupe. C'est important de profiter des opportunités que peut offrir une association comme la nôtre, forte d'établissements de prestige dans le monde entier.

Chiffres clés Relais & Châteaux

- 500 hôtels et restaurants gastronomiques présents dans 60 pays ;
- 70 M€ de chiffre d'affaires au titre des activités commerciales (ventes de la centrale de réservation, chèques-cadeaux et forfaits Lys) ;
- 22 000 collaborateurs.

C.V. d'Alexis Lalo

1990 : BTS hôtelier institut Vatel - Paris Major de promotion ;
1990 -2007 : occupe différents postes au sein de Potel & Chabot dont celui de directeur général Russie et directeur d'exploitation ;
2007 : devient directeur des relations et services aux membres de Relais & Châteaux.

UNE POLITIQUE DE RESSOURCES HUMAINES VOLONTARISTE

L'hôtel Banke mise sur la jeunesse et l'envie d'apprendre

Paris (IX^e) Avec un budget formation deux fois plus élevé que le seuil légal, l'établissement donne leur chance à des jeunes aux profils variés.

Quand **Sophie Carter** est arrivée à la tête des ressources humaines de l'hôtel Banke, à Paris, sa mission était la gestion des feuilles de paie. Mais sa vision du métier contraste avec les clichés. "Mon bureau est ouvert du matin au soir. On peut venir me voir aussi bien pour évoquer un divorce, un manque d'argent, des problèmes de santé... Je suis à l'écoute", dit-elle. Sans jouer à l'assistante sociale : "Avec les salariés, nous réfléchissons à des solutions, à une entraide qui peut s'organiser..."

"Donner sa chance au plus grand nombre"

Avec 80 salariés de 30 nationalités différentes, Sophie Carter a les idées larges. Sa politique : "Donner sa chance au plus grand nombre." Si un C.V. suscite son intérêt, ce n'est pas l'école, le diplôme ou les lieux fréquentés qui font la différence. "Ce sont les langues, nous appartenons à un groupe espagnol - Derby Hotels - qui a des hôtels en Espagne et à Londres, le sourire et la sensibilité à nos valeurs familiales, de solidarité et d'entraide." Une culture d'entreprise à part. "Nous sommes un 4 étoiles, mais nous voulons recruter des personnes authentiques, spontanées, respectueuses des autres, et qui ont envie d'apprendre." Si bien que lorsqu'elle embauche une réception-



Xavi Vega, directeur général de l'hôtel Banke, et **Sophie Carter**, responsable des ressources humaines.

niste qui vient d'une auberge de jeunesse, un barman qui n'a travaillé qu'en boîte de nuit, elle leur propose une formation sur mesure. **Xavi Vega**, directeur général du Banke, précise : "Nous ciblons les carences en formation de chacun - essentiellement en langues, accueil client et certification professionnelle - et nous tâchons d'y remédier." Chaque nouvelle recrue est accompagnée par un 'tuteur'. "Le travail s'effectue alors en binôme, par exemple entre une femme de chambre et une gouvernante", précise Sophie Carter. Pour ce faire, le budget

'formation' du Banke est deux fois plus élevé que le seuil légal et représente près de 2% de la masse salariale.

Le turn-over est important. Les salariés sont jeunes, ils ont souvent moins de cinq ans d'expérience et le nombre de nouveaux hôtels ouvrant dans la capitale accentue la tendance. Malgré cela, Sophie Carter multiplie les initiatives pour fidéliser ses troupes. "Pour motiver les équipes, je fais en sorte d'offrir des perspectives d'évolution rapide", explique-t-elle. Ainsi, même si l'hôtel n'existe que depuis deux ans, une femme de chambre a déjà eu l'opportunité de devenir gouvernante et un réceptionniste a décroché un poste d'assistant du chef de réception. "Nous récompensons au mérite, commente Sophie Carter. Nous prenons des risques en donnant leur chance à des profils qui d'emblée, ne sont pas forcément adaptés à la logique d'un 4 étoiles. Mais nous ne voulons pas de salariés qui ont fait toute leur carrière dans des palaces et arrivent chez nous déjà blasés."

Anne Eveillard

HÔTEL BANKE
20 RUE LAFAYETTE - 75009 PARIS
TÉL. : 01 55 33 22 22
WWW.DERBYHOTELS.COM

PORTRAIT D'UNE PASSIONNÉE

CAROLINE FURSTOSS : "C'EST À NOUS, SOMMELIERS, DE DÉMOCRATISER LE VIN"

Paris (XVI^e) À partir de cet été, Caroline Furstoss sera en charge de l'ouverture du 3^e restaurant du Shangri-La Paris - Le Shang Palace - côté sommellerie. Un véritable challenge pour cette jeune femme de 28 ans. Rencontre.

Propos recueillis par Hélène Binet

L'Hôtellerie Restauration : Pouvez-vous définir le métier de sommelier au quotidien ?

Caroline Furstoss : Le sommelier fait le lien entre la salle et la cuisine. Il faut à la fois savoir conseiller le bon vin au client, en fonction de ses goûts personnels, mais aussi associer le vin en fonction du plat qu'il aura choisi. Pas si simple de tout accorder... De plus, le métier exige d'être 'bon vendeur', c'est-à-dire de savoir vendre au bon prix. Le service est très important également : décanter ou carafer le vin, avoir une verrerie adaptée... Ce qui me plaît dans ce métier, c'est que nous sommes au plus près du client : il va nous dévoiler ses goûts et ses envies ; à nous de le conseiller au mieux. On recueille par la suite son ressenti et sa réaction 'en live' : s'il est content, c'est gagné ! C'est un véritable métier de passion...

Une passion, dites-vous ?

Oui, bien sûr. J'ai commencé à y prendre goût en BTS, lors de mes stages. Cela m'est apparu comme une évidence, c'était ce métier que je voulais faire. Il y a beaucoup de points positifs : on a la possibilité de voyager, rencontrer du monde... Au-delà de ça, le métier de sommelier est source d'une grande richesse - beaucoup de travail en amont sur les vignobles, tester les vins -, c'est une quête infinie de connaissances. En mars, j'étais à Bordeaux pour la dégustation des vins de primeurs, afin de me faire une idée du nouveau millésime. Depuis trois ans maintenant, j'ai intégré l'Association des sommeliers de Paris pour échanger avec d'autres professionnels.

Vous avez eu la chance de participer à l'ouverture du Shangri-La à Paris. Était-ce un challenge ?

On se sert de toutes nos expériences pour s'adapter au lieu. Il y a des avantages et des inconvénients, tout ne peut pas être rose. Côté positif : on peut apporter nos propres idées car c'est une ouverture. Donc, forcément un gros challenge en soi ! Il faut aussi s'adapter à la cuisine du chef **Philippe Labbé**, que je ne connaissais pas. L'élément majeur : la carte - composée de 650 références (90 % français et 10 % étrangers) - se prépare depuis 2007, à l'aide d'un consultant. C'est énormément de travail, il faut des années pour alimenter une cave... En un mois et demi, nous avons dû ranger 12 000 bouteilles. En plus du vin, on doit penser au matériel : stands à vin, argenterie, verrerie, couverture de la carte... Et le plus important : le recrutement du personnel (il existe 3 restaurants différents au Shangri-La). Pour l'instant, nous sommes une équipe de 4 personnes, dont **Cédric Maupoint**, qui est le chef sommelier. Nous sommes un peu dans un 'tourbillon' : ensuite vient l'ouverture à proprement parler. Ouvert en décembre dernier, le 1^{er} restaurant 'La Bauhinia' propose une cuisine asiatique, ce qui était également nouveau pour moi. Ce type de cuisine est plus difficile à accorder car le piment peut dénaturer un vin.

Depuis mars dernier, le restaurant gastronomique L'Abeille a ouvert ses portes. Ici, la cuisine est typiquement française, donc plus facile à marier avec des vins. La carte des vins est la même qu'au Bauhinia. À partir de cet été, c'est au tour du 3^e restaurant - nommé Shang Palace - de s'ouvrir à la clientèle. Là, on y trouvera une cuisine cantonaise. Je suis plutôt impatiente de



"Je suis tellement passionnée qu'il m'arrive de m'arrêter chez des cavistes quand je suis en vacances", **Caroline Furstoss**, sommelière au Shangri-La à Paris.

cette ouverture, puisque je superviserai la partie sommellerie. On y pratiquera des vins au verre.

Quels est le vin le moins cher et quel est celui le plus cher de la carte ?

AOC Fleurie : 38 € ; Pétrus 1982 : 12 000 €.

Depuis l'ouverture du restaurant La bauhinia en décembre dernier, pouvez-vous nous donner la tendance de la consommation de la clientèle ?

Depuis quatre mois, je trouve que les clients restent dans le 'classique', c'est-à-dire qu'ils choisissent souvent des vins rouges du Bordelais ou bien des vins blancs de Bourgogne. C'est à nous, sommeliers, de démocratiser le vin et de lui faire découvrir autre chose. J'ai d'ailleurs mis en place des fiches de description - 3 à 4 lignes - sur chaque vin, avec l'accord mets et vin, la typicité, etc. Comme ça, les commis peuvent les regarder, les apprendre ; et ainsi mieux conseiller et vendre. C'est important d'emmener le client sur des découvertes, des vins qu'il n'a pas l'habitude de boire.

On se rend compte que sommelier est un métier prenant : est-ce difficile au quotidien de jongler avec sa vie personnelle ?

C'est vrai que ce n'est pas évident. C'est une

question d'habitude : il faut savoir s'organiser en fonction des contraintes horaires. Au Shangri-La, on travaille en continu : je commence généralement à 15 heures et je fais le service du soir. À partir du moment où l'on souhaite avoir des enfants, cela devient plus contraignant. Mais le monde du vin est vaste, il existe d'autres métiers qui touchent ce domaine... À côté de cela, il faut tout le temps rester au courant de l'actualité du milieu. Régulièrement, je vais dans les vignobles le week-end, car c'est le seul temps libre dont je dispose. Je suis tellement passionnée qu'il m'arrive de m'arrêter chez des cavistes quand je suis en vacances.

Un conseil pour un jeune qui voudrait exercer le métier ?

Il faut absolument persévérer dans les premières années : elles sont décisives pour le début de sa carrière. L'étranger ? Il est impératif d'y aller. Cela apporte beaucoup d'un point de vue personnel et professionnel. Cela fait sept ans que je suis sommelière, et je ne regrette rien. Ce n'est pas un métier monotone : on peut aussi bien travailler dans un bistrot parisien ou un restaurant de province que dans un palace. Cela dépend du choix personnel, il faut trouver un endroit qui nous convient le mieux.

Le vin coup de cœur de Caroline Furstoss : CaudaLouis Blanc 2010, Domaine Mas Mudigliza de Dimitri Glipa

• **Cépages :** assemblage de grenache blanc et maccabeu.

• **Robe :** "À la vue, c'est un vin d'une belle limpidité et d'une brillance cristalline, la robe reste cependant assez pâle avec quelques reflets verdoyants", explique le vigneron **Dimitri Glipa**.

• **Nez :** selon **Caroline Furstoss**, sommelière au Shangri-La à Paris, "le millésime 2010 offre un nez de pamplemousse et de fleurs avec de délicates notes grillées."

D'après Dimitri Glipa : "Nez mêlant des arômes de fruits blancs - poire, pêche blanche - s'harmonisant à une ambiance florale et fraîche."

• **Bouche :** Caroline Furstoss raconte : "La bouche décèle une belle énergie tout en conservant de la matière."

Dimitri Glipa ajoute : "La bouche est également construite en fraîcheur avec une attaque franche et limpide. Ce vin se développe en bouche sous

une forme ronde pour finir sur une trame minérale et tendue."

• **Prix :** 14 € la bouteille. "C'est un vin complet et harmonieux qui s'accordera parfaitement avec une cuisine relevée, comme un curry thaïlandais", commente Caroline Furstoss.

Mas Mudigliza - Glipa Dimitri
20 rue de Lesquerde
66220 Saint-Paul-de-Fenouillet
Tél. : 04 68 35 01 99

Audience de Zwiesel, des verres de cristal nouvelle génération

Grâce au brevet mondial Tritan, Zwiesel a créé une nouvelle génération de verres de cristal sans plomb ni barium appelée Audience. Ces deux métaux ont été remplacés par deux éléments du diamant, le titane et le zirconium. Tritan offre une véritable économie d'échelle avec 25 % de réduction de casse en moyenne due à son alliage titane/zirconium. La nouvelle collection Audience propose donc une série de 5 verres étudiés pour toutes les occasions : banquets, bistros, buffets d'hôtels ou restaurants. Audience a des contours raffinés avec un diamètre généreux qui permet une meilleure ouverture des arômes pour les vins et pour une utilisation optimale.



TÉL. : 01 47 64 06 07

CONTACT@SEKOYAANDCO.COM
WWW.SCHOTT-ZWIESEL.COM

Sanipousse, l'innovation au service de l'hygiène

Dans son nouveau catalogue, Sanipousse renforce la prise en compte des préoccupations environnementales de ses clients en leur proposant davantage de produits respectueux de l'environnement et des hommes ou bénéficiant de l'Ecolabel européen. L'entreprise a développé par exemple un nouveau système de désinfection par voie aérienne (DVA) qui ne nécessite ni eau, ni électricité, ni matériel d'application : Fumhygiène. Il libère par fumigation, après nettoyage et hors présence de tout personnel, un désinfectant agissant par contact sur les bactéries, levures et moisissures. Il permet notamment la désinfection des surfaces cachées (dessus de matériels, gaines techniques, faux plafonds...). Toutes les dernières innovations Sanipousse sont à découvrir



WWW.SANIPOUSSE.COM

Amand Traiteur se lance dans les produits semi-élaborés



Amand Traiteur présente sa nouvelle gamme de PAI poissons à destination des industriels et professionnels de la RHD. Amand Traiteur a choisi de mettre à disposition son savoir-faire dans la fabrication de produits semi-élaborés. Cette nouvelle gamme, disponible en frais ou en surgelé, est réalisée à partir de morceaux de saumon, de poisson blanc ou de Saint-Jacques (corail, noix) reconstitués. Chaque solution, conçue sur mesure, offre la possibilité de choisir une formulation unique, en jouant sur la quantité de poisson, le rendu, ainsi que la découpe spécifique sous forme de cubes, d'allumettes, ou encore de dés avec un grammage précis. La solution 'marquants de poissons et crustacés' est parfaite pour la réalisation de sandwiches, salades, cassolettes, pizzas.. Quant à la solution 'dosables et tartinables', proposée sous forme de rillettes et mousses, elle convient parfaitement pour les verrines et toasts apéritifs. Le petit plus : le format poche, conçu pour les verrines apéritives, offre une indéniable rapidité de mise en œuvre.

G.AMAND@AMAND-TERROIR.COM

Nouvelle gamme de pains signée Bridor et Lalos



Bridor innove et lance, en association avec Frédéric Lalos, boulanger et Meilleur ouvrier de France, une nouvelle gamme de grands pains de tradition, 'signée Lalos', pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Cette gamme de trois gros pains de caractère à partager rappelle les pains d'antan, avec leurs formes rustiques. Le Pain de Partage qui marque la convivialité, le Pain Pochon qui exprime l'idée de 'pochon' par son façonnage à quatre plis et le Pain Céréalié, riche en fibres et en acides gras essentiels. La palette de saveurs a été travaillée pour s'adapter à l'air du temps. Leur goût mêle des saveurs douces et très légèrement sucrées, pour qu'ils puissent être partagés et appréciés de tous, en toutes occasions. Ils sont à servir aussi bien en pain de table qu'en buffet petit-déjeuner.

WWW.BRIDORDEFRANCE.COM

Soirée des Césars : Le SelfCooking Center® reçoit le César de l'envoi



Jean-Yves Leuraguer, chef des cuisines de l'hôtel Fouquet's Barrière et MOF en 1996, participe activement, de part son talent, au rayonnement de la maison. Le Fouquet's a accueilli la 36^e cérémonie des César. Dès l'arrivée des 750 invités de la soirée, l'équipe du Fouquet's est parvenue à envoyer en moins

d'une heure l'ensemble du menu à tous les convives, grâce au SelfCooking Center®. Et le menu se voulait hautement qualitatif : homard, médaillon de veau, chocolat Gianduja des César pour terminer... Ce qui serait un challenge impossible à réaliser ailleurs est devenu atteignable au Fouquet's. Les cuisines font environ 200 m² et permettent d'envoyer quotidiennement 1 100 couverts. Une brigade de 80 personnes y officie chaque jour. C'est en partie grâce à son savoir-faire reconnu que le chef Jean-Yves Leuraguer parvient à cuisiner avec autant d'efficacité. Son autre secret s'appelle le SelfCooking Center®. Le chef a fait du SelfCooking Center®, équipement de cuisson haut de gamme de marque Frima Rational, son meilleur allié.

"Depuis mes débuts en cuisine, j'ai toujours travaillé et élaboré mes recettes sur un four mixte Frima Rational. En arrivant au Fouquet's, mon premier achat a été un SelfCooking Center®. Ses qualités sont diverses et en font un outil indispensable en cuisine", estime le chef.

WWW.FRIMA.FR

Fagor maîtrise l'énergie des matériels frigorifiques



Le groupe espagnol Fagor, spécialiste dans la fabrication de matériels pour les cuisines et les blanchisseries professionnelles, inaugure un nouveau laboratoire sur son site de Lucena (à Cordoue, Espagne). Ce laboratoire se consacre à la mise à l'essai et à l'homologation des meubles de froid industriel. L'objectif est

de valider les performances des matériels sur les plans énergétique, de la conception et du choix des matériaux. Le nouveau laboratoire dispose d'installations lui permettant de contrôler l'intégralité de la procédure d'homologation de tout type de meuble frigorifique dans des conditions extrêmes de température et d'humidité. La procédure de mise à l'essai comprend plusieurs étapes, notamment, les essais de température, de consommation électrique, d'ouverture de portes, de tolérance, d'émissions de bruit, de durabilité des matériaux, de résistance à la traction, etc.

WWW.FAGORINDUSTRIAL.COM

Platex affiche les 125 ans de Coca-Cola®

À l'occasion des 125 ans de Coca-Cola®, Platex, fabricant de plateaux français, a créé une collection inédite de plateaux rééditant les affiches vintage du soda américain. Douze plateaux en acrylique qui donnent envie d'en changer tous les jours : scènes de vie des années 1950, pin-up célèbres s'affichent fidèlement, en look vintage et en format plateau carré et rectangulaire. Des images que l'on retrouve en version stratifiée et en format rond de 45 cm de diamètre dans les cafés et les restaurants.



WWW.PLATEX.COM

UNE RESTAURATION DÉSORMAIS À DEUX VITESSES

L'étude Restauration Gira Conseil : une bonne année 2010

4 % de croissance pour les indépendants et 8 % pour les chaînes et groupes, c'est ce que révèle, entre autres, l'étude Restauration 2010, qui vient de sortir.

Près de 82 milliards d'euros HT en 2010 ! La CAHD (consommation alimentaire hors domicile) sous toutes ses formes se porte bien. 2010 aura été une bonne année pour l'ensemble des acteurs de la restauration. Gira Conseil publie son étude 2010 (en vente au prix de 1 112,28 € TTC) et en dévoile quelques éléments. Si le nombre de repas/prestations pris à l'extérieur continue de progresser (+ 2,6 %), la dépense moyenne augmente très faiblement (+ 0,26 %). Des prix de vente plus raisonnables, conjugués avec une application du volet prix du contrat d'avenir à retardement, expliquent en grande partie cette faible hausse. Les consommateurs apprécient et espèrent que la restauration ne suive pas l'inflation grimpeante.

C'est désormais 31 % du chiffre d'affaires global qui est réalisé par la restauration rapide à consommer sur place - ou à emporter - contre 22 % pour la restauration avec service à table à plus de 30 € de dépense moyenne. La restauration intermédiaire se porte mieux en rentabilité mais souffre encore en termes de trafic et fidélisation. 118 réseaux de chaînes ayant au moins 3 unités dupliquées à l'identique ont été identifiés par Gira Conseil, exploitant 7 099 établissements en France (+ 7,63%), 27 d'entre

eux réalisant près de 85 % du chiffre d'affaires chaînes. L'étude annuelle de Gira Conseil révèle des écarts importants selon les positionnements produits et prix et selon les différents acteurs. Les vitesses de développement varient également très fortement et ne sont plus les mêmes au fil du temps. Du côté des consommateurs, l'heure est aux changements comportementaux et aux nouvelles attentes. On notera, entre autres, des comportements particuliers vis-à-vis des produits de masse (hamburgers, sandwiches, pizzas, pâtes...) Une vente à emporter qui continue son envolée, mais à la française. Des comportements qui s'isolent de plus en plus à l'échelle européenne tout en s'éloignant du modèle anglo-saxon. Un repas qui se déstructure dans le service à table et se restructure dans la restauration rapide. Une restauration désormais à deux vitesses dans l'esprit des consommateurs. Ce qui oblige chaque acteur à affiner sa stratégie. Une communication/publicité traditionnelle devenue totalement obsolète et qui doit se réinventer avec de nouveaux outils. En bref, Gira Conseil estime que le retour à une croissance à deux chiffres devrait intervenir dans les trois ans à venir, à condition de respecter certaines nouvelles règles pour faire venir, satisfaire et fidéliser ses clients.

WWW.GIRACONSEIL.COM

"DÉFENDRE L'AUTHENTICITÉ ET LE SAVOIR-FAIRE"

Création du label Auberges de village

Toulouse (31) Un nouveau label est né pour revaloriser les hôtels et les restaurants en milieu rural.

Notre but est de mettre en exergue les oubliés de la restauration, c'est-à-dire les aubergistes", affirme Jean Lanau, président de Tables & auberges de France, à l'initiative du nouveau label. Le lancement a eu lieu à l'auberge Les Spijeoles à Ôo (31) tenue depuis trois générations par la famille Oustalet, obligée d'avoir une pluri-activité pour assurer la pérennité de l'entreprise. Le label Auberges de village "défend l'authenticité et le savoir-faire des auberges traditionnelles qui ont un rôle social essentiel dans les territoires ruraux et de montagne", ajoute Jean Lanau. Pour en être membre, il faut que le restaurant soit situé dans un village de moins de 2 000 habitants, propose un premier menu à moins de 20 €, et garantisse une cuisine traditionnelle faite maison privilégiant les produits locaux.

Multiplication de courts séjours

Dans le cas d'un hébergement (gîtes, chambres d'hôte, chambres non classées, hôtels), celui-ci doit compter moins de 20 chambres. Le nouvel label répond, selon la fédération Tables & auberges de France, à "la multiplication de courts séjours (...), à un goût plus prononcé pour des produits authentiques [et à] un pouvoir d'achat de



Étaient présents lors du lancement du label Auberge de village (de g. à d.) : Jacques Rives, le maire de Ôo (31), Jean-Pierre et Emmanuelle Oustalet (Les Spijeoles), Jean Lanau, président de Tables & auberges, Carole Delga, vice-présidente Midi-Pyrénées de l'association.

plus en plus limité". Il a reçu le soutien de l'État, de l'Europe, de la région Midi-Pyrénées et des départements. La première édition du guide recense plus de 300 établissements. Bernard Degioanni

TABLES & AUBERGES DE FRANCE

2, RUE LANTERNIÈRES

BP 81225

31012 TOULOUSE CEDEX 06

TÉL. : 05 61 99 47 79

WWW.TABLES-AUBERGES.COM

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie
Restauration

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

ou par courrier : L'Hôtellerie Restauration

Service Clients

5 rue Antoine Bourdelle

75737 Paris Cedex 15

Nom :

Adresse :

Code postal & Localité :

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N°

Date de validité : /

3 derniers chiffres au dos de la carte :

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Achat d'un bien immobilier :
est-on obligé de racheter le fonds de commerce ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé RTK144 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr