

L'Hôtellerie Restauration

12 MAI 2011 N° 3237

CONCOURS

PAGES 8-9

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 16

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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



SESSION 2011 :
10 MOF CUISINE

SÉCURITÉ INCENDIE Des aménagements pour la petite hôtellerie

Le 5 août 2011 ne sera pas une date 'couperet' pour les hôtels. **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, annonce la publication prochaine d'un arrêté modifiant celui du 24 juillet 2006, qui instaurait la nécessité de se mettre aux normes de sécurité incendie d'ici au 5 août

2011 pour les établissements de 5^e catégorie (accueillant moins de 100 personnes). S'il n'est pas question de transiger sur la sécurité des locaux recevant du public, il n'est pas non plus possible de laisser 3 000 établissements fermer faute d'avoir pu se mettre aux normes en

temps et en heure. Un report de trois mois de l'entrée en vigueur du décret semble d'ores et déjà acté et le Gouvernement réfléchit également à un assouplissement des critères de sécurité pour les établissements accueillant moins de 20 personnes.

pages 2-3

C'EST PALACE !

PAGE 4

Splendeur et misère du classement

EXCLUSIF

PAGE 5

Qui possède et gère les hôtels de luxe parisiens ?

FACE AUX PRATIQUES DE L'INTERNET

PAGE 48

Le Synhorcat à la barre contre Expedia et Tripadvisor

JURIDIQUE

PAGES 33-35

LES NOUVEAUX TAUX DU SMIC

ÉMOTION ET APPLAUDISSEMENTS NOURRIS AU PAVILLON GABRIEL

PAGES 46-47

LES ÉTOILÉS 2011 À L'HONNEUR



Lundi dernier, au Pavillon Gabriel, à deux pas des Champs-Élysées, l'ambiance était à la fête. Le cocktail déjeunatoire réunissant les nouveaux étoilés de l'année est toujours un grand moment.

Partage, retrouvailles, les 'aînés' félicitent la promotion 2011. **Christian Delhaye**, directeur des cartes et guides *Michelin*, a également salué le talent des étoilés. Après l'émotion et les applaudissements

sur scène, c'est devant le somptueux et innovant buffet signé Potel & Chabot, un verre à la main, que les invités se sont réunis, savourant la convivialité du moment avant le retour en cuisine.

Avec nos remerciements



BRAGARD



Une mesure de bon sens

En annonçant un délai de grâce pour les hôtels de cinquième catégorie (ceux d'une capacité maximale de 100 personnes), Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, vient de faire preuve de l'indispensable réalisme qui devrait inspirer toute décision administrative.

S'il n'est certes pas question de transiger avec les impératifs de sécurité publique, les instances ministérielles ont jugé utile d'aménager un texte susceptible, dans sa version initiale, de conduire à la disparition de près de 3 000 hôtels, la plupart situés en zones rurales ou dans les centres-villes anciens, et donc difficiles à rénover sans engager des investissements incompatibles avec la capacité financière des établissements concernés.

Raison de plus pour les professionnels d'abandonner définitivement une regrettable attitude de procrastination, car il est évident que cette deuxième chance sera forcément la dernière. C'est en ce sens qu'il faut entendre les déclarations de **Frédéric Lefebvre**, qui demande à l'ensemble des organisations professionnelles de mobiliser leurs adhérents afin de se mettre sans tarder en conformité avec des règles édictées il y a cinq ans. Le secrétaire d'État a profité de la circonstance pour rappeler également les exigences du nouveau classement, dont la date butoir a été fixée en 2012, ainsi que les normes d'accessibilité prévues pour 2015.

Vaste programme d'investissement pour la profession qui sort d'une période de fort ralentissement conjoncturel et qui semble aujourd'hui bénéficier d'un regain d'activité qui se traduit dans les taux de fréquentation comme dans les intentions de recrutement toujours au plus haut niveau.

C'est un incontestable effort de compréhension des pouvoirs publics à l'égard d'une hôtellerie dont le rôle fondamental dans le tourisme national est aujourd'hui reconnu à sa juste valeur. Dans un monde en changement perpétuel, il appartient à chaque entrepreneur de s'adapter aux nouvelles exigences de confort, de praticité, d'agrément, mais également de sécurité, de transparence, de responsabilité environnementale qui caractérisent la clientèle contemporaine.

En lançant naguère ces chantiers essentiels, les pouvoirs publics et les organisations professionnelles ont certes essuyé les habituelles réactions des spécialistes du dénigrement, mais il apparaît aujourd'hui que les normes de classement comme les impératifs de sécurité et d'accessibilité sont des atouts incontestables sur un marché de plus en plus concurrentiel.

Qui eut cru que l'attribution du label palace (qu'un observateur distancé pourrait qualifier d'anecdotique) susciterait tant d'engouement médiatique et de délicieuses polémiques ?

L. H.

EN BREF

Virginia Casale élue à la présidence internationale des Clefs d'or

Virginia Casale, concierge du Sofitel Montreal Golden Mile a été élue au poste de présidente dans le cadre du 58^e Congrès international annuel de l'Union internationale des concierges d'hôtels (UICH) Les Clefs d'or qui vient de se dérouler à Toronto. Membre des Clefs d'or depuis plus de vingt ans, Virginia Casale est la première canadienne et la seconde femme à occuper cette fonction.

SBM : Jean-Pierre Siri nommé directeur hôtelier du développement international



Jean-Pierre Siri a été nommé directeur hôtelier du développement international et directeur de produit hôtelier, le 1^{er} mai 2011. Dans ses nouvelles fonctions, il gèrera, entre autres, la définition et la mise en œuvre des produits hôteliers que la SBM entend développer à l'international.

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

L'école hôtelière Savoie Léman de Thonon-les-Bains (74) a été créée par le décret du 2 avril 1912 sous l'impulsion de Jules Mercier, sénateur de Haute-Savoie. Ceci 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."

Faites vous connaître en contactant le lycée via l'adresse électronique :

centenaire-ecole-hoteliere-thonon@orange.fr

Le Manoir de Restigné inaugure Le Bistrot du Manoir

Après la création du restaurant Le Chai, étoilé Michelin en 2010, Sophie et François Duguet ouvrent dès aujourd'hui Le Bistrot du Manoir, au Manoir de Restigné, près de Bourgueil (37). Il mêle l'esprit convivial du bistrot et la cuisine gastronomique. Son décor contemporain aux couleurs acidulées et ses tables rondes noires et patinées contrastent avec le charme de l'ancien, sans oublier la terrasse. Des plats à partir de 8€ et une formule déjeuner express à 15€, sous la houlette du chef **Damien Cousseau**. Le Bistrot du Manoir est ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner. www.manoirderestigne.com.

Buffalo Grill mise sur le charolais

Buffalo Grill renforce ses approvisionnements auprès de la filière viande française en développant son offre de viande de charolais. Depuis le 2 mai, la chaîne propose de la déguster sous forme d'entrecôte, faux filet, rumsteck en brochettes, effeuillé de charolais, et burger charolais à partir de 10,90 €. Désormais, près de 60 % de la viande bovine proposée dans les restaurants Buffalo Grill est d'origine française.

EN FAVEUR DE LA PETITE HÔTELLERIE

FRÉDÉRIC LEFEBVRE SÉCURITÉ INCENDIE

2011 ne sera pas une date 'couperet' pour les hôtels. Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au tourisme, annonce la publication prochaine d'un arrêté modifiant celui du 24 juillet 2006.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

L'Hôtellerie Restauration : Le 5 août 2011 approche. Que va-t-il se passer pour les établissements qui n'ont pas pu se mettre en conformité avec la loi sécurité incendie ?

Frédéric Lefebvre : La sécurité des locaux recevant du public est un impératif avec lequel il ne peut être question de transiger. Les professionnels de l'hôtellerie en sont pleinement conscients. Ils me l'ont rappelé à chacune de nos rencontres et adhèrent aux objectifs de la réglementation de réduire au maximum les risques en matière d'incendie. C'est d'ailleurs parce que leur vigilance s'exerce au quotidien que les risques statistiques de décès par suite d'un incendie dans ces établissements ne sont pas plus élevés que dans l'habitat classique. Toutefois, l'arrêté du 24 juillet 2006 a été élaboré dans une période de forte émotion, à la suite de l'incendie de l'hôtel Opéra de Paris, qui a provoqué la mort de 24 de ses résidents. Il visait à renforcer le niveau de sécurité des petits hôtels, objectif que personne ne conteste. Il a cependant prévu des dispositions dont la proportionnalité avec les risques réels encourus et la capacité des exploitants à les mettre en œuvre ont rapidement inquiété le secteur de l'hôtellerie. Une étude du corps d'inspection du ministère en charge du Tourisme a confirmé en 2010 le risque de disparition de plus de 3 000 hôtels de tourisme qui ne seraient pas en mesure de faire face aux investissements nécessaires. Dès mon arrivée au Gouvernement, j'ai relayé ces inquiétudes en saisissant le ministre de l'Intérieur, en soulignant que les questions du calendrier des normes et de l'accompagnement des professionnels devaient être abordées. En effet, la disparition de 3 000 établissements sur 17 000, particulièrement sur des territoires fragiles où l'hôtellerie familiale ne sera pas remplacée, induirait la disparition de 40 000 emplois. À ma demande, le Premier ministre a souhaité conduire des études complémentaires dans un cadre interministériel pour adapter ces règles à la situation de la petite hôtellerie.

+ 6,5 % DE CHIFFRE D'AFFAIRES EN 2010

Un premier trimestre 2011 en hausse pour Groupe Flo

Le total des ventes sous enseignes de Groupe Flo, soutenu par le développement en franchise



(19 ouvertures réalisées depuis le 1^{er} janvier 2010), a atteint 143,8 M€ pour le premier trimestre 2011, en progression de 6,5 % par rapport à 2010. Au 31 mars 2011, le chiffre d'affaires consolidé s'établit à 95,4 M€, en progression de 2,2 % par rapport à l'année précédente. Le résultat net s'élève à 3,1 M€ au 31 mars 2011, soit une croissance de 48 % par rapport au premier trimestre 2010. "Dans un environnement instable marqué par la faiblesse de la consommation et des tensions inflationnistes sur les matières premières", le groupe reste prudent sur les perspectives de reprise commerciale en 2011. Sur le plan stratégique, Groupe Flo poursuit le renforcement de la marque Hippopotamus, avec la réalisation d'une dizaine d'ouvertures en 2011, l'accélération de la restructuration du réseau Bistro Romain (conversion d'une douzaine de sites en Hippopotamus sur l'année en cours) et l'évolution de ses modèles pour consolider la progression de sa rentabilité.

L'Hôtellerie Restauration

L'heβδο des C.H.R.

Édité par la SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS ET DE PÉRIODIQUES TECHNIQUES S.A.

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle
75737 PARIS CEDEX 15
Tél. : 01 45 48 64 64
Fax : 01 45 48 04 23
E-mail : journal@lhotellerie-restauration.fr

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

SERVICE JURIDIQUE

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

VIDÉO

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION 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

ANNONCE UN REPORT ET UN ASSOUPLEMENT DE LA LOI

Quelles sont les conclusions de cette mission ?

Les quatre inspections saisies ont fait un excellent travail, rencontrant toutes les organisations représentatives de l'hôtellerie, se déplaçant dans plusieurs départements. C'est ainsi que l'on peut désormais avoir une vision de terrain de la pertinence de cette réglementation et des risques encourus par la petite hôtellerie. C'est cette approche très pragmatique qui a permis de mieux percevoir la fragilité du secteur face aux investissements importants à réaliser pour la mise en conformité des établissements et la difficulté d'appréhender les effets du cumul des échéances liées à la sécurité, au classement et à l'accessibilité. Ces difficultés sont renforcées par les exigences, parfois discordantes, manifestées par l'administration en matière de sécurité selon les territoires. La mission a montré que plusieurs exigences de l'arrêté 2006 avaient des impacts importants : notamment l'enclousonnement obligatoire des escaliers au-delà d'un étage, la suppression du traitement allégé des hôtels de moins de 20 personnes, la création d'un deuxième escalier pour les établissements de plus d'un étage ayant plus de 50 personnes en étage. Ces nouvelles mesures pouvaient entraîner des conséquences d'autant plus significatives que nombre des hôtels concernés sont dans une situation fragile et devront changer de propriétaire dans les années à venir. Compte tenu des risques de sinistres modérés constatés dans la petite hôtellerie, il est apparu pertinent d'introduire dans la réglementation une approche plus fine, adaptée à la diversité des situations et aux risques réels encourus.

Comment cela va-t-il se passer concrètement ?

Avec Claude Guéant, ministre de l'Intérieur, nous avons échangé à plusieurs reprises sur cette question essentielle pour l'économie de nos territoires, afin de dégager des solutions équilibrées, sur la base des recommandations de la mission. Deux types de mesures - liées d'une part aux règles de sécurité et à leur mise en œuvre, d'autre part à leur calendrier - seront présentées par le Gouvernement à la Commission centrale de sécurité. Une première disposition, de portée générale, sera de n'appliquer la réglementation des établissements neufs qu'à ceux à modifier structurellement. C'est un point extrêmement important pour la dynamique des investissements dans le secteur. De nombreux cas ont en effet été constatés d'application de la réglementation du neuf dès qu'est déposé un permis de construire. Face à l'importance des frais à



Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme : "3 000 hôtels de tourisme ne seraient pas en mesure de faire face aux investissements nécessaires" pour se mettre aux normes de sécurité incendie.

“

L'hôtelier pourra obtenir un échancier de mise en conformité lorsque des travaux doivent être réalisés.

”

engager, les professionnels renoncent. Je compte beaucoup sur ce point pour débloquer les réticences à l'entrée dans le nouveau classement hôtelier. Ensuite, nous allons adapter la réglementation de 2006 à la situation des établissements de 5^e catégorie. Ainsi, pour les hôtels existants, l'enclousonnement de l'escalier ne s'appliquera qu'aux établissements dont le plancher bas de l'étage le plus élevé accessible au public est situé à plus de huit mètres du niveau d'accès des secours. C'est une mesure claire qui lèvera bien des ambiguïtés. Par ailleurs, nous allons recréer une catégorie de très petits hôtels, recevant au plus 20 personnes, à laquelle sera appliquée une réglementation de sécurité adaptée. Cela permettra à ces établissements de rester concurrentiels avec les autres formules d'hébergement telles que les chambres d'hôte. Ce sont bien souvent ces établissements qui assurent l'attractivité touristique des villages. Toutes ces nouvelles dispositions seront intégrées à un nouvel arrêté modifiant celui du 24 juillet 2006. Ce texte prévoira également une avancée importante pour éviter que 2011 ne soit une date coupure pour certains établissements : **l'hôtelier pourra obtenir un échancier de mise en conformité lorsque des travaux doivent être réalisés.** Concrètement, les établissements non conformes à ces nouvelles dispositions déposeront un dossier de mise en sécurité comportant un échancier de travaux qui

devra être approuvé par l'autorité locale. Lorsque des travaux coûteux doivent être réalisés, notamment pour les établissements saisonniers, cela permettra d'en étaler les charges et de coordonner les projets d'investissement liés à la sécurité, à l'accessibilité et au classement hôtelier. Je rappelle, bien sûr, que cette possibilité de mise en conformité progressive ne peut concerner que les établissements qui ne présentent pas de risque avéré. **En terme de calendrier, un arrêté modifiant l'arrêté du 24 juillet 2006 sera prochainement publié. La nouvelle date de cet arrêté, qui devrait intervenir au mois de novembre, tiendra compte des obligations de notification de ces dispositions à la Commission européenne et des délais raisonnables de réalisation des échanciers de travaux pour les établissements concernés.** Très prochainement, une circulaire, que je signerai conjointement avec Claude Guéant, explicitera très clairement ces nouveaux éléments techniques.

Ces dispositions vous paraissent-elles de nature à rassurer la profession ?

La réglementation paraît désormais dessiner un meilleur équilibre entre le devoir de sécurité dû aux usagers et l'équilibre économique des entreprises hôtelières. Elle est, de plus, adaptée à la diversité de la petite hôtellerie car il sera explicitement introduit la méthode de l'analyse des risques et des mesures alternatives qui en découlent. C'est particulièrement important pour les établissements existants pour lesquels les normes strictes peuvent se heurter à des difficultés architecturales, techniques, ou des coûts excessifs. Il appartient désormais aux professionnels de se saisir de ces avancées. **Il me paraît indispensable d'engager un travail d'accompagnement de ces hôtels à la fois pour la mise en œuvre des normes de sécurité, mais également pour l'entrée dans le classement hôtelier et la mise aux normes d'accessibilité.** Il faut mieux informer sur la réglementation, mais également sur les conseils qui peuvent être apportés et les outils financiers disponibles, insuffisamment utilisés, comme le prêt participatif pour la rénovation hôtelière (PPRH) diffusé par Oséo, à qui j'ai demandé de se mobiliser dans les prochains mois. C'est indispensable pour la vie des territoires, pour l'emploi et pour l'attractivité de la destination France. Ce travail, nous allons le mener avec les organisations professionnelles, car ce sont elles qui sont les mieux à même d'informer les professionnels. Dès ces nouvelles règles connues, je leur ai d'ailleurs écrit pour leur proposer de nous rencontrer début juin.

MAUVAIS REMAKE

Christine Pujol sème la zizanie dans l'Aude

Les instances dirigeantes de l'Umih 11 sont paralysées par une guerre au sommet entre Corinne Griggio, présidente départementale élue en novembre 2010, et Christine Pujol, présidente départementale autoproclamée. Éclairages avec Corinne Griggio. *Propos recueillis par Francis Matéo*

L'Hôtellerie Restauration : Qui préside aujourd'hui l'Umih 11 ?

Corinne Griggio : Il n'y a qu'une seule présidente : c'est moi. Même si **Christine Pujol** garde son titre de présidente d'honneur.



Corinne Griggio : "Il n'y a qu'une seule présidente de l'Umih 11 : c'est moi."

bal qui a donc été déposé en mairie pour signifier ce changement de présidence est sans valeur. D'ailleurs, **Roland Héguay**, le président national, a prévenu par courrier les chambres consulaires départementales que j'étais bien la présidente du syndicat dans l'Aude.

Que vous inspire cette affaire ?

Un sentiment de tristesse, parce qu'on abîme l'image du syndicat. C'est vraiment n'importe quoi... Mais à ce jour, je n'ai pas les moyens techniques de convoquer l'assemblée générale qui était prévue le 16 mai prochain, et qui sera reportée

sine die. Je n'ai pas non plus envie de cautionner des comportements ridicules tels que ceux que le syndicat a déjà connus il y a quelques mois au plan national, ni d'y participer.

Quelles sont les conséquences concrètes de ce conflit ?

Il y a la démotivation mais aussi l'impossibilité d'agir sur les grands dossiers qui étaient sur la table, à commencer par les normes de sécurité incendie. La préfecture a récemment convoqué l'ensemble des syndicats professionnels et les banques pour une réunion dont j'ai été prévenue trop tard à cause de toute cette histoire. Il n'y avait aucun représentant de l'Umih ! C'est grave.

Quelle est la sortie possible de cette crise ?

Je voudrais que Roland Héguay mette un peu d'ordre, que l'on fasse une réunion dans laquelle les choses seraient dites clairement pour remobiliser les troupes... même si le mal est fait. Les conséquences négatives seront difficilement réparables.

Imbroglie

Christine Pujol, présidente autoproclamée n'en démord pas : "Depuis le conseil d'administration du 23 mars 2011, je suis la nouvelle présidente de l'Umih dans l'Aude, suite à la démission de Mme Griggio." Si l'on ose lui signaler que la principale intéressée nie cette démission, Christine Pujol se raidit dans sa posture de victime et s'offusque de "l'ingérence des instances parisiennes de l'Umih", qui ne reconnaissent pas ce changement de présidence supposé. "Si ma candidature ne plaît pas à Paris, ce n'est pas mon problème, tempête-t-elle. J'ai été élue le 23 mars. Je suis présidente, et on verra bien à la prochaine assemblée générale." Quand cette réunion sera-t-elle organisée ? "Nous verrons... peut-être en juin, ou en septembre", estime-t-elle. En somme, Christine Pujol ne semble convaincue que d'une chose : sa présidence à la tête de l'Umih 11. Une certitude à l'épreuve du réel.

UNE PREMIÈRE PROMOTION DE 8 LAURÉATS

DES PALACES TRÈS DISTINGUÉS

Jeudi 5 mai, 8 hôtels ont été désignés comme porteurs de la distinction palace : 4 établissements parisiens - le Bristol, le Plaza Athénée, le Meurice et le Park Hyatt Vendôme - et 4 en province - l'Hôtel du Palais à Biarritz, Les Airelles et Le Cheval blanc à Courchevel, et le Grand Hôtel Cap-Ferrat à Saint-Jean Cap-Ferrat. Un nouveau dépôt de candidature est prévu pour le 30 juin.

Parmi les 14 dossiers présentés - et 11 retenus par Atout France dans la prise en compte des critères objectifs de la 5^e étoile supérieure - la tâche n'a pas été facile, tant les palaces s'apprécient par l'émotion. C'est ce qu'a si bien décrit le président du jury, **Dominique Fernandez**, académicien, rappelant que "le palace fait partie des lieux qui sont une sorte d'enchantement par les fantasmes qu'ils éveillent et les souvenirs qu'ils évoquent". Mais des critères plus tangibles ont été pris en considération. Ainsi, même s'ils font rêver, les palaces sont une réalité économique et même de lourds contributeurs à l'économie touristique. À titre d'exemple, un hôtel comme le Cheval blanc à Courchevel, qui a reçu la distinction palace, emploie en saison 137 salariés, pour seulement 34 suites. Par ailleurs, ces hôtels d'excellence réalisent régulièrement de très lourds investissements : "Chaque année, nous réinvestissons environ 4 % de notre chiffre d'affaires dans les travaux", souligne **Didier Le Calvez**, p.-d.g. du Bristol. Cela correspond à environ 4 à 5 M€ par an pour le Bristol. **François Delahaye**, directeur général du Plaza Athénée et du Dorchester Group (qui exploite également le Meurice), évoque, lui, les continus investissements lourds programmés par phases successives : réfections des cuisines, du lobby, des étages, création d'un spa, etc. Pour **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, la création de la distinction palace va surtout valoriser l'image de la France, renforcer son attractivité et consolider sa pre-

Didier Le Calvez appose la plaque palace au Bristol.



mière place mondiale en matière de tourisme. Pour les directeurs récompensés, la distinction est avant tout une énorme source de satisfaction : "Je pense surtout à mes collaborateurs", souligne **Jean-**

Louis Leimbacher, directeur de l'Hôtel du Palais, et à la ville de Biarritz, propriétaire du fonds et des murs de l'hôtel, qui a su investir quand il le fallait pour sauver l'hôtel." **Didier Chenet**, président du Synhorcat, se réjouit également de cette distinction : "Nous sommes fiers de compter deux établissements, sur les quatre hôtels parisiens, dans notre syndicat. Mais ce qui me satisfait le plus c'est qu'il s'agit surtout de la récompense de l'excellence. Or, qui dit excellence dit service et donc personnel et formation du personnel." Ces hôtels incomparables bénéficient d'une très forte attractivité. Premiers à se redresser après la crise, "ils ont obtenu les meilleurs résultats en 2010, avec un taux d'occupation



L'Hôtel du Palais, à Biarritz, fait partie des 8 heureux élus.

en hausse de 12 % par rapport à 2009", a rappelé **Frédéric Lefebvre**.

Réduire les délais d'obtention

Les candidats au titre suprême devraient se faire plus nombreux. Ceux qui ne faisaient pas partie de la première sélection, ou qui auraient été recalés, vont prochainement pouvoir se représenter. L'absence d'hôtels situés sur la Côte d'Azur, hormis le Grand Hôtel Cap-Ferrat, a de quoi surprendre. Pour accélérer le dépôt des candidatures (une liste de 20 candidats potentiellement éligibles avait été dressée), le ministre a donc décidé de raccourcir les délais. Désormais, un hôtel d'excellence neuf pourra solliciter l'appellation palace après un an d'exercice. Pour les hôtels rénovés, le délai sera ramené à 6 mois. La course à la distinction est donc ouverte.

Évelyne de Bast

"UNE ERREUR QUI DÉCRÉDIBILISE LE LABEL"

Le George V, déçu, attend son heure

La désignation des huit lauréats du titre palace suscite de nombreuses interrogations. Notamment concernant l'absence dans la liste d'un hôtel aussi emblématique que le George V.

C'est une erreur qui décrédibilise totalement le label, affirmait **François Delahaye**, président du groupe Dorchester, le jour même de la remise de la prestigieuse distinction. Tout le monde sait que le Four Seasons George V est considéré comme l'un des hôtels les plus prestigieux dans Paris." Et pourtant, aussi prestigieux soit-il, le George V ne figure pas dans la liste des 8 palaces français rendue publique le 5 mai dernier.

Cette mise à l'écart semble d'autant plus surprenante que l'hôtel a subi une rénovation totale il y a quelques années et termine une nouvelle phase de travaux. "En 1996, l'hôtel a été totalement refait quand le prince Al Walid l'a racheté, se souvient **Didier Le Calvez**, p.-d.g. du Bristol et ancien directeur du George V. L'investissement total, travaux compris, s'était élevé à 130 M€, ce qui était considérable pour l'époque." En 2011, l'hôtel annonce de nouvelles suites "qui seront ouvertes à la fin mai et qui sont toutes signées **Pierre-Yves Rochon**".

Christopher Norton, directeur du George V s'est exprimé immédiatement après la présentation de la liste et ne souhaite plus faire aucun commentaire sur le sujet pour ne pas alimenter la polémique. Il s'exprimera ultérieurement, précise-

til, lorsqu'il aura tous les éléments en sa possession, et notamment les critères d'appréciation du jury. Une deuxième liste sera arrêtée le 30 juin et les avis de la commission sont prévus pour novembre... Il y a fort à parier qu'il ne faudra donc attendre que six mois pour que le "plus bel hôtel du monde", selon le *Condé Nast Traveller*, obtienne le label palace.

É. de B.

Les conditions d'éligibilité à la distinction palace

- Une phase d'instruction par Atout France reposant sur des critères d'éligibilité objectifs (5 étoiles avec critères supplémentaires) ;
- Une phase d'analyse réalisée par un jury éclectique reposant sur des critères subjectifs : le caractère exceptionnel de la localisation de l'établissement, l'esthétique, l'histoire des lieux, la personnalité de l'établissement, l'implication des équipes dans la recherche de l'excellence ;
- Un jury composé de personnalités du monde des arts, de la culture, de la presse et de l'entreprise désignées par le ministre du Tourisme.

"UN CRÉDIT SUPPLÉMENTAIRE À L'INTERNATIONAL"

Courchevel à l'honneur

Deux des huit palaces distingués sont situés dans cette station savoyarde fréquentée par la jet-set internationale.

Éric Boonstoppel, directeur général du Cheval blanc ouvert il y a à peine cinq ans, reconnaît que "c'est une grande satisfaction". "Notre situation est un peu particulière. Il faut faire ses preuves avec une ouverture de quatre mois et demi sur douze. Nous avons voulu respecter tous les codes du palace, obtenir une conformité totale. Notre restaurant, Le 1947, a 2 étoiles au Michelin avec **Yannick Alleno**. Nos 34 chambres ont largement la surface requise. Au-delà de ces critères, il y a aussi une notion plus immatérielle. Devant l'hôtel, l'œuvre d'art de **Bruno Peinado**, Le Cheval de Troie, résume notre volonté de nous ancrer dans les vraies valeurs. Nous avons aussi des expositions d'artistes reconnus, tout au long de la saison. Le Cheval blanc appartient à LVMH - Hotel Management. Nous organisons des soirées exceptionnelles avec tous nos partenaires du luxe : Dior, Vuitton, Château Cheval-Blanc... Nous avons le projet d'ouvrir un établissement l'an prochain aux Maldives et un autre, d'ici deux ans, au sultanat d'Oman. Cette distinction est donc très



Le Cheval blanc, l'un des deux palaces de Courchevel.

importante pour nous, elle nous donne un crédit supplémentaire à l'international." **Séverine Petilaire-Bellet**, présidente des Airelles, l'autre palace de Courchevel, ne cache pas non plus sa satisfaction. "C'est une belle récompense que nous partageons avec nos 170 collaborateurs. Nous sommes surtout très fiers de cette distinction et ravis de faire partie des premiers élus." Le Lana, hôtel 5 étoiles de Courchevel 1850 qui a déjà postulé, devrait logiquement renouveler sa candidature pour la prochaine session, avec toutes les chances d'obtenir l'appellation. Une perspective intéressante pour la station savoyarde.

Fleur Tari

LES PROPRIÉTAIRES INSTITUTIONNELS SE FONT DE PLUS EN PLUS RARES

Les capitaux étrangers sont-ils les sauveurs du patrimoine hôtelier parisien ?

L'arrivée de nouveaux propriétaires pose la question de la pérennité du patrimoine dans la capitale. Car le paysage a été considérablement modifié ces dernières années.

En 1978, la famille allemande **Oetker** rachète à la famille **Jammet** le Bristol, pour un montant d'environ 100 millions de francs, une somme exorbitante pour l'époque. Suit une vague d'investisseurs venus du Proche et Moyen-Orient : en 1979, l'hôtel Ritz est racheté par l'égyptien **Mohammed Al Fayed**. Puis, le Four Seasons George V est vendu au prince saoudien **Al Walid**, en 1996. L'année suivante, l'hôtel Meurice est vendu au sultan de Brunei, qui rachètera également le Plaza Athénée - le fonds en 1997 et les murs en 2003.

L'arrivée des fonds d'investissements et la vente des murs d'hôtels

Quand intervient une deuxième vague de transactions, entre 2005 et 2008, les actifs appartenant à des investisseurs institutionnels se font rares. La vente la plus médiatique est celle du portefeuille d'actifs de la famille **Taittinger** à Starwood Capital, comprenant des hôtels aussi prestigieux que le Crillon, le Lutetia ou l'Hôtel du Louvre, une vente qui ne sera pas suivie par les travaux attendus. Dans la même période, interviennent la vente de l'hôtel de La Trémoille au cheikh **Al-Jaber** par la famille **Costes**, l'opération de construction de l'hôtel Lucien Barrière avec la famille princière du Koweït et la vente de l'hôtel Prince de Galles à la famille **Moussalem**. Quant au Royal Monceau, il ne fait que passer des mains d'un propriétaire syrien à celles d'un fonds souverain du Qatar, une transaction entre investisseurs privés.

Parallèlement, l'arrivée de trois enseignes portées en majorité par des capitaux chinois - Shangri-La, Mandarin Oriental et Peninsula - va créer l'événement dans la capitale. Car ces enseignes font du neuf. Elles vont donc transformer des bâtiments appartenant à l'état ou à des institutionnels en hôtels. À ce jour, seul le Mandarin Oriental appartient tou-



Une suite au Bristol.



La suite Marco Polo, au Meurice.



La suite prestige de Laubier, au Plaza Athénée.

jours à un institutionnel, ses murs étant la propriété de la Foncière lyonnaise.

En 2010 et 2011, plusieurs actifs, rénovés ou non, ont été revendus. Ainsi, deux hôtels non rénovés sont sortis du portefeuille de Starwood Capital : le Crillon, vendu 250 M€ à la famille royale saoudienne, avec une enveloppe de 100 M€ prévue pour les travaux, et le Lutetia, vendu

au groupe israélien Alrov pour 145 M€ avec un montant prévisionnel pour les travaux non précisé. Enfin, le Marriott Champs-Élysées, totalement rénové en 2009, est vendu 215 M€ à Adia, le fonds souverain d'Abou Dabi.

Aujourd'hui, d'après **Jean-Marc Andreola**, directeur du cabinet Imhotel, "les hôtels dont les murs appartiennent à des institutionnels sont devenus l'exception. On peut encore citer le Novotel Paris Tour Eiffel - ex-hôtel Nikko - dont les murs appartiennent encore à la ville de Paris, ou la Villa Modigliani, 4 étoiles situé rue Delambre et qui appartient au groupe Audiens". Car la hausse des valeurs immobilières à Paris est telle qu'il est aujourd'hui plus avantageux, du point de vue patrimonial, d'acheter les murs. D'autant que d'importants travaux de rénovation et/ou de mise aux normes sont en général à prévoir. La Ville lumière étant une référence pour bon nombre d'hôteliers dans le monde, la question n'est pas d'y rentabiliser ses actifs mais d'y être, tout simplement.

Évelyne de Bast

Qui possède et gère ces hôtels prestigieux de Paris ?

Nom	1 ^{re} ouverture	Précédent propriétaire des murs / fonds	Propriétaire actuel	Gestion	Date et montant de l'achat	Date des travaux	Montant des travaux
Meurice	1835	Aga Khan	Sultan de Brunei	Groupe Dorchester	45 M€ en 1996	2000, 2007, 2009, 2011	60 M€, 10 M€, 4 M€, 4 M€
Ritz	1898	Charles Ritz	Mohamed Al Fayed		1979	Importants travaux à l'achat	Non communiqué
Crillon	1909	Famille Taittinger - 2005 Starwood Capital	Famille royale saoudienne	Concorde Hotels	250 M€ en 2011	2012?	100 M€
Plaza Athénée	1913	UAP / Charles Forte	Sultan de Brunei	Groupe Dorchester	Fonds : 80 M€ en 1997 Murs : 109 M€ en 2003	2008, 2011	1,5 M€ par an depuis 1997
Bristol	1925	Famille Jammet	Famille Oetker	Oetker Collection	80 à 100 MF (14 à 15 M€) en 1978	2009, 2010, 2011	69 M€, 35 M€, 90 M€
Four Seasons George V	1928	Trust House Rocco	Prince Al Walid	Four Seasons	900 MF (150 M€) en 1998	1998, 2011	120 MF (18,3 M€), 28 M€
Fouquet's	2006	Intérêts privés dont la famille royale du Koweït	Groupe Lucien Barrière	Groupe Lucien Barrière			
Royal Monceau Raffles	2010	Osmane Aïdi	Fonds Qatari Diar	Raffles			120 M€
Shangri-La	2010	État	Famille Kuok	Shangri-La	Nouvelle construction		270 M€
Mandarin Oriental	2011	Foncière lyonnaise	Mandarin Oriental	Mandarin Oriental	Nouvelle construction		70 M€ annoncés
Peninsula	2012	État	Fonds Qatari Diar	Peninsula	100 M€		
Prince de Galles	2008	Caisse des Mines / Marriott	Famille Moussalem	Starwood Capital - Luxury Collection	2007 : 141 M€		
Costes	1995	Allianz	Famille Costes	Costes	1995		
Park Hyatt Vendôme	2002	Banque	Famille Pritzker	Hyatt	Nouvelle construction		
Lutetia	1910	Famille Taittinger - 2005 Starwood Capital	Alrov - israélien	Concorde Hotels	2009 : 145 M€	Prévus en 2012	Non communiqué
La Trémoille	2005	Trust House Forte - Costes	Cheikh Al-Jaber		2007 : 41 M€		
Radisson Blu Ambassador	2008	Famille Taittinger - 2005 - Starwood Capital	Westmont	Radisson Blu	2007 : 150 M€		
Le Burgundy	2010	Particulier	Familles Dursort et Hennessy		20 M€ pour les travaux		
Marriott Champs-Élysées	1997	Unimmo Europa	Adia	Marriott	215 M€	2009	Non communiqué
Raphael	1925	Léonard Tauber	Famille Baverez	Famille Baverez		2008	Non communiqué

"90 000 REPAS PAR AN ENTRE LES 3 RESTAURANTS"

Grégory Coutanceau ne s'arrête jamais

À 35 ans, à la tête de trois restaurants - bientôt d'un quatrième -, d'un service traiteur de luxe, auteur de livres de cuisine, l'infatigable chef vise l'excellence dans tout ce qu'il entreprend.

C'est à l'école de son père, **Richard**, deux étoiles *Michelin*, que **Grégory Coutanceau** a attrapé le virus de la cuisine. Pourtant, ce n'est qu'en deuxième année de médecine, après un bac scientifique, qu'il décide de tout laisser tomber pour entamer son parcours initiatique : **Darroze, Para, Anton, Ducasse** - à Paris et à Monaco - puis Lenôtre. À 22 ans, il achète son premier restaurant, Les Flots, un rêve d'enfant. Deux ans plus tard, il reprend le bistrot créé par son père qui devient Le Comptoir des voyages. Dans ce lieu, la cuisine traditionnelle a fait place à une cuisine fusion entre recettes du bout du monde, épices et beaux produits.

École de cuisine et de sommellerie

À 29 ans, il ouvre un service traiteur haut de gamme dans une cuisine de 200 m² :



Grégory Coutanceau au travail.

Grégory Coutanceau Cooking (GCCooking). Avec cet outil, il conjugue l'art de recevoir, la gastronomie et la créativité. Mais cet insatiable a déjà un autre projet : ouvrir un restaurant pour partager sa passion de la cuisine. Il le concrétise à 31 ans avec son troisième établissement, l'Entracte, où les clients voient œuvrer les chefs dans un décor de théâtre. La carte y décline une cuisine bourgeoise et des desserts de grand-mère. C'est dans ce dernier, avec son chef **Grégory Michel**, qu'il crée La Classe des gourmets. Celle-ci inclut une école de cuisine destinée aux particuliers où les deux chefs partagent leur savoir-faire, mais aussi une école de sommellerie. Car le chef est un grand amateur de vins : au restaurant Les Flots, il propose 800 références. Près de 90 personnes suivent ses cours tous les mois. Il a également écrit plusieurs livres de cuisine : le premier volume

de *La Classe des gourmets* sort en mai aux éditions du Cherche-Midi (le deuxième tome doit sortir en septembre 2011).

Un chef d'orchestre

Depuis son navire amiral, Les Flots, dans lequel il vient d'investir 300 000 €, Grégory Coutanceau dirige ses 70 salariés. "Cette belle aventure est rendue aujourd'hui possible grâce à un travail d'équipe sans lequel je n'aurais rien pu réaliser", assure-t-il. "Nous servons 90 000 repas par an entre les trois restaurants." Le ticket moyen est de 75 € aux Flots, de 46 € pour l'Entracte, et de 44 € pour le Comptoir des Voyages. Les récompenses sont là, même s'il précise travailler "avant tout pour [s]a clientèle" : le 21 mars, un GaultMillau d'or lui a été remis pour le restaurant Les Flots, par la directrice du guide, **Patricia Alexandre**. **Dominique Olina**

L'ACTIVITÉ PLAGE REPRÉSENTE 40 M€ ET 800 EMPLOIS

Décret plage 2006 : la Fédération nationale des plages et restaurants demande un assouplissement

Après cinq ans de négociations avec les différents ministères pour assouplir le décret, rien n'a changé sur le fond, estime la Fédération nationale des plages et restaurants (FNPR). Les professionnels appellent les politiques à se mobiliser avant que le projet ne soit définitivement validé.

Nous ne sommes par contre le décret mais il y a deux points sur lesquels nous demandons un assouplissement : les restrictions drastiques des surfaces et des périodes d'ouvertures et la démontabilité systématique annuelle", martèle **René Colomaban**, président de la Fédération nationale des plages et restaurants (FNPR). Il juge le modèle de calcul d'occupation, avec 4 critères de sélection, très restrictif, surtout pour la Côte d'Azur. Selon lui, le décret appliqué en l'état signifierait la suppression de 1 000 matelas et de 50 emplois à Nice et la disparition de 6 plages à Cannes. Ramatuelle perdrait 8 plages et la moitié de ses plages-restaurants, "une véritable catastrophe industrielle (...) : l'activité plage - 40 M d'€ et 800 emplois - est la 48^e entreprise de restauration en France."

Un équilibre durable

"On évoque l'argument écologique, poursuit-il, mais nous sommes les premiers à faire de l'écologie, à entretenir nos



"Une fois le projet validé, ce sera trop tard", insiste **René Colomaban**, président de la FNPR.

plages, parce que c'est notre outil de travail. Les touristes viennent chez nous parce que c'est beau, que les plages sont confortables, qu'ils y disposent d'installations sanitaires, qu'une surveillance baignade est assurée. Vien-

draient-ils aussi nombreux s'il n'y avait pas tout ça ? Il y a des choses paradoxales : d'un côté on revendique notre état de 1^{er} pays touristique, de l'autre, on agit à l'inverse de ce qu'il faudrait en prenant des mesures anti-touristes et on supprime des emplois. Il faudrait plutôt trouver un équilibre durable, dans le cadre d'un développement durable".

Pour arriver à un assouplissement du décret, les professionnels en appellent aujourd'hui aux politiques. "Quelques élus ont bien compris les enjeux, enchaîne René Colomaban. La ville de Nice, avec **Christian Estrosi**, **Rudy Salles** et le député **Lionnel Luca**, est à nos côtés lors des négociations. D'autres n'ont pas compris l'urgence, sans doute parce qu'ils ne sont pas immédiatement concernés. Les renouvellements de concessions sont loin. Ils pensent qu'ils ont le temps. Mais une fois le projet validé, ce sera trop tard. Si le décret est appliqué tel quel, c'est la fin de l'exploitation touristique de la plage. À Paris, les fonctionnaires semblent ne pas vouloir comprendre." **Anne Sallé**

APRÈS 1,8 M€ DE TRAVAUX DE RÉNOVATION

Le nouveau lycée Montaleau est officiellement inauguré

Sucy-en-Brie (94) Labellisé lycée des métiers de l'hôtellerie et adhérent au GPS (Greta des professionnels des services), le lycée professionnel de Montaleau vient de s'agrandir. Depuis la rentrée scolaire, les élèves et professeurs de l'établissement évoluent dans un lycée rénové.

Depuis la rentrée scolaire 2010, le lycée Montaleau fait peau neuve avec un établissement qui affiche une architecture plus contemporaine - alliant bois et verre - et qui s'intègre dans le paysage environnant. Le 28 avril dernier, l'établissement a été officiellement inauguré en présence d'un conseiller régional représentant **Jean-Paul Huchon**, président du conseil régional d'Île-de-France, **Marie-Carole Ciuntu**, maire de Sucy-en-Brie et conseillère



Représentants du conseil régional d'Île-de-France, élus locaux et **Martine Bourdeloie**, proviseur, réunis pour l'inauguration du lycée Montaleau.

régionale, et **Pierre Moya**, représentant **William Marois**, recteur de l'académie de Créteil. "Le nouveau restaurant d'application, les espaces de vie, les classes, les ateliers, tout est réussi, estime **Martine Bourdeloie**, proviseur de l'établissement, et les conditions sont réunies pour tra-

vailler dans un bon climat. Le restaurant d'application ainsi que les cuisines ont été entièrement construits, et les salles de cours rénovées."

Le coût des travaux est estimé à 1,8 M€. En pleine mutation, le lycée accueillera, dès septembre 2011, exclusivement les formations diplômantes aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Le lycée Montaleau offrira alors 9 formations du CAP cuisine et restauration jusqu'au BTS arts de la table. Il accueille à ce jour 450 élèves et étudiants. **Hélène Binet**

UN TITRE HONORANT "UNE FONCTION QUI EST LE PIVOT D'UN RESTAURANT"

4 lauréats au MOF maître d'hôtel, du service et des arts de la table

Les 14 candidats en lice pour la finale du concours Un des Meilleurs ouvriers de France classe maître d'hôtel, du service et des arts de la table ont vécu deux journées riches en émotion, les 9 et 10 mai, dans les salons du Fouquet's Paris. Quatre d'entre eux ont reçu le prestigieux titre.

Lundi 9 et mardi 10 mai, le service à table est à l'honneur dans les salons du Fouquet's Paris avec le concours Un des Meilleurs ouvriers de France classe maître d'hôtel, du service et des arts de la table. "Le MOF Maître d'hôtel, du service et des arts de la table est un diplôme d'État important. Il honore une fonction qui est le pivot d'un restaurant", déclare **Dominique Loiseau**, membre du comité d'organisation. Sur 76 candidats inscrits, seuls 59 ont eu l'opportunité de se présenter le 10 novembre dernier, lors des épreuves qualificatives à Clichy (92). À la suite de cette sélection, 14 participants ont décroché leur ticket pour la finale. Lundi matin, ils sont tous bien présents avenue des Champs-Élysées, avec l'espoir de décrocher le titre tant convoité.

Cinéma, accords mets/vins et caviar

En début d'après-midi, ils commencent par l'épreuve préparatoire, qui consiste à réaliser un beurre façon Suzette, pour deux personnes en saucière (vingt minutes). Puis vient l'épreuve technique : accueillir et mener un entretien pour le recrutement d'un maître d'hôtel et présenter sa décision au jury (vingt minutes). Suit l'épreuve de communication professionnelle, qui amène le candidat à aborder de nombreux sujets de conversation en un quart d'heure. Les questions sont diverses et variées : sport, cinéma, tourisme, actualité professionnelle... Enfin, la première journée s'achève par l'épreuve maîtresse : le service d'une table de 5 couverts. Le candidat doit accueillir ses clients, donner et argumenter les plats de la carte - dont il a pris connaissance deux heures avant le service -, prendre les commandes, suggérer des accords mets/vins. Avec l'aide d'un commis, il assure ensuite le service, incluant bien sûr des techniques et flambages en salle : service au guéridon d'un



L'ensemble des membres de l'organisation du concours (de g. à d.) : **Jean-Louis Souman**, directeur général de l'Auberge Saint-Antoine à Québec (Canada), **Nicole Jobin**, inspectrice de l'Éducation nationale honoraire, **Didier Galopin**, MOF 1993 et chef de travaux du lycée hôtelier de Thonon-les-Bains, **Dominique Loiseau**, Relais Bernard Loiseau à Saulieu, **Gérald Louis Canfailla**, président de classe, et, à l'arrière-plan, **Bruno Morlet**, chef du département sciences et techniques tertiaires formateur hôtellerie à l'IUFM d'Anthony.

œuf à la coque au caviar et ses mouillettes, découpe d'un lobe de foie gras, cuisson et flambage d'un steak Diane et service de légumes à l'anglaise, découpe d'un gigot de cabri rôti, agrémentation de fromage frais à la convenance du client, réalisation de crêpes Suzette, service de sauce au chocolat à l'anglaise... Durant l'épreuve, des difficultés viennent s'ajouter : un client qui demande une loupe pour lire son menu, un deuxième qui choisit finalement un autre plat après avoir commandé, un troisième qui souhaite fumer un cigare en salle... Outre le stress et la pression, chaque candidat doit faire preuve de prestance, de disponibilité, de self-control et mettre ses connaissances en application. Mardi 10 mai, la journée débute par l'œuvre des arts de la table. Les candidats ont une heure pour dresser une table pour le service d'un petit déjeuner continental

pour deux personnes, selon leur propre inspiration. Ils doivent ensuite expliquer leur choix aux membres du jury, en deux minutes. Certaines tables sont plus personnalisées que d'autres, et les thèmes variés (la campagne, l'éveil



Retrouvez en vidéo les interviews des candidats et des membres du jury sur www.lhotellerie-restauration.fr

Les 14 candidats du 24^e concours Un des Meilleurs ouvriers de France classe Maître d'hôtel, du service et des arts de la table.



Le jury, réactions à chaud

Gérald Louis Canfailla, président de classe du MOF maître d'hôtel, du service et des arts de la table : "Je me suis promené d'atelier en atelier, et j'ai vu des gens extraordinaires. Certains n'étaient peut-être pas encore prêts. Mais, le stress et la pression y sont pour quelque chose."

Didier Galopin, MOF 1993, chef de travaux du lycée hôtelier de Thonon-les-Bains : "Le comité d'organisation a souhaité proposer des épreuves qui se rapprochent au plus près de la vie d'un professionnel. Cette année, nous avons voulu aussi juger la spontanéité des candidats. L'improvisation fait partie de notre métier et s'est retrouvée dans l'atelier de recrutement."

Philippe Caillouet, MOF 2004, directeur de salle de La Palme d'or à Cannes : "J'ai remarqué quelques erreurs chez certains candidats. Cela manquait de préparation. Peut-être qu'ils n'ont pas sollicité suffisamment d'aide en amont ? Se

présenter à un tel concours est plus que positif. J'encourage ceux qui ne l'ont pas eu à retenter leur chance dans quatre ans.

Dominique Loiseau, Relais Bernard Loiseau à Saulieu : "J'ai vu des candidats très intéressés et complets. Cela compte énormément dans la profession. J'ai remarqué des choses intéressantes lors de l'œuvre, on voit qu'il y a eu beaucoup de travail en amont. Chaque table était différente, avec des thèmes personnalisés. On a constaté un gros effort de recherche."

Denis Courtiade, directeur de salle du Plaza Athénée : "L'art de la table dans les métiers de la salle est très important. On reconnaît la sensibilité du candidat par rapport à son savoir-faire. Certains ont osé nous présenter des tables personnalisées, d'autres sont plus restés dans le classique. Quelques tables m'ont interpellées : les idées étaient vraiment réfléchies."



Dans les salons du Fouquet's, les candidats s'activent pendant la mise en place de leur table, sous le regard et l'aide des commis (élèves au lycée René Auffray à Clichy, 92).

Un candidat en pleine épreuve de flambage d'un steak Diane.



des sens, la fraîcheur, la transparence...). Les candidats ont eu le temps de mûrir leur thème, le sujet leur étant dévoilé cinq semaines à l'avance. Pour finir, place à deux ateliers de dix minutes consacrés aux langues étrangères : l'un, en anglais, axé sur la communication professionnelle, l'autre, dans une autre langue que l'anglais, consiste à organiser une réception et à établir un devis.

"La salle est un métier fait de nuances. Sans aucun doute, cette expérience marquera les candidats et ne pourra que les faire avancer dans leur carrière professionnelle", assure **Gérald Louis Canfailla**, président de classe du MOF maître d'hôtel, du service et des arts de la table. La pression est redescendue. Le président de classe annonce les résultats : ils sont 4 à décrocher le diplôme d'État Un des Meilleurs ouvriers de France : **Chantal Wittmann** (lycée Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden, Alsace), **Thierry Millet** (lycée des métiers de l'hôtellerie Raymond Mondon à Metz, Lorraine), **Olivier Novelli** (Restaurant Le Chanteclerc - Hôtel Negresco à Nice, Paca) et **Frédéric Kaiser** (Le Bristol à Paris, Île-de-France) repartiront avec le col bleu-blanc-rouge. **Hélène Binet**

Vidéos : Cécile Charpentier

Les candidats, réactions à chaud

Yoann Grégory : "Le bilan est plus que positif ! Il y a déjà un plaisir personnel. Ensuite, c'était formidable de pouvoir revoir ou connaître les 13 autres candidats. On vit un gros moment de stress : il y a des choses qui se sont bien passées, d'autres sur lesquelles je me suis moins bien défendu. Le plus important est de savoir qu'on a donné le maximum de soi. Ce qui me tient particulièrement à cœur, c'est de valoriser les métiers de salle et de les mettre à l'honneur."

Marie-Alvina Skura : "Je suis très heureuse d'être arrivée en finale. C'est beaucoup d'émotion et de stress à la fois ; énormément de préparation en amont aussi. J'ai essayé de faire tout ce que je savais faire, du mieux que je pouvais. Mettre les métiers de salle en avant, c'est ce qui me tient particulièrement à cœur."

Frédéric Kaiser : "Le MOF maître d'hôtel est un concours qui met en avant nos compétences, et notre savoir-faire sur des épreuves techniques, avec différents ateliers. On nous pousse dans nos derniers retranchements pour voir notre réactivité. Également pour voir notre sens de l'improvisation. C'est un concours très complet."

LE COL BLEU-BLANC-ROUGE ORNERA DÉSORMAIS LEUR TENUE

10 cuisiniers consacrés au 24^e concours Un des Meilleurs ouvriers de

Sueur, labeur, pleurs... La dernière session des MOF a rempli son contrat. 36 finalistes ont vécu, les 4 et 5 mai, les heures les plus intenses de leur vie professionnelle, dans les cuisines du lycée hôtelier et CFA de Marseille.

Le thème 2011 était ardu, sérieux et consistant, admet d'emblée **Alain Ducasse**, président de la classe cuisine-gastronomie. Rien n'était irréalisable ! Il faut être extrêmement professionnel, réactif, avec des gestes sûrs et précis pour sortir au meilleur niveau l'ensemble des techniques à appliquer. Il faut allier saveur et maîtrise. Les lauréats sont d'excellents professionnels. Ils sont méritants. Ce n'était pas une promenade touristique !

Les 36 candidats au titre de Meilleur ouvrier de France, aidés de deux commis niveau 2^e année et terminale bac techno, avaient cinq heures pour envoyer 3 plats, puis trente minutes pour la remise en état du poste. Le 24^e concours Un des Meilleurs ouvriers de France classe cuisine-gastronomie (pour 6 personnes) avait pour thème le Turban de haddock soufflé, gigot d'agneau de lait rôti, et un plat semi-libre à partir d'une sélection de produits. Il s'agissait d'un dessert à base de fruits (un fruit rouge et un agrume obligatoires) pour lequel il fallait utiliser impérativement cinq techniques. Le premier jour, par exemple, il fallait réaliser une pâte sablée, un dérivé de crème pâtissière, rôtir un fruit, cuire du sucre au caramel et réaliser un élément de décor comestible. Les candidats du deuxième jour avaient un thème différent.

"La vraie nouveauté cette année, sans parler de révolution, c'est le panier libre pour juger de l'instantanéité de la création des candidats qui postulent au titre de MOF, assure



Les candidats avaient 3 plats à réaliser en cinq heures.

Jacques Maximin, vice-président du concours. Ceci dit, il y avait autant de liberté d'expression dans les sujets imposés que dans le sujet semi-libre. La taille des légumes était libre, la cuisson aussi... La différence, c'est que pour le sujet semi-libre, ils découvrent les produits imposés juste avant l'épreuve. À l'épicerie, ils ont un vaste choix de fruits et d'ingrédients. À eux de déterminer ceux qu'ils vont utiliser."

"Avoir un coup d'avance"

Avoir quinze minutes pour choisir ses produits, réviser les techniques imposées pour les intégrer dans une des-

cription à présenter au jury avant de se mettre au travail, c'est un gros challenge. "Quand on a beaucoup de liberté et peu de contraintes, cela crée toujours des perturbations, ajoute Alain Ducasse. Oui, intercaler le dessert dans la réalisation de plats dont l'exécution n'est déjà pas aisée, ce n'est pas facile." **Christophe Quantin**, vice-président, précise : "Nous avons veillé à ce que les techniques imposées, le travail des produits et la grille de notation soient bien égales en niveau des difficultés sur les deux jours. Tout le monde était sur un pied d'égalité. Les chefs qui ont réussi sont sûrement ceux qui ont prévu des schémas optionnels, qui se sont dit :



Philippe Mille sous les yeux des membres du jury cuisine.

Jury de la finale



Les membres du jury.

Président option cuisine : **Alain Ducasse**
Président délégué option cuisine : **Michel Roth**
Président du jury national cuisine : **Jacques Maximin**
Responsable organisation des jurys : **Christophe Quantin**

Jury Cuisine

François Adamski, Christophe Bacquié, Alain Bernard, Serge Chenet, Jacques Decoret, Jean-Marc Delacourt, Jacques Deletombe, Philippe Girardon, Patrick Henriroux, Philippe Jousse, Antoine Laborde, Guy Lassausaie, Claude Legras, Jean-François Lemerrier, Régis Marcon, Joël Roy, Christian Têtedoie

Jury Dégustation

Armand Baratto, Jean Bardet, Jérôme Dubois, Christophe Felder, Jean Fleury, Jean-Paul Lacombe, Jacques Lameloise, Guy Legay, Jean-Michel Lorain, Jacques Le Divellec, Christian Le Squer, Marc Meneau, Gérard Mulot, Pascal Niau, Pierre Orsi, Gérald Passédât, Emmanuel Renault, Michel Trama

Les 10 Meilleurs ouvriers de France 2011 classe cuisine-gastronomie

Alsace

• **Jean-Paul Bostoën**, Auberge de l'III à Illhausern (68)

Champagne-Ardenne

• **Philippe Mille**, Château Les Crayères à Reims (51)

Haute-Normandie

• **Pierre Caillet**, Le Bec au Cauchois à Valmont (76)

• **Christophe Pacheco**, Au Cœur du Village à La Clusaz (74)

Paca

• **Eric Finon**, Lenôtre à Mougins (06)

• **Jérôme Nutile**, Catellas à Collias (30)

Paris - Île-de-France

• **Fabrice Brunet**, Lenôtre à Paris (75)



Pendant la Marseillaise, recueillement et émotion pour les tout nouveaux MOF.

• **Christophe Haton**, Ecole Tecomah à Jouy-en-Josas (78)

• **Eric Trochon**, Ecole Ferrandi à Paris

Rhône-Alpes

• **Florent Boivin**, Troisgros, Roanne (42)

Les avis du jury

François Adamski, jury cuisine : "J'ai revécu le concours à travers eux. L'essentiel est de noter en notre âme et conscience. Moi je suis un bébé MOF, un MOF session 2007, c'est intéressant de voir la réaction des plus anciens, de constater que mon jugement se rapproche du leur, et de se rendre compte de comment on a été jugé soi-même. En tant que lauréat, on sait qu'on a réussi, mais on n'a pas le détail des critères de notation. Et entendre retentir à nouveau La Marseillaise au moment des résultats, c'est toujours un grand moment."

Jacques Decoret, jury cuisine : "C'est un très bon cru, d'autant qu'au départ, il y avait beaucoup de candidats. Il y avait cette fois une épreuve libre, ce qui a pu perturber certains candidats, mais elle leur permettait de faire ce qu'ils voulaient en respectant les cinq techniques imposées. C'est un gros challenge et il y a eu de très bons desserts."

Jean-Michel Lorain, jury viande : "C'est la première fois que je participe au jury de la finale. On peut garantir que c'est très sérieux. Nous avons aussi des critères d'appréciation et de notation très précis et détaillés. C'est important pour l'équité. Il y a un bon niveau général."

Gérald Passédât, jury poisson : "C'est très émouvant de voir ces cuisiniers qui ont mis tant de cœur à l'ouvrage. Certains sont au sommet de ce que l'on peut attendre d'un ouvrier. D'autres sont dépités ce soir. On peut comprendre. Il faut souligner qu'il y a un MOF de plus qu'à la session précédente et que



Gérald Passédât, au jury poisson.

la cuisine française, contrairement à tout ce que l'on peut entendre dans les médias internationaux, est en pole position. Ces dix nouveaux MOF, c'est très important pour la cuisine française."

Christian Têtedoie, jury cuisine, président des Maîtres cuisiniers de France : "Comme à chaque fois, c'est un grand moment d'émotion et l'une des plus belles fêtes de la cuisine à l'instar du Bocuse d'or. Personnellement, je suis très fier d'avoir deux maîtres cuisiniers de France parmi les lauréats, **Christophe Haton**, professeur à Tecomah, et **Jérôme Nutile**, de Catellas à Collias. Il y avait 4 MCF en finale, ce qui démontre le dynamisme de notre association."

France classe cuisine-gastronomie



Christophe Bacqué et Jacques Décoret, membres du jury cuisine.

“Si je tombe sur tel plat, je réagis comme ça. Il faut savoir anticiper, toujours avoir un coup d'avance.” Pour **Michel Roth**, également vice-président : “À travers ce plat semi-libre, on ne voulait pas déstabiliser les candidats mais aller de l'avant, moderniser le concours. Aujourd'hui, dans nos restaurants, on peut avoir une commande spéciale, c'est ce qu'on a voulu transcrire dans l'épreuve. J'ai discuté avec les candidats après l'annonce des résultats, aucun n'a critiqué le thème libre.”

Des abandons

“On ne peut pas consacrer un MOF sans qu'il soit passé par l'exécution d'un panaché de techniques, un condensé de savoir-faire : rôtissage, braisage du jus, glaçage, blanchissage, friture. Dans les deux thèmes imposés, on retrouve les techniques que l'on demande à un cuisinier confirmé. Ce n'est pas une épreuve de CAP. Les lauréats ont le mé-

rite d'avoir sué, transpiré pour décrocher leur titre”, assure Jacques Maximin. Et c'est bien ce dont tous les observateurs peuvent témoigner. Pendant les 2 jours, les jurys cuisine et les jurys dégustation (viande et poisson) ont vécu au rythme des candidats, dans la chaleur, la concentration et le sentiment de partager un moment unique. Au terme de la première journée, deux candidats ont abandonné. Le premier s'est aperçu qu'il n'était plus dans le timing, le second s'est blessé sévèrement. Une large entaille dans la paume de la main l'a contraint à quitter les cuisines. Le deuxième jour, une erreur empêche un candidat de sortir les 6 assiettes. Pour un autre, le démoulage du turban de haddock vire à la catastrophe alors que cela ne lui était jamais arrivé pendant les entraînements. Pour lui, c'est terminé. Les autres ont tenu les cinq heures et demie et sont sortis harassés, certains avec de l'espoir, d'autres très circonspects mais contents d'avoir vécu ce moment accordé à 36 cuisiniers sur les 500 qui s'étaient inscrits au concours.



À gauche, Alain Ducasse observe attentivement les assiettes.

Reste à attendre les résultats des délibérations. Trois heures après la fin du concours, les finalistes et les membres du jury sont réunis dans le hall du lycée hôtelier. En haut de l'escalier, au micro, **Alain Ducasse** annonce qu'il n'y aura que 10 heureux élus et qu'il appelle les lauréats par ordre alphabétique. **Florent Boivin** ouvre le bal et grimpe les marches pour aller chercher son col bleu-blanc-rouge sous les applaudissements. Suivront ses neuf camarades de la promotion 2011. *La Marseillaise* clôt la cérémonie. Le champagne est servi. Pleurs de joie et de déception se côtoient. Le tout sous les yeux des commis. “À Marseille, on a pu voir la complicité entre les jeunes et les candidats, des échanges, une forme de transmission, remarque **Régis Marcon**, en charge notamment de l'accueil des candidats. Il y a eu aussi une séance de dédicaces avec les chefs sur les assiettes du MOF, plus de 200 jeunes sont venus à notre rencontre. C'était très sympathique. L'accueil d'**Agnès Vaffier**, proviseur du lycée, et de son équipe a été formidable. C'était aussi un challenge pour eux et on les remercie. Il est important que les concours Un des Meilleurs ouvriers de France se passent dans des lieux de formation.” L'implication des jeunes dans le concours, leur envie de rencontrer les professionnels et leurs applaudissements confirment l'intérêt de privilégier les écoles. Des vocations ont dû être renforcées, à défaut d'être suscitées, lors de ces deux journées à Marseille.

Nadine Lemoine

Photos : Roméo Balancourt

Vidéo : Cécile Charpentier

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez les sujets des épreuves en tapant le mot-clé **RTR414406** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Réactions à chaud de 3 nouveaux MOF

Florent Boivin, chef de Michel Troisgros, à Roanne :

À la sortie de l'épreuve : “J'ai pris du plaisir à faire ce concours. Mon travail me semble propre. Il y a un super jury qui nous accompagne, pas pour nous mettre des bâtons dans les roues. C'est mon premier concours de MOF et mon premier concours tout court. C'est un rêve de gamin. On verra bien.”

Après la remise du col bleu-blanc-rouge : “J'ai du mal à réaliser. Je sais que j'ai le col autour du cou, mais je n'arrive pas à y croire. J'ai été bien épaulé, ça compte beaucoup. **Michel Troisgros** m'a beaucoup aidé pour préparer la finale. Il m'a aussi dégagé du temps pour que je puisse m'entraîner, fourni du matériel et de la marchandise. Je le remercie, ainsi que **Christophe Roue**.”

Philippe Mille, chef des Crayères, à Reims :

À la sortie de l'épreuve : “Les quinze derniers jours ont été très durs, très intenses. On recherche encore des produits, des techniques. On se demande jusqu'au dernier moment si l'on doit changer des choses. Pour l'épreuve libre, j'ai été un peu décontenancé quand j'ai vu le nombre de produits. Après, il faut y aller, et quand on est dedans, on fait ! J'ai réalisé le travail que je pensais faire. Je n'ai pas de regret, mais ce n'est pas moi qui juge.”

Après la remise du col bleu-blanc-rouge : “Je suis très fier. Je pense à tous ceux qui m'ont aidé, à toutes les équipes des Crayères, la direction, **MM. Gauthier et Delarbre** qui m'ont soutenu. Je leur dédie ce titre. Maintenant, il faut rentrer au restaurant et penser aussi à la transmission.”

Christophe Pacheco, chef de Au cœur du village, à La Clusaz :

À la sortie de l'épreuve : “Le temps manque pour le dessert, car les deux plats imposés prennent déjà beaucoup de temps. En plus, on n'a pas de



Florent Boivin, très concentré.

recette, donc il faut avoir en mémoire les techniques de pâtisserie. Je pense avoir sorti un travail qui correspond à ce qu'ils attendaient. C'est mon 4^e concours du MOF, je suis un acharné. J'ai été deux fois finaliste et, quoi qu'il arrive, je raccrocherai les gants après cette édition.”

Après la remise du col bleu-blanc-rouge : “Je ne réalise pas. C'est tellement beau et j'ai tellement travaillé que, quand mon nom a été appelé, je n'y croyais pas. C'est cinq heures d'épreuves durant lesquelles il faut faire de son mieux et ne rien lâcher. C'était ça le plus difficile.”



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

TRANS GOURMET
Engagé à vos côtés

www.transgourmet.fr



LA BOURSE

B. Loiseau	- 0,63 %	↘
Groupe Flo	+ 13,01 %	↗
Sodexo	+ 1,39 %	↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 26-04 ET
LE 09-05-11

COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE • PAR CAROLINE MIGNOT



Il y a plus de deux ans, un Coup d'œil et de fourchette avait déjà été consacré au bistrot qui ne connaissait pas la crise. Le contexte économique toujours compliqué crée des effets collatéraux chez les consommateurs comme la recherche d'authenticité, de convivialité et d'addition légère. Le genre bistrot continue donc de marquer les ouvertures de restaurant à Paris. Produits extrêmement pointus, ambiance chic et décontractée ou tendance canaille, le bistrot prend des accents différents pour le plus grand plaisir des clients qui se pressent pour les tester dès que la presse s'en fait l'écho. Reste ensuite à les fidéliser.

Produits au top

Pierre Jancou, coutumier des produits triés sur le volet depuis la

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

État des lieux des bistrots parisiens

Accessible, simple et convivial, le bistrot est toujours autant plébiscité dans les ouvertures remarquées de la capitale.



Volaille grasse chez **Pierre Jancou**, Vivant (Paris X^e)

Crèmerie (Paris, VI^e) et Racines (Paris, II^e), continue sa quête du must avec le tout récent Vivant (Paris, X^e). Dans une ancienne oisellerie décorée de sublimes mosaïques de volatiles datant du début du XX^e siècle, Pierre Jancou a su créer son atmosphère de bistrot. L'ardoise courte axée sur le produit : la mozzarella di buffala (Coopérative Cisterne), le foie gras (Dupérier) ou la volaille grasse de 26 semaines parfaitement rôtie (de l'éleveur **Pierre Duplantier**), rehaussée d'un poivre

"parfum" comme le définit Pierre Jancou, qu'il proposera bientôt à la vente. Les prix sont à la hauteur de la qualité : 15 € pour une entrée, 25 à 30 € pour un plat. Le midi, un plat du jour est proposé à 15 € (mijoté, plat de pâtes, gnocchis...). Il semblerait que la quête du produit de qualité rare et bien né trouve amateur car la réservation est désormais indispensable. Des plats raffinés, un décor un brin sophistiqué, le bistrot se permet dorénavant un ticket moyen plus élevé (40 à 50 €). **Sylvain Cravero** en salle et **Cyril Aveline** en cuisine (passé chez **Michel Rostang**, **Eric Frechon**) ont ouvert Les Bistronomes (Paris, I^e). Si les tables sont simplement dressées, la cuisine, elle, se fait raffinée : Tataki de saumon et ses petites pousses, Milkshake citronnelle ou Fricassée de chevreau, de petites pommes de mer et d'ail confit. Murs en pierres et poutres apparentes, L'Hédoniste (Paris, II^e) ouvert par **Arthur Pétilaull** affiche un décor de bistrot à l'ancienne, mais se distingue par une cuisine élégante et sophistiquée. Asperges, raviole de chèvre

et citron confit, Cochon laqué au sésame noir et pomme de terre croustillante.

Esprit canaille : des plats revisités et de la convivialité

Chez Pantruche (Paris, IX^e), les trois associés qui se sont rencontrés sur les bancs de l'école hôtelière : **Edouard Bobin** en salle, **Nicolas Chatellain** et le chef **Franck Baranger** (passé chez **Eric Frechon**, et **Christian Constant**) flirtent avec des plats 'canailles' revisités : Œuf mollet, fondue de poireau et siphon morue, Joue de bœuf braisée au vin rouge, carotte au poivre noir et Soufflé au Grand Marnier, caramel au beurre salé... La clientèle est conquise. Ancien second de **Stéphane Jégo** (L'Ami Jean, Paris, VII^e), **Matthieu Nadjar**, associé à **Franck Bellanger**, a ouvert en début d'année Le Cornichon (Paris, XVII^e). Menu carte alléchant et plats bistrotiers revus à la sauce du moment, comme le Bonbon de queue de bœuf au raifort ou la Raie au beurre de yuzu.

"AUGMENTER SA MARGE NETTE SUR DES JOURS NE GÉNÉRANT PAS DE CHIFFRE D'AFFAIRES"

Restolib', la solution pour rentabiliser vos jours de fermeture

Il s'appelle Nicolas Kalpokdjian. À la tête de la société de conseils NK Hôtels, il vient de mettre en place Restolib'. Un concept unique en son genre, qui permet aux restaurateurs de rentabiliser leur établissement durant leurs jours de fermeture.

Des idées, il n'en manque pas. Parce que **Nicolas Kalpokdjian** sait observer, écouter, dialoguer et repérer les besoins des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Un secteur qu'il connaît bien. Et pour cause : une fois son diplôme de l'Edhec Business School en poche, alors que tous ses camarades de promotion s'orientent vers la finance, lui enchaîne avec trois années d'expérience dans le contrôle de gestion, le management opérationnel et le yield management dans plus d'une vingtaine d'hôtels en France et à l'étranger. Aujourd'hui, il est à la tête de NK Hôtels, une société de conseils qui accompagne des investisseurs désireux d'acquérir des hôtels. Il gère des établissements hôteliers via des contrats de gestion, mène des audits ou encore optimise des revenus d'hôtels liés au room service. Gérer, optimiser, manager, c'est son quotidien. Si bien qu'il a imaginé un concept révolutionnaire qui permet aux restaurateurs de rentabiliser leur établissement durant les jours de fermeture. Son nom : Restolib'.

Générer un nouveau flux de clientèle

"Le principe est simple, explique Nicolas Kalpokdjian : en nous confiant l'organisation d'événements dans son restaurant durant ses jours de

fermeture, le propriétaire est certain de recevoir un loyer horaire mensuel, d'augmenter sa marge nette sur des jours ne générant pas de chiffre d'affaires, de bénéficier d'une page gratuite sur notre site internet (www.restolib.fr) présentant son établissement et de recevoir un nouveau flux de clientèle." Un maximum d'avantages, donc, sans aucun inconvénient. Il fallait y penser. Quant aux événements auxquels fait allusion Nicolas Kalpokdjian, "il s'agit de cours de cuisine, d'œnologie, d'arts de la table, de séminaires de formation pour les professionnels ou de toute autre privatisation sur mesure". Pour mener à bien son projet soutenu par le Synhorcat, le président-fondateur de Restolib' a sollicité le savoir-faire du chef **Olivier Chaput** : "Il va notamment me conseiller pour mettre les bonnes personnes dans les cuisines laissées vacantes pour organiser des cours".

En quête d'établissements de caractère

D'ici à la mi-juin, Nicolas Kalpokdjian espère pouvoir engranger une quinzaine d'adresses de restaurants partenaires à Paris et plusieurs autres dans les grandes villes de l'Hexagone. "Je recherche des établissements de caractère, qui vont de la petite adresse de quartier jusqu'au chef étoilé", confie-t-il. Avis aux amateurs. Pour l'heure,



À la tête de la société de conseils NK Hôtels et créateur du concept Restolib', **Nicolas Kalpokdjian** a fait de l'hôtellerie-restauration son secteur de prédilection.

le patron de NK Hôtels procède à quelques tests avec un réseau d'amis, "pour vérifier si le dispositif fonctionne correctement et procéder éventuellement à des réglages ou autres ajustements". Un galop d'essai en quelque sorte, avant de présenter le grand oral.

Anne Eveillard

“IL A FALLU QUE JE PROUVE QUE NOUS ÉTIIONS LES MEILLEURS ACHETEURS”

L'hôtel-restaurant de la Plage change de mains sans perdre son âme

Lège-Cap-Ferret (33) Durant cinquante ans, les deux cousines Michou et Jeanine ont veillé au grain avec entrain. Leur établissement, véritable institution sur la presqu'île du Cap Ferret a été repris fin avril par une poignée d'amoureux du lieu amenés par Nicolas Lascombes. La continuité est assurée avec brio.



Le patron, **Nicolas Lascombes** (à gauche) a confié la maison à la souriante **Marion Nathalis**.

acheteurs”, souligne le quadra heureux d'avoir pu réaliser un rêve d'enfant. Né dans le bassin d'Arcachon, le restaurateur, serveur à ses heures, s'est affûté sept ans durant auprès de **Jean-Pierre Xiradakis** à la Tupina avant de voler de ses propres ailes. Il y a eu le Bouchon à Bordeaux, revendu pour lancer la Brasserie bordelaise, puis l'an dernier, en association avec l'ostréiculteur Boulan, la création du Bouchon du Ferret à la pointe de la presqu'île. Gros succès mais insuffisant pour réunir les 3,1 M€ nécessaires à l'acquisition de

l'hôtel de la Plage surplombant le restaurant Chez Magne : 200 couverts, dont 100 à l'intérieur.

Le partage d'un même désir

“Le montage financier est un cas d'école”, précise Nicolas Lascombes. Lui détient 51 % du fonds de commerce porté par une SARL et 20 % des 2,6 M€ de la SCI propriétaire des murs. Huit associés se croisent dans les deux sociétés. Tous partagent le même désir de préserver ce lieu authentique. Parmi les investisseurs figure **Françoise Laborde**, journaliste membre du Conseil supérieur de l'audiovisuel, qui possède une maison à deux pas, un architecte bordelais natif du coin ou encore des hommes d'affaires amis. Il y a aussi **Marion Nathalis**, 31 ans, une boule d'énergie au sourire communicatif. Nicolas Lascombes l'a repérée chez Hortense, une autre institution du Cap. Serveuse, elle a gagné ses galons au Bouchon du Ferret. L'établissement est ouvert à l'année, comme au temps de Michou et Jeanine... **Brigitte Ducasse**

RESTAURANT CHEZ MAGNE - HÔTEL DE LA PLAGE
AVENUE DE L'HERBE
33950 LÈGE-CAP-FERRET
TÉL : 05 56 60 50 15

Vingt-huit mars, 12 h 30, un jour de vacances et de grand soleil. En moins d'une demi-heure, les tables en terrasse sont prises d'assaut. L'ambiance est joyeuse parmi les familles, enfants, bandes de copains, amoureux ou retraités. À la carte, quelque 130 flacons entre 12 € et 135 € à déguster également en demi-bouteille ou au verre, à partir de 3 €. Les plats sont servis généreusement : huîtres farcies, charcuterie, foie gras, entrecôte, moules marinées, pavé de maigre, gambas, profiteroles... Du terroir et du frais pour un ticket moyen à 25 € le midi, 38 € le soir alors que le plat du jour plafonne à 10 € et le restera même au cœur de l'été. L'objectif, c'est qu'il y ait plein de monde, de la vie, des échanges, de la bonne humeur. Mais aussi de la discrétion pour les VIP fidèles de l'adresse (acteurs, chanteurs ou hommes politiques) qui ne viennent pas ici pour se montrer. Certains craignaient que la reprise ne soit synonyme 'd'usine à bobos ultra tendance' C'était méconnaître les nouveaux propriétaires. En tête, **Nicolas Lascombes**, qui a réussi à séduire les deux cousines qui possédaient l'établissement, **Michou** et **Jeannine**, avec deux ans de travail à temps plein. “Il a fallu que je prouve que nous étions les meilleurs

“IL FAUT AVOIR ENVIE DE PARTICIPER À UNE DÉMARCHE QUALITATIVE”

La fête des restaurateurs du Tarn-et-Garonne

Dunes (82) 14 restaurateurs du Tarn-et-Garonne, réunis en association, défendent les produits de leur département.

Patrick Dumontier, président de l'association des restaurateurs du Tarn-et-Garonne l'affirme : “Le 19 mai, nous mettrons en avant le foie gras, l'agneau, les fromages et les premiers fruits rouges. L'objectif est d'offrir l'opportunité de découvrir les produits du Tarn-et-Garonne”. **Patrick Dumontier**, co-président de l'association. À partir d'un même panier garni, chaque cuisinier proposera dans son établissement, en fonction de “son inspiration”, deux entrées, un plat, fromage, dessert et vins à travers 2 menus à 35 et

45 €. La journée, appelée la Fête des restaurateurs du Tarn-et-Garonne, sera reconduite le 18 novembre. L'association, créée en 1997, a choisi une coprésidence partagée depuis avril par **Patrick Dumontier** (Les Templiers) et **Dominique Vigneau** (Auberge du Moulin). “L'idée est que les coprésidents cèdent leur place tous les deux ou trois ans afin que chaque membre de l'association puisse avoir des responsabilités”, souligne **Patrick Dumontier**.

Avoir envie de participer

L'association accueille deux nouveaux membres : **Fabrice**

Fournié (La Grange) et **Geert de Smet**, cuisinier belge (L'Aube nouvelle). En revanche, **Lucien Bolarou** (Le Tout va bien) l'a quittée en raison d'un départ à la retraite. Pour être membre de l'association, “il faut avoir envie de participer à une démarche qualitative, utiliser des produits locaux et réaliser une cuisine soignée, qu'elle soit gastronomique ou de terroir.” **Bernard Degioanni**

ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU TARN-ET-GARONNE
MAIRIE DE DUNES · PLACE DES MARTYRS
82340 DUNES
TÉL : 05 63 22 26 08

“LE RÉSULTAT DU TRAVAIL D'UNE ÉQUIPE”

La meilleure baguette de Paris est toujours rue des Abbesses

Paris (XVIII^e) Pascal Barillon, boulanger Au Levain d'Antan, détrône son confrère Djibril Bodian, situé dans la même rue quelques numéros plus loin.

La baguette de tradition de **Pascal Barillon** a remporté le titre de La Meilleure Baguette de Paris lors de la 18^e édition du concours

organisé par la mairie de Paris à la chambre professionnelle des artisans boulangers-pâtisseries (Paris, IV^e). Les 174 baguettes sélectionnées au départ n'étaient plus que 136 au moment de la dégustation : 38 baguettes ont été éliminées selon des critères de longueur et de poids. Après plus de trois heures de notation d'aspect, de cuisson, de mie-alvéolage, d'odeur et de goût, les 15 membres du jury, composé de professionnels et de 6 parisiens tirés au sort parmi 800 inscrits, ont désigné la baguette de Pascal Barillon comme gagnante du concours. Elle devient ainsi la baguette attitrée des tables de l'Élysée pour une année.



Les baguettes attendent d'être dégustées.

Reconnaissance et notoriété assurées

Nul doute que cela constituera un joli coup de pouce au chiffre d'affaires de la boulangerie pendant cette année consacrée, mais c'est aussi et surtout une magnifique reconnaissance et une notoriété assurée pour le boulanger. **Lyne Cohen-Solal**, adjointe au maire de Paris chargée du commerce, s'est réjouie d'annoncer par téléphone la nouvelle au boulanger, qui a aussitôt réagi : “C'est une grande reconnaissance personnelle. Et également pour mes proches, car la boulangerie est d'abord le résultat du travail d'une équipe. Je suis dans ce métier depuis 1976 : cette récompense m'apporte énormément de plaisir.” Le Levain d'Antan détrône son confrère **Djibril Bodian**, du Grenier à Pain Abbesses, situé quelques numéros plus loin dans la rue des Abbesses. **Caroline Mignot**

AU LEVAIN D'ANTAN
6 RUE DES ABBESSES
75018 PARIS

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

CRÉÉ PAR LES TOQUES D'OPALE ET LA CCI DE CALAIS

Le concours Graine de p'tit chef fête ses 10 ans

Calais (62) Ce concours gastronomique récompense chaque année des enfants de 8 à 12 ans. Son objectif : sensibiliser les gourmets de demain aux produits du terroir et au goût des bonnes choses.

Il a fière allure, **Léo**, 10 ans, avec sa toque de chef. Il l'a bien méritée : il a remporté le concours Graine de p'tit chef 2010. Son Chou farci au haddock, beurre blanc et moules de Oye-Plage a séduit un jury de professionnels et son plat a figuré pendant une semaine à la carte des Toques d'Opale. Voilà dix ans que cette association, qui réunit dix chefs du littoral nordiste, a lancé ce concours. Le niveau est impressionnant et, lors de la finale, on se croirait dans les coulisses de Top chef. "Je ne vais pas dire que M6 nous a copiés, suggère avec malice **Fernand Leroy**, directeur de l'Aquar'aile, mais on leur a peut-être donné envie..." Le concours intéresse d'ailleurs la télévision, mais l'objectif est plutôt d'enrôler les autres clubs de restaurateurs de la côte (Côte d'Opale gourmande et les Toqués de Jean Bart), et d'organiser, en 2012, une finale des trois petits chefs. Le concept de ce concours gastronomique, c'est **Claire Comte**, directrice de l'Histoire ancienne, à Calais, qui l'a

mitonné. Maman, elle avait envie de transmettre le goût des bonnes choses. Elle voulait aussi promouvoir les produits du terroir. L'idée d'un binôme formé par l'enfant et un membre de sa famille s'est imposée. Une façon d'insister sur les valeurs familiales que l'on peut partager en cuisine.

De vrais pros

Chaque année, les Toques d'Opale sélectionnent dix recettes parmi la petite centaine d'inscrits. Les dix sont récompensées, mais seules cinq graines de chef gagnent leur place pour la finale qui se dispute dans les cuisines d'un lycée hôtelier. "Les enfants fournissent un vrai travail. On est toujours surpris de voir comment ils se débrouillent et mènent leur commis à la baguette." Un cahier de recettes des p'tits chefs est ensuite édité et vendu au profit de l'association Misola, qui lutte contre la malnutrition infantile en Afrique. La finale 2011 se déroulera le 8 juin à Calais. Les enfants devront mettre en œuvre un des dix produits sélectionnés ces dix dernières



Les Toques d'Opale ont réuni tous les gagnants du concours à l'occasion de ses 10 ans. Au centre, Léo, le vainqueur de l'édition 2010.

années : asperge de Oye-Plage, fraise de Landrethun-les-Ardres, volaille de Licques, poisson de la mer du Nord, pomme de terre de Guînes, moule de bouchot de Oye-Plage, fro-

mages de Wierre-Effroy, chèvre de Bouvelinghem, bar de la pêche artisanale calaisienne et poisson fumé d'Emile Fournier.

Marie-Laure Fréchet

DANS UN CADRE DE RÊVE EN BORD DE SÈVRE

Le Monte Cristo, d'un projet à l'autre

Vertou (44) On peut être à la tête d'un établissement presque historique et ne pas se reposer sur sa notoriété. C'est en tout cas le choix de Jean-Luc Senée qui a décidé d'imprimer sa patte au Monte Cristo de plus d'une façon.

En 2007, **Jean-Luc Senée** et sa femme **Nathalie** font l'acquisition du Monte Cristo, charmant et luxueux restaurant en bord de Sèvre bien connu des Nantais. Seul le nom est conservé. La décoration est modernisée, la carte revisite les produits régionaux avec une pointe d'exotisme et les prix sont revus à la baisse. Avec des formules déjeuner à 16,90 € et 18,90 € et des menus en soirée à partir de 27,30 €, le Monte Cristo voit son ticket moyen se stabiliser autour de 42 €, contre 95 € avant la reprise. L'établissement, construit dans la roche il y a 400 ans, impose des contraintes architecturales que le nouveau propriétaire a su tourner à son avantage. Ici, pas d'espace unique, mais une succession de petites salles et de terrasses, qui permettent à chaque moment de l'année de profiter des lieux. "On pourrait faire 150 couverts, mais notre choix est de nous limiter à 90 au maximum, assure Jean-Luc Senée. L'idée est d'avoir le lieu idéal à proposer quel que soit le temps : en terrasse ouverte ou fermée, ou bien encore en salle." Ainsi, une grande salle pouvant accueillir des groupes de 10 à 30 personnes, avec vue panoramique, vient d'être rénovée à l'étage. Et les travaux d'une terrasse de 26 places viennent de s'achever. Donnant directement sur la Sèvre, elle accentue l'esprit vacances du lieu.



Le printemps est annonciateur de grandes nouveautés pour **Jean-Luc Senée**, le chef du Monte Cristo.

plus de monde ces soirs-là car l'été le restaurant est presque toujours plein. Nous voulons apporter encore plus à nos clients, c'est une forme de remerciement", estiment les propriétaires. Le chef et son épouse font en sorte que l'accueil et la cuisine soient en harmonie avec le cadre. Un effort récompensé en 2010 par le prix du meilleur rapport qualité/prix décerné par le *Pudlo Bretagne*. **Élodie Bousseau**

MONTE CRISTO
11 QUAI CHAUSSÉE DES MOINES
44120 VERTOU
TÉL. : 02 40 34 40 36
WWW.MONTE-CRISTO.FR

Tout pour plaisir

Autre nouveauté, deux fois par mois durant l'été, le groupe de jazz manouche nantais, Gadjoo and Co offrira un accompagnement musical en terrasse. "On en avait envie et le lieu s'y prête bien. Nous ne cherchons pas à attirer

SUR LA CÔTE D'ÉMERAUDE

Nouvel écrin pour La Perle noire

Saint-Coulomb (35) Prix revus à la baisse, décoration et carte renouvelées, le restaurant est désormais à la hauteur de sa superbe vue sur la mer.

a grande plage de sable fin des Chevrets, près de Saint-Coulomb (35), est représentative de la beauté de la Côte d'Émeraude, au nord-est de la Bretagne. Surplombant les dunes, le restaurant La Perle noire offre une vue magnifique sur la mer et quelques îlots. **Philippe Rousseau** a acheté l'établissement en 2010 - après avoir vendu son restaurant La Dent creuse et sa crêperie Le Biniou, situés tous deux à Saint-Malo (35) - avec pour ambition que les gens ne viennent plus seulement pour la vue, mais aussi pour l'assiette et l'ambiance.

Bistronomie et piraterie

Il a commencé par revoir la carte et lui donner des allures bistronomiques, avec des menus allant de 19,50 à 30 €. Parmi ses spécialités, on notera les fruits de mer, les Ris de veau aux morilles

et la Cotriade de poissons, sorte de bouillabaisse bretonne. L'établissement emploie 5 personnes en hiver à 25 en été. La cuisine a été refaite et la salle décorée dans des tons rouge, marron, beige et gris qui apportent de la chaleur. La Perle noire dispose de 80 places assises à l'intérieur, et autant à l'extérieur. Philippe Rousseau a même rebaptisé le restaurant, qui s'appelait Les Chevrets, comme la plage. "La Perle noire, ça me fait penser à la piraterie, un univers que j'adore. Et quand on est ici, on a l'impression qu'un bateau de pirates pourrait arriver à tout moment", explique l'heureux propriétaire. **Julie Durand**

LA PERLE NOIRE
LA GUIMORAIS
35350 SAINT-COULOMB
TÉL. : 02 99 89 01 60
WWW.RESTOLAPERLENOIRE.COM



Ambiance chaleureuse avec vue sur la mer à La Perle noire.

IMPLANTÉ DEPUIS 2009

Eat SUSHI : bientôt une troisième enseigne à Toulouse

Toulouse (31) À 31 ans, Julien Cabannes s'apprête à ouvrir en franchise un troisième eat SUSHI dans la Ville rose.



Hormis des pizzas et des hamburgers à livrer, Toulouse offrait peu d'alternatives, et le sushi y était encore peu connu il y a deux ans", souligne **Julien Cabannes**, jeune entrepreneur de 31 ans qui a ouvert une première enseigne eat SUSHI en 2009, une deuxième un an après, et projette la troisième, au plus tard début 2012. "J'ai commencé l'aventure avec 9 salariés. Aujourd'hui, j'en emploie 45 : 20 en cuisine, 15 pour les livraisons et 10 pour le service en salle", précise-t-il.

S'impliquer au quotidien

L'idée de faire et de commercialiser des sushis s'est imposée après avoir passé une soirée dans un eat SUSHI à Paris. Auparavant, Julien Cabannes avait multiplié la création de plusieurs petites sociétés sans lien avec la restauration. Le jeune homme

eat SUSHI Toulouse : 45 salariés et une volonté de bien faire.

accorde une grande importance à son équipe qui "s'implique au quotidien". Il a choisi eat SUSHI pour le "côté humain" de l'enseigne qui lui a donné l'exclusivité des franchises sur Toulouse. Les établissements disposent de cuisines séparées. Le premier assure vente à emporter et livraison. Le deuxième est un restaurant de 200 m².

Bernard Degioanni

EAT SUSHI

10 BD LASCROSSES · 31000 TOULOUSE
TÉL. : 05 61 29 13 60

3 RUE DES FRÈRES LION
31000 TOULOUSE
TÉL. : 05 34 40 29 01

WWW.EATSUSHI.FR



Un 2^e restaurant à Nantes

L'enseigne de restauration japonaise eat SUSHI a inauguré, le 18 avril dernier, son 20^e restaurant en France et son 2^e restaurant à Nantes. Situé rue de la Prairie aux Ducs, l'établissement est ouvert en franchise et emploie 12 personnes. Il propose ses produits sur place, en vente à emporter et en livraison à domicile.

WWW.EATSUSHI.FR

En bref

Laurent Gillard, nouveau directeur général de Léon de Bruxelles



Laurent Gillard.

Laurent Gillard, 46 ans, a effectué une grande partie de sa carrière au sein du groupe Accor, où il a occupé successivement les postes de directeur de restaurant puis directeur régional pour différentes marques du

groupe. Il a rejoint Léon de Bruxelles en mars 2002 comme directeur des opérations. Depuis 2004, il était directeur général adjoint du directoire de l'enseigne. Ces cinq

dernières années, il a piloté aux côtés de **Michel Morin**, président du directoire, le redémarrage de l'activité et la reprise du développement.

2^e congrès du Snacking le 9 juin 2011



La 2^e édition du congrès du Snacking, organisée par France Snacking, se déroulera le 9 juin au Salon des miroirs (Paris, IX^e). Le chef cuisinier **Thierry Marx** en sera l'invité d'honneur, et intervenants, professionnels et experts livreront leurs témoignages sur un marché de la restauration rapide et nomade en pleine expansion, en RHD comme en GMS.

S'INSPIRANT DES VENDEURS AMBULANTS NEW-YORKAIS

Resto Pouss' : des triporteurs à l'heure du déjeuner

Toulouse (31) Acheter son déjeuner en hélant un triporteur, tel est le concept.



Quatre triporteurs à l'assaut du centre-ville toulousain.

ls sont quatre triporteurs à sillonner les rues du centre-ville de Toulouse entre 11 h 30 et 17 h 30 et proposent sandwiches, salades et desserts à base de produits frais. Les prix varient de 2,50 à 4,50 €. **Romain Malpas**, 26 ans, est l'initiateur de Resto Pouss'. Il a investi 180 000 € pour relancer l'idée des "marchands ambulants qui animaient les centres des villes". L'entreprise emploie six personnes, dont quatre conducteurs de triporteurs et un préparateur alimentaire qui élabore les mets dans un laboratoire aux dernières normes.

Outre la qualité des produits, Romain Malpas met en avant l'aspect écologique et social. "Les triporteurs ne polluent pas. Et j'emploie deux fois plus de personnel que si j'avais une sandwicherie à un angle de rue", affirme-t-il. Resto Pouss' s'inspire de la vente ambulante de hot-dogs à New York. "Personne n'a eu cette idée en France. Étant originaire de Toulouse, cette ville m'est apparue comme un lieu idéal, parce qu'elle est plate", précise-t-il.

Hot d'Oc à la saucisse de Toulouse

Après avoir exercé, dès 15 ans, une "multitude de petits boulots" qui lui ont donné "la valeur du travail et le goût du challenge", Romain Malpas, titulaire d'un BTS de commerce, a vécu un an à Londres et a travaillé dans l'immobilier. "À 26 ans, j'ai eu envie de quelque chose de plus personnel." En dehors des sandwiches traditionnels, Resto Pouss' propose un Hot d'Oc, 100 % local, à base de saucisse de Toulouse et de pain frais.

B. De.

RESTO POUSS

2 RUE ROQUELAINE
31000 TOULOUSE
TÉL. : 06 50 28 04 72

WWW.RESTOPOUSS.FR

CONFRONTÉE À LA CONCURRENCE DES RÉSIDENCES HÔTELIÈRES

Au Ménuire, l'hôtellerie familiale fait de la résistance

Les Ménuires (73) Le chalet-hôtel 3 étoiles fait partie des rares établissements familiaux qui subsistent dans les grandes stations alpines françaises. Ses propriétaires ont su s'adapter pour capter et fidéliser leur clientèle.

Manuel et Roxanne Martinez sont les possesseurs du chalet-hôtel de 41 chambres Le Ménuire. Travailler dans un domaine comme celui des trois vallées exige bien des compétences. À commencer par la maîtrise de plusieurs langues étrangères, ce qui est le cas de Roxanne : "Les clients sont ravis d'entendre un petit mot dans leur langue, explique-t-elle. Qu'ils soient Russes, Allemands ou Italiens, ça permet de fidéliser plus facilement. Nous avons des personnes en provenance aussi bien du Québec que du Japon, ainsi qu'une clientèle familiale ou de jeunes actifs."

Les époux Martinez se soucient en permanence du confort de leurs clients. "Il est important d'être disponible pour les clients, de répondre à leurs attentes. Ainsi, nous avons équipé l'hôtel d'un espace détente avec une salle de sport, un spa et un jacuzzi." Pour fidéliser le client, l'hôtel propose également des services comme la vente du forfait, des réductions pour la location de skis... Côté restauration, Le Ménuire fonc-



Le Ménuire, à l'entrée de la station des Ménuires, charmant chalet-hôtel 3 étoiles.

vacances au ski ne seraient pas tout à fait les mêmes".

Décoration chaleureuse et authentique

Avec plus d'une vingtaine de salariés, la charge administrative est plutôt lourde. "À nous deux, nous arrivons à mener le combat sur tous les fronts, confie Manuel Martinez : la gestion des stocks et du personnel d'une part, l'accueil et les services aux clients de l'autre. Nous sommes très loin des 35 heures..."

Les 41 chambres de l'hôtel ont toutes été récemment modernisées et décorées de façon chaleureuse et authentique. Chacune dispose de son téléviseur à écran plat avec chaînes satellitaires. Il ne manque rien "sauf une piscine couverte, selon Manuel Martinez, d'ailleurs nous la faisons construire cet été, et dès l'hiver 2011-2012, nos clients pourront en bénéficier."

A. J. A.

HÔTEL LE MÉNUIRE
PREYERAND
73440 LES MÉNUIRES
TÉL. : 04 79 00 60 33

tionne en demi-pension. "Étant au sein du plus grand domaine skiable du monde, rappelle Roxanne, nos clients partent pour la journée. Les déjeuners se font le plus souvent en bas des pistes ou dans les restaurants d'altitude." "Nous ne travaillons qu'avec des produits frais et de qualité recherchée. Surtout qu'avec notre clientèle internationale, nous



devons faire honneur à la réputation gastronomique de la France", ajoute-t-elle. Pour y parvenir, les époux Martinez ont opté pour une formule comprenant une entrée, deux plats, fromage ou dessert. Sans oublier les soirées avec spécialités savoyardes, sans lesquelles "les

ANCIENNEMENT LOGIS DE TRENCAVEL

L'Hôtel 111 ouvrira le 16 mai

Carcassonne (11) Avec un colossal retard sur le planning initial, Jean-Charles Azibert, propriétaire de cet hôtel de 10 chambres de grand luxe, voit enfin le bout du tunnel.

A l'entrée de Carcassonne, en arrivant de Narbonne, l'Hôtel 111 est encore en chantier. Mais le 16 mai prochain, Jean-Charles Azibert entend bien y accueillir ses premiers clients dans l'une des dix chambres - dont il espère un classement en cinq étoiles -, pour prendre l'apéritif au bar à champagne ou déguster l'un des plats proposés à la carte du restaurant.

Cette date, le propriétaire et investisseur l'affirme, est la dernière limite qu'il s'impose et qu'il impose à tous les corps de métier présents sur le site. S'il ne veut plus reculer, c'est que les travaux, débutés le 2 novembre 2009, n'auraient dû durer qu'un an, le temps nécessaire pour faire du Logis de Trencavel un lieu plus contemporain. Mais les problèmes se sont accumulés, et l'ouverture a été retardée à plusieurs reprises. "Cette fois, je n'irai pas plus loin, tempête Jean-Charles Azibert. J'ai composé une équipe de quinze salariés autour d'Audrey Canovas, qui est employée depuis octobre dernier, et de Mohamed El Youssefi, qui arrive des restaurants de l'hôtel de la Cité. Mais surtout, je ne peux plus attendre si je veux assurer un bon niveau de commercialisation pour l'été."

L'achèvement de la piscine transparente comme un aquarium, l'aménagement des chambres, les finitions dans les salons ou la partie spa, sont toutefois la preuve que l'établissement est vraiment entré dans la dernière ligne droite. Ce qui permet à Corinne Azibert de veiller, de son côté, à la décoration des lieux.

Jean Bernard

HÔTEL IIII

290 AV DU GÉNÉRAL LECLERC • 11000 CARCASSONNE
TÉL. : 04 68 26 59 76



Devant la façade de son futur hôtel, Jean-Charles Azibert piaffe d'impatience.

600 000 € D'INVESTISSEMENTS EN QUATRE ANS

Les Nations se relookent

Vichy (03) Pour rester dans le créneau des hôtels de charme, l'établissement effectue des investissements réguliers.

Chaque année, les Nations, à Vichy, investissent : entretien indispensable, mais aussi rénovations pour que le 3 étoiles conserve sa modernité. Depuis quatre ans, pas moins de 600 000 € ont ainsi été dépensés. Pour marquer le coup et fêter la rénovation complète du restaurant, Ghislaine Barnabé, directrice de l'hôtel, a organisé une réception avec les élus et les collègues de la ville. "Le Napoléon [le restaurant de l'hôtel, NDLR] est ouvert à tous", a-t-elle précisé, et il participe à l'opération 'Maigrir à Vichy', basée sur des cures courtes avec soins, spa et une alimentation diététique appropriée, sous la houlette du chef Gilbert Beurrier.

Rester en trois étoiles

"Nous voulons vraiment offrir un hôtel de charme à nos clients", affirme Patrick Bonnes, gérant de Villadelles, le groupe propriétaire des Nations. L'établissement réalise un million d'euros de chiffre d'affaires avec un taux d'occupation de 65 %. L'année prochaine, les travaux se poursuivront avec le réaménagement du hall d'entrée et de son bar. La demande en nouvelle classification est en cours, en restant dans les trois étoiles.

Pierre Boyer

HÔTEL LES NATIONS
13 BD DE RUSSIE
03200 VICHY
TÉL. : 04 70 98 21 63
WWW.LESNATIONS.COM



L'hôtel Les Nations joue sur le côté charme.



LA BOURSE

Accor
- 0,50 % ↘

SBM
+ 1,95 % ↗

Hôtels de Paris
+ 1,11 % ↗

Club Med
+ 2,04 % ↗

Groupe Partouche
+ 15,53 % ↗

ENTRE LE 26-04 ET LE 9-05-11

LA DÉTENTE AJOUTÉE À LA GASTRONOMIE

Au Chabichou, une brasserie et un spa sous les pistes

Courchevel (73) La famille Rochedy a posé la première pierre d'un projet de construction qui fera entrer le Chabichou, hôtel mythique de la station, dans le troisième millénaire.

Michel, Maryse et Nicolas Rochedy, entourés du personnel du Chabichou et du chef Stéphane Buron.



En 1963, Michel et Maryse Rochedy ont acheté un modeste hôtel de 9 chambres. Aujourd'hui, le Chabichou, hôtel de 41 chambres et suites et restaurant étoilé au *Michelin* (depuis 1994), est une véritable institution à Courchevel. Depuis quelques années, Nicolas Rochedy, fils des propriétaires, s'investit dans la gestion de l'établissement. La cuisine est confiée à Stéphane Buron, MOF et prix Taittinger 2002, aux commandes des fourneaux depuis vingt-quatre ans. Ce dernier a même pris quelques parts dans l'affaire. "Nous pensons que l'établissement est entre de bonnes mains et que la succession est assurée. Nous investissons 7 M€ pour préparer l'avenir. Le chabichou le mérite", assurent Michel et Maryse Rochedy.

Un projet d'envergure

La première pierre des nouveaux travaux vient d'être posée. Sous la piste de ski, un complexe en-

terré comprendra une brasserie de 700 m² - baptisé Le Chat botté -, un spa de 1 100 m² comprenant piscine, espace sensoriel, cabines de soins et salon de coiffure. Son ouverture est prévue en décembre 2011. Les Rochedy ont confié la gestion du projet à l'architecte Richard Levet. "Le restaurant de type brasserie, ouvert à l'année, nous permettra de ne plus servir les pensionnaires au gastronomique. De plus, cela nous permettra de maintenir les équipes à l'année", explique Michel Rochedy. Le spa du Chabichou a été confié à Franck Trecco de la société Hydro-concept-spa. Il bénéficiera des dernières animations aqua-ludiques, d'un espace sensoriel composé d'un circuit hydro-douches, hammam, bain polaire, fontaine de glace, grotte de sel...

Maryse et Michel Rochedy sourient à l'évocation d'une retraite dans un futur proche. "Nous sommes toujours présents à plein temps. Nous avons oublié de nous arrêter ! Les clients sont des amis, alors nous sommes très bien ici", ironise Maryse. Fleur Tari

29 CHAMBRES, 4 SALLES DE RÉUNION ET UNE BRASSERIE

La Compagnie des Pergos ouvre son premier hôtel

Toulouse (31) Spécialisée dans une restauration aux saveurs du Sud-Ouest, la marque inaugure son premier hôtel.

On apprend un nouveau métier. Mais la convivialité, le sens de l'accueil vont rester au cœur de nos préoccupations", affirme Thomas Fantini, le créateur de la marque Compagnie des Pergos qui a repris l'hôtel du Sporting Village à Aucamville (31), en banlieue toulousaine.

L'hôtel de 29 chambres comprend une brasserie et quatre salles de réunion. La clientèle bénéficie d'un accès privilégié à la salle de fitness du Sporting Village, à son spa et à la piscine intérieure.

Saisir les opportunités

"Nous assurons déjà les petits-déjeuners et les repas du midi à l'hôtel", souligne Thomas Fantini qui s'est associé avec la famille



Thomas Fantini est ravi de son acquisition.

Merz, propriétaire de l'établissement. "Si d'autres opportunités se présentent, nous poursuivrons assurément notre percée dans le secteur hôtelier", ajoute-t-il. Créée en 2009, La Compagnie des Pergos défend l'idée d'une cuisine aux saveurs du Sud-Ouest

composée de produits frais régionaux, servie dans un cadre moderne doté d'un espace terrasse, le tout associé à un service de qualité. Les deux premiers restaurants, situés à Lardenne et Labège en banlieue toulousaine, emploient une quarantaine de personnes. Le chiffre d'affaires global était de 2,4 M€ HT fin 2010, avec un objectif de 3,5 M€ en 2011. La Compagnie des Pergos est détenue à 85 % par la famille Fantini, les 15 % restant étant aux collaborateurs de l'enseigne. Bernard Degioanni

HÔTEL LA COMPAGNIE DES PERGOS
SPORTING VILLAGE AUCAMVILLE
272 ROUTE DE LAUNAGUET
31200 TOULOUSE
WWW.LACOMPAGNIEDESPERGOS.FR

Des canapés lits haute couture sur mesure

teessali

canapé lit BETTY dossier confort plumes

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

ALPHATECH

Nouveau Canon de désinfection à l'Ozone

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

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

ecotel

ENSEMBLER DE VOTRE PROJET

www.ecotel.fr
ecotel@ecotel.fr
Tel. : 01 69 02 57 70

cuisine arts de la table mobilier
hygiène entretien textile

SANTOS Exigez le meilleur pour votre café

www.santos.fr - santos@santos.fr

Un classe et une fabrication japonais éprouvés

CAPIC Constructeur depuis 1955 d'équipements de grande cuisine

La qualité Made in France

CAPIC Quimper France / Tél 02 98 64 77 03 / www.capic-fr.com

BAROMÈTRE MENSUEL DELOITTE

En mars, des résultats contrastés dans l'hôtellerie

Après deux mois consécutifs de hausse, l'hôtellerie française a marqué le pas en mars, selon les experts du cabinet Deloitte. Le décalage des vacances d'hiver en province n'est pas étranger à ces résultats mitigés. Néanmoins, Paris, la Côte d'Azur et quelques villes de province tirent leur épingle du jeu.

À Paris, tous les segments hôteliers sont en hausse en mars, note le cabinet Deloitte dans son baromètre mensuel des performances de l'industrie hôtelière. La catégorie 3 étoiles supérieur voit même ses RevPAR augmenter de 15,8 % sur un an. En Île-de-France, les résultats sont plus mitigés, bien que globalement orientés à la hausse. Mais certains départements comme le Val-d'Oise ou la Seine-Saint-Denis - dont le RevPAR baisse de 20 % - sont en net recul, après un bon début d'année. En province, la demande a globalement fait défaut, entraînant des résultats à la baisse. Si le revenu moyen par chambre a eu tendance à progresser, il n'a pas suffi à combler la baisse des taux d'occupation. Ainsi, certaines grandes villes comme Dijon, Nancy, Rennes ou Lyon enregistrent des RevPAR en baisse de plus de 10 % en catégorie 2 étoiles. Au sud, rien que du beau. La Côte d'Azur affiche une insolente vigueur, notamment sur les segments luxe (4 étoiles supérieur et 5 étoiles). Monaco se permet même un + 24,1 % de RevPAR, par rapport à un mois de mars 2010 qui avait été particulièrement dur pour la principauté. En mars, les destinations de loisir ont pris le pas sur les destinations d'affaires, jusque là privilégiées cette année.

France, données mensuelles

Mars 2011	TO 2011	Var/n-1	RMC 2011	Var/n-1	RevPAR 2011	Var/n-1
4-5 étoiles	61,3 %	0,2 %	214 €	4,5 %	131 €	4,7 %
3 étoiles	62,1 %	-2,7 %	97 €	5,3 %	60 €	2,4 %
2 étoiles	61,9 %	-6,7 %	64 €	1,3 %	40 €	-5,5 %

Paris, données mensuelles

Mars 2011	TO 2011	Var/n-1	RMC 2011	Var/n-1	RevPAR 2011	Var/n-1
4-5 étoiles	75,1 %	2,5 %	252 €	4,4 %	189 €	7 %
3 étoiles	87,8 %	2,4 %	112 €	7,1 %	94 €	9,6 %
2 étoiles	87,8 %	-1,8 %	75 €	3,8 %	66 €	-2 %

Province (hors côte d'Azur) - données mensuelles

Mars 2011	TO 2011	Var/n-1	RMC 2011	Var/n-1	RevPAR 2011	Var/n-1
4-5 étoiles	50,5 %	-3 %	137 €	0,2 %	69 €	-2,7 %
3 étoiles	56 %	-2,9 %	89 €	2,6 %	50 €	-0,3 %
2 étoiles	59,1 %	-5,9 %	65 €	1,4 %	38 €	-4,6 %

LES PROFESSIONNELS S'INSURGENT

Strasbourg perd deux sessions du Parlement européen

Les députés européens ont voté une suppression des sessions plénières d'octobre 2012 et 2013. La France a annoncé la saisine de la Cour européenne de justice. Les hôteliers et restaurateurs de la ville protestent.

Les hôteliers strasbourgeois protestent, mais le fatalisme est perceptible. "C'est une mauvaise nouvelle, note Roger Sengel, président du groupement des hôteliers et restaurateurs du Bas-Rhin Umih 67. Nous avons augmenté nos capacités, notamment en hôtellerie haut de gamme, à la demande des pouvoirs publics. Maintenant, c'est à eux d'agir." Les députés mais aussi les assistants, lobbyistes, interprètes ou fonctionnaires ont l'habitude d'investir et de remplir les établissements de la ville. Il y a deux ans, quand le plafond de

Les 3 à 4 nuitées occasionnées par les sessions du Parlement européen sont souvent bloquées à l'année.



l'hémicycle s'était effondré, avec pour conséquence deux sessions annulées, certains professionnels avaient noté une baisse sensible de leur taux d'occupation et des réservations dans les restaurants. "Nous sommes aussi touchés, souligne Jean-Louis de Val-

migère, président des restaurateurs de Strasbourg, mais moins que nos collègues hôteliers." Les 3 à 4 nuitées occasionnées (les sessions ont lieu du lundi après-midi au jeudi après-midi) sont souvent bloquées à l'année et le passage, réputé difficile à ces périodes, a tendance à rester anecdotique. D'autant que la capitale alsacienne s'arrange souvent pour ne pas programmer d'événements à ces périodes.

Traité de Lisbonne

Le ministre délégué aux Affaires européennes, Laurent Wauquiez, a annoncé la saisine de la Cour euro-

péenne de justice. Car ces sessions plénières au siège strasbourgeois doivent se tenir 12 fois par an, un chiffre clairement spécifié dans les traités. C'est aussi l'argument de Roland Ries, le maire de Strasbourg, et de la députée européenne, Catherine Trautmann, qui ont souligné l'augmentation des pouvoirs, donc de l'importance, du Parlement dans le traité de Lisbonne. De leur côté, les 'anti-Strasbourg' pointent la débauche d'argent et la pollution occasionnées par la transhumance mensuelle du Parlement, qui travaille essentiellement à Bruxelles.

Flora-Lyse Mbella

EN BREF

L'hôtellerie européenne en hausse de 8,9 % de RevPAR en mars

D'après STR, observatoire américain de l'hôtellerie, les professionnels européens ont fait un très bon mois de mars avec des résultats positifs en termes de taux d'occupation (3 %), de prix moyen (5,7 %, à 98,30 €) et de RevPAR (8,9 % à 55,44 €). D'après Elizabeth Randall, la directrice de l'observatoire, toutes les régions d'Europe ont enregistré une hausse du taux d'occupation comme du prix moyen pendant le 1^{er} trimestre 2011. Les destinations où les taux d'occupation ont baissé de plus de 5 % sont Malmö (-9,4 %) et Salzbourg (-6,2 %). Les destinations où le prix moyen a augmenté

au-delà de 20 % sont Cologne (26,2 %) Istanbul (24,4 %), Vienne (24,4 %) et Zurich (21,6 %).

Mövenpick Hotels & resorts : résultats en hausse en 2010

Pour la chaîne Mövenpick Hotels & Resorts, l'année 2010 sent bon la reprise. D'après la chaîne, les ventes ont augmenté de 11,6 % (72 M€), s'élevant à 693,5 M€. Le groupe dégage un résultat avant intérêts et impôts de 9,29 M€. Le groupe de luxe helvète a fortement bénéficié de la reprise du tourisme d'affaires, tout comme de l'ouverture de 5 nouveaux hôtels dont il a le management. Cependant, le groupe, très implanté dans les pays



du Proche et du Moyen-Orient, prévoit une année 2011 difficile, en raison des événements qui continuent de bouleverser cette partie du monde. Le groupe possédait ou gérait, au 1^{er} février 2011, 69 hôtels (soit 15 708 chambres) : 28 en Europe, 16 en Afrique, 22 au Moyen-Orient et 3 en Asie.

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

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

ChrOffice
Le logiciel sur mesure

Votre Expert Comptable indépendant est aussi Spécialiste du social et de la paye

Assistance - Conseil - Sécurisation

Traduction sur fiches de paye des choix et obligations (Art 83 - TEPA - Prévoyance ...)

LEHUJEUR Jean-Yves - 120, bis bld du Montparnasse - 75014 Paris
cabinet.lehuteur@wanadoo.fr Tél. 01 42 18 06 07

testo

Cap sur le futur

Respect de la chaîne du froid !

Les appareils de mesure testo adaptés à l'HACCP et conformes EN 13485, EN 12830.

Désormais, plus de fraîcheur et de qualité pour vos produits alimentaires !
www.testo.fr/freshness - Tél. : 03 87 29 29 29

2 imahl

MOBILIER & ART DE LA TABLE
POUR HÔTELS, RESTAURANTS
ET COLLECTIVITÉS

WWW.2IM AHL.FR

FRIGOFLEX, LE FROID MOBILE !

Investissez moins en étant plus flexible !

Eberspächer S.A.S.
Tel: +33 (0)1 30 68 54 78
www.eberspaecher.fr
www.frigoflex.com

Eberspächer

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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Comment calculer les effectifs de son entreprise ?

J'ai 7 employés à temps plein et 3 salariés à temps partiel, dont deux qui font 25 heures par semaine et le dernier qui travaille 20 heures. J'ai aussi un apprenti, un salarié en contrat initiative emploi (CIE) et un salarié en congé parental. Je voulais savoir si je dois mettre en place une procédure de délégué du personnel.

Naouchka

Vous avez l'obligation d'organiser des élections de délégués du personnel lorsque votre effectif est d'au moins 11 salariés. Les règles de décompte des effectifs sont définies par les articles L.1111-2 et L.1111-3 du code du travail. Pour une première élection, cet effectif doit avoir été atteint pendant douze mois, consécutifs ou non, au cours des trois années précédentes (art. L.2312-2). Ce calcul doit se faire mois par mois au cours des trois années précédentes, et non en calculant la moyenne de chacune des trois années (Cas. Soc. 17 décembre 1984, n° 84-60.491). Selon leur situation, les salariés sont pris en compte intégralement dans l'effectif de l'entreprise, en fonction de leur temps de présence pour les CDD, ou en fonction de leur temps de travail pour les salariés à temps partiel. Vous devez prendre en compte intégralement les salariés titulaires d'un contrat à durée indéterminée, même, s'ils sont temporairement absents de l'entreprise pour cause de maladie, congé maternité, congé parental ou congé sabbatique, leur contrat de travail n'étant que suspendu. En revanche, le salarié embauché en CDD pour remplacer un salarié absent pour maladie, par exemple, ne sera pas pris en compte dans le calcul des effectifs. Les salariés titulaires d'un CDD sont pris en compte au prorata de leur temps de présence au cours des 12 mois précédents. Par exemple, un salarié qui travaille 3 mois au cours des 12 derniers mois compte pour 3/12^{es}, soit 0,25 unités.

Les salariés à temps partiel, que leur contrat de travail soit en CDI ou en CDD, sont pris en compte en divisant la somme totale des horaires inscrits dans leurs contrats de travail par la durée légale ou la durée conventionnelle de travail. Par exemple, vos trois salariés à temps partiel qui effectuent respectivement 25, 25 et 20 heures accomplissent donc, au total, 70 heures par semaine.

Ces trois salariés seront donc décomptés pour $70/35 = 2$ salariés.

En revanche, l'article L.1111-3 précise que les apprentis, les titulaires d'un contrat initiative-emploi (CIE), d'un contrat d'accompagnement dans l'emploi, d'un contrat de professionnalisation ne sont pas pris en compte dans le calcul des effectifs de l'entreprise.

Attention ! Ces salariés sont néanmoins pris en compte pour l'application des dispositions légales relatives à la tarification des risques d'accident du travail et de maladies professionnelles. En ce qui vous concerne, vous avez 7 salariés titulaires d'un CDI comptant pour une unité chacun, un salarié en congé parental qui compte également pour une unité et deux unités au titre de vos salariés à temps partiel, ce qui fait un total de 10 unités. L'apprenti et le salarié en CIE n'étant pas pris en compte, vous êtes donc en dessous du seuil vous obligeant à déclencher des élections de délégués du personnel.

► Une question ? Allez sur le blog des Experts de pascale Carbillet : 'Droit du travail en CHR' : tous les contrats de travail sur www.lhotellerie-restauration.fr

Comment payer le 1^{er} mai pour les veilleurs de nuit ?

Deux veilleurs de nuit ont travaillé dans mon établissement le dimanche 1^{er} mai. Le premier a pris son poste samedi 30 avril à 21 heures pour finir le dimanche 1^{er} mai à 7 heures. Le second a pris son poste dimanche à 21 heures pour finir le lundi 2 mai à 7 heures. Je voudrais savoir qui profite du 1^{er} Mai ? Celui qui commence à travailler, celui qui termine son travail, ou bien celui qui effectue le plus d'heures le 1^{er} mai ?

P. L.

Le 1^{er} Mai doit être défini comme un jour civil calendaire commençant à 0 heure et finissant à 24 heures. Il s'ensuit que le travailleur de nuit qui a commencé son service le samedi soir à 21 heures pour le finir le dimanche 1^{er} mai à 7 heures aura droit à sept heures de travail payées double, et ce, même s'il ne travaille pas la nuit suivante. Quant au deuxième veilleur de nuit qui a effectué le même service mais dans la nuit du dimanche au lundi, il n'a droit pour sa part qu'à 3 heures payées double au titre du 1^{er} Mai. Un arrêt de la chambre sociale de la Cour de cassation en date du 8 mars 2007 a rappelé comment apprécier le jour férié pour déterminer la rémunération des travailleurs de nuit pendant ce jour (Cass.soc. 8.3.2007 n°05-44.330).

Dans cette affaire, l'entreprise pratique le travail par roulement. Trois équipes se relaient dans la journée de 5 heures à 13 heures, de 13 heures à 21 heures, et de 21 heures à 5 heures du matin pour l'équipe de nuit. L'employeur n'avait payé la majoration de salaire pour travail du 1^{er} Mai que pour les salariés qui avaient commencé leur travail le 1^{er} mai et avait refusé la majoration de salaire pour l'équipe de nuit qui avait commencé la veille et travaillé de 0 heure à 5 heures du matin le 1^{er} mai. Pour la Cour de cassation, le 1^{er} Mai se définit par sa date et non par une durée de 24 heures. En conséquence, le jour férié s'entend comme un jour civil calendaire commençant à 0 heure et finissant à 24 heures, sans qu'il soit possible de donner une définition variable en fonction des horaires de l'entreprise. Dans la mesure où les salariés ont travaillé de 0 heure à 5 heures du matin, ils ont donc droit à l'indemnité égale au montant du salaire prévu en cas de travail le 1^{er} Mai.

► Une question ? Allez sur le blog des Experts de pascale Carbillet : 'Droit du travail en CHR' : tous les contrats de travail sur www.lhotellerie-restauration.fr

À JOUR AU 1^{ER} MAI 2011

TAUX DU SMIC : 9,10 €

TAUX DU MINIMUM GARANTI (MG) : 3,36 €, SOIT LA VALEUR D'UN REPAS

Conformément à l'avenant n° 13 du 12 janvier 2011 étendu par un arrêté publié au *Journal officiel* du 28 avril, et par conséquent applicable à partir du 1^{er} mai 2011, le taux horaire minimum conventionnel Niveau I échelon 1 est fixé à 9,10 €, alors que le taux légal du smic est toujours de 9,00 €. Par conséquent, tous les salariés de la profession au taux horaire du smic doivent bénéficier de cette revalorisation de salaire depuis le 1^{er} mai.

La grille de salaire revalorise aussi les autres niveaux et échelons

Si les salariés au smic bénéficient de la revalorisation conventionnelle, il ne faut pas non plus oublier de regarder les bulletins de salaire de vos autres salariés et vérifier qu'ils bénéficient du taux horaire minimum instauré par la grille de salaire prévu par l'avenant n° 13.

Niveau	I	II	III	IV	V
Échelon 1	9,10	9,41	9,88	10,46	12,30
Échelon 2	9,17	9,54	9,97	10,64	14,35
Échelon 3	9,28	9,82	10,19	-	17,50

Calcul du smic hôtelier

Smic pour 39 heures hebdomadaires, soit 169 heures par mois

En application de l'avenant n° 2 du 5 février 2007, les entreprises peuvent continuer à travailler sur la base de 39 heures par semaine, mais elles doivent payer la majoration des heures supplémentaires effectuées entre la 36^e et la 39^e heure au taux de 10 %. Dans la mesure où il s'agit d'une durée conventionnelle, l'entreprise peut mensualiser ces heures supplémentaires de 36 à 39 heures. Le salarié effectue 4 heures supplémentaires par semaine, ce qui correspond à 17,33 heures par mois (soit 4 heures supplémentaires par semaine, multiplié par 52 semaines et divisé par 12 mois pour atteindre 17,33 heures mensualisées).

Salaire de base :

151,67 heures x 9,10 € = 1380,20 €
Majoration heures supplémentaires = 17,33 x 9,10 € x 110 % = 173,47 €

Salaire brut :

Salaire de base + heures supplémen-

taires majorées + avantages en nature nourriture
1380,20 + 173,47 + 147,84 = 1701,51 €

Smic pour 37 heures hebdomadaires, soit 160,33 heures par mois

En application de l'avenant n° 2 du 5 février 2007, les entreprises peuvent continuer à travailler sur la base de 37 heures par semaine, mais elles doivent payer la majoration des heures supplémentaires effectuées entre la 36^e et la 37^e heure aux taux de 10 %. Dans la mesure où il s'agit d'une durée conventionnelle, l'entreprise peut mensualiser ces heures supplémentaires de 36 à 37 heures. Le salarié effectue 2 heures supplémentaires par semaine, ce qui correspond à 8,67 heures par mois (soit 2 heures supplémentaires par semaine, multiplié par 52 semaines et divisé par 12 mois pour atteindre 8,67 heures mensualisées).

Salaire de base :

151,67 heures x 9,10 € = 1380,20 €
Majoration heures supplémentaires = 8,67 x 9,10 € x 110 % = 86,79 €

Salaire brut :

Salaire de base + heures supplémentaires majorées + avantages en nature nourriture
1380,20 + 86,79 + 147,84 = 1614,83 €

Smic pour 35 heures hebdomadaires, soit 151,67 heures par mois

Salaire de base :
151,67 heures x 9,10 € = 1380,20 €

Salaire brut :

Salaire de base + avantages en nature nourriture
1380,20 + 147,84 = 1528,04 €

Évaluation des avantages en nature

Pour les établissements des CHR, un arrêté du 28 avril 2003 instaure un régime dérogatoire et prévoit que l'évaluation de l'avantage en nature nourriture se fait en référence au minimum garanti, et s'évalue selon les modalités énoncées ci-dessous.

Nourriture

3,36 € x nombres de jours de travail x 2 repas
Un salarié travaillant 5 jours par semaine est donc présent 22 jours par mois et a droit à 44 repas, soit :
3,36 € x 44 repas = 147,84 €

TVA : montant forfaitaire à reverser par repas fourni : 0,26 €

Logement

Lorsque l'employeur fournit un logement, cet avantage est déterminé sur la base d'un forfait mensuel établi en fonction du nombre de pièces mis à la disposition du salarié et du rapport entre la rémunération mensuelle brute du salarié établi et le plafond mensuel de la sécurité sociale qui est fixé à 2946 € par mois pour l'année 2011.

Cette évaluation forfaitaire mensuelle du logement pour l'année 2011 doit se faire selon les modalités suivantes :

• Salaire inférieur à 1473 € :

63,50 € quand le logement comporte une pièce principale ;
33,90 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 1473 € et 1767,59 € :

74,20 € quand le logement comporte une pièce principale ;
47,70 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 1767,60 € et 2062,19 € :

84,80 € quand le logement comporte une pièce principale ;
63,50 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 2062,20 € et 2651,39 € :

95,30 € quand le logement comporte une pièce principale ;
79,40 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 2651,40 € et 3240,59 € :

116,60 € quand le logement comporte une pièce principale ;
100,60 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre et 3240,60 € et 3829,79 € :

137,70 € quand le logement comporte une pièce principale ;
121,80 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 3829,80 € et 4418,99 € :

158,90 € quand le logement comporte une pièce principale ;
148,20 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire supérieur ou égal à 4419 € :

180,10 € quand le logement comporte une pièce principale ;
169,50 € par pièce dans les autres cas.

Précisions : ces évaluations s'entendent pour un mois complet. L'évaluation à la semaine est égale au quart du montant mensuel, arrondi à la dizaine de centimes d'euro la plus proche.

Pascale Carbillat

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



BULLETIN DE PAIE À 39 HEURES

Conformément à l'avenant n°13 du 12 janvier 2011, étendu par un arrêté publié au *Journal officiel* du 28 avril, la grille de salaires est applicable depuis le 1^{er} mai. Le taux horaire minimum conventionnel niveau I échelon 1 est fixé à 9,10 €, quand le taux horaire du smic est toujours à 9 €.

En conséquence, tous les salariés de la profession au taux horaire du smic doivent bénéficier de cette revalorisation de salaire.

Ce modèle correspond au statut d'un serveur rémunéré au smic hôtelier, bénéficiant de 2 jours de repos hebdomadaire. Ce serveur n'est nourri qu'une fois par jour par son employeur, et n'a pas été absent au cours du mois de travail effectué.

Présentation du bulletin de paie

(1) À la demande de nos lecteurs, nous avons changé la présentation du bulletin de paie. La durée de travail de cette entreprise est bien de 39 heures par semaine, soit 169 heures par mois. Le smic se calcule sur la base de 35 heures, soit 151,67 heures auxquelles on rajoute 4 heures supplémentaires par semaine majorées à 110 %. À cela, on rajoute les avantages en nature nourriture pour obtenir la rémunération brut du salarié. Outre le fait que la majorité des logiciels de paie intègre cette présentation, celle-ci est aussi mieux adaptée pour s'y retrouver en matière de calcul quant à la réduction Fillon.

L'Umih et le Synhorcat préconisent pour leur part de conserver une présentation du bulletin de paie sur la base de 169 heures avec une ligne supplémentaire uniquement pour le montant de la majoration des heures supplémentaires.

Les deux organisations maintiennent, sur la 1^{re} ligne, le montant du salaire dû à l'employé pour une durée du travail de 39 heures par semaine, c'est-à-dire 169 heures multiplié par 9,10 €, soit 1 537,90 €. Puis, sur la 2^e ligne, ne figure que le montant de la majoration de 10 % des heures supplémentaires effectuées entre la 3^e et la 3^e, soit 17,33 x 9,10 x 10 % = 15,77 €.

On y rajoute les avantages en nature nourriture et indemnités compensatrices, soit 44 x 3,36 = 147,84 €.

Ce qui donne un salaire brut de 1 701,51 €.

(2) L'horaire conventionnel étant de 39 heures, on peut mensualiser les 4 heures supplémentaires (4 x 52 semaines : 12 mois = 17,33 heures)

(3) Base de la CSG déductible : rémunération mensuelle brute hors HS + avantages en nature + cotisations patronales de prévoyance et de mutuelle x 97 % = (151,67 x 9,10 + 147,84 + 6,81 + 16) x 97 % = 1 504,32 €.

Base de la CSG + CRDS (HS déductibles) : (17,33 x 9,10 x 110 %) x 97 % = 168,27 € chacun.

(4) Taux applicable à un restaurant, café-tabac et un hôtel-restaurant.

(5) À compter du 1^{er} janvier 2011, les salariés bénéficient d'une mutuelle de branche obligatoire, avec une cotisation de 32 € répartie à parts égales entre l'employeur et le salarié, soit 16 € chacun.

(6) Le taux effectif de réduction étant de 22,31 %, il faut donc retenir le plafond de 21,50 %, soit : 17,33 HS x 9,10 x 110 % = 173,47 x 21,50 % = 37,30 €.

(7) Le calcul de la réduction Fillon est modifié. Depuis le 1^{er} janvier 2011, le calcul se fait sur une base annuelle et non plus mensuelle de façon à prendre en compte la rémunération versée globalement sur l'année.

(8) La réduction de cotisation sur les avantages en nature nourriture dont bénéficiait le secteur des HCR lorsqu'il nourrissait son personnel a été supprimée par la loi de finances pour 2011.

Bulletin de paie (À conserver sans limitation de durée)

Employeur	Salarié
Nom ou raison sociale :	Nom, prénoms :
Adresse :	Adresse :
N° Siret :	N° SS :
N° Urssaf :	Emploi : serveur
Code APE :	Niveau : I
Convention collective : CCN des CHR du 30 avril 1997, et ses avenants n° 2, 2 bis, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	Échelon : 1

Période du : 01.05.11 au 31.05.11

Horaire de travail : 169 heures

Salaires	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)
Salaires de base (151,67 x 9,10)	151,67	9,10	1 380,20
Heures supp. à 110 %	17,33		173,47
Heures supp. à 120 %			
Heures supp. à 150 %			
Avantages en nature nourriture	22	3,36	73,92
Indemnités compensatrices nourriture	22	3,36	73,92

Avantages en nature logement

Salaires brut 1 701,51

Cotisations sociales	Bases	Part employeur		Part salariale	
		Taux %	Montant (€)	Taux %	Montant (€)
CSG (déductible) (2)	1 504,32	—	—	5,10	76,72
CSG + CRDS (HS déductibles) (3)	168,27	—	—	8,00	13,46
SS maladie	1 701,51	12,80	217,79	0,75	12,76
SS vieillesse plafonnée	1 701,51	8,30	141,23	6,65	113,15
SS vieillesse déplafonnée	1 701,51	1,60	27,22	0,10	1,70
Contribution autonomie solidarité	1 701,51	0,30	5,10	—	—
Accident du travail (4)	1 701,51	2,30	39,13	—	—
Allocations familiales	1 701,51	5,40	91,88	—	—
Retraite complémentaire	1 701,51	3,75	63,81	3,75	63,81
Assurance chômage	1 701,51	4,00	68,06	2,40	40,84
AGFF	1 701,51	1,20	20,42	0,80	13,61
FNGS	1 701,51	0,30	5,10	—	—
SS Fnal	1 701,51	0,10	1,70	—	—
Taxe d'apprentissage	1 701,51	0,50	8,51	—	—
Taxe additionnelle	1 701,51	0,18	3,06	—	—
Participation formation continue	1 701,51	0,55	9,36	—	—
Prévoyance	1 701,51	0,40	6,81	0,40	6,81
Mutuelle frais de santé (5)			16,00		16,00
Réduction forfaitaire HS (6)	173,47			21,50	- 37,30
Total retenues			725,18		321,56
CSG (non déductible)	1 504,32			2,40	36,10
CRDS (hors HS)	1 504,32			0,50	7,52
Déduction forfaitaire Heures supplémentaires	17,33	1,50 €	- 26,00		
Réduction Fillon : (7)					
Réduction A.N. : (8)					

Salaires net imposable 1 206,48

(Salaires brut hors HS - total retenues cotisations salariales)
(1 701,51 - 173,47 - 321,56) = 1 206,48

Prime de transport				
Avantage nourriture				- 73,92
Avantage logement				

Salaires net à payer 1 262,41

(Salaires brut - la totalité des cotisations salariales - AN)

Payé le 31/05/11 par virement du :

Repos compensateur	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste

MODÈLE À JOUR AU 1^{ER} MAI 2011

BULLETIN DE PAIE À 35 HEURES

Conformément à l'avenant n°13 du 12 janvier 2011, étendu par un arrêté publié au *Journal officiel* du 28 avril, la grille de salaires est applicable depuis le 1^{er} mai. Le taux horaire minimum conventionnel niveau I échelon 1 est fixé à 9,10 €, quand le taux horaire du smic est toujours à 9 €. En conséquence, tous les salariés de la profession au taux horaire du smic doivent bénéficier de cette revalorisation de salaire.

Bulletin de paie (À conserver sans limitation de durée)

Employeur

Nom ou raison sociale :
Adresse :
N° Siret :
N° Urssaf :
Code APE :
Convention collective : CCN des CHR du 30 avril 1997, et ses avenants n° 2, 2 bis, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Salarié

Nom, prénoms :
Adresse :
N° SS :
Emploi : serveur
Niveau : I Échelon : 1

Période du : 01.05.11 au 31.05.11

Horaire de travail : 151,67 heures

Salaire	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)
---------	-----------------	--------------	-------------

Salaire de base (151,67 x 9,10) (1)	151,67	9,10	1 380,20
Heures supp. à 110 %			
Heures supp. à 120 %			
Heures supp. à 150 %			

Avantages en nature nourriture	22	3,36	73,92
--------------------------------	----	------	-------

Indemnités compensatrices nourriture	22	3,36	73,92
--------------------------------------	----	------	-------

Avantages en nature logement

Salaire brut	1 528,04
---------------------	-----------------

Cotisations sociales	Part employeur		Part salariale	
	Bases	Taux %	Montant (€)	Taux %

CSG (déductible) (2)	1 503,64	—	—	5,10	76,69
CSG + CRDS (non déductibles)	1 503,64			2,90	43,61
SS maladie	1 528,04	12,80	195,59	0,75	11,46
SS vieillesse plafonnée	1 528,04	8,30	126,83	6,65	101,61
SS vieillesse déplafonnée	1 528,04	1,60	24,45	0,10	1,53
Contribution autonomie solidarité	1 528,04	0,30	4,58	—	—
Accident du travail (3)	1 528,04	2,30	35,14	—	—
Allocations familiales	1 528,04	5,40	82,51	—	—
Retraite complémentaire	1 528,04	3,75	57,30	3,75	57,30
Assurance chômage	1 528,04	4,00	61,12	2,40	36,67
AGFF	1 528,04	1,20	18,34	0,80	12,22
FNGS	1 528,04	0,30	4,58	—	—
SS Fnal	1 528,04	0,10	1,53	—	—
Taxe d'apprentissage	1 528,04	0,50	7,64	—	—
Taxe additionnelle	1 528,04	0,18	2,75	—	—
Participation formation continue (4)	1 528,04	0,55	8,40	—	—
Prévoyance (5)	1 528,04	0,40	6,11	0,40	6,11
Mutuelle frais de santé (6)			16,00		16,00

Total retenues	652,87	363,21
-----------------------	---------------	---------------

Réduction Fillon : **(7)**Réduction A.N. : **(8)**

Salaire net	1 164,83
--------------------	-----------------

Salaire net imposable	1 208,44
------------------------------	-----------------

(Salaire net + CSG + CRDS non déductibles)
(1 164,83 + 43,61 = 1 208,44)

Prime de transport		
Avantage nourriture		- 73,92
Avantage logement		

Salaire net à payer	1 090,91
----------------------------	-----------------

(salaire brut - la totalité des cotisations salariales - AN)

Payé le 31/05/11 par virement du :

Repos compensateur	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste
--------------------	------------------	---------------	----------	-------

Durée congés payés : art. L. 3141-3 à L.3141

Durée préavis : art. L.1234-1 à L.1234-8

Ce modèle correspond au statut d'un serveur rémunéré au smic hôtelier, bénéficiant de 2 jours de repos hebdomadaire. Ce serveur n'est nourri qu'une fois par jour par son employeur, et n'a pas été absent au cours du mois de travail effectué. Ce salarié travaille dans une entreprise de moins de 10 salariés.

(1) Le smic est calculé ici sur la base de 151,67 heures, soit 35 heures par semaine. Vous pouvez proposer cette durée du travail à tous les nouveaux salariés après la date d'application de l'accord du 5 février 2007 (au 1^{er} avril 2007), qui permet de maintenir la durée de travail à 39 heures, soit 169 heures par mois, à la condition de payer 4 heures supplémentaires par semaine majorées au taux de 10 %.

(2) Depuis le 1^{er} janvier 2005, l'assiette de la CSG a été portée à 97 % (du salaire brut + cotisation patronale de prévoyance et de mutuelle), soit : (1 528,04 + 6,11 + 16) x 97 % = 1 503,64 €

(3) Taux applicable à un restaurant, café-tabac et hôtel avec restaurant. Pour les autres secteurs d'activité de la branche, retrouvez les différents taux sur www.lhotellerie-restauration.fr

(4) Taux applicable aux entreprises de moins de 10 salariés. Le taux est fixé à 1,05 pour les entreprises de 10 à 19 salariés. Le taux est de 1,60 pour les entreprises de 20 salariés et plus.

(5) Le régime de prévoyance prévu par l'accord du 2 novembre 2004 est mis en place à compter du 1^{er} janvier 2005. Il est obligatoire pour toutes les entreprises rentrant dans le champ d'application de la convention collective des CHR du 30 avril 1997. Ce régime de prévoyance porte sur l'assurance décès, la rente éducation, l'incapacité temporaire et l'invalidité. Il est financé par une contribution de 0,80 % sur le salaire brut et réparti à parts égales entre l'employeur et le salarié.

(6) A compter du 1^{er} janvier 2011, les salariés bénéficient d'une mutuelle de branche obligatoire, avec une cotisation de 32 € répartie à parts égales entre l'employeur et le salarié soit 16 € chacun.

(7) Le calcul de la réduction Fillon est modifié. Depuis le 1^{er} janvier 2011, le calcul se fait sur une base annuelle et non plus mensuelle de façon à prendre en compte la rémunération versée globalement sur l'année.

(8) La réduction de cotisation sur les avantages en nature dont bénéficiait le secteur des HCR lorsqu'il nourrissait son personnel a été supprimé par la loi de finances pour 2011.

EN BREF

Course des garçons de café à Chantilly



Plus de 70 personnes ont participé à la course des garçons de café dans les rues de Chantilly (60).

L'Infa Le Manoir et le CFA restaurant de la CCI de l'Oise ont organisé une course des garçons de café, le samedi 30 avril dernier. Un rassemblement festif et convivial de 70 personnes dans les rues de Chantilly (60) ; l'événement a réuni anciens élèves du Manoir - cuisiniers et serveurs -, élèves actuels, ainsi que garçons et patrons des brasseries de Chantilly. La course a débuté à la gare de Chantilly, puis les concurrents ont poursuivi vers le centre-ville, avant de terminer à la mairie de Chantilly. La première place a été attribuée à **Arnaud Denoni**, du restaurant La fleur de sel, à Crépy-en-Valois, suivi de **Benjamin, François et Kevin**, du restaurant La Ferme de Condé à Chantilly. En 3^e position, on retrouvait **Mickaël**, de l'hôtel Le Dolce, à Vineuil-saint-Firmin, et **Maxime**, du restaurant Pizza Napoli, à Chantilly, en 4^e position.

Forum 'Objectif Emploi pour tous' au lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines, le 17 mai

Vous allez être en recherche d'emploi prochainement ou votre candidature a été retenue pour une formation en apprentissage ? Le lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines (78) et le CFA Trajectoire organisent le 17 mai prochain - de 14 heures à 17 h 30 -, un forum 'Objectif emploi pour tous'. Les entreprises présentes pourront ainsi proposer des offres d'emploi en contrat d'apprentissage (CDI ou CDD). Munissez-vous de C.V. et de lettres de motivation !

Pour plus d'informations, contacter le lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines : **Patrick Troquet** (chef des travaux) : Tél. : 01 30 96 12 28

Ou le CFA Trajectoire apprentissage : **Helder Cardoso** au 01 30 96 12 01

"VOUS DONNEZ LE PARFAIT EXEMPLE DE CE QU'UN CHEF D'ÉTABLISSEMENT DOIT ÊTRE"

Agnès Vaffier distinguée de l'ordre national du Mérite

La proviseur du lycée hôtelier de Marseille a reçu les insignes de l'ordre national du Mérite. Cette distinction lui a été remise par Jacques Thierry, inspecteur général honoraire de l'Éducation nationale, lors de la cérémonie d'ouverture du congrès national de l'Aflyht. Elle récompense une vie professionnelle vouée au service public.

C'est devant une assistance nombreuse que **Jacques Thierry** a décoré **Agnès Vaffier** de l'ordre national du Mérite. Retraçant une carrière qui a démarré par le métier d'institutrice, exercé pour financer ses études, il a salué "[son] sens de l'écoute, [son] adaptabilité, [son] souci d'aider les élèves en difficulté et la priorité mise sur leur réussite". Il a ajouté : "Vous donnez le parfait exemple de ce qu'un chef d'établissement doit être... Vous avez excellé dans les méthodes de direction, il eut été étonnant que vous ne fussiez pas de même avec l'Aflyht, que je vous félicite d'avoir placée où elle est et où elle doit être."

Une distinction qu'Agnès Vaffier a dédié à ses proches, notamment son père "ancien résistant et militaire qui a su m'inculquer le sens du service public, et l'idée de la nation", son fils, son futur petit-fils, "tous ceux qui m'ont fait confiance" et "les hommes et les femmes du lycée de Marseille qui m'épaulent et continuent de m'apprendre mon métier". Et de poursuivre : "À l'heure où le métier de chef d'établissement est souvent décrit comme relevant d'une mission difficile et délicate, je trouve toujours et encore plaisir à l'exercer. Avec une mission : insérer les élèves dans la vie professionnelle ou les aider à poursuivre leur voyage en formation."

Cette déclaration constitue un coup de chapeau pour un



Jacques Thierry et Agnès Vaffier : "Je me sens bien dans ce milieu où on transmet aux élèves le savoir être, le respect de l'autre, le travail en équipe."

secteur dans lequel la jeune professeur d'anglais et de français d'un collège de Vénissieux n'aurait jamais pensé mettre les pieds un jour. Après quelques années d'exercice, la jeune femme se sent "à l'étroit dans sa salle de classe". Elle a "envie de faire des choses à plus grande échelle, diriger des équipes, conduire des projets". Elle a 36 ans quand elle est nommée principal du collège de Saint-Trivier-de-Courtes (01). Trois ans après, elle est à la tête du nouveau collège de Saint-André-de-Corcy (01). Cinq ans plus tard, en 1994, elle "tombe dans le chaudron de l'hôtellerie-restauration" en prenant la direction du lycée hôtelier de Dardilly (69). Elle y reste onze ans puis elle rallie en 2005, le lycée hôtelier de Congis-sur-Thérouanne (77). En septembre 2009, elle remplace Guy Corby à Marseille. Parallèlement, elle entre à l'Aflyht, en

devenant membre du conseil d'administration, vice-présidente puis présidente en 2001.

Agnès Vaffier a fait de la réussite et de l'insertion professionnelle des élèves son leitmotiv. "L'hôtellerie-restauration est un secteur où les élèves peuvent réussir à condition qu'on leur donne les bonnes bases, la pratique et qu'on leur communique la passion. Je me sens bien dans ce milieu où on transmet aux élèves le savoir être, le respect de l'autre, le travail en équipe."

Dominique Fonsèque-Nathan

LE PAYS BASQUE À L'HONNEUR

Nicolas Dodard gagne le 1^{er} trophée de l'Œuf dans toutes ses recettes

Organisé par le Comité national pour la promotion de l'œuf, ce concours était ouvert aux étudiants de lycée et BTS hôtellerie restauration.



Six finalistes ont participé à la grande finale du 1^{er} trophée de l'Œuf dans toutes ses recettes, organisé par le Comité national pour la promotion de l'œuf (CNPO) sur le thème 'Omelettes de nos provinces'. Composées à partir d'ingrédients régionaux, les omelettes présentées devaient respecter les critères du tro-

phée du CNPO : originalité et qualité gustative ; respect de l'évocation régionale ; créativité, esthétisme de la présentation et possibilité de trouver l'ensemble des ingrédients facilement. À l'issue de la journée, c'est **Nicolas Dodard** qui a su convaincre le jury - présidé par **Guy Legay**, MOF et ex-chef du Ritz -, en mettant sa région à l'honneur : le Pays basque.

Nicolas Dodard remporte le 1^{er} trophée du CNPO L'Œuf dans toutes ses recettes.

Les 6 lauréats du 1^{er} trophée du CNPO 2011

1^{er} : **Nicolas Dodard** (Biarritz, 64), 17 ans : Omelette aux saveurs du Pays basque.

19 ans : Omelette d'Alsace.

apprentissage au Fouquet's à Paris (75), 21 ans : Omelette façon Bretagne.

2^e : **Honorine Reach** (Grenoble, 37), 23 ans : L'Omelette rhône-alpine fourrée au Bleu de Sassenage, aux noix et ravioles frites.

4^{es} ex-æquo :
• **Ronan Bernard** (en apprentissage à la Mare aux Oiseaux à Saint-Joachim, 44), 20 ans : Omelette en mélange terre et mer et savoir-faire breton.

• **Florian Rocchietta** (en apprentissage à La Table de Beaucueil, à Beaucueil, 13), 19 ans : Gâteau d'omelettes nîmoises.

3^e : **Albertine Masse** (Clichy, 92),

• **Coralie Lefrançois** (en

UN PARTENARIAT FRANCO-CHINOIS AUDACIEUX

Les tribulations de dix apprentis bordelais en Chine

Bordeaux (33) Dix jeunes apprentis de l'ICFA Restauration ont passé trois semaines à Hong Kong. Entre les cours de cuisine dans l'un des centres de formation les plus cotés d'Asie, les visites de chefs français et les virées dans la baie de Kowloon, le programme fut dense.

En mars, l'amphithéâtre de 110 places de l'ICFA Restauration, centre de formation en alternance de la chambre de commerce de Bordeaux, affichait complet avec la présence des parents, apprentis, restaurateurs et partenaires qui ont permis la réalisation d'un voyage de 10 apprentis bordelais à Hong Kong. Rentrés de leur périple de trois semaines, les élèves en 1^{re} année de brevet professionnel cuisinier étaient venus témoigner.

Une vidéo retrace leur expérience : footing le matin, découverte enthousiaste de leur chambre dans cet hôtel d'application 4 étoiles, déambulations dans les rues du 'New

York chinois'... Dans les cuisines du Chinese Cuisine Training Institute (CCTI), on admire leur dextérité à travailler la pâte afin de réaliser les nouilles chinoises, leur adresse dans les pliages de samoussa et de dim sum.

Pas de place pour l'improvisation

La recherche de la perfection, la reproduction millimétrée d'un plat qui ne cède rien à l'improvisation engendra quelques frustrations : "Nous avons essayé d'innover comme on nous incite à le faire chez nous. Nous nous sommes fait taper sur les doigts !" Surprise, encore, face à l'emploi massif de la fécule ou aux multiples modes de cuisson pour un même ingrédient, qui passe

de la vapeur à la friture, avant d'être mijoté. Et que dire de ces ingrédients - bave de crapaud, crachat d'oiseau - le plus souvent réduits en poudre ? Ou du concombre de mer, animal marin visqueux, qu'il a fallu préparer ? "En Chine, tout, absolument tout se mange. La nourriture est un moyen de se soigner."

Loïc, Jean-Baptiste, Hélène, Benjamin, Fabien, Jessica, Adrien, Noémie, Romain et Cyril ont été touchés par "l'ouverture et la gentillesse des gens". Le séjour fut enrichi de visites chez trois chefs français : **Philippe Orrico** (Hullett House, à Kowloon), **Patrick Goubier** (Chez Patrick, sur Peel Street) et **Vincent Thierry** (Caprice, au Four Seasons, 3 étoiles Michelin). "Je trouve formidable



que, pour une fois, ce type de séjour s'adresse à des apprentis", concluait **Éric Valadie**, l'un des trois formateurs qui fit partie du voyage. Le partenariat entre les deux centres de formation va se poursuivre. En 2012, ce sera au tour des apprentis du CCTI de s'envoler pour un stage autour du vin.

Brigitte Ducasse

Français et Chinois dans les cuisines du CCTI à Hong Kong. Au premier rang, au centre les formateurs de l'ICFA Restauration, **Norbert Gimenez, Éric Valadie et Christophe Bergeon**.

Coût de l'opération pour 10 apprentis

Total : 58 000 €

- CCIB : 31 200 €
- Fafih : 20 000 € via la dotation du CFA
- Conseil régional d'Aquitaine : 3 800 €
- Sponsors équipementiers : 3 000 €

UN AUDITOIRE CONQUIS

Premier rendez-vous RH du club Savignac

Le club Savignac, qui réunit anciens élèves de l'école de Savignac, entrepreneurs et recruteurs, vient d'organiser son premier rendez-vous RH. Une journée entière de dialogue entre demandeurs d'emploi et professionnels des ressources humaines.

Le 14 avril dernier, le théâtre parisien Le Renard (IV^e) a été métamorphosé en salle de conférences. Des conférences consacrées aux ressources humaines, sous la houlette du club Savignac, créé en janvier dernier par une dizaine d'anciens de l'école de Savignac (24), dont **Antoine Ménard**, actuel directeur des opérations du groupe Spell - qui compte le Showcase, Reginé's, Le Milliardaire et une quinzaine d'autres établissements parisiens. Au programme : des rencontres entre demandeurs d'emploi et professionnels des ressources humaines, avec la possibilité de déposer son C.V. et d'approcher des entreprises aussi diverses que la maison Ladurée, le Club Med, Pomona, le groupe Shangri-La ou encore Les Citadines, toutes représentées pour l'occasion.



Monique Ribeyrol-Subrenat, maître de conférences à l'université Bordeaux IV.

voir. Monique Ribeyrol-Subrenat a mis en avant l'émergence de "nouvelles problématiques juridiques depuis 2006" suscitées par les réseaux sociaux. Ainsi est-il délicat d'évoquer ses relations de travail sur Facebook, par exemple : "Internet n'a pas les mêmes répercussions que les propos échangés près de la machine à café." Quant aux dérapages possibles sur le Net, telle que la diffamation, ils peuvent se terminer au tribunal.

"La qualité du management"

Olivier Silhol a démontré le décalage existant aujourd'hui "entre le discours de management en entreprise et les pratiques managériales", qui va jusqu'à flirter "avec la contradiction". Conséquence : les services RH ne jouent pas toujours le rôle qu'ils devraient assurer. C'est-à-dire aller au-delà de leur seule mission de recrutement. Olivier Silhol part du principe que les services RH doivent intervenir au-delà de leurs frontières au sein des entreprises, afin d'apporter leur pierre à "la qualité du management". D'où la nécessité de redonner des repères, d'exercer un certain contrôle et de sanctionner le cas échéant : "un travail de police des mœurs de l'entreprise" qu'Olivier Silhol ne conçoit pas sans l'implication des services RH. L'auditoire est ressorti conquis de cette journée de rencontres et de réflexion. Antoine Ménard a évoqué une "synergie" entre les quelque 70 anciens élèves venus au théâtre Le Renard et les entreprises représentées. Elles, sont déjà près d'une trentaine à avoir adhéré au club Savignac.

Anne Eveillard

Réseaux sociaux et nouvelles problématiques juridiques

Les anciens de Savignac ont sollicité deux intervenants de haute volée : **Monique Ribeyrol-Subrenat**, maître de conférences à l'université Montesquieu-Bordeaux IV et **Olivier Silhol**, maître de conférences à l'École polytechnique et au sein du groupe HEC. La première a abordé les liaisons parfois dangereuses entre réseaux sociaux et fonction RH. Si l'on se contente de regarder une photo et de lire un C.V. sur la Toile, ces choix subjectifs risquent de faire rater des candidatures qui auraient pu être pertinentes pour l'entreprise et, à l'inverse, incitent à embaucher des profils qui, en réalité, ne sont pas adaptés aux postes à pour-

PARRAINÉS PAR JEAN-LOUIS NOMICOS ET MAURICE ALEXIS

Les anciens de Bonneveine fête leur premier anniversaire

Pour son 1^{er} anniversaire, l'Association des anciens élèves du lycée hôtelier de Marseille a réuni 80 personnes autour de Maurice Alexis, chef cuisinier à l'Élysée, et Jean-Louis Nomicos, chef des Tablettes de Jean-Louis à Paris, deux anciens élèves.

Muriel Marmillot, la présidente et les responsables de l'association des anciens élèves de l'école hôtelière de Marseille ont voulu que celle-ci serve "à tisser des liens et à faire la promotion des métiers de l'hôtellerie et de la restauration." Pari gagné : pour le 1^{er} anniversaire de leur association, ils recevaient deux grands, **Maurice Alexis** et **Jean-Louis Nomicos**. Les deux chefs ont plusieurs points communs. Ils ont sensiblement le même âge (une petite quarantaine), ont fait leur classe au lycée hôtelier, choisi l'apprentissage, et réussi un parcours sans faute.

"Un parcours se construit sur la passion"

Maurice Alexis, Toque d'or cuisine 2008, est chef au Palais de l'Élysée depuis vingt ans et a connu trois présidents. "C'est vrai que le lieu où je travaille est prestigieux mais ce n'est pas le lieu qui est important. L'essentiel est de tout mettre en œuvre pour que son client soit heureux." Il insiste : "En venant à Marseille, j'ai voulu rendre hommage au lycée, à mes professeurs qui ont su me transmettre leur foi." Jean-Louis Nomicos, ex-chef étoilé à la Grande Cascade et chez Lasserre (2 étoiles) a laissé son nouveau restaurant, Les Tablettes de Jean-Louis, pour participer au dîner de gala de l'association et retrouver **René Alloin**, son maître d'apprentissage.



Dernier rang, de g. à d. : **Yannick Aragno, Muriel Marmillot, Jean-Louis Nomicos, Maurice Alexis, Vanessa Vergnaud, Candice Zerafa, Laurent Garabedian et Eric Rabazzani** (1^{er} rang).

"Je suis fier d'être passé par l'apprentissage, d'avoir obtenu un CAP de cuisine il y a vingt-cinq ans, d'avoir fait le tour du monde et rencontré les personnalités les plus importantes de la planète. Un parcours professionnel se construit sur la passion, les rencontres avec des professeurs comme ceux de Marseille et des professionnels qui transmettent le goût du métier et le savoir." Pour preuve, sa chef pâtissier est titulaire d'une mention complémentaire pâtisserie du lycée de... Marseille. **Dominique Fonsèque-Nathan**

ANCIENS ÉLÈVES DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE MARSEILLE

TÉL : 06 13 07 46 96

WWW.ANCIENS-EHM.ORG



L'ENGAGEMENT SANS FAILLE D'UN GROUPE FAMILIAL

Le groupe Ariane, rampe de lancement d'un hôtel écologique à Fos-sur-Mer

La famille Causse possède actuellement quatre hôtels : deux 3 étoiles et deux 2 étoiles nouvelles normes, soit une capacité globale de 185 chambres, implantés à Istres et Fos-sur-mer. Le dernier-né est un hôtel écologique. Ouvert en janvier 2010, il vient d'obtenir son classement 2 étoiles nouvelles normes.

La famille Causse a ouvert son premier hôtel en 1991. Après dix ans passés chez Accor, Frédéric Causse décidait de voler de ses propres ailes et créait la SARL Causse, devenue plus tard Ariane. Depuis, le groupe s'est agrandi et possède maintenant quatre établissements, deux hôtels à Istres - un 3 étoiles de 49 chambres, un 2 étoiles de 24 chambres - et à Fos-sur-Mer - un 3 étoiles de 72 chambres et un 2 étoiles de 30 chambres ouvert en janvier 2010. "Trois établissements sur quatre ont obtenu le label Qualité tourisme", déclare Frédéric Causse. Le dernier est engagé dans une démarche de certification avec HotelCert. Tous les hôtels ont reçu l'accord pour obtenir les nouvelles normes. Pour la chambre de commerce et d'industrie, c'est un record : "La famille Causse crée une dynamique autour de l'étang de Berre. Avec leurs quatre hôtels, ils

représentent 10 % du parc nouvelles normes des Bouches-du-Rhône qui en possèdent à ce jour 53", déclare Hervé Blanc, conseiller tourisme à la CCI.

Une construction neuve aidée par l'Ademe

La dernière ouverture fait la fierté du groupe. L'établissement, traité selon les normes haute qualité environnementale et dont les plans ont été validés par l'Ademe (Agence de l'environnement de la Maîtrise de l'Energie), a bénéficié d'une aide de l'État. Frédéric Causse explique : "Nous avons étudié tous les aspects du concept et de l'exploitation. Toute l'ossature de l'établissement est en bois, des panneaux solaires chauffent les ballons d'eau de l'hôtel. Toutes les ampoules sont en LED et basse tension. Nous avons placé des robinetteries avec mitigeurs réducteurs de pression d'eau. Enfin, la climatisation est à système réversible par



La façade de l'hôtel Ariane, établissement qui a été traité selon les normes Haute qualité environnementale.

pompe à chaleur."

Enfin, les placoplâtres ont été remplacés par des placoplâtres bio Framasel, isolants au feu et totalement écologiques. Pour Hervé Blanc, "nous accompagnons les hôteliers dans leur démarche afin de les aider à choisir le label, entre Green Globe, Clef verte ou éco-label européen : c'est à eux de se déterminer en fonction de leur positionnement marke-

ting, de leur budget, de l'image qu'ils souhaitent se donner, et de la typologie de l'hôtel."

Pour ce petit groupe familial, pas question de s'arrêter en si bon chemin : "Nous avons en projet une résidence de tourisme de 10 appartements T2 à Fos-sur-Mer. Ils seront gérés avec service hôtelier, et la propriété restera celle du groupe Ariane, sans défiscalisation." **Evelyne de Bast**

UNE NOUVELLE ENTITÉ CRÉÉE EN JUIN 2010

Eurosites développe son offre traiteur Tout Bio

Une centaine de recettes ont été certifiées par Ecocert l'an dernier.

Avec 45 sites en France dont 15 à Paris, le loueur d'espaces de réception Eurosites enrichit son offre traiteur de réception traditionnelle développée sous la marque Saint-Laurent Gastronomie. Baptisée Tout Bio, cette nouvelle entité est certifiée Ecocert. Créée en juin 2010, elle s'appuie aujourd'hui sur 120 recettes certifiées bio et sur une équipe d'une cinquantaine de personnes. En cours d'agrandissement, le laboratoire, situé à Chevilly-Larue (94), double son espace dédié à la production. Objectif : passer de 8 M€ de chiffre d'affaires à 10 M€ grâce au développement de ses prestations bio. "Les clients nous demandaient des animations bio. J'ai téléphoné à nos fournisseurs et réalisé quelques



Jean-Charles Karmann, chef de Saint-Laurent Gastronomie et de Tout bio.

essais. Comme la certification traiteur bio n'existait pas, nous l'avons élaborée avec Ecocert", explique Jean-Charles Karmann, le chef de cuisine des deux entités traiteur. Le cuisinier opte pour des approvisionnements de proximité lorsque l'offre existe en quantité suffisante. Les fruits et les légumes produits sont fournis par Bonnetterre

(Rungis), les viandes (agneau, volaille, œuf) proviennent d'une coopérative de l'Allier, le pain est fabriqué par le boulanger Moisan. "La farine bio est également utilisée pour les productions de Saint-Laurent. Ainsi, nous évitons tout risque de volatilité", poursuit le chef. Pour modérer le prix des prestations bio, il joue sur les volumes d'achat cumulés par Tout Bio et Saint-Laurent Gastronomie.

Partenariats

Tout Bio fournit également les sushis vendus au Publicisdrugstore des Champs-Élysées (VIII^e). L'enseigne a développé deux partenariats avec les associations Planète urgence et l'association Enfance éducation santé. Chaque couvert servi donne lieu à la plantation d'un arbre ainsi qu'au versement d'un euro au profit de la scolarisation des enfants en Inde. **Lydie Anastassion**

WWW.TOUTBIO.TV

BIENTÔT SUR TOUTES LES RECETTES DE LA MARQUE

Exki veut calculer l'empreinte en eau de son légume du mois

Dix ans après sa création, l'enseigne d'outre-Quévrain passe le cap du 51^e restaurant.

En avril, c'est céleri, en mai c'est courgette, et en juin, c'est concombre. Chaque mois, l'enseigne de restauration Exki - 51 unités en France, Belgique, Luxembourg, Italie - met en avant un légume de saison proposé sous plusieurs formes : en soupes, dans les sandwiches, dans les plats chauds, en salades... Dans quelques mois, toutes ces recettes afficheront une nouvelle information : leur empreinte en eau, c'est-à-dire le coût en eau qu'implique leur réalisation. Ce prix sera exprimé en litres et calculé en partenariat avec le WWF Belgique, lequel procédera également à l'actualisation

des données concernant l'empreinte environnementale des restaurants belges, une première mesure ayant été effectuée début 2010. "Nous verrons si nous avons atteint notre objectif qui consistait à [la] réduire de 25 %", précise Frédéric Rouvez, cofondateur avec Laurent Kahn de l'enseigne. Pour le réseau situé dans l'Hexagone, c'est la méthode du Bilan Carbone® qui a été retenue, le diagnostic ayant été confié au cabinet Deloitte.

Peinture murale écologique

Créée il y a dix ans, l'enseigne d'outre-Quévrain a ouvert son 51^e restaurant, une succursale de

50 places assises située rue du Quatre-Septembre à Paris (II^e) : meubles en bois FSC (certification de gestion durable des forêts), éclairages économes en énergie, carte composée de près de 30 % de produits bio. Dans la future unité qui ouvrira rue de Berry, la peinture murale sera écologique. "Nous sommes également en train d'étudier comment économiser de l'énergie avec l'air conditionné", ajoute Frédéric Rouvez. À termes, l'enseigne mise sur la certification anglo-saxonne Breeam (BRE Environmental Assessment Method : www.breeam.org) de ses établissements.

SUCCÉDANT À JEAN-PIERRE SORLIN

Baptême du feu pour Jean-Marie Serre, nouveau président de l'Umih 02

Saint-Quentin (02) Thierry Grégoire était l'invité de cet après-midi de travail organisé dans les locaux de l'auberge de l'Ermitage.

Confiture de lait, maroilles, ficelle, boudin, cidre de Thiérache, champagne : l'Aisne offre de jolis produits et ce n'est pas **Jean-François Hennon**, secrétaire général de l'Umih 02, chef et patron de l'auberge de l'Ermitage, qui viendra contredire cette affirmation. L'homme affiche fièrement ses titres de Restaurateur de France et Maître restaurateur. C'est dans son établissement que s'est déroulée l'assemblée générale annuelle de la Fédération départementale de l'industrie hôtelière. La première grande réunion officielle pour le président de l'Umih 02, **Jean-Marie Serre**, qui a succédé à **Jean-Pierre Sorlin**, démissionnaire en octobre dernier, après avoir réussi le pari, depuis 1997, de redresser un syndicat moribond et lourdement endetté à l'époque. S'il hérite d'un bilan aujourd'hui positif, Jean-Marie Serre est conscient que "les dossiers sont difficiles" et "demandent beaucoup d'investissement." Pour ce restaurateur de Chivy-lès-Etouvelles, la TVA reste un enjeu essentiel : "Nous devons tous nous mobiliser, chacun à notre niveau. Il ne faut pas que 2012 vienne gâcher les efforts", lance-t-il notamment. **Thierry Grégoire**, président de la Fédération nationale des saisonniers au sein de l'Umih, confirme : "La justice fiscale est l'épine dorsale de notre combat. Le contrat d'avenir vient d'être prolongé jusqu'en 2015. Nous sommes dans une démarche volontariste : l'instabilité fiscale est insupportable pour les entreprises. Il ne serait pas normal que les règles changent à la seconde mi-temps. Si les politiques étaient tentées de changer les règles, nous irions tout droit vers la destruction d'emplois et d'entreprises."



De g. à d. : **Lieselotte Lefèvre**, ex-vice-présidente, **Gérald Bourdin**, trésorier, **Jean-François Hennon**, **Jacques Walter**, membre du bureau, **Jean-Marie Serre**, **Jean-Pierre Sorlin**, président d'honneur, **Thierry Grégoire**, **Yannick Collet**, vice-président et **Bernard Lebrun**.

"La clé pour un métier, c'est l'alternance"

Autre sujet abordé : les jeunes et la formation. "Si CAP il doit y avoir, ce doit être un CAP de parent. Le mot bac, il faudrait le supprimer. Les parents pensent que c'est la clé pour un métier, or ce n'est qu'une étape. La clé, et nous en sommes la preuve, c'est l'alternance", martèle Thierry Grégoire. L'avenant au contrat d'avenir prévoit un échéancier mais pas de baguette magique. Amener l'opinion publique à se débarrasser de ses idées préconçues est loin d'être gagné. Surtout que les difficultés au jour le jour s'amoncellent. Qu'en est-il de la SPRE ? "Nous sommes en pleine négociation. D'ici un mois, nous devrions pouvoir vous donner des informations concrètes", annonce le représentant de la rue d'Anjou en ajoutant, à propos des bars à ambiance musicale, que l'Umih va déposer une demande de statut et horaires uniques pour ces établissements. Le saisonnier, qui est aussi président de l'Umih Côte d'Opale, appelle aussi les hôteliers axonais à se classer. Là encore, le temps presse. Pour **Bernard Lebrun**, adjoint au maire de Saint-Quentin délégué

au tourisme, ce classement est nécessaire. Tout comme l'est celui des offices de tourisme de l'Aisne. Ce mouvement 'vers la modernisation' passe toutefois par un travail en commun. Le mot d'ordre est lancé.

Sylvie Soubes

Nouveaux statuts pour l'Umih 02

L'Umih 02 a indiqué qu'il n'y aurait pas d'augmentation des cotisations cette année et que la plupart des envois se feraient par internet. De nouveaux statuts ont aussi été adoptés durant l'assemblée générale. Le bureau se donne pour objectif, entre autres, d'aider à l'amélioration de l'exercice de la profession, à concilier les différends possibles entre patrons et salariés. Ils prévoient aussi la fin des sections d'arrondissements au profit de la nomination d'animateurs de secteurs. Six secteurs ont été établis. Les personnes en charge devront avoir au moins trois ans de présence au syndicat et devront être âgées de plus de 25 ans.

APRÈS UN MOIS DE CRISE

Umih 13 et GNC Provence : réconciliation en vue

La section départementale de l'Umih a failli se libérer de ses chaînes. Finalement, l'heure semble à l'apaisement et la polémique pourrait prendre fin prochainement.

Le courant n'est pas passé entre **Loïc Fauchille**, directeur général du Sofitel Vieux-Port, nouveau président du GNC Provence, et **Pierre-Paul Alfonsi**, président général de l'Umih 13 et de l'Umih Paca. Le différend entre les deux hommes (qui ne se sont encore jamais rencontrés) est monté d'un cran après la publication sur le site de l'Hôtellerie Restauration (le 13 avril) d'un article sur l'avenir de Marseille-Provence où Loïc Fauchille déclarait : "Le GNC entend prendre une certaine indépendance vis-à-vis de l'Umih 13, dont il reste une composante." Peu de jours après, Pierre-Paul Alfonsi réagissait avec fermeté : "Ce n'est pas le GNC Provence qui prend son indépendance. C'est l'UMIH 13 qui demandera au GNC de partir. C'est le sens de ma lettre du 1^{er} avril dernier à Jacques Barré, président national du GNC." Et d'ajouter : "Je porterai l'affaire devant mon bureau directeur et je lui demanderai de confirmer ma prise de position." Il expliquait : "Je n'ai rien contre les chaînes. L'UMIH 13 a été un précurseur en France. Nous les respectons, même si nous n'avons pas les mêmes façons de fonctionner. Entre un indépendant qui est propriétaire de son affaire et un directeur d'hôtel salarié qui passe d'un établissement à un autre, il y a de grosses différences de points de vue. Je rappelle que les Bouches-du-Rhône ont été le premier département à faire rentrer les chaînes



Pierre-Paul Alfonsi, président de l'Umih 13 : "Les Bouches-du-Rhône ont été le premier département à faire rentrer les chaînes dans son bureau."

dans son bureau. Cela a très bien fonctionné avec **Gabrielle Glickmann**, **Marc Thépot**, **Domenico Basciano** [tous trois du groupe Accor, NDLR] et **Nicolas Guyot** [ex-Kyriad, NDLR] car ils étaient membres de l'UMIH 13 à part entière avec le titre de président de chaîne. Il n'est pas question que le GNC Provence revendique un budget indépendant, des actions spécifiques. Si c'est le cas, il vaut mieux qu'il reste chez lui et nous, chez nous."

Droit de réponse

Mis en cause, Loïc Fauchille entendait calmer le jeu et demandait un droit de réponse. Il écrit : "Je suis très surpris par les propos tenus par M. Alfonsi



Loïc Fauchille, président du GNC Provence : "Je suis persuadé que l'Umih et le GNC peuvent travailler ensemble car, à plusieurs, nous sommes toujours plus forts que tout seul."

que je n'ai jamais encore rencontré et que je ne connais absolument pas. Je pense qu'il s'agit d'une mauvaise interprétation de sa part. Je suis navré de cette polémique, à un moment où la profession a besoin d'être unie, les indé-

pendants comme les chaînes. Je suis à sa disposition s'il accepte de me rencontrer. Je suis persuadé que l'Umih et le GNC peuvent travailler ensemble car, à plusieurs, nous sommes toujours plus forts que tout seul."

Réuni le 6 mai dernier, le bureau directeur de l'Umih 13 a décidé à l'unanimité "d'ouvrir la porte au GNC". À une condition : "que les négociations sur le maintien du GNC au sein du bureau de l'Umih 13 aient lieu directement" entre Jacques Barré et Pierre-Paul Alfonsi et que, selon ce dernier, "la personne qui remplacera Nicolas Guyot comme président de l'hôtellerie de chaîne respecte les statuts de l'Umih 13". **Dominique Fonsèque-Nathan**

ALORS QUE CHRISTIAN NAVET DÉFEND LA TVA À 5,5 %

Des dossiers sensibles au cœur de l'assemblée générale de l'Upih

À l'ordre du jour de l'assemblée générale de l'Union patronale cafetiers hôteliers restaurateurs discothécaires d'Île-de-France : la TVA, la réglementation des terrasses ou encore le long déroulé des contrats de travail.

Nos politiques arriveront-ils à comprendre un jour que la baisse de la TVA n'a pas été une réduction mais une simple régularisation, assène **Christian Navet**, président de l'Upih. Aujourd'hui, nous achetons à 5,5 % et nous revendons à 5,5 % ; nous achetons à 19,6 % et nous revendons à 19,6 %." Un taux identique en amont et en aval, "comme tous les autres secteurs d'activités... Quoi de plus simple à comprendre et de plus légitime ?", s'interroge encore le président de l'Union patronale d'Île-de-France devant ses adhérents, réunis lundi 4 mai en assemblée générale dans les locaux d'Umih Formation et pour qui l'utilisation de l'expression 'cadeau à la restauration' sonne de manière scandaleusement injuste. D'autant que tous les curseurs montrent aujourd'hui le bienfait de cette mesure qui a "permis de limiter les défaillances d'entreprises, d'éviter par conséquent son lot de licenciements et de créer près de 30 000 emplois", se félicite le chef de file francilien avant de revenir sur la réglementation des terrasses dans la capitale. La profession a "eu chaud" ! "Sachez que, sans une forte résistance de nos organisations patronales, nous risquions de voir l'interdiction totale de tout chauffage, de poser des porte-menu et une augmentation de largeur de trottoir pour obtenir une terrasse." La réforme porte principalement sur la suppression des bâches plastiques et des chauffages au gaz. Un moindre mal qui ne doit toutefois pas faire oublier aux professionnels qu'il est interdit de laisser fumer sur une terrasse entourée de bâches ou d'autres cloisons et couvertes... Selon Christian Navet, le rappel à l'ordre s'impose si "on ne veut pas se retrouver avec une interdiction totale de fumer en terrasse".



En tribune de gauche à droite : **Charly Bellisson**, de l'Upih, **Christian Navet**, président de l'Upih, **Evelyne Maes**, trésorière adjointe de l'Umih et vice-présidente de l'Umih 75, et **Laurent Lutse**, président de la FNCFB-MN représentant l'Umih.

Dans la salle, les questions abondent, que ce soit sur l'avenir de la fiscalité, la SPRE, la complémentaire santé, les titres-restaurants... Le président de la Fédération nationale des cafés, brasseries et monde de la nuit (FNCFB-MN), **Laurent**

Lutse, qui représente l'Umih, est là pour répondre. Il évoque également le développement du réseau des cafés-cultures, dans lequel il croit fortement. Le bistrot devenant ici un lieu privilégié pour les artistes

en mal de salle et de public. **Marion Ottavi** et **Joséphine Xavier**, les juristes de l'Upih, vont, quant à elles, passer en revue l'ensemble des contrats de travail et l'actualité sociale. Un débriefing apprécié et nécessaire.

Sylvie Soubes

Bac pro : Christian Navet avoue son amertume

Christian Navet, qui est également président de la 17^e commission professionnelle consultative de l'Éducation nationale, est revenu durant cette assemblée générale sur le bac pro en trois ans : "Le ministre de l'Éducation nationale, **Luc Chatel**, a confirmé que la réforme du bac pro hôtellerie-restauration entrerait en vigueur à la rentrée 2011,

malgré notre hostilité. La réduction de la durée d'obtention de ce bac de quatre à trois ans et la disparition du BEP nous posent de graves soucis. Les 13 000 jeunes de BEP ne continuaient pas dans la filière bac pro mais entraient néanmoins dans nos entreprises. Désormais, nous n'aurons plus ces jeunes, ce qui augmentera nos problèmes de recrutement. En outre, réduire à trois ans la

formation, c'est se passer de très nombreuses heures de travaux pratiques. Le ministre estime que la réforme des programmes ramenant à trois ans au lieu de quatre le temps de formation pour obtenir un bac pro permet 'd'élever le niveau' des élèves. Si c'est le cas, il devrait étendre cette idée aux médecins et aux pilotes de ligne, puisque cela fonctionne en restauration !"

LA PÉRENNISATION DU CONTRAT D'AVENIR EN TOILE DE FOND

Umih 31 : une assemblée générale dynamique

Toulouse (31) Contrat d'avenir, titre de Maître restaurateur et redevances musicales ont été au centre des travaux de l'assemblée générale.



En présence d'**Hervé Bécam**, vice-président national, **Guy Pressenda**, le président de l'Umih 31 a animé une après-midi de travail marquée par la présence de nombreux adhérents. Hervé Bécam a affirmé que "l'un des sujets prioritaires restait la pérennisation du contrat d'avenir" : "On a pu lire, entendre les attaques croissantes contre l'harmonisation de la TVA. Ce sont des signes qui démontrent que son obtention n'est toujours pas un fait acquis. (...) La baisse de la TVA a sauvé 40 000 entreprises du dépôt de bilan, entraîné la création de 32 000 emplois et une baisse des prix de 2,6 %", a-t-il précisé.

Guy Pressenda a regretté "le peu d'empressement à solliciter le titre de Maître restaurateur. Il y a eu une mauvaise pédagogie au départ. Les restaurateurs croient que le dossier est contraignant et que l'audit de qualité risque de les pénaliser. C'est faux", a-t-il dit. "Ce titre est la marque d'un vrai professionnalisme. Il distingue le restaurateur du marchand de bouffe."

Hervé Bécam a rappelé que l'Umih tablait sur un objectif de 3 000 Maîtres restaurateurs. "Nous en sommes à 1 600 et nous sollicitons de l'État des moyens pour promouvoir ce titre, notamment avec

une enveloppe de 200 000 € sur le fonds de modernisation de la restauration", a-t-il dit.

Assouplissements éventuels

Le vice-président a demandé aux hôteliers de "s'engager dans la démarche des nouvelles classifications hôtelières". Il a souligné que l'Umih travaille à "assouplir certaines obligations de la loi" sur l'accessibilité des personnes en situation de handicap et a estimé que d'"éventuels assouplissements pour de petits établissements ruraux" pourraient intervenir en ce qui concerne les normes de sécurité.

Il a affirmé que l'Umih "conteste l'augmentation de la redevance sur la musique imposée par la Société pour la perception de la rémunération équitable". "On ne vous dit pas de ne pas payer mais de le faire sur la base du montant de 2009", a-t-il dit.

Jean-Marie Attard, vice-président national des professions saisonnières et président de labranche HCR, a détaillé les modalités de la nouvelle mutuelle santé. Sur le plan départemental, Guy Pressenda a indiqué que les efforts de l'Umih 31 portaient notamment sur la révision des horaires de fermeture des établissements et la faible fréquentation hôtelière à Toulouse le week-end.

Bernard Degioanni

De g. à d. : **Olivia Ruiz** (mairie de Toulouse), **Hervé Bécam**, **Guy Pressenda**, **Isabelle Hardy** (mairie de Toulouse) et **Jean-Marie Attard**.

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



Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs,

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

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

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

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

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de

FTBE Pro V8

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

Monsieur Vignat
Chef de cuisine



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

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

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

QUAND LA CULTURE SE MÊLE AUX COCKTAILS

Paristars ou l'art du mélange

Paris (X^e) Ouvert depuis mars dernier, le Paristars propose des cocktails originaux aux noms de personnalités. Expositions photos, cocktails bigarrés, le lieu associe les deux en toute pondération.

Jean-François Da Silva ne se destinait pas à devenir un spécialiste des cocktails. Après avoir étudié la cuisine dans les Pyrénées-Atlantiques, il arrive à Paris en 1989 : "J'ai commencé à la Coupole en cuisine (...) J'y ai découvert les métiers de la salle et j'ai choisi cet aspect de la restauration car j'aime le contact avec la clientèle." Serveur, puis assistant maître d'hôtel au Sébillon Elysées (Paris, VIII^e), il reste ensuite quatre ans au restaurant du Rond-Point des Champs-Élysées, dont il reprend la gérance et triple le chiffre d'affaires. Puis, il est engagé durant cinq ans à l'espace Montmartre. "Par la suite, je suis parti à Fontainebleau où j'ai tenu une brasserie, avant de revenir à Paris créer ce concept de bar événementiel culturel."

Une situation idéale

Situé à proximité de la place de la République à Paris, le lieu est très bien desservi confie l'associé et ami de longue date de Jean-François, Giorgio Cinghinea, décorateur attitré du Paristars. Jean-François Da Silva réussit à créer de véritables œuvres d'art : "Nombre de mes créations portent le nom de certains amis plus ou moins connus comme le Paul Wermus où le Hugues de Sade - descendant du très controversé marquis du même nom -, c'est une forme d'hommage que je leur rends." Jean-François parle de



Giorgio Cinghinea et Jean-François Da Silva, maîtres des lieux.

l'architecture d'un cocktail, car c'est un travail de précision qui ne souffre pas l'approximation. Ses créations originales se retrouvent sur le site internet www.lescocktailsdejeff.com et permet à tout un chacun de se lancer. Le Paristars propose également des cocktails dits 'classiques' comme le mojito (facturé 5 € lors de soirées dédiées).

Si Giorgio Cinghinea a été formé à l'art du cocktail par Jean-François, ce sont, en revanche, ses connaissances en décoration qui lui ont permis de prendre la direction des travaux afin de donner au Paristars son cachet et sa marque de fabrique : le rouge.

l'aspect culturel du Paristars." Tout au long du mois de mai, on pourra voir l'exposition du célèbre photographe Henry Pessar, dont il a obtenu les droits d'exposition en exclusivité pour son travail sur le célèbre boxeur argentin au destin tragique Carlos Monzón. Qui a dit que culture et boisson étaient incompatibles ?

A. J. A.

LE PARISTARS

46 RUE RENÉ BOULANGER

75010 PARIS

TÉL : 01 42 00 19 93

OUVERT 7J/7 DE 8 HEURES À 1 HEURE.

EN BREF

Vous avez dit Kalvarock ?



Le carados, cocktail gagnant de l'édition 2010.

Lancé l'an dernier, le Kalvarock est un concours de création de cocktails sur internet. 1 600 recettes à base de calvados ont été proposées par les 5 000 participants. L'interprofession des appellations cidricoles (Idac), à l'origine de ce challenge mais aussi des trophées internationaux du

calvados qui s'adressent chaque année aux barmen professionnels, a décidé de proposer cette année, au mois de juin et dans des bars branchés de la capitale 'un after work Kalvarock'. L'opération aura lieu notamment le mardi 7 au Andy Walhoo (III^e), le 14 au Toi (VIII^e), le 21 Chez mon oncle (XVIII^e) et le 28 au Forum (VIII^e). Un after work est aussi prévu le 17 juin dans la 'capitale du Calvados', à Deauville, au Brok Café. Deux cocktails sont à découvrir en priorité : le Carados, qui associe au calvados des ingrédients tels que la liqueur de caramel, le jus de cranberry et le sirop de pamplemousse. C'est la recette gagnante de l'édition 2010 du Kalvarok de la Toile ! Et le Eng Ler, qui marie calvados, triple sec, sirop de cannelle, jus de citron et jus de pomme.



Le Eng Ler marie calvados, triple sec, sirop de cannelle, jus de citron et jus de pomme.

"IL ÉTAIT HORS DE QUESTION POUR MOI DE RATER LE MOINDRE MATCH !"

La passion du foot anime le Paris Taxi

Barcelone (Espagne) Patrice Ghazli a troqué sa plaque de taxi parisien contre une licence de cafetier dans la capitale catalane, il y a quinze ans. Il a réussi ainsi à concilier sa vie professionnelle et son amour du football.

La différence entre la profession de taxi et celle de cafetier ? "Au fond, c'est un peu la même chose pour moi ! Dans un cas comme dans l'autre, il y a le même plaisir des rencontres, le contact avec les gens." Patrice Ghazli est bien placé pour comparer, puisqu'il a exercé le premier métier pendant quinze ans à Paris et c'est depuis le même nombre d'années également qu'il a ouvert son bar, à Barcelone : le Paris Taxi. Peu après avoir revendu sa licence de taxi, Patrice Ghazli s'est installé avec sa compagne, un peu par hasard, près de l'avenue chic du Passeig de Gracia : "Au début j'avais l'idée de faire un salon de thé un peu comme dans le Marais, avec des cocktails, mais l'idée n'a pas eu beaucoup de succès ; ce n'était peut-être pas l'endroit ou le moment de le faire..." Le café trouve sa véritable identité à l'occasion de la coupe du monde de football de 1998 : "Il était hors de question pour moi, qui suis un supporter de l'équipe



Un coin de France au cœur de Barcelone.

de France depuis tout petit, de rater le moindre match !" Patrice Ghazli installe alors des écrans de télévision aux quatre coins d'une salle soudain bondée. Et depuis, le Paris Taxi est devenu le repaire des amateurs de foot français, les soirs de match, à Barcelone.

L'identité française n'était pas un atout au départ

La coupe du monde de 1998 est donc "l'évènement fondateur" qui a donné son âme à ce bar, ouvert sur un agréable patio, dont l'identité française n'était

pas spécialement un atout au départ : "Les Français qui s'installent à Barcelone ne cherchent pas forcément la compagnie de leurs compatriotes, ils préfèrent se mélanger ; par contre, l'amour du sport est fédérateur, surtout en Espagne." Le bar vit donc au rythme des événements sportifs, de 9 heures à 20 h 30 en semaine, et jusqu'à 3 heures du matin le week-end. Sur la longueur, Patrice Ghazli s'est fait un nom et une réputation à l'image de ce bar, convivial et décontracté. Le cafetier retrouve même parfois ses clients le dimanche matin, sur les terrains de foot. Car il y a deux choses que le patron de ce bar ne reniera jamais : sa passion pour le ballon rond et sa fidélité au maillot du PSG. Au Paris Taxi, même les supporters de Marseille apprécient !

Francis Matéo

PARIS TAXI

RIERA SAN MIQUEL, 23

08006 BARCELONE (ESPAGNE)

TÉL : +34 647 18 14 08

WWW.PARISTAXIBCN.COM

AVEC UNE SOIXANTAINES DE CANDIDAT INSCRITS

Vincent Drubray, meilleur sommelier du Sud-Ouest

Toulouse (31) Le jeune homme exerçant à L'Envie du Sud, à Toulouse, s'est imposé au concours du Meilleur sommelier des terroirs du sud-ouest 2011.



Vincent Drubray (au centre), meilleur sommelier 2011, entouré de **Gabriel Curschellas** (vainqueur élève d'établissement hôtelier) et **Boris Schneider** (vainqueur élève en mention complémentaire).

Sommelier à L'Envie du Sud, à Toulouse (31), **Vincent Drubray** s'est imposé face à 15 candidats, devançant **Bruno Ducasse**, sommelier au restaurant de l'Hôtel du Palais à Biarritz (64). Organisé par l'association des sommeliers de la région Midi-Pyrénées, le concours a vu la participation d'une soixantaine de candidats. Dans la catégorie élèves des

établissements hôteliers, **Gabriel Curschellas** (lycée hôtelier de Mazamet, 81) s'est imposé devant **William Canivenc**, du même établissement, et **Marime Curtet** (lycée hôtelier de Souillac, 46). Dans la section élèves en mention complémentaire sommellerie, **Boris Schneider** (lycée hôtelier de Toulouse, 31) a précédé **Maxime Marchier** (lycée hôtelier de La Rochelle, 17) et **Mathilde Sautereau** (lycée hôtelier de Talence, 33).

Une 25^e édition satisfaisante

En outre, **Maxime Lheureux** (lycée hôtelier Saint-Gaudens), **Florent Gaston** (Cave Pierre Noble à Rouen) et **Hélène Sablayrolles** (La Table du sommelier à Castres) ont obtenu le titre de "meilleure dégustation" respectivement dans les catégories cadet, hors région et région. "Nous sommes totalement satisfaits de cette 25^e édition. Nous avons eu une participation conséquente d'élèves et de professionnels d'autres régions de France", a affirmé **Robert Desbureaux**, président de l'association des sommeliers Midi-Pyrénées. L'organisation technique du concours qui s'est déroulé dans les locaux de la région Midi-Pyrénées, était assurée par **Alain Landolt**, sommelier émérite. **Bernard Degioanni**

200 RÉFÉRENCES EN CAVE

Le Wine More Time met les propriétaires-récoltants à l'honneur

Dernier né des caves-bars à vins de Bordeaux, Wine More Time fait valoir sa différence avec des crus de propriétaires-récoltants.



Jean Astruc et Alexandre Lahitte, à la tête de Wine More Time.

Dans une rue piétonne bordelaise en pleine ébullition - la rue Saint-James - le Wine More Time, cave, bar à vins mais aussi conseil et fournisseur des restaurateurs, affiche sa différence depuis décembre dernier. Un lieu, trois ambiances : style bodega à l'entrée avec des barriques encadrées de tabourets, décor cosy au centre avec un salon anglais en cuir et des fauteuils Voltaire, salle de dégustation autour d'une lourde table en bois massif au fond de la pièce. Dans un espace de 250 m² se lovent donc 40 places, sans compter une dizaine d'autres en terrasse.

et spiritueux à Bordeaux, a fait ses armes dans la grande distribution, rayon vins, et dans l'organisation de foires. **Jean Astruc**, 41 ans, de l'université du vin de Suze-la-Rousse (26), ajoute une formation de sommelier exercée notamment à la Winery, dans le Médoc (33), où il a rencontré son actuel associé qui, lui, travaillait à la direction des ventes. "Nous avons 200 références : du vin étranger, beaucoup en provenance d'Espagne et du Nouveau Monde. Pour les vins français, 90 % de l'offre provient de propriétaires-récoltants. Nous les avons goûtés chez le vigneron et retenus pour leur très bon rapport qualité/prix." Un client s'avance : "C'est la première fois que je trouve un vouvrage sec à Bordeaux." L'homme repart avec son flacon et d'autres trésors. Ses achats dépasseront les 20 €, prix du panier moyen dépensé ici.

Brigitte Ducasse

Haut-médoc, champagne et charcuterie

Derrière le long comptoir, le tableau noir égrène les propositions de la semaine : bières, vin au verre, 8 choix entre 2,50 € pour un clairet et 4 € pour un côtes du jura ou un haut-médoc, du champagne à la coupe (6,50 €), des assiettes gourmandes de fromages ou de charcuterie... Les propriétaires ne sont pas des novices. **Alexandre Lahitte**, 34 ans, diplômé de l'Institut de promotion commerciale vins

WINE MORE TIME
8 RUE SAINT JAMES
33000 BORDEAUX
TÉL. : 05 56 52 85 61
WWW.WINEMORETIME.FR

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
DE 15 HEURES À 23 HEURES

EN BREF

Aïssa Abella remporte le concours du Meilleur sommelier de montagne



Jean-Jacques Reuil, **Mikaël Mathe**, **Aïssa Abella**, et les organisateurs du concours.

Scène œnologique inhabituelle : c'est sur les pistes enneigées de Val d'Isère (Savoie), au restaurant d'altitude La Fruitière/La Folie douce, qu'a eu lieu la 2^e édition du concours La Bouteille blanche désignant le Meilleur sommelier de montagne. **Aïssa Abella**, sommelier du restaurant La Fruitière remporte la première place et un chèque d'une valeur de 2 000 €. Il est suivi par **Thierry Ledieu**, vainqueur de l'édition 2010, sommelier de l'hôtel Le Christiana à Val d'Isère et de **Jean-Jacques Reuil** du restaurant Les Terrasses à Uriage-les-Bains. La quatrième place est attribuée à **Mikaël Mathe**, du restaurant La Sauvageonne à Megève.

2^e édition des Vendanges étoilées de Cassis, du 23 au 25 septembre



Pour la seconde année consécutive, la ville de Cassis (13) organise, durant trois jours, une rencontre gourmande entièrement dédiée aux vins et aux saveurs. Parmi les temps forts de cette édition 2011, la célébration des 75 ans de l'AOC cassis, le concours pour les enfants 'Dessine moi une recette', la Journée nationale de la gastronomie le vendredi 23, un concert dégustation à '4 planchas et 8 mains', le marché des producteurs et des 'cooking shows'. **Alain Passard** (3 étoiles Michelin à l'Arpège, à Paris) sera le parrain de cet événement. Seront également présents : **Mathieu Viannay** (2 étoiles Michelin à La Mère Brazier, à Lyon), **Jean-Marc Banzo** (2 étoiles à la Villa Madie, à Cassis ; Clos de la violette à Aix-en-Provence), **Damien Arnaud** (Rochebelle, à La Ciotat), **Antoine Marret** (Romano, à Cassis) et bien d'autres...

La Route des vins du Mont-Blanc fait étape à Paris



Du 18 au 21 mai, à l'espace Mobalpa (15 bd Diderot, Paris XII^e), les visiteurs auront la possibilité de découvrir la diversité et la richesse des vignobles et terroirs de montagne. Au programme des quatre jours : tables rondes, dégustations, expositions, projections, rencontres avec des experts et des vigneron passionnés de cépages rares et de vignobles d'altitude.

www.laroutedesvinsdumontblanc.com

DYNAMISEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES!

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

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



HRS
The Hotel Portal



DE CHEF À CHEF

Tiramisu au marsala et café fort

PAR NICOLAS FAGES, CHEF DE CUISINE AU CHÂTEAU DE SULLY, BAYEUX (14)



Ingrédients pour 4 personnes

Tuiles à l'orange

- 25 g de beurre fondu
- 25 g de jus d'orange bio
- 25 g de farine
- 65 g de sucre en poudre

Mousse tiramisu

- 125 g de mascarpone
- 65 g de crème fermière

- 1 blanc d'œuf monté en neige avec 75 g de sucre
- 5 cl de marsala

Génoise

- 2 œufs bio
- 60 g de sucre
- 60 g de farine
- 2 cafés expresso serrés

Progression

La veille : cuire la génoise (T.M. réaliser la génoise)

- Blanchir les œufs et le sucre au batteur puis incorporer délicatement la farine.
- Cuire dans un moule beurré et fariné sur 1 cm d'épaisseur, au four à 170 °C pendant 15 min.
- Démouler, laisser sécher et, le jour même, l'imbiber de café très fort.

Le jour même : réaliser les tuiles

- Mélanger le sucre et la farine, ajouter ensuite le jus d'orange et le beurre fondu.
- Rendre homogène et réserver 1 heure au frais.
- Étaler sur toile de cuisson, finement et en forme d'un rectangle de 24 cm par 16 cm.
- Cuire 10 min environ à 180 °C et, dès la sortie du four, découper en 4 rectangles et les mouler en parallélogrammes (attention : très fragile).

Confectionner la mousse mascarpone

- Réunir le mascarpone, la crème et le marsala dans une calotte et fouetter jusqu'à foisonnement.
- Incorporer délicatement les blancs montés, mettre en poche et réserver au froid.

Dressage

- Sur une assiette noire, placer une tuile, y mettre de la génoise imbibée et garnir ensuite de mousse mascarpone.
- Décorer l'assiette de quelques fleurs comestibles.
- Servir frais.

En italien, 'tira mi sù' signifie 'tire-moi vers le haut', ou plus poétiquement 'emmène-moi au ciel'.

Vin conseillé : du marsala.

Retrouvez Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' sur www.lhotellerie-restauration.fr. Cliquez sur 'Blogs des experts'



ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIERES

Celles-ci seront publiées dans le Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' et les recettes coup de cœur de L'Hôtellerie Restauration seront publiées dans le journal. **Un bon moyen pour se faire connaître.** Vous pouvez faire parvenir vos recettes (avec ou sans photo) ainsi que vos vidéos, à :

L'Hôtellerie Restauration - Recettes de chef à chef
5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris CEDEX 15
Tél. : 01 45 48 64 64 - Fax : 01 45 48 04 23
Email : dechefachef@lhotellerie-restauration.fr



UN "VIN PLAISIR"

La maison Sauvion sélectionne sa cuvée muscadet Cardinal Richard 2010

Un jury d'amateurs, passionnés et professionnels du vin, s'est rassemblé à Paris, pour élire la cuvée Cardinal Richard 2010 du domaine Sauvion à Vallet. Une seule est sortie du lot, et est disponible depuis peu.

« Cet événement est majeur ! Il y en a pour qui l'année débute à partir du 1^{er} janvier ; pour moi, c'est le 1^{er} mars. Autrement dit, le lancement du millésime... »,

déclare **Pierre-Jean Sauvion**, œnologue dont la famille est présente à la maison Sauvion, au château du Cléray, à Vallet (44), depuis quatre générations. Depuis près de vingt ans, la maison Sauvion organise à chaque printemps la sélection de son muscadet Cardinal Richard. Cette cuvée, emblème de ces muscadets haute culture, porte le nom de celui qui fit construire la basilique de Montmartre et qui vécut au château du Cléray. Installée en plein cœur du vignoble Nantais, la maison Sauvion s'étend sur 38 ha (dont un hectare de chardonnay, un demi-hectare de gros-plant et le reste en muscadet Sèvre-et-Maine).

« Aujourd'hui, on exporte environ 65 % de nos vins, vers plus de 90 pays. Pourquoi l'étranger ? Plus on va aller loin, moins il y aura de concurrents. Quant aux 35 % restants, ils vont dans les circuits traditionnels : restaurants, hôtels... », précise Pierre-Jean Sauvion, qui travaille au château depuis 2004.



L'œnologue Pierre-Jean Sauvion.



La cuvée de muscadet Sèvre-et-Maine sur lie Cardinal Richard 2010 est choisie.

40 échantillons de muscadet différents

Il y a quelques semaines, la brasserie Bofinger à Paris (IV^e) a accueilli une réunion dont le but était d'élire le muscadet Cardinal Richard. Les 40 membres du jury - sommeliers, restaurateurs, journalistes, consommateurs -, avaient pour tâche de déguster 8 échantillons et d'en garder un seul. Au total, 40 échantillons différents de muscadet étaient jugés. « Certains sont exotiques, d'autres minéraux, le panel est assez large pour que la dégustation soit intéressante », explique Pierre-Jean Sauvion. Huit échantillons sont sortis du lot. C'est finalement le grand jury qui a sélectionné le muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie Cardinal Richard 2010. Le vainqueur demeure avant tout un muscadet 'plaisir', de par son style tout en finesse et en rondeur. Mis en bouteille en avril, il est d'ores et déjà disponible et proposé sur les meilleures tables de France, dans les Brasseries Flo, entre autres, ainsi qu'à l'étranger. Il sera également en vente chez les cavistes au prix moyen de 10 € la bouteille.

Hélène Binet

CHÂTEAU DU CLÉRAY

BP 49459 - 44194 VALLET CEDEX

TÉL. : 02 40 36 22 55

WWW.SAUVION.FR

Examen organoleptique par Pierre-Jean Sauvion

Robe : étincelante, translucide, aux reflets argent.

Nez : d'une très grande finesse et intense. On retrouve la pêche blanche, le tilleul, le chèvrefeuille, la poire williams, une pointe d'ananas, d'agrumes, d'une grande complexité aromatique.

Bouche : attaque franche et ample tout en restant très délicat. Les fruits blancs sont à l'honneur. Une pointe d'iode vous met les papilles en éveil. Enfin, on remarquera son interminable longueur en bouche qui caractérise les plus grands muscadets.

Température de service : 12 °C.



"LA CUISINE DES BRASSERIES"
par Sonia Ezgulian
Collection Gourmande
Éditions Stéphane Bachès
76 pages - Prix : 16 €

Inauguration du centre formation & expertise Davigel

Par Tiphaine Campet, Art et Cuisine, auteur du Blog des Experts 'Recettes artistiques et présentations insolites' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Dieppe (76) Le mois dernier, Nestlé Professional a inauguré le Centre formation et expertise culinaire de Davigel (CFEC).



Le Centre formation et expertise culinaire Davigel de Dieppe.

Aux côtés de **Frédéric Fanton**, directeur général de Davigel SAS, étaient présents à l'inauguration du Centre formation et expertise culinaire de Davigel (CFEC) **Sandrine Hurel**, députée de Seine-Maritime et conseillère générale de Dieppe, **Christian Gueydan**, sous-préfet de Dieppe ainsi que **Marc Caira**, p.-d.g. de Nestlé Professional, **José Lopez**, vice-président exécutif des opérations Nestlé SA et **Jean-Marie Gurné**, président de Nestlé Professional B2B Europe. L'objectif de ce centre est d'accélérer la croissance et le développement commercial de ses clients - professionnels de la restauration commerciale et collective de France et d'Europe - en leur dispensant des formations et en leur donnant des conseils divers répondant à leurs attentes. La construction d'un tel pôle de formation et d'expertise permet à Davigel de travailler en étroite collaboration

avec ses partenaires, suivant une démarche de formation continue de grande qualité, et dans l'expertise de domaines tels que la législation alimentaire, la sécurité sanitaire, la nutrition et la mise en valeur de leur savoir-faire culinaire. Le CFEC est un bâtiment de 3000 m² ayant reçu la certification Haute Qualité environnementale notamment pour la gestion de ses déchets, sa qualité sanitaire, la récupération d'énergie par le biais de panneaux solaires, une excellente isolation évitant la déperdition de chaleur, la plantation d'arbres fruitiers locaux et la création d'un jardin médiéval.

5 cuisines pédagogiques

Le centre se décompose en 3 niveaux pour 3 vocations distinctes : le rez-de-chaussée est consacré à l'innovation et la conception de nouveaux produits, le 1^{er} étage à la formation et le 2^e étage à la réception des fournisseurs (salons, salle à manger et deux salles de dégustation). Il comprend également le réfectoire du personnel qui est aussi le restaurant d'application permettant d'effectuer des tests avant le lancement de produits. La marche en avant est de rigueur sur l'ensemble des étages avec le stockage des produits frais et surgelés au rez-de-chaussée. La formation ne s'arrête pas aux clients Davigel ; elle s'adresse à tous les professionnels de la restauration hors foyer. Elle s'applique également aux propres salariés de Davigel (force de vente) qui se doivent d'appréhender toutes les contraintes et difficultés de la mise en œuvre d'un produit. Les 5 cuisines pédagogiques, chacune associée à une salle de formation et accueillant jusqu'à 8 personnes, sont dotées d'un traitement de l'air grâce à un plafond filtrant. Une cuisine confidentielle dépourvue de fenêtre permet de tester les nouveaux matériels.

Les formations proposées sont très variées :

- dynamiser l'offre plat du jour en respectant votre budget ;
- viandes ovines et bovines : diversités des techniques et des cuissons ;
- les garnitures : comment valoriser son plat principal ;
- mets et vins : l'association gagnante ;
- équilibre et bien-être en restauration : répondre aux tendances ;
- buffet de fêtes : se différencier ;
- pizzaïolo : un métier qui ne s'improvise pas ;
- cuisine des prés et des champs...

Les Nouveautés Davigel

- Créa Menu est une application internet permettant de créer un menu équilibré à la manière d'un pas à pas en répondant aux nouvelles réglementations alimentaires. Plus de 700 collectivités y ont déjà adhéré.
- Une offre hospitalière fait son entrée avec des plateaux complets élaborés en fonction des contraintes des patients et dans un souci de nutrition. Les plateaux fabriqués en usines Nestlé sont conditionnés dans un emballage spécifique puis livrés dans des chariots moitié à air pulsé, moitié réfrigérés.
- La gamme salade traiteur revisite, avec un bon rapport qualité/prix, des salades variées (classique, marine, fruitière, saisonnière...). L'assaisonnement est travaillé au cas par cas et quantifié avec précision. Le client peut envisager chacune de ces recettes comme un produit fini ou un ingrédient à s'approprier. Ces produits frais sont conditionnés en 1,5 kg ou 1,6 kg.

Diadao réalise le nouveau site du Château de Rochegeude



Au cœur de la Drôme provençale, affilié aux prestigieux Relais & Châteaux, le Château de Rochegeude est un hôtel 4 étoiles idéal pour une escapade médiévale au royaume de la truffe et de l'olive noire. Dès l'ouverture du nouveau site internet développé par Diadao, les photos en plein écran mettent en exergue l'ambiance sereine des lieux. L'interface graphique conviviale et ergonomique rend les nombreuses rubriques facilement accessibles. Le site embarque une technologie Full HD dont l'ergonomie a notamment été pensée pour s'adapter aux écrans tactiles. **Xavier** et **Christine Dochez**, propriétaires des lieux, pourront désormais faire évoluer leur site en temps réel : 90 % des contenus sont administrables. Pour une plus grande efficacité commerciale, le site a également été développé pour le web 2.0, intégrant des fonctionnalités de partage avancées. La version mobile offre un rédactionnel plus synthétique mais tout aussi riche.

TÉL. : 04 67 40 22 73

CONTACT@DIADAO.FR · WWW.DIADAO.FR

Nouveau catalogue Mobilier 2imahl

2imahl, fabricant et distributeur de mobilier et articles d'art de la table pour les CHR, présente son nouveau catalogue Mobilier 2011 à découvrir sur www.2imahl.fr. 228 pages de nouveautés et d'idées pour aménager l'intérieur et l'extérieur. Plus qu'un simple catalogue, il est à



feuilleter comme un magazine de décoration, où près de 700 références y sont présentées par style : tendance, brasserie, terrasse, etc. Une version papier du catalogue, qui est disponible dès aujourd'hui, peut également être demandée sur le site.

Les sauces à la crème Debic et l'appareil pour Gratin



La nouvelle gamme de sauces modernes prêtes à l'emploi offre une combinaison parfaite entre praticité, saveur et qualité. Présentées telles quelles ou agrémentées par le chef, elles mettront en valeur les plats avec délicatesse et raffinement. Debic innove aussi avec un appareil à la crème prêt à l'emploi, pour réaliser de délicieux gratins dorés dessus et moelleux dedans. Avec la bonne saveur du fait maison, l'appareil à Gratin donne une jolie couleur dorée et une texture onctueuse. Idéal pour réaliser toutes sortes de gratins traditionnels ou originaux : pommes de terre, courgettes, brocolis/chou-fleur, poissons, crustacés... Les sauces et l'appareil pour Gratin sont à conserver au frais (7 °C).

WWW.DEBIC.FR

Chef® Lance son site internet pour ses 35 ans

Pour être encore plus proche des restaurateurs et afin de fêter ses 35 ans, la marque CHEF® a lancé le 1^{er} février dernier son site internet : www.chef-professional.com. Ses gammes de produits, ses recettes, son savoir-faire, les événements de la profession que CHEF® accompagne les professionnels auront tout à disposition. La marque veut créer un nouveau rendez-vous avec les professionnels de la restauration via un espace de communication dédié à la passion culinaire. Les inscriptions sur le site internet sont possibles afin de recevoir des informations sur la marque, des échantillons de produits ou encore avoir des contacts commerciaux.



"AUJOURD'HUI, DÉTENDEZ-VOUS (...) LES INSPECTEURS ONT UNE JOURNÉE LIBRE !"

LES ÉTOILÉS 2011 À L'HONNEUR

Le déjeuner réunissant les nouveaux étoilés de l'année est toujours un grand moment. Une fête partagée entre la promotion 2011 et les 'aînés' venus les accueillir et surtout les féliciter.

Bernard Pacaud (L'Ambroisie à Paris), **Eric Frechon** (Le Bristol à Paris), **Marc Haerberlin** (L'Auberge de l'Îll, à Ill-lausern), **Eric Pras** (Lameloise à Chagny), **Jacques Lameloise**, **Jean-Georges Klein** (L'Arnsbourg à Baerenthal), **Christian Le Squer** (Ledoyen à Paris), **Georges Blanc** (Georges Blanc, à Vonnas), **Gilles Goujon** (L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse), **Dominique Loiseau** (Le Relais Bernard Loiseau à Saulieu), **Jean-Michel Lorain** (La Côte Saint-Jacques à Joigny), les 3 étoiles ont fait le déplacement lundi dernier au Pavillon Gabriel à Paris pour saluer les nouveaux promus du guide *Michelin*. À l'arrivée, les chefs de la sélection 2011



De gauche à droite : **Martine Croharé** (CPIH), **Christian Navet**, président de l'Upih représentant l'Umih, **Sylvie Soubes** (L'Hôtellerie Restauration) et **Gérard Guy**, président de la CPIH.

Au centre, **Jean-Pierre Lesage** (L'Hôtellerie Restauration), entouré de **Laurent Repelin**, **Annick Renou** et **Sébastien Fare** (Elle et Vire).



Bruno Oger (La Villa Archange au Canet), **Philippe Labbé** (Shangri-La Paris) et **Joël Garault** (Hôtel Hermitage à Monaco).



Eric Frechon (Le Bristol à Paris) et **Clarisse Ferreres**.



Michel Roth (Ritz à Paris) et **Jean-Georges Klein** (L'Arnsbourg à Baerenthal).

René Meilleur (La Bouitte à Saint-Martin-de-Belleville), **Patrick Gauthier** (La Madeleine à Sens), **Gilles Goujon** (L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse), **Maxime Meilleur** (La Bouitte à Saint-Martin-de-Belleville) et **Marie-Christine Goujon** (L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse).



Christian Delhaye, directeurs des cartes et guides Michelin.



Jean-Louis Apra, **Stéphanie Huet**, **Guillaume Brisard** (Le Fort de l'Océan au Croisic), **Franz Hotton** et **Adrien Fiet** (Pernod Mumm).



Jean-Pierre Biffi (Potel & Chabot), **Stéphanie Huet** (Pernod Mumm).



Retrouvez en vidéo le déjeuner des étoiles sur www.lhotellerie-restauration.fr



enfilent la veste Bragard à leur nom et partagent leurs impressions avec leurs collègues en attendant la montée des marches. On n'est pas à Cannes mais le trac et l'émotion sont palpables. **Carinne Teyssandier** (France 2, Cuisine TV) les appelle sur scène devant la profession réunie. Ils sont chaleureusement applaudis. C'est une belle journée.

Christian Delhaye, directeur des cartes et guides *Michelin*, prend le micro. Il félicite à son tour les étoilés lui faisant face : "La sélection 2011, avec ses 5 nouveaux 2 étoiles, montre que la cuisine française se porte bien, quoi qu'en disent certains ! Bravo à vous tous." Puis il ajoute, avec humour : "Nos équipes sont sur le terrain pour préparer la sélection 2012. Aujourd'hui, détendez-vous, on a fait passer la consigne, les inspecteurs ont une journée libre !"

Le cocktail déjeunatoire préparé par **Jean-Pierre Biffi** et ses collaborateurs (Potel & Chabot) a forcé l'admiration : la qualité des mets s'alliait magnifiquement avec une mise en scène innovante. Sans oublier la collaboration du physico-chimiste **Hervé This** pour une cuisine note à note : Raviole iodée aux huîtres sans huître, Selle d'agneau aux poly-



L'espace des partenaires.

phénols ou encore, en hommage au Japon, Foie gras Rougié poêlé aux pâtes sakura aux fleurs de cerisier du Japon. Coup de chapeau également aux maîtres d'hôtel qui ont tenu à saluer, par leur chorégraphie, le concours du MOF service en salle qui commençait le même jour. Le lundi 9 mai, soleil au rendez-vous, les nouveaux étoilés et l'ensemble des invités du déjeuner des étoiles ont partagé un vrai moment de fête et de convivialité.

Nadine Lemoine

Photos : Danièle Laborde
Vidéo : Cécile Charpentier



Yves Cebron de l'Isle, Gaelle Kerrec, Stéphane Landry et Laetitia Burgher (TransGourmet).



Moment de partage sur la scène du Pavillon Gabriel.



Gilles Bragard (Bragard) et François Delahaye, directeur général du Plaza Athénée.



Gérard Guy, président de la CPIH et Jacques Barré, président du GNC.



Chrystelle Brua (Le Pré Catelan à Paris) et Jean-François Mesplède (L'Hôtellerie Restauration).

Pascal Droux, président des hôteliers de la Fagih et Philippe Marguet, d.g. Inter-Hotel



Hervé This, physico-chimiste à l'Inra, auteur du blog 'La gastronomie moléculaire' sur www.lhotellerie-restauration.fr, a participé à l'élaboration de quelques plats servis au Pavillon Gabriel en partenariat avec Potel & Chabot.



Gilbert Radix (Nestlé), Philippe Mille (Les Crayères à Reims ; MOF 2011) et Pascal Schneider (Rougié).



Mme et M. André Daguin.



Laurent Plantier, directeur général du groupe Alain Ducasse et Arnaud Lallement (L'assiette champenoise à Reims).



VERS LA TRANSPARENCE

L'État au côté du Synhorcat dans son combat contre Expedia, Tripadvisor et Hotels.com

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) vient rejoindre la procédure engagée par le Synhorcat contre les pratiques de Tripadvisor, Expedia, et Hotels.com, sites d'opinion et de réservation d'hôtels. L'audience est reportée au 6 juillet.

ela fait 4 ans que le Synhorcat a engagé le combat en France et avec le soutien actif de l'Hotrec au niveau européen contre les pratiques déloyales des sites de réservation en ligne. Faute de pouvoir obtenir à l'amiable un changement de comportement de ces sites, le Synhorcat a assigné en avril 2010 Tripadvisor, Expedia et Hotels.com, devant le tribunal de commerce de Paris. **Christophe Paluel-Marmont**, président de la commission Europe au sein du Synhorcat, qui a porté ce dossier dans le cadre de l'Hotrec depuis le début, déplore le mélange des genres entre ces sites d'opinion et de réservation conduisant à des pratiques commerciales déloyales. Il reproche à ces sites de publier de fausses informations sur la disponibilité des chambres d'un hôtel, notamment d'afficher complet alors qu'il ne l'est pas. Autre grief : annoncer sur le site des promotions pour attirer les internautes en utilisant le nom de l'hôtel, et ce, sans son accord. Il est aussi reproché le remplacement avec la même police de caractères, du numéro de téléphone de l'hôtel par le numéro d'une centrale de réservation d'un distributeur si cet hôtel n'est pas sous contrat avec ce distributeur.

Une implication de la Fagihit et du ministère

De son côté, la Fagihit préfère privilégier la voie réglementaire. **Pascal Droux**, président des hôteliers de la Fagihit, réalise une étude dénommée 'Les hôteliers ne seront pas entre leurs mains' d'une cinquantaine de pages présentant un état des lieux de la réservation en ligne ainsi que sur les pratiques mises en place par ces sites. Dans ce document, il dénonce les relations commerciales déséquilibrées entre les hôteliers français indépendants et les sites de réservation en ligne au profit de ces derniers. Mais il relève aussi la diffusion d'informations fausses ou de nature à induire en erreur le consommateur, notamment sur la confusion entre les sites officiels des hôtels et celui de ces distributeurs, la disponibilité réelle des chambres... Cette étude, transmise à **Lionel Tardy**, député de la Haute-Savoie, a fait l'objet



Christophe Paluel-Marmont, président de la commission Europe au sein du Synhorcat.



d'une question écrite au Gouvernement. Au vu de ce document, **Frédéric Lefebvre** secrétaire d'État au Tourisme, déclenche, en février 2011, une enquête de la DGCCRF au niveau national. Ses services viendront constater dans plusieurs établissements hôteliers la réalité des faits invoqués. Alors que le tribunal de commerce était appelé à se prononcer sur le sujet vendredi 5 mai, l'audience a été reportée au 6 juillet afin de permettre à la DGCCRF de produire ses conclusions. En effet, **Frédéric Lefebvre**, a décidé de poursuivre en justice certains sites de réservation d'hôtels. Il a donc demandé à la DGCCRF de saisir le tribunal de commerce de Paris et, dans un souci de rapidité et d'efficacité, de se joindre à la procédure déjà engagée par le Synhorcat. **Didier Chenet**, président du Synhorcat souligne "combien une telle démarche est exceptionnelle de la part de l'État. Elle vient appuyer un dossier de qualité dans son combat pour plus de clarté en faveur des consommateurs et des professionnels de l'hôtellerie."

Pour le Synhorcat, il ne s'agit pas de se battre contre le principe de ces sites de réservation et d'opinion, qui sont des compléments à leurs activités, mais il souhaite que les règles soient clarifiées. Cette exigence de transparence doit bénéficier autant aux internautes qu'aux hôteliers.

Pascale Carbillat

Association Bistrot du Boucher et Agapes

Alain Cazac (Bistrot du Boucher et Assiette au Boeuf) s'associe avec Agapes Restauration pour accélérer son développement en filiales et en franchise au travers d'une nouvelle entité : Brasseries et Bistrots de France.

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 alcool au supermarché : a-t-on le droit ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé **HTK0148** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr