

# L'Hôtellerie Restauration

19 MAI 2011 N° 3238

CRÉATION ET SAVEURS 2011

PAGE 7

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 12

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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



MARC LAHOREAU  
VAINQUEUR DU CONCOURS

EN REPRENANT EXCLUSIVE HOTELS

PAGE 5

VOTRE AGENDA

## CHÂTEAUX & HÔTELS COLLECTION S'AFFIRME SUR LE MARCHÉ PARISIEN



Xavier Labrousse, directeur général, Régis Bulot, chargé du développement des marques et du futur directoire, Timothée de Roux, directeur général adjoint, Laurent Plantier, président du directoire et Alain Ducasse, président du conseil de surveillance.

La fusion, officialisée le 17 mai, entre Châteaux & Hôtels Collection - qui regroupe plus de 560 hôtels et restaurants de charme au cadre rural - et Exclusive Hotels - qui compte 160 établissements dont pas moins de 90 boutique-hôtels à Paris -, donne naissance à un groupe de plus de 700 établissements qui assurera un maillage complet de l'hôtellerie de charme en France, en zone rurale comme en ville.

### Salon LHR Emploi

#### En 2012, deux dates à retenir

Suite au vif succès rencontré par la première édition du salon LHR Emploi, le salon emploi des professionnels de l'hôtellerie-restauration, votre journal **L'Hôtellerie Restauration** vous propose en 2012 deux dates pour vos recrutements : **le jeudi 15 mars et le jeudi 27 septembre 2012.**

En mars 2011, le salon avait rassemblé 52 exposants issus de l'ensemble de la filière et 4 800 candidats professionnels étaient venus les rencontrer. Une belle affluence, de nombreuses embauches, des exposants satisfaits... le salon a tenu ses promesses.

MOF

PAGES 6-7

### 3 lauréats en pâtisserie 4 lauréats en sommellerie

JURIDIQUE

PAGE 29

### Lundi de Pentecôte : jour férié ou jour de solidarité ?

EN MARGE DE L'AFFAIRE DSK

PAGE 4

### L'hôtelier n'est pas responsable d'une agression sur une femme de chambre

60 000 EMPLOIS D'ICI À 2015

PAGES 2-3

### Frédéric Lefebvre exprime sa confiance dans la volonté d'investissement de la profession

**TRAVAIL TEMPORAIRE**

# ADAPTEL

HÔTELLERIE • RESTAURATION

**ADAPTEL LYON**  
3 avenue Berthelot - 69007 LYON  
Tél. 04 37 65 25 90  
Fax 04 37 65 25 99

**ADAPTEL PARIS SUD**  
16 rue Hoche - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX  
Tél. 01 47 36 18 30  
Fax 01 47 36 38 08

**ADAPTEL PARIS NORD**  
40 rue de Chabrol - 75010 PARIS  
Tél. 01 48 24 58 58  
Fax 01 48 24 10 68

**ADAPTEL PARIS EST**  
66 rue Amelot - 75011 PARIS  
Tél. 01 75 77 01 66  
Fax 01 75 77 01 65

Contactez-nous  
AUSSEI  
pour vos besoins  
tertiaires

E-mail : [contact@adaptel.fr](mailto:contact@adaptel.fr)  
N° D'URGENCE : 06 73 89 18 07  
[www.adaptel.fr](http://www.adaptel.fr)

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

## Dans la tourmente

Comme il est inhabituel que la profession se retrouve malgré elle au cœur d'une actualité générale particulièrement brûlante, les démêlés du directeur du FMI avec la justice américaine à la suite de graves accusations à son endroit portées par une femme de chambre d'un hôtel new-yorkais peuvent inspirer plusieurs réflexions.

D'abord, et vous lirez l'article juridique consacré au sujet en page 4, la loi française exonère toute responsabilité de l'hôtelier dans un cas semblable de tentative d'agression sexuelle sur un membre du personnel par un client.

En revanche, il est évidemment beaucoup plus difficile de maîtriser l'emballement médiatique qui accompagne ce genre d'événement dont le professionnel ne peut connaître, et encore moins contrôler, les développements ultérieurs.

**Certes, une entreprise de l'envergure d'Accor est mieux armée pour répondre à une telle situation de crise qu'un professionnel individuel** qui n'a ni les moyens financiers ni le sens de la communication indispensable pour éviter de calamiteux faux pas. Il faut d'ailleurs saluer la remarquable habileté du Sofitel New York, bien connu des Français habitués de Manhattan, qui a su gérer avec discrétion et retenue une situation qui n'était pas simple. Une personnalité de renommée internationale mise en cause dans une affaire de mœurs au parfum de scandale, une police new-yorkaise particulièrement zélée, une femme de chambre victime proclamée de l'inconséquence d'un client réputé amateur d'aventures galantes, le dossier s'annonçait d'autant plus épineux que les télévisions de la terre entière semblaient s'être données rendez vous sur la 44<sup>e</sup> rue.

Passons sur les approximations des 'correspondants' dépêchés sur place dont la vision de l'hôtellerie s'apparente, hélas, aux clichés des romans-photos les plus simplistes.

**Au-delà du drame humain de cette affaire inédite, c'est tout le contexte décrit par des médias plus prompts à véhiculer des images réductrices qu'à analyser des faits,** qu'il est important de pouvoir définir sans émotion inutile. Dans le cas du Sofitel de Times Square, tous les ingrédients sont réunis pour que perdure une image falsifiée de la profession : un hôtel de luxe, des couloirs feutrés, un hall au design impeccable, les limousines devant la porte tambour, et des tarifs délirants lancés à la cantonade.

Il faut le savoir : en cas de crise, certes exceptionnelle mais pas vraiment irréaliste, il faut s'attendre à de redoutables tourmentes médiatiques qui dépassent souvent le fait déclencheur initial.

En espérant toutefois que vos clients sont forcément des gens sages et maîtres de leurs pulsions.

L.H

## EN BREF

### Deux lauréates au MOF gouvernant(e)s

Seules deux candidates ont obtenu le titre de Meilleur ouvrier de France, classe gouvernant(e)s des services hôteliers, lors de la finale à l'Aletti Palace Hôtel de Vichy (03). **Virginie Lafont-Raganeau**, du Radisson Blu Hotel à Nice, et **Marie-Fleur Raynard-Laude**, du Hilton Arc de Triomphe à Paris, décrochent le titre.

### Dix nouveaux établissements pour la Société européenne d'hôtellerie

Le groupe vient d'ajouter 10 nouveaux établissements à son réseau d'hôteliers indépendants multimarques.

5 établissements sont sous la marque P'tit Dej-Hotel et sont situés à Macheoul (44), Saintes (17), Brive (19), Cognac (16) et Martignes (13). Le réseau atteint 41 hôtels.

Sous la marque Inter-Hotel, les 4 hôtels supplémentaires situés à Roanne (42), Pontivy (56), Noyelles-Godault (62), et Nantes (44) portent à 296 établissements le réseau phare du groupe. Relais du Silence s'enrichit du Relais de Brocéliande, à Paimpont (35).

### Sylvain Ercoli du Raffles Royal Monceau sur le départ ?

**Sylvain Ercoli**, directeur général du Raffles Royal Monceau, quitterait l'hôtel 5 étoiles de l'avenue Hoche début juillet. Il pourrait reprendre la direction générale



Sylvain Ercoli

d'un hôtel tout aussi emblématique. Le nom de celui qui a fait toute sa carrière dans le luxe (Le Ritz, Le Crillon ou encore le Byblos de Saint-Tropez) reste associé à l'histoire du Royal Monceau dont il a

coordonné les travaux pendant deux ans avant d'organiser sa réouverture en octobre 2010. Il ne sera finalement resté que neuf mois à la tête de l'hôtel parisien très médiatique, qui devrait sans doute devenir l'un des futurs 'palaces'.

### Le Mandarin Oriental Paris ouvrira le 17 juillet

La date d'ouverture du "plus parisien des nouveaux palaces asiatiques", selon **Philippe Leboeuf**, son directeur général, a enfin été révélée : c'est le 17 juillet que le palace du groupe hôtelier de Hong Kong accueillera ses premiers clients dans la Ville lumière. Selon certaines estimations, l'investissement du groupe dans ce bâtiment, qui a été repensé par les architectes **Jean-Michel Wilmotte**, **Sybille de Margerie** et **Patrick Jouin**, s'élèverait à 40 M€.

### Le Cantal vous invite à sa table, 2<sup>e</sup> édition

Après une première édition à Paris, l'opération fait son retour à domicile, au restaurant l'Olivier à Aurillac, le lundi 30 mai à partir de 18 heures. Organisée par la CCI du Cantal, elle vise à faire se rencontrer investisseurs et acquéreurs potentiels d'établissements CHR du département du Cantal.

Inscriptions jusqu'au 23 mai :

Tél. : 04 71 45 40 35

Fax : 04 71 48 48 12

nmonclus@cantal.cci.fr

CCI du Cantal • 44 Bd du Pont Rouge • 15 013 Aurillac Cedex

## APRÈS LA PROLONGATION DU TEXTE INITIAL

# AVENANT AU CONT

Signé le 28 avril dernier, l'avenant au contrat d'avenir prévoit une adaptation des outils du fonds de modernisation de la restauration qui devrait faciliter l'accès aux prêts pour les petits établissements. Le cahier des charges pour l'obtention du titre de Maître restaurateur doit être aussi 'modernisé'. Le secrétaire d'État au Tourisme, Frédéric Lefebvre, nous livre son sentiment sur ce texte.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

### L'Hôtellerie Restauration : La profession a besoin de sécurité fiscale. Estimez-vous que le texte qui a été signé va pouvoir instaurer la confiance nécessaire ?

**Frédéric Lefebvre** : C'est un contrat ambitieux et volontariste qui a été signé entre l'ensemble des organisations professionnelles et l'État le 28 avril. 60 000 emplois et 20 000 contrats d'apprentissage seront créés d'ici à 2015 ; 5 milliards d'euros investis dans la modernisation du secteur, et nous allons faire en sorte d'atteindre 7 500 Maîtres restaurateurs.

Cet avenant prend le relais des engagements conclus en 2009, en accompagnement de l'application d'un taux réduit de TVA, et prolonge le contrat jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet 2015. En signant cet avenant, le Gouvernement confirme qu'il n'est pas question de revenir sur le taux réduit de TVA, arraché par le président de la République à l'Europe, qui a permis de préserver l'emploi du secteur et de sauver de nombreuses entreprises en deux ans. Je remarque d'ailleurs que cette initiative française a fait école en Europe, puisqu'en quelques années, la Belgique et la Finlande l'ont appliquée et que la Suède devrait être le 4<sup>e</sup> pays européen à utiliser la flexibilité offerte par l'Union européenne pour baisser la TVA sur la restauration. Ce développement démontre bien l'irresponsabilité du programme socialiste qui entend revenir sur une mesure économiquement utile, socialement juste, adoptée par de plus en plus de nos voisins européens.

### Le contrat d'avenir a limité les défaillances d'entreprises

## "CRÉER UNE VRAIE DYNAMIQUE DE L'INVESTISSEMENT"

# Roland Héguy : "La signature"

Après la signature de l'avenant au contrat d'avenir à

### L'Hôtellerie Restauration : L'avenant ne prévoit pas explicitement le maintien du taux réduit en restauration. Votre sentiment ?

**Roland Héguy** : Je n'ai pas de sentiment, j'ai une certitude : l'avenant que l'Umih a signé avec l'État prévoit le renforcement des engagements pris par les professionnels en contrepartie du maintien de l'application du taux de TVA harmonisé.

### Le contrat d'avenir est prolongé de trois ans. Ce délai est-il suffisant pour donner confiance aux entreprises dans l'investissement ? Les indépendants vont-ils pouvoir suivre les engagements pris par la profession en matière de modernisation des entreprises ?

Vous avez prononcé le bon terme : 'confiance'. La signature de cet avenant est un gage de confiance réciproque entre les pouvoirs publics et les professionnels. Il est né d'un constat partagé : les engagements ont été tenus mais il fallait réviser le système de financement qui avait été mis en place. C'était le point faible de ce contrat. Les professionnels vont devoir faire face à de très lourds investissements pour la modernisation et la mise aux normes des établissements. Il est donc nécessaire que les outils mis en place soient à la hauteur de ces derniers et, surtout, accessibles aux TPE. Dotés de ces nouveaux outils et assurés de la confiance des pouvoirs publics, nous sommes convaincus que nous pourrions créer une vraie dynamique de

## 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 PARIATAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 0750 - 3717

### IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

JUSQU'EN 2015

# RAT D'AVENIR : LA CONFIANCE DE FRÉDÉRIC LEFEBVRE

**dans un contexte économique difficile. Le secteur possède un vrai potentiel d'emploi. Toutefois, pourquoi avoir chiffré les objectifs à venir ?**

Les engagements en création d'emplois pris en 2009 étaient déjà remplis, avant même le terme prévu ! Les organisations professionnelles et l'État ont souhaité formaliser de nouveaux objectifs en matière d'emploi, qui vont beaucoup plus loin, notamment sur l'apprentissage.

Se fixer des objectifs chiffrés, c'est s'obliger à les atteindre, c'est aussi s'obliger à trouver des solutions pragmatiques pour recruter. Lors de chacune de mes rencontres avec des restaurateurs, ceux-ci me disent combien ils ont du mal à recruter, particulièrement pour les métiers de la salle qui sont pourtant formidablement riches en contacts et permettent d'acquérir des compétences en langues étrangères ou en sommellerie, par exemple. C'est pourquoi l'avenant prévoit que soit conduit un travail, d'ici au 1<sup>er</sup> juillet, sur les méthodes de recrutement avec Pôle emploi, pour que les jeunes et les demandeurs d'emploi qui n'ont jamais travaillé dans le secteur puissent y accéder. Depuis les progrès faits par la profession en matière sociale - des salaires au-dessus du smic, une mutuelle et des jours supplémentaires de congés -, le secteur devient plus attractif pour les jeunes.

**Le contrat est reconduit pour trois ans. Cette durée est-elle suffisante pour tous ceux qui doivent ou veulent investir ?**

C'est un signal fort du Gouvernement : plus d'un an avant le terme prévu, le contrat d'avenir est prolongé jusqu'en 2015. La visibilité est donc aujourd'hui de plus de quatre ans pour ceux qui veulent investir, avec de réelles perspectives de reprise.

**Le texte parle de 'normes, gestion, développement durable, transmission'... Les professionnels ont cette volonté d'améliorer l'outil et de pouvoir le transmettre. Quels sont les curseurs à faire bouger ? Oséo va-t-il réussir à répondre à la majorité des besoins ?**

Oséo s'est pleinement engagé dans cet avenant, sous l'impulsion de François Drouin, qui participait à la dernière réunion de travail. L'étroite collaboration avec les organisations professionnelles a permis de proposer un nouveau prêt de 5 000 € à taux zéro venant en accompa-



*"Les conditions du prêt pour la modernisation de la restauration seront bientôt assouplies avec des possibilités de prêts de 5 000 à 300 000 € bénéficiant d'une bonification", estime Frédéric Lefebvre.*

gnement d'un prêt bancaire, l'ensemble bénéficiant de la garantie Oséo. Les petites entreprises pourront ainsi plus rapidement améliorer leur outil de travail, moderniser les conditions d'accueil. Par ailleurs, les conditions du prêt pour la modernisation de la restauration seront bientôt assouplies avec des possibilités de prêts de 5 000 à 300 000 € bénéficiant d'une bonification doublée. Ce prêt est financé par la profession, via une taxe affectée. Je compte maintenant beaucoup sur les organisations professionnelles pour faire connaître et expliquer ces nouvelles conditions, et atteindre l'objectif d'investissement de 5 milliards d'euros d'ici à 2015. Plus d'investissements, c'est plus de croissance et plus d'emplois. Un cercle vertueux.

**Vous misez beaucoup sur l'alternance dans cet avenant. Les entreprises comme les centres de formation vont-ils suivre ?**

La restauration est un secteur formidable pour construire des parcours professionnels en commençant par l'apprentissage. Il reste cependant beaucoup à faire pour en réaliser tout le potentiel. C'est aussi à cela que se sont engagés les professionnels : lever un à un les freins qui entravent les entreprises de la restauration pour embaucher autant d'apprentis qu'elles le pourraient. Régis Marcon fait actuellement un travail remarquable de mobilisation.

Pour élaborer cet avenant, tous les secteurs ministériels concernés ont été mobilisés : l'Éducation nationale et

l'emploi, avec Luc Châtel et Xavier Bertrand, et l'apprentissage, que pilote Nadine Morano. La force du travail engagé, au-delà des objectifs chiffrés, c'est la feuille de route fixée : la volonté d'adapter l'alternance aux spécificités de la restauration. Deux exemples : aujourd'hui, les entreprises saisonnières ne peuvent pas recruter d'apprenti. La proposition de loi sur l'apprentissage qui sera bientôt débattue prévoira d'avoir deux employeurs pour un seul apprenti et permettra à ces entreprises saisonnières de participer à l'effort national pour l'emploi des jeunes.

De même, la restauration rapide peine à recruter des jeunes apprentis alors qu'elle offre de vrais parcours professionnels. Nous allons y travailler, notamment en mobilisant les CFA.

**Le renforcement du titre de Maître restaurateur va être accompagné d'une évolution du cahier des charges. Pourquoi cette modification des modalités d'obtention ? Que mettez-vous dans cette notion 'd'excellence' encore plus forte ?**

Les restaurateurs sont des professionnels qui aiment leur métier, les produits, travaillent avec passion pour le plaisir du client. Ils souhaitent répondre à la préoccupation de plus en plus affirmée des consommateurs quant à la qualité des produits utilisés, leur origine, leurs caractéristiques nutritionnelles ainsi qu'aux conditions dans lesquels ils sont élaborés avant d'être servis au consommateur. L'ensemble des organisations professionnelles a confirmé, lors des travaux de préparation de l'avenant au contrat d'avenir, le soutien à la démarche de qualité et de reconnaissance de la cuisine française traditionnelle que représente le titre de Maître restaurateur. Il a, dès lors, paru utile de réfléchir ensemble - un groupe de travail débutera très prochainement ses travaux à cette fin - à une évolution des critères aujourd'hui prévus par le cahier des charges applicable au titre de Maître restaurateurs, afin de mieux prendre en compte cette préoccupation des consommateurs. Sans préjuger des conclusions qui pourront être présentées, on peut prévoir que les débats et les évolutions envisageables porteront sur la proportion de produits frais utilisés dans la préparation des plats ainsi que sur l'information du consommateur quant à la nature et l'origine des produits.

ENT"

## La signature de l'avenant est un gage de confiance

Bercy, le président confédéral de l'Umih a commenté l'essentiel des mesures.

Propos recueillis par Sy. S.



**Roland Hégué** estime que "l'alternance est un objectif prioritaire pour l'avenir du secteur".

l'investissement, qui aura un impact nécessairement positif dans toute l'économie française. Je rappelle que notre secteur ne représente pas moins de 7 % du PIB français.

**L'alternance est un objectif prioritaire. Où en êtes-vous de la mission Marcon ? Quels sont les freins à lever aujourd'hui selon vous ?**

L'alternance est un objectif prioritaire pour l'avenir de notre secteur. L'avenant au contrat d'avenir prévoit de renforcer la dynamique de l'alternance et de l'apprentissage. Améliorer l'orientation des jeunes, valoriser le principe de l'apprentissage, participer à la réflexion pour améliorer les systèmes de formation dans notre secteur : voici ce que nous nous engageons à faire.

**Le nombre de Maîtres restaurateurs reste en recul par rapport aux objectifs précédents. Vous prévoyez une évolution du cahier des charges. Dans quel sens ?**

Vers toujours plus de qualité. C'est une exigence dans nos métiers. Le cahier des charges du titre de Maître restaurateurs va être modernisé et davantage valorisé de façon à ce que ce titre soit développé.

**En matière de prix, les chiffres indiqués en préambule de l'avenant montrent un recul des prix en restauration. Or, les médias évoquent des prix en hausse... Comment expliquez-vous ces allégations qui perdurent ?**

Les prix ont baissé, tout le monde le reconnaît, mais sans doute pas suffisamment. Mais il y a une raison à cela : les professionnels ont privilégié la création d'emplois. C'est ce qui préoccupe les Français aujourd'hui. Les hôteliers, les

cafetiers, les restaurateurs, sont aux côtés des Français.

**Quelle est votre position concernant Oséo et les nouvelles modalités du fonds de modernisation de la restauration (FMR) qui ont été arrêtées ?**

L'Umih a obtenu des améliorations importantes du fonctionnement du FMR, notamment grâce à la création d'un prêt à taux zéro et d'une révision du système de financement. Le FMR est un outil essentiel, il était nécessaire qu'il soit efficace. Désormais cela semble possible.

## La profession bon élève de l'inflation

L'indice mensuel des prix à la consommation confirme des tendances inflationnistes au niveau général avec une évolution de + 2,1 % au cours des douze derniers mois, les principales hausses étant constatées pour les boissons alcoolisées et le tabac (+ 3,2 %), l'électricité, les combustibles (+ 11,1 %) et les transports (+ 5,5 %).

En comparaison de ces chiffres, la profession fait preuve d'une exemplaire modération : - 0,5 % en avril par rapport à mars ; + 1,3 % pour les trois derniers mois et + 1,4 % sur un an. Ces résultats confirment les engagements pris lors de la signature du contrat d'avenir et devraient enfin mettre un terme aux polémiques de la TVA à 5,5 % dans la restauration.

EN MARGE DE L'AFFAIRE DSK

# L'AGRESSION D'UNE FEMME DE CHAMBRE PAR UN CLIENT N'ENGAGE PAS LA RESPONSABILITÉ DE L'HÔTELIER

Dans une affaire aussi complexe que celle de la mise en accusation du directeur général du FMI pour agression sexuelle sur une femme de chambre de l'hôtel où il était descendu, il est indispensable pour le professionnel de déterminer ses obligations et leurs limites en matière de protection des salariés.

**M**is en cause dans une affaire de mœurs, **Dominique Strauss-Kahn** est accusé d'agression sexuelle, de viol et de séquestration sur une femme de chambre. Ces infractions sont d'ordre pénal, commises par un client de l'hôtel, sans aucun lien avec l'emploi de femme de chambre. Transposé dans le droit français, pourrait-on qualifier ces événements d'accident du travail ?

Le principe, en droit français, est que la qualification d'accident du travail s'applique à tout accident subi par un travailleur alors qu'il est sous la responsabilité d'un employeur. L'accident survenu lors du temps de travail et sur le lieu du travail ou à l'occasion du travail est présumé être un accident du travail. Mais, ainsi que l'énonce la jurisprudence de la chambre criminelle de la Cour de cassation, "l'accident du travail, aux termes de l'article L411-1 du code de la Sécurité sociale, est l'acci-

dent survenu par le fait ou à l'occasion du travail à toute personne salariée ou travaillant, à quelque titre que ce soit, pour un ou plusieurs employeurs ou chefs d'entreprise, à moins qu'il soit établi que la cause de l'accident est totalement étrangère au travail".

Or, l'acte pénal intentionnel, tel qu'une agression sexuelle, un viol ou un acte de séquestration, ne peut jamais avoir de rapport avec l'activité professionnelle. Il est donc difficile de qualifier ce type d'agression d'accident de travail.

Dans quelques cas particuliers, comme dans certaines structures médico-sociales dont une partie du contrat est hôtelière, l'indemnisation due suite à des agressions sexuelles pourra être reconnue comme étant liée au contrat de travail. Mais pour les structures hôtelières privées, les personnes victimes devront se tourner vers une indemnisation devant les juridictions civiles. Pour ce faire, elles feront appel, suite au procès, à la com-

mission d'indemnisation des victimes d'infraction pénale afin d'obtenir une réparation intégrale de leur préjudice, en application de l'article 706-3 du code pénal.

## Obligation de moyen, pas de résultat

D'autre part, sur le plan des conditions de sécurité des employés de manière générale, il est entendu qu'un hôtelier, comme n'importe quel employeur recevant du public, doit respecter une obligation de moyen de sécurité au regard des personnes accueillies mais il n'a en aucun cas une obligation de résultat. Un employé victime d'une agression doit être en mesure de s'appuyer sur les témoignages des autres employés et de l'encadrement afin de faire valoir le respect de ses droits en toutes circonstances. Pour ce faire, un hôtelier dans une situation similaire à celle vécue à l'hôtel Sofitel de New York le week-end

dernier, doit faire en sorte de permettre la collaboration de tous les acteurs et témoins d'actes pénalement répréhensibles en leur permettant de se rendre à l'hôtel de police ou au tribunal par exemple.

En ce qui concerne l'accusation d'acte de séquestration, précisons que cette qualification est beaucoup plus rarement retenue par les tribunaux français qu'aux États-Unis, même si c'est bel et bien une qualification distincte de celle d'agression sexuelle ou de viol.

Pour conclure, les hôteliers se doivent d'assurer un environnement sécurisé pour les femmes de chambre opérant seules dans les étages en s'assurant de la présence ou de l'absence des clients mais ne peuvent pas être mis en cause lorsque de tels événements, auxquels ni eux ni aucun autre de leurs employés n'ont participé, surviennent.

Lucie Bruneau,  
Avocat au barreau de Paris

## DES ALLÉGATIONS "SANS FONDEMENT" ET DIFFAMATOIRES

### Sofitel contre-attaque

Dans un communiqué publié le 16 mai, Robert Gaymer-Jones, directeur général de Sofitel monde, revient sur des propos tenus par un député UMP de Paris. Verbatim.

*La direction générale de Sofitel rappelle que sa première priorité est d'assurer la sécurité de ses clients et de ses employés et que le management est à la disposition des autorités américaines pour que toute la lumière soit faite sur l'affaire intervenue au Sofitel New York ce samedi.*

*Elle tient cependant à préciser que les allégations, proférées par un parlementaire français à l'encontre de la direction du Sofitel New York et laissant entendre que celle-ci cachait des agissements répétés d'agressions sexuelles, sont sans fondement et présentent donc un caractère diffamatoire.*

*En effet la direction du Sofitel a mis en place des procédures strictes ainsi qu'un numéro d'appel d'alerte professionnelle ouvert à tous les collaborateurs souhaitant attirer l'attention sur des faits spécifiques, et ce, depuis plus d'un an. La direction n'a pas eu connaissance de tentative d'agression antérieure."*

## HOMMAGE AU PLUS FRENCHIE DES HÔTELS DE LA GROSSE POMME

### Le Sofitel New York dans la tourmente médiatique

Les dirigeants de la chaîne de luxe du groupe Accor se seraient probablement bien passé de l'envahissante publicité dont le Sofitel de New York fait l'objet depuis dimanche dernier.

**D**ans la communication de Sofitel, il a d'abord fallu réagir avec vigueur contre les propos non démontrés d'un député parisien qui ne s'embarrasse ni de la présomption d'innocence ni de la diffamation en affirmant froidement que "ce n'est pas la première fois que DSK se livrait à ce genre d'agissements au Sofitel... Tout le monde le savait dans l'hôtel". On comprend la réaction de **Robert Gaymer-Jones**, directeur général de Sofitel, qui a rappelé les procédures mises en place depuis plus d'un an afin de permettre aux collaborateurs d'alerter la direction sur tout fait de nature à perturber le travail dans l'établissement (voir ci-contre). Au-delà de l'actualité dramatique, le Sofitel New York s'est imposé dès son ouverture comme l'un des meilleurs hôtels d'une ville où ne manquent ni les palaces ni les critiques les plus sourcilleux. Il vient d'ailleurs d'être classé parmi les dix meilleurs hôtels du monde par le site de réservation en ligne Hotels.com. Pour les Français (plutôt fortunés) habitués de Big Apple, le Sofitel est vite devenu un lieu de rencontre incontournable pour les hommes d'affaires, les diplomates, les journalistes au cœur même de Manhattan, puisque l'établissement est admirablement situé entre Bryant Park, la cinquième avenue et Times Square.

Mais au-delà de sa position privilégiée, le Sofitel, aujourd'hui seul représentant français de l'hôtellerie de luxe à New York depuis la prise de contrôle de Starwood sur Méridien, bénéficie également de l'excellente réputation de son service, de son accueil



et de sa gastronomie. Entre la 44<sup>e</sup> et la 45<sup>e</sup> rue, le restaurant Gaby compte parmi les bonnes tables d'un quartier où les chefs français les plus connus tiennent également enseigne : la proximité immédiate du très couru DB Bistro, de **Daniel Boulud**, contribue à la fréquentation assidue de la 44<sup>e</sup> rue, bordée également des emblématiques hôtels de l'histoire de la ville, L'Iroquois et l'Algonquin, références lointaines à l'époque où l'île de Manhattan était habitée par les Indiens. **L'Hôtellerie Restauration** adresse ce petit hommage en forme de sympathie à l'endroit de la direction et du personnel du Sofitel New York, parmi lequel de nombreux Français qui contribuent à la notoriété de l'établissement, au-delà des emballements médiatiques trop souvent approximatifs.

**AirBio'Eco**  
SPECIALISTE DE LA CLIMATISATION EVAPORATIVE ET DU CHAUFFAGE BIOMASSE

Pour votre terrasse,  
air frais naturel ou chaleur  
instantanée par infrarouge...  
...également des solutions pour salle et cuisine

Rue des Maraîchers • 09100 PAMIERS L'armoire bio  
Tél. : 05 61 67 18 37 • Fax : 05 61 60 16 69  
Courriel : airbio.eco@aliceadsl.fr • www.airbio-eco.fr

AVEC PLUS DE 700 ÉTABLISSEMENTS

# MARIAGE DE CHÂTEAUX & HÔTELS COLLECTION ET EXCLUSIVE HOTELS

Les deux réseaux volontaires ont officiellement scellé les conditions de leur rapprochement le 17 mai. Un nouveau groupe vient de naître.



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION  
Le charme, le vrai.



EXCLUSIVE HOTELS

Le mariage entre Exclusive Hotels et Châteaux & Hôtels Collection est un rapprochement entre des entrepreneurs indépendants - et très désireux de le rester - mais qui savent que l'union fait la force, que l'union est la garantie de leur indépendance", lance Alain Ducasse. Châteaux & Hôtels Collection (plus de 560 hôtels et restaurants), repris par Alain Ducasse et Laurent Plantier en 1999, et Exclusive Hotels (160 hôtels dont 90 à Paris), créé en 1994, viennent donc d'annoncer leur union pour former un nouvel ensemble dont le nom n'est pas encore déterminé. "Alain Ducasse et moi avons toujours milité en faveur d'une hôtellerie et d'une restauration diversifiées, assure Laurent Plantier, président du directoire de la nouvelle entité. Grâce à ce rapprochement, la marque

va offrir une collection singulière et variée à ses clients et devenir un acteur puissant sur chaque segment, au service des professionnels indépendants." Pour Bernadette Chevallier, ex-présidente d'Exclusive Hotels, "le rapprochement est la garantie de la pérennité de l'indépendance des hôteliers et des restaurateurs". Même combat pour Xavier Labrousse : "Ensemble, nous allons construire une marque forte, garante de l'indépendance de chacun et plébiscitée par les clients."

## Les adhérents consultés

Le nouvel ensemble emploiera plus de 80 salariés prochainement regroupés sur un même site. Il disposera d'un conseil de surveillance présidé par Alain Ducasse, épaulé par Régis Bulot, qui sera chargé du développement des marques et du

futur directoire. La force de ce nouveau groupe est sans conteste liée à sa taille - plus de 700 établissements désormais - qui lui donne du poids. Ce qui bénéficiera aux adhérents, que la nouvelle gouvernance a décidé de consulter. L'équipe dirigeante veut les impliquer dans la gestion de ce nouvel ensemble "suivant les modalités qui seront présentées dès le mois de septembre" en même temps que le "plan d'actions ambitieux à horizon 2015".

Nadine Lemoine



Xavier Labrousse, directeur général, Régis Bulot, chargé du développement des marques et du futur directoire, Timothée de Roux, directeur général adjoint, Laurent Plantier, président du directoire et Alain Ducasse, président du conseil de surveillance.



## La nouvelle entité en chiffres

- 714 hôtels et restaurants dans le monde : 600 hôtels, 66 restaurants et 48 hôtels à l'international
- 20 000 chambres
- 30 millions d'euros de chiffre d'affaires réalisé par la centrale de réservation
- Clientèle à 35 % d'affaires et 65 % de loisirs
- 25 % e-distribution (hors site)
- 20 % du CA des hôtels sont apportés par la marque
- 21 millions d'euros de volume d'achats sont engendrés par la centrale de référencement

## Xavier Labrousse : "Cette fusion donne naissance à un groupe leader"

La fusion entre Châteaux & Hôtels Collection, au cadre rural, et Exclusive Hotels, davantage urbain, donne naissance à un groupe qui assurera un maillage complet de l'hôtellerie de charme en France. Entretien avec le nouveau directeur général.

Propos recueillis par Nadine Lemoine

### L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi cette fusion aujourd'hui ?

Xavier Labrousse : Il y a dix-huit mois, quand Châteaux & Hôtels Collection a établi sa stratégie à cinq ans, elle s'appuyait sur le développement des restaurants 'purs' et celui d'un groupe d'hôtels plus urbains et d'une plus grande capacité d'accueil. Il nous est apparu naturel de rencontrer Exclusive Hotels, dont le parc et la commercialisation sont les plus complémentaires des nôtres. Notre collection, très marquée province, campagne et loisirs, se complète parfaitement avec celle, plus urbaine, d'Exclusive Hotels, la plus importante à Paris en boutique-hôtels de charme et particulièrement orientée business (entreprises et professionnels du tourisme).

### Quels sont vos objectifs ?

Cette fusion a pour but de donner naissance à un groupe leader et

puissant, présent sur l'ensemble des marchés de l'hôtellerie de charme en France. Notre ambition est ainsi d'être pour le consommateur l'alternative incontournable à l'hôtellerie intégrée, ce qui permettra aux hôteliers et restaurateurs indépendants de continuer à exercer leurs métiers librement et dans des conditions économiques performantes.

### Quelle marque chapeautera la nouvelle entité ?

Une vaste réflexion est en cours pour décider du nom de la marque ombrelle ainsi que ceux des marques segments qui regrouperont les différents positionnements, comme c'est le cas aujourd'hui chez Châteaux & Hôtels Collection et, dans une moindre mesure, chez Exclusive Hotels. Au-delà de nos conseils habituels, nos adhérents participent également à cette étude au travers d'un cercle de réflexion que nous avons créé il y a quatre ans chez Châteaux & Hôtels Collection. L'objectif est de dévoiler ce nouveau visage avant la fin de l'année.

### Quels seront les avantages pour les adhérents ?

Compte tenu de la taille et du

maillage de cette nouvelle entité, nous allons offrir une plus forte visibilité, de meilleures conditions commerciales et une puissance de réservations colossale. Nous allons également optimiser les nombreux services déjà offerts en matière d'assistance et d'accompagnement. Tout d'abord, une équipe d'animateurs est présente sur le terrain auprès des hôteliers pour dynamiser leur politique commerciale grâce à la gestion des nombreux canaux de distribution auxquels ils ont accès : ADS, les 4 GDS, Pegasus, plus de 3 800 agences et tour opérateurs, les principaux consortia... Nous allons également élargir le nombre de thèmes de formation existant. La centrale de référencement produits, et le système Extranet qui l'abrite, seront renforcés notamment grâce à l'apport de la Cadhi, dont les fournisseurs sont différents et complémentaires de ceux de Châteaux & Hôtels Collection. Enfin, plus de moyens, c'est à coup sûr l'opportunité de renforcer la pertinence de nos outils commerciaux : les sites, les guides, le référencement de canaux de distribution... Notre ambitieux plan commercial à horizon 2015 sera présenté en septembre en régions.

Xavier Labrousse, directeur général du nouvel ensemble né de la fusion entre Châteaux & Hôtels Collection et Exclusive Hotels.



### Les cotisations vont-elles changer ?

Les contrats qui liaient les deux marques aux adhérents iront à leur terme. En parallèle, et dès aujourd'hui, nous engageons une réflexion sur la pertinence des modes de calcul qui sont déjà très voisins, sur la base d'une partie fixe et d'une partie variable. Nos adhérents seront bien évidemment associés à cette démarche qui vise à maintenir les cotisations.

### Ce nouvel ensemble reste très franco-français. Qu'en est-il du développement à l'international ?

Notre ancrage en France est un choix délibéré. Nous voulons être, à l'étranger, le meilleur représentant de la diversité française. Notre

développement international, qui existe actuellement chez les deux marques (48 établissements dont 26 en Italie), sera poursuivi en ayant soin de rechercher ailleurs des hommes et des maisons qui nous ressemblent et qui portent la même idée de l'hôtellerie de charme et de la restauration gourmande.

### Quels prochains défis vous semblent prioritaires dans la construction de ce nouvel ensemble ?

Le premier est de réussir la fusion des équipes, des établissements et des outils. Notre deuxième défi va être de mettre en œuvre une politique de participation de nos membres au développement de l'entreprise. Sur un autre plan, ce rapprochement a pour but de nous donner les moyens de préserver l'indépendance de nos adhérents. Cela passe par l'utilisation des outils les plus performants pour assurer leur développement économique sur un marché où les acteurs sont devenus mondiaux. Ces opérateurs ont une taille économique sans rapport avec ce que sont habituellement les groupements d'indépendants. Ensemble, nous deviendrons ce représentant majeur.



## LA BOURSE

B. Loiseau	+ 1,48 %	↗
Groupe Flo	- 2,01 %	↘
Sodexo	+ 1,04 %	↗

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 09-05 ET  
LE 16-05-11

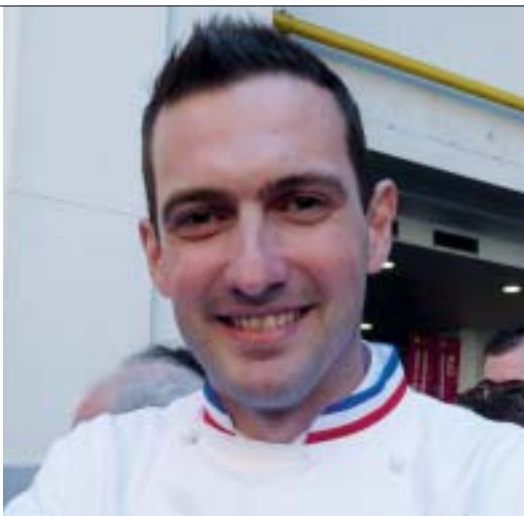
“VOUS ÊTES UN MODÈLE POUR TOUS LES JEUNES”

## Trois MOF pour la classe pâtisserie confiserie 2011

Thierry Bamas, pâtissier à Anglet (64), Yann Brys, responsable de la création chez Dalloyau et Guillaume Mabilieu, professeur à l'École Bellouet à Paris ont pu enfilet lundi soir la veste ornée du col bleu-blanc-rouge dans la cour de l'école Grégoire Ferrandi à Paris qui avait accueilli les épreuves.



Champion du monde de desserts glacés en 2010 et champion d'Europe de sucre tiré, **Thierry Bamas** a ouvert sa boutique à Anglet (64).



**Yann Brys** : “On prend des risques. Parfois ça paye, d'autres fois ça pénalise. Pour moi les risques ont payé, alors je suis plutôt content.”



Après une expérience en pâtisserie - restaurant et boutique - et de nombreux concours gagnés, **Guillaume Mabilieu** a choisi la formation à l'école Bellouet Conseil à Paris.

Les 11 finalistes de la 24<sup>e</sup> session du concours Un des Meilleurs ouvriers de France ont travaillé pendant vingt cinq heures, sur trois jours, dans les cuisines de l'école Grégoire Ferrandi. Le thème général : la pâtisserie française, patrimoine universel de la gastronomie. Ces marathoniens de la pâtisserie, accompagnés d'un commis, ont enchaîné les épreuves : une pièce en chocolat qui sert de présentoir à l'un des 3 gâteaux de voyage, un travail de sucre tiré et soufflé, un entremets comprenant un produit français du terroir en appellation d'origine, une confiserie à base de guimauve et de pâte de fruit, deux sortes de fours secs ou moelleux, un classique

revisité (à choisir entre la crêpe Suzette, le riz à l'impératrice, le soufflé chaud et l'île flottante), pour finir sur la présentation de leur pièce artistique aux dimensions maximales imposées : 2 m x 1,50 m au sol et une hauteur de 3 mètres maximum. Lundi, c'était la cohue à Ferrandi pour découvrir les œuvres des candidats accessibles au public avant la cérémonie officielle de remise des titres. Une foule admirative, des élèves, des professionnels, les familles des candidats et beaucoup de journalistes et de caméras.

### Concours niveau bac + 2

Un portant avec 11 vestes au col bleu-blanc-rouge traverse la cour. “Je voulais 11 vestes sur le site, car c'est ici que tout se joue, dit **Philippe Urraca**, président de la classe pâtisserie confiserie. Et ce sont les commis qui vont remettre leur première veste de



Retrouvez en vidéo le MOF pâtisserie sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Les dernières minutes avant la fin de l'épreuve.

### La parole au jury

**Christophe Felder, pâtissier :**

“C'est la quatrième fois que je participe au MOF pâtisserie et à chaque fois le style évolue, pas facile de se renouveler, mais cette fois, je trouve que c'est très intéressant, plus aérien. Les trois qui sont sortis, ça leur met une forme de pression, parce qu'on les observera un peu plus...”

**Guy Krenzer, directeur du développement et de la création chez Lenôtre, MOF traiteur-charcutier 1988, MOF cuisine 1996 :**

“C'est extraordinaire de voir les candidats travailler, même si on est Meilleur ouvrier de France soi-même. On apprend toujours. Il faut aussi penser à ceux qui n'ont pas réussi aujourd'hui. Il faut les encourager à retravailler et à persévérer. C'est un exercice particulier mais c'est tellement beau. On a vu les apprentis avec les yeux qui pétillent. C'est magique !”

MOF aux candidats”. Une attention saluée par **Jean-Marie Panazol**, président des concours pour l'Éducation nationale, qui reconnaît le titre Un des Meilleurs ouvriers de France à un niveau bac + 2 : “Vous êtes un modèle pour tous les jeunes”. Le plus dur restait à faire. Sur les 11 finalistes, 3 sont appelés. 3 professionnels qui représentent 3 voies différentes du métier : **Thierry Bamas**, pâtissier à Anglet (64), **Yann Brys**, responsable de la création chez Dalloyau et **Guillaume Mabilieu**, professeur à l'École Bellouet à Paris. Trois hommes heureux comme le résume Yann Brys : “c'est un rêve c'est comme un coureur de 100 m au Jeux olympiques qui s'entraîne pendant des mois et qui reçoit la médaille d'or.”

Concentrés en cuisine.

Nadine Lemoine  
Vidéos : Cécile Charpentier

### Trois questions à **Philippe Urraca**, président de la classe pâtisserie confiserie

#### Quels étaient les points forts de cette session ?

“On a apporté pas mal de nouveautés cette année qui permettaient de laisser l'originalité et la créativité des candidats s'exprimer. Les professionnels l'ont ressenti. On leur a laissé par exemple un espace au sol. C'est une tendance que l'on va essayer de pérenniser. On est en 2011 et on doit oublier un peu les vieux livres de pâtisserie. Nous avons demandé, par exemple, un dessert revisité et on va continuer dans cette démarche. On ne veut pas oublier les bases anciennes



**Philippe Urraca**, président de la classe pâtisserie confiserie : “Notre intérêt, c'est d'avoir du beau travail et beaucoup de MOF. C'est la gloire de la France !”

mais on veut des réalisations au goût d'aujourd'hui.”

#### Les candidats ont-ils suivi votre démarche ?

“Je crois qu'ils n'ont pas osé. C'est la première fois qu'on fait ça. On a peur de se lâcher parce qu'on veut plaire au jury, mais c'est une erreur, car quand on demande un dessert revisité, on attend du modernisme, de la créativité. Faut pas avoir peur.”

#### Un conseil aux candidats de la prochaine session ?

“Il faut travailler et pas seulement écouter mais entendre ce que l'on vous dit. Il faut lire les sujets mais ne pas chercher à lire entre les lignes, c'est une perte de temps. Je dis toujours : on n'a rien à cacher, je ne vois pas pourquoi on ferait un sujet qui pourrait être un piège. Notre intérêt, c'est d'avoir du beau travail et beaucoup de MOF. C'est la gloire de la France ! Nous représentons la recherche et le développement de notre métier, il faut qu'il y ait des jeunes qui ‘restimule’ tout ça. C'est notre rôle en tant que meilleur ouvrier de France !”

"TOUT OU PRESQUE SE JOUE SUR LE GRAND SERVICE"

## Quatre nouveaux MOF chez les sommeliers

Manuel Peyrondet, Benjamin Roffet, Antoine Petrus et Bruno Meril ont été félicités par Jean-Marie Panazol, président du jury général, et Philippe Faure-Brac, directeur de classe, à l'issue des épreuves organisées au Pré Catelan.

Une journée d'épreuves, une heure de délibérations et enfin l'annonce des lauréats : la quatrième édition du MOF sommellerie était bien dans la tradition de cette épreuve si prisée. Sur 55 candidats présents début novembre lors des sélections à l'école Grégoire Ferrandi, ils n'étaient plus que douze, lundi 16 mai, pour la finale. Dans les salons du Pré Catelan, à Paris, seuls quatre ont été récompensés : **Antoine Petrus** (Lasserre), **Manuel Peyrondet** (Royal Monceau) ; **Benjamin Roffet** (Le Trianon palace, à Versailles) ; **Bruno Meril** (restaurant Chiggeri à Luxembourg). "C'est une belle promotion, soulignait **Philippe Faure-Brac**, directeur de la classe sommellerie, avec notamment une consécration pour des gens qui

ont déjà gagné d'autres concours ou s'y illustrent régulièrement. Il y a donc une certaine logique dans le résultat." Ces épreuves ont débuté dès huit heures par un questionnaire ardu faisant appel à la réflexion et à la culture générale qui a parfois déstabilisé les concurrents. "J'ai eu l'impression de me retrouver à l'épreuve de philo du bac", avouait Benjamin Roffet.

### Trois chefs au jury

L'expérience pratique prenait ensuite le dessus avec une dégustation de trois vins, trois produits issus du val de Loire, du même cépage, le gamay, et du même millésime, 2010. Un atelier de commercialisation puis un autre de gestion ont permis de retrouver trois chefs au jury : **Michel Trama**, **Emile Jung** et **René Bergès**. Lesquels prenaient ensuite

Entourant Philippe Faure-Brac, les nouveaux MOF : de gauche à droite, Antoine Petrus, Manuel Peyrondet, Benjamin Roffet et Bruno Meril.



place à table pour la partie essentielle de cette finale, le service lors d'un déjeuner. Chaque candidat avait alors à gérer deux tables avec l'aide d'un commis issu de l'école Ferrandi : d'un côté, quatre clients plutôt pressés partageant un repas d'affaires, et de l'autre, deux hôtes beaucoup plus curieux en matière de vin. Le début d'un ballet qui allait durer deux heures sous l'œil

d'**Olivier Poussier**, chef sommelier du groupe Lenôtre qui avait mobilisé un personnel nombreux du Pré Catelan.

Benjamin Roffet réalise un double. Sacré meilleur sommelier de France en janvier dernier, le voici aujourd'hui MOF. "À quelques semaines d'intervalle, j'ai vécu deux concours très différents. L'un qui réclame beaucoup de connaissances et l'autre où tout, ou presque, se joue sur le grand service."

Finaliste malheureux en janvier, Antoine Petrus - qui a quitté Le Crillon pour rejoindre Lasserre il y a un mois -, a profité de ce MOF pour effacer sa déception. "Mais je pense surtout à mes débuts en 2003 au côté de **Paul Bocuse** et de **John Euvrard**. Ce sont eux qui m'ont transmis le virus !"

Manuel Peyrondet reconnaissait avoir douté au cours de la matinée. "Ce questionnaire où il fallait débattre, cette carte des vins avec des erreurs qui servait de base à l'atelier de gestion ou encore la commercialisation autour d'un projet de repas d'anniversaire sur les plats emblé-

matiques de grands chefs, tout cela était un peu perturbant. Heureusement, lorsque Philippe Faure-Brac a rappelé que l'épreuve de service comptait pour la moitié des points, j'ai mis le paquet !" Tout cela sous le regard de 'clients' prestigieux, **Carol Duval-Leroy**, la propriétaire de la maison de champagne qui est un partenaire historique du MOF sommelier, de **Patrick Sciard** (p.-d.g. du groupe Lenôtre), **Serge Dubs** (meilleur sommelier du monde 1989) et **Benjamin Cohen** (groupe Accor). Breton d'origine, Marseillais de cœur et Luxembourgeois d'adoption, **Bruno Meril** devient le premier MOF issu des métiers de l'hôtellerie et de la restauration installé dans le grand-duché "De tous les lauréats, je suis le seul qui travaille dans sa propre affaire et je pense aussi que je suis le seul dont l'établissement apparaît dans le Guinness Book pour la plus grande carte des vins du monde, on y trouve 2 300 références. Désormais, ils vont pouvoir ajouter un ligne pour expliquer aussi que je suis MOF !"

Jean Bernard

"C'EST MON ANNÉE"

## Marc Lahoreau, vainqueur du concours Création et Saveurs 2011

**Tourrettes (83)** Premier chef de partie du Four Seasons Terre Blanche, Marc Lahoreau remporte la deuxième édition du concours organisé par Lactalis au lycée Jean Drouant à Paris, sous la présidence d'Anne-Sophie Pic.

Il fallait que je gagne. Je vais devenir père dans trois mois, je vais avoir ma maison : c'est mon année. J'étais hyper motivé pour préparer ce concours, confie **Marc Lahoreau**, radieux. Je remercie le Four Seasons qui m'a donné des produits mais aussi du temps pour m'entraîner, mon chef **Stéphanie Le Quellec** [Top Chef 2011, NDLR], mes collègues, et aussi **Paul Jarlot**, mon commis, qui a été formidable". À 26 ans, le cuisinier a fait forte impression au jury très relevé présidé par **Anne-Sophie Pic**, le chef 3 étoiles de la Maison Pic à Valence (26). "Les candidats sont tous très talentueux. Les épreuves ont permis à leur créativité de s'exprimer. Tout le monde gagne dans un concours de haut niveau qui implique un dépassement de soi pour les candidats et pour les commis", a souligné **Anne-Sophie Pic**. Sur le podium, Marc Lahoreau devance **Grégory Halgand**, du Dolce Chantilly de Vineuil-Saint-Firmin (60) et **Maurice Alexis**, du Palais de l'Élysée à Paris. Ils étaient 8 finalistes (sur 52 candidats) dans les cuisines du lycée Jean Drouant, dirigé par **Christian Badinand**. Trois heures un quart pour l'envoi du plat (un turbot, deux garnitures et une sauce à base de Crème supé-

rieure Président professionnel), trois heures quarante-cinq pour l'envoi du dessert (à partir de mascarpone Galbani). C'est donc le Turbot au crabe des neiges et kombu, émulsion citronnée, déclinaison d'asperges, pommes de terre confites et hareng fumé au goût du jour suivi de la Gourmandise de gariguettes et framboises, fraîcheur acidulée menthe poivrée qui ont convaincu le jury. Marc Lahoreau va pouvoir profiter du premier prix (d'une valeur de 7 000 €) pour découvrir les plaisirs gastronomiques de la Suède avec 5 jours à Stockholm et 4 à Göteborg.

Nadine Lemoine



Marc Lahoreau avec Anne-Sophie Pic, marraine du concours, et Patrick Petard, directeur général de Lactalis CHF.

### Le jury :

**Anne-Sophie Pic**, présidente du jury  
**Flora Mikula**, restauratrice  
**Alain Pégouret**, chef de cuisine, Restaurant Laurent (Paris)  
**Philippe Rigollot**, MOF pâtissier, pâtisserie Philippe Rigollot (Annecy)  
**Arnaud Faye**, sous-chef exécutif, Mandarin Oriental (Paris)  
**Claire Heitzler**, chef pâtissière, Restaurant Lasserre (Paris)  
**Philippe Bertrand**, MOF pâtissier, coordinateur de la Chocolate Academy Barry Callebaut (Meulan)  
**Julien Roucheteau**, chef exécutif, La Table du Lancaster (Paris)  
**Laurent Jeannin**, chef pâtissier, Le Bristol (Paris)  
**Laurent André**, chef exécutif, Royal Monceau (Paris)  
**Jacques Marcon**, chef de cuisine, Régis et Jacques Marcon (Saint-Bonnet-le-Froid)

**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

“J'APPRÉCIE LE CHALLENGE QUE REPRÉSENTE LA MISSION DE CONSERVER L'ÉTOILE”

## Christophe Ducros prend du galon au Vieux Castillon

**Castillon-du-Gard (30)** Après huit années passées au côté de Stéphane Rimbault, le cuisinier valentinois intègre le Relais & Châteaux Le Vieux Castillon avec notamment la mission de conserver l'étoile.

L'ancien chef **Bernard Roth** ayant rejoint le groupe Vatel, le propriétaire du Relais & Châteaux Le Vieux Castillon, **Patrick Walsler**, s'est mis en quête d'un nouveau patron pour sa cuisine. Et après différents entretiens, c'est une épreuve pratique qui a permis d'effectuer le choix final entre les deux derniers candidats. “À partir de trois produits : langoustine, lotte et pavé de biche, j'ai réalisé un menu dégustation dans un esprit associant un peu de voyage, de terroir et de cuisine classique.” Choix gagnant : **Christophe Ducros**, Drômois de 39 ans dont la grand-mère tenait un café-restaurant à Valence et dont les oncles baignaient dans la gastronomie, l'un en cuisine chez **Fernand Point** et l'autre en salle chez **Jacques Pic**, a décroché le poste. Pourtant il n'avait pas choisi cette branche professionnelle au départ. “Mais après un bac général, j'ai enchaîné plusieurs petits boulots avant de suivre une formation au Greta de Sète et de décrocher un CAP de cuisine.” Ce parcours atypique lui fait découvrir l'univers des brasseries en bord de mer et à la montagne. C'est au côté de **Christian Etchebest** et à La Tour rose



(Lyon, 69) qu'il s'initie véritablement à la gastronomie. Puis il évolue dix ans au sein de l'équipe de L'Oasis à Mandelieu-La-Napoule (06) assurant le poste de second de **Stéphane Rimbault**. Cette nouvelle expérience constitue une autre étape dans sa carrière : “Ici, j'aime l'esprit qui est plus 'relais' que 'château', c'est-à-dire que l'on mise

**Christophe Ducros** et une partie de l'équipe de cuisine qui l'accompagne désormais.

plus sur le charme et le sens du service que sur le caractère ostentatoire”, souligne le chef. Et il ajoute : “J'apprécie le challenge que représente la mission de conserver l'étoile. Pour cela je peux compter sur le soutien de mon employeur, mais aussi des gens qui m'entourent. L'équipe de salle a un très bon contact avec la clientèle et je peux m'appuyer sur un très bon second et un très bon chef pâtissier : tout cela est rassurant quand on arrive dans une nouvelle maison.” Il a choisi, dès son arrivée, de s'inscrire dans la mise en valeur des produits d'un riche terroir et de faire évoluer la carte sans bousculer les repères des nombreux habitués du lieu.

Jean Bernard

### LE VIEUX CASTILLON

10 RUE TURION SABATIER  
30210 CASTILLON-DU-GARD  
TÉL : 04 66 37 61 61

CRÉÉ PAR XAVIER ET ISABELLE PAULY

## L'Art des Sens, des responsabilités et des saveurs

**Saint-Avold (57).** Plus qu'un restaurant, l'endroit se positionne comme un complexe 'éco-culinaire' où la prise en compte de l'environnement s'accompagne d'une cuisine gastronomique privilégiant produits sains et de saison.

J e travaille sur ce projet depuis 2006. Mon ambition était de créer un restaurant qui soit respectueux de l'environnement, car il m'importe de faire un geste pour la planète, tout en créant un lieu qui soit aussi un bel outil de travail”, explique **Xavier Pauly**, le patron de L'Art des Sens, une maison qui a ouvert ses portes le



15 mars dernier à Saint-Avold (57). Le résultat : un bâtiment de deux étages d'une surface de près de 500 m<sup>2</sup>, à très haute performance énergétique (THPE). “Il est équipé de pompes à chaleur, d'une cuve de récupération des eaux, d'une toiture végétale, d'une structure à ossature en bois. Nous avons fait le maximum compte tenu de l'emplacement. Mais c'est une belle réussite”, souligne le chef. Réussis et uniques, aussi, les aménagements intérieurs signés de l'architecte d'intérieur **Yves Oriez**. Outre le restaurant - 50 couverts - et sa belle terrasse d'une trentaine de couverts, le bâtiment abrite aussi un laboratoire permettant à Xavier Pauly d'assurer son activité traiteur (Pauly Gastronomie), une salle polyvalente, et un local qui accueillera prochainement un caviste. Le couple qu'il forme avec **Isabelle** a investi plus de 800 000 € dans l'opération et a bénéficié d'une subvention du conseil régional de Lorraine, au regard des efforts réalisés en matière de performances énergétiques.

### Carte minimaliste

Et dans l'assiette alors ? “Ma cuisine a évolué. Je ne travaille plus que des produits frais, en m'attachant à me fournir auprès des producteurs locaux. Mais avec l'ambition de continuer à chercher de nouvelles saveurs, à l'image de ce qui m'a motivé un temps, la cuisine moléculaire, par exemple. Je reste un grand curieux !”, insiste Xavier Pauly. Ainsi la carte évolue au fil des saisons et des produits disponibles. Deux formules ont été imaginées : l'une pour le midi, composée d'une entrée, d'un

plat et d'un dessert (22 €), une autre pour le soir avec entrée, poisson, viande et dessert (44 €). Seules quelques variations (avec ou sans dessert, avec ou sans entrée) sont proposées à des tarifs plus serrés. Et dans le cas où un client n'apprécie pas un des mets du jour - ou y est allergique -, “Xavier a toujours de quoi concocter un plat différent. Il suffit d'expliquer notre volonté de ne proposer que des produits frais et sains, notamment des légumes, pour que la clientèle se laisse séduire”, souligne Isabelle Pauly qui s'occupe du service en salle. Xavier qui officiait auparavant au restaurant Le Neptune, dans la même commune, est reconnu comme étant un maître dans l'art de la cuisson. “Ici, la clientèle n'est pas habituée à ne pas avoir à choisir parmi une carte bien étoffée et notre approche perturbe ces habitudes. Mais je ne suis pas inquiet, ajoute le chef. D'autant plus que les débuts sont prometteurs. “Nous accueillons une quinzaine de clients à l'heure du déjeuner et du dîner. Nous affichons déjà complet en fin de semaine”, précise Xavier Pauly.

Originaux et uniques, les aménagements intérieurs ont été confiés à un architecte et à des artistes locaux.

L'Art des Sens compte déjà d'habitues, dont certains n'hésitent pas à se déplacer depuis Metz, ville distante d'une cinquantaine de kilomètres. À noter : le restaurant est ouvert du mardi au vendredi, midi et soir ainsi que le samedi soir. Le samedi midi, à raison de deux samedis par mois, le chef propose également des cours de cuisine. “En matière de cuisine, je n'ai pas de secret à cacher, rien que de l'expérience et de la passion à partager”, conclut Xavier Pauly.

Jean Fabian

### L'ART DES SENS

1 RUE LEMIRE  
57500 SAINT-AVOLD  
TÉL : 03 87 92 27 90

WWW.ARTDESSENS.FR

“LES PRODUCTEURS SONT DES GENS QUI ME RESSEMBLENT”

## Christian Constant, parrain de l'AOC chasselas de Moissac

(Paris, VII<sup>e</sup>) Afin de fêter 40 ans d'AOC, le chasselas de Moissac se fait parrainer par le chef étoilé. Celui-ci proposera quelques plats à base du raisin blanc dans la carte de son restaurant le Violon d'Ingres.

C ultivé au cœur du Sud-Ouest depuis la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, le chasselas de Moissac est le premier fruit frais à obtenir une appellation d'origine contrôlée (AOC) en 1971 grâce à l'implication de producteurs passionnés. Vingt-cinq ans plus tard, en 1996, l'Europe lui attribue l'appellation d'origine protégée (AOP). Aujourd'hui, 660 hectares revendiquent l'AOC. Durant toute l'année 2011, le chef étoilé **Christian Constant**,



**Christian Constant**, fête le 40<sup>e</sup> anniversaire de l'AOC en concoctant des plats spéciaux dans son restaurant Le Violon d'Ingres à Paris (VII<sup>e</sup>).

natif de Montauban, défendra les saveurs de l'appellation. “C'est très naturellement que j'ai accepté de parrainer les producteurs du chasselas de Moissac pour leur 40<sup>e</sup> anniversaire en AOC. Tout d'abord parce que c'est mon pays. Et puis, j'ai toujours apprécié ce raisin au goût de miel. Enfin, les producteurs sont des gens qui me ressemblent : exigeants et rigoureux mais surtout amoureux et fiers de leur produit, ils ne transigent pas sur la qualité.” Il proposera des recettes mettant en scène le chasselas de Moissac AOC qui, selon lui “se cuisine de l'entrée au dessert”. Au menu : Millefeuille de langue de foie gras de canard, chutney de chasselas de Moissac AOC ; Côte de veau de lait au verjus, cuite au sautoir, carottes et asperges fanes ; Poêlée de fraises gariguettes, sorbet au chasselas de Moissac AOC. À peine sorti de l'émission Top chef sur M6, Christian Constant prépare activement l'ouverture de son restaurant situé place du Capitole, à Toulouse (31), prévue le 6 juin prochain.

Hélène Binet



UNE DISTINCTION RECONNUE INTERNATIONALEMENT

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

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

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



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

pose pas de problème. Il travaille au Grand Hôtel Barrière depuis 1991. Il a commencé par y faire des saisons comme voiturier-bagagiste, puis a intégré l'équipe permanente en 2000. En 2008, il est promu concierge.

### Répondre à toute demande

Selon Dominique Ferron, "un concierge Clé d'or se fait un devoir de répondre à toute demande tant que celle-ci demeure moralement, légalement et humainement, possible. Cela va de

la requête la plus simple à la fantaisie la plus extraordinaire, et chacune est traitée avec le même zèle." Exemple de demande saugrenue : des clients ont récemment voulu que Thierry Godin leur trouve la même poubelle à ouverture automatique que celle qu'ils avaient achetée dans une autre ville. Mission accomplie en quinze minutes.

L'association Clés d'or compte plus de 4 000 concierges répartis dans 50 pays, dont 400 en France. Pour

faire partie de l'élite de la profession, il faut être en poste depuis deux ans et être parrainé par deux concierges Clés d'or. Si le candidat est accepté, il reste membre adhérent pendant trois ans, au cours desquels il peut être radié s'il ne répond pas aux critères stricts de l'association, avant d'en devenir membre actif.

L'un des objectifs de l'association, créée en 1929 à Paris par quelques portiers qui voulaient faire progresser leur métier, s'est concrétisé en 2007 : le lycée professionnel de Toulouse a mis en place une formation pour concierges, où interviennent des Clés d'or.

Faire partie de ce réseau international facilite aussi leur travail. "Je ne suis jamais allé à New York, explique Stéphane Duval-Gounari. Mais je connais très bien le concierge d'un palace new-yorkais, donc si un client me demande de réserver un hôtel là-bas et veut qu'un taxi l'attende à l'aéroport, je sais à qui m'adresser." Une belle illustration de leur devise : le service au travers de l'amitié. **Julie Durand**

"NOS CLIENTS VEULENT ÊTRE À PROXIMITÉ DES MUSÉES, SE PROMENER SUR LE PORT"

## Hôtel Napoléon, l'atout du centre-ville

**Ajaccio (2A)** Trente-cinq ans après leur installation, Ghislaine et Paul Fratani découvrent un nouveau métier avec internet, qui a transformé leur vie professionnelle.

Les critères de choix d'un hôtel ne sont plus les mêmes. Les clients réservent de plus en plus sur la Toile et s'intéressent au meilleur rapport prestations/prix. Il a fallu s'adapter, faire les efforts nécessaires. Jusque-là, nous avions l'habitude de travailler avec des agences de voyages", affirme **Paul Fratani**.

Le Napoléon dispose de 62 chambres (3 étoiles) en centre-ville, à quelques mètres de la préfecture et de deux garages d'une vingtaine de places, atout non négligeable. "Il y a un retour vers le centre-ville. Nos clients veulent être à proximité des musées, se promener sur le port", précise **Ghislaine Fratani**, alors que l'implantation d'hôtels de chaîne en périphérie a diversifié l'offre.

### "Emplacement inespéré"

C'est l'essor du tourisme en Corse, au début des années 1970, qui a poussé Paul Fratani vers l'hôtellerie. "Ma famille possédait un terrain sur lequel on a construit l'hôtel et deux garages à proximité. L'emplacement était inespéré. J'achevais mes études à Aix-en-Provence et je n'avais qu'une envie : rentrer chez moi", affirme-t-il.

"À l'ouverture, le nom de Napoléon était un plus sur le plan commercial surtout dans une ville comme Ajaccio. La décoration de l'hôtel s'inspirait de l'époque napoléonienne. Aujourd'hui, le nom n'a plus aucun impact. Au fil des années, on a d'ailleurs choisi un ameublement plus contemporain, une décoration axée sur le design", ajoute Paul Fratani. **Bernard Degioanni**



Oublié le style napoléonien, la décoration est désormais contemporaine.

### HÔTEL NAPOLEON

4 RUE LORENZO VERO • 20100 AJACCIO

TÉL : 04 95 51 54 00

WWW.HOTELNAPOLEONAJACCIO.FR

PARIS, ROME ET LONDRES, DESTINATIONS EUROPÉENNES PRÉFÉRÉES DES VOYAGEURS

## Tripadvisor dévoile les meilleures destinations au monde

Des millions de voyageurs du site Tripadvisor ont contribué à identifier les meilleures destinations du monde", a déclaré **Barbara Messing**, directrice du marketing chez Tripadvisor. "Ce classement permet certes de reconnaître les destinations les plus prisées au monde, mais aussi de servir d'inspiration pour des millions de voyageurs qui cherchent à planifier leur prochain voyage."

Les voyageurs ont plebiscité Londres. C'est une

bonne nouvelle, puisque celle-ci se prépare à accueillir les jeux Olympiques en 2012. Elle arrive en huitième position pour le classement

monde et en troisième place pour le classement Europe, battue par Paris (2<sup>e</sup> et 7<sup>e</sup>) et Rome (1<sup>re</sup> et 4<sup>e</sup>).

### Top 10 en Europe

1. Paris
2. Rome
3. Londres
4. Barcelone
5. Prague
6. Venise
7. Saint-Pétersbourg
8. Florence
9. Édimbourg
10. Istanbul

### Top 10 dans le monde

1. Le Cap, Afrique du Sud
2. Sydney, Australie
3. Machu Picchu, au Pérou
4. Paris, France
5. Rio de Janeiro, Brésil
6. New York City, États-Unis
7. Rome, Italie
8. Londres, Royaume-Uni
9. Barcelone, Espagne
10. Hong Kong



### LA BOURSE

Accor  
+ 3,11 % ↗

SBM  
- 2,22 % ↘

Hôtels de Paris  
+ 8,22 % ↗

Club Med  
- 2,68 % ↘

Groupe Partouche  
- 6,89 % ↘

ENTRE LE 9-05 ET LE 16-05-11

“LES PAYS DE L'EST SONT NOTRE PROCHAIN AXE DE DÉVELOPPEMENT EN EUROPE”

## MGallery, une collection d'hôtels intimistes

Au sein du groupe Accor, il existe un certain nombre d'hôtels non standardisés de type 4 et 5 étoiles. De pures merveilles souvent rénovées par de célèbres designers. Accor les a réunis au sein d'une collection appelée MGallery.



Les établissements de la collection MGallery ne sont pas des hôtels comme les autres. Élégants, plein de charme, souvent de petite capacité, intimistes, les MGallery ont hérité de Sofitel l'esprit de qualité et la notion de service, et de Mercure, leur authenticité. “À l'origine, nous avons souhaité conserver une forme de proximité en reprenant le M de Mercure. Avant de bénéficier de son propre site de réservation [www.mgallery.com, NDLR], la collection était distribuée via le réseau Mercure mais très différenciée sur le plan marketing”, affirme **Julie Grégoire**, directrice marketing de la marque.

### Un parc intimiste

Le réseau MGallery compte 40 hôtels (4 600 chambres) ouverts dans une vingtaine de pays. Depuis 2010, Accor a décidé de communiquer sur la collection, et l'actrice **Kristin Scott Thomas** a été choisie pour la représenter. “Elle incarne à sa façon l'image des hôtels, avec son élégance, son charme et sa sensibilité”, souligne Julie Grégoire. Elle sait parler comme personne des hôtels MGallery et mettre en valeur les caractéristiques de la marque que sont l'authenticité, la singularité, l'intimité et l'art de vivre. Au gré de ses tournages, Kristin Scott Thomas séjourne dans les hôtels MGallery et nous



Le Grand Hôtel de Cabourg, membre emblématique du réseau MGallery.

le groupe est déjà présent, ajoute Julie Grégoire. Généralement, nous sommes sollicités sur des hôtels rénovés, mais si ce n'est pas le cas nous élaborons le projet de rénovation avec les propriétaires, une règle qui permet de n'accepter que des hôtels rentrant dans les critères de la collection.”

### M comme Mémorables moments

Le réseau connaît un réel succès, un seul hôtel ayant quitté la collection depuis son lancement. “Ces hôtels sont totalement dans la tendance, analyse la directrice marketing. Les gens veulent vivre des expériences. On est entrés dans l'ère de l'émotion.” Et pour satisfaire ce besoin des clients de vivre des expériences intenses, les hôtels vont proposer des ‘Mémorable moments’, des instants uniques comme cette descente en hydroglisseur en Nouvelle-Zélande, ou cette visite des sous-sols de la tour Eiffel, à Paris. Et Julie Grégoire de renchérir : “Nous proposons quelque chose de différent. Regardez cet hôtel que nous avons ouvert en Chine : il est construit dans un monastère d'inspiration tibétaine à 3 000 mètres d'altitude. On y vient pour y faire une retraite, se ressourcer, méditer...” C'est cela aussi l'esprit MGallery. **Évelyne de Bast**

rapporte ses notes de voyage que l'on retrouve dans le guide.”

D'ici à la fin de l'année, dix établissements supplémentaires devraient rejoindre la marque, avec quelques arrivées significatives comme l'hôtel Émeraude à Dinard et le St Ermins à Londres, un grand hôtel de 331 chambres dont 41 suites appartenant à Amerimar Entreprises et totalement rénové pour 30 M€ (34 M€). Le réseau couvre essentiellement trois zones géographiques : l'Europe (10 hôtels en France, 4 en Italie, 2 en Suisse et en Allemagne, un en Autriche, en République tchèque et aux Pays-Bas). La deuxième destination privilégiée est l'Asie, avec trois pays clés : le Vietnam, l'Indonésie et la Thaïlande.

Enfin, troisième destination privilégiée, les Caraïbes, où le groupe possède déjà 4 hôtels. “Après avoir maillé l'Europe et l'Asie, nous allons développer l'Amérique du Sud et le Moyen-Orient, avec l'objectif d'atteindre 150 hôtels d'ici à 2015. Nous aurons alors une taille critique et nous serons aussi présents dans toutes les grandes capitales et dans les villes majeures de France, d'Allemagne, du Royaume-Uni et d'Italie. Les pays de l'Est sont notre prochain axe de développement en Europe.”

Le développement se fait à 50 % en franchise et à 50 % en contrats de management (le groupe ne possède que 14 hôtels en filiale à ce jour). “Nous nous développons de manière qualitative et sélective là où

**Créez et traduisez vos cartes & menus**  
en quelques minutes avec

**MdB** multimedia

**Menu DESIGNER**  
Logiciel de création de cartes & menus

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

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

**250€ HT**  
soit 299€ TTC

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

MdB multimedia  
Parc technologique d'Argile  
118 avenue de la Quiléra  
06370 Mougins-Sartoux

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

MdB multimedia  
Les allées François Truffaut  
17 rue Denise Grey  
38550 Saint Maurice l'Écluse

Logiciel pour Windows XP & Windows VISTA

“NOTRE PALETTE D'INTERVENTIONS EST TRÈS LARGE”

## Worldhotels aide les hôteliers à être mieux connectés

Dans l'hôtellerie, les réservations directes par internet sont en progression constante. Le réseau propose aux indépendants des outils adaptés pour les aider.

Nous sommes conscients que la réservation sur internet va connaître une progression importante, et surtout en réservation directe. Chez Worldhotels, en un an, le trafic a augmenté de 30 %”, annonce **Robert Hornman**, p.-d.g. de Worldhotels. Ce réseau propose ses services aux hôteliers indépendants. “Notre palette d'interventions est très large. Nous pouvons faire un simple diagnostic ou agir comme conseil, ou encore proposer au-delà du simple système de réservation de multiples adaptations comme un moteur de réservation pour mobile, une application, ou tout autre outil dédié.”

### “Tout est possible”

Chez Worldhotels, on sait s'adapter : “L'hôtelier peut choisir. Sur un moteur de réservation classique, il est possible de mettre en place des outils plus sophistiqués comme une application i-Phone, un système de réservation via Facebook, ou tout autre système dédié. Tout est possible, nous pouvons nous adapter à tous les modèles : Apple, Android et autres...”. Côté finances, l'adaptabilité est aussi de mise. “Nous laissons le choix à l'hôtelier de régler soit par versements selon les termes du contrat, soit par commissions sur les réservations obtenues”, assure Robert Hornman.

Depuis début 2011, Worldhotels a développé sa propre licence de marque pour des établissements de luxe. “Nous avons déjà trois hôtels de ce type, à Munich, Hambourg et au Kazakhstan, sans compter de nombreux autres en projet. Nous avons choisi le contrat de licence de marque parce qu'il s'adapte bien à l'hôtellerie indépendante, qui garde son nom et son identité, et où l'hôtelier a le choix ou non d'apposer le nom Worldhotels”, relève Robert Hornman. Une formule nouvelle qui ne demande qu'à trouver son public. **É. de B.**

## INAUGURATION EN FANFARE

# Quality et Comfort : le début d'une belle odyssée au Centre del Món

**Perpignan (66)** C'est dans le quartier de la gare, le "centre du monde" d'après Salvador Dali, qu'ont été inaugurés par Book Inn un hôtel Comfort et un Quality. Des enseignes du groupe Choice offrant à la cité catalane une nouvelle étape de 101 chambres très haut de gamme au cœur d'un tout nouveau centre commercial.

Tout le monde était à la fête en cette soirée du 7 mai, qui marquait l'ouverture d'un Quality et d'un Comfort, soit 101 chambres, du groupe Book Inn à Perpignan. **Jean-Bernard Falco**, directeur général de Paris Inn a tenu à saluer et remercier tous ses partenaires et ses 300 collaborateurs, présents pour l'occasion.



Chambre Comfort.

Pour **Céline** et Jean François Falco - propriétaires de la marque Book Inn, lancée en 2010 par Paris Inn, une société de gestion qui exploite, possède, gère et commercialise plus d'une vingtaine d'hôtels -, cette ouverture représente un pari loin d'être négligeable. La décoration a constitué pour Céline Falco le premier challenge : "Comme les hôtels sont intégrés à la structure du centre commercial El Centre del Món, nous devons suivre le parti pris architectural de l'ensemble. Avec l'architecte designer **Alexandre Danan**, nous avons opté pour un décor totalement dépouillé, en noir et blanc, afin de trancher avec l'environnement bigarré et tumultueux du centre."

L'architecte confirme : "L'idée était de créer un contraste avec l'extérieur, notamment cette façade multicolore. En adoptant le noir et le blanc, nous avons fait le choix de l'intemporel, avec un concept qui joue sur les thèmes de la nuit et du jour. On offre ainsi au client une plongée à travers l'espace dans un univers galactique ouaté et sombre que les figures de cosmonautes peintes sur les murs des chambres et des couloirs, par l'artiste **Vuk Vidor**, renforcent encore." Dans les chambres, (noires pour les Quality et blanches pour les Comfort), les rideaux opaques bleu nuit accentuent cet imaginaire. Toutes les moquettes et les panneaux apposés face au lit symbolisent les cratères lunaires.

## Démarche écologique

Les hôtels sont engagés dans une démarche éco-



Céline et Jean-Bernard Falco.

logique avec, en ligne de mire, l'obtention de l'éco-label. Ainsi, une partie est chauffée par des panneaux photovoltaïques, qui forment une arche sur le centre commercial et recouvrent le patio de l'hôtel. La climatisation est réversible comme dans tout le centre commercial, et l'ensemble est éclairé par des LED.

Le vrai pari va venir de la future occupation des hôtels. Misant sur le développement du centre commercial, qui est à lui seul une révolution à Perpignan, la fréquentation des hôtels reste suspendue à son rayonnement. "Nous avons considéré le projet présenté par **Antoine Cadier** [directeur du développement du groupe Choice, NDLR]. Nous cherchions à nous implanter dans des villes à fort potentiel de clientèles d'affaires et de tourisme. Or, nous avons constaté que Perpignan avait un PIB en progression constante", explique Jean-Bernard Falco. La décision a vite été prise. Pour le groupe Choice, 2<sup>e</sup> groupe hôtelier au monde en nombre d'hôtels (6 142 établissements), c'est également une réussite : "Nous avons le projet entre les mains. Restait à trouver la solution la mieux adaptée aux intérêts de chacun", assure de son côté Antoine Cadier.

Évelyne de Bast



Chambre Quality.

**DEGRAISSETOU**  
Tél. : 03 22 72 45 17

[www.degraissetou.com](http://www.degraissetou.com)

la SOLUTION professionnelle de dégraissage et de décarbonage des ustensiles de cuisine

30 jours  
avec la même eau et le même produit

**brioche Pasquier** NOUVEAU

[www.briochepasquier-pro.com](http://www.briochepasquier-pro.com)

site internet dédié aux professionnels de la restauration

**COFRAVIN**  
Père & Fils

SPÉCIALISTE DES CAVES  
SUR MESURES,  
AGENCEUR DE CAVES À VIN

Toutes dimensions, tous matériaux :  
Inox - verre - toutes essences de bois...

[cofravin@cofravin.com](mailto:cofravin@cofravin.com)  
Tél. : 01 48 85 53 06 [www.cofravin.com](http://www.cofravin.com)

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](mailto:cabinet.lehuteur@wanadoo.fr) Tél. 01 42 18 06 07

## EN BREF

### Balladins intègre deux nouveaux hôtels

Le groupe Balladins vient d'intégrer deux nouveaux hôtels dans le Sud-Ouest. Le premier, situé à Carcassonne (11), est implanté à 500 mètres du canal du Midi, dans une zone commerciale. Le deuxième est à Villefranche-de-Rouergue (12), à 1,5 km du centre-ville. Entièrement rénové, le bâtiment est équipé de trois salles de séminaires. Avec 100 % d'hôtels filiales rénovés, Balladins poursuit son développement avec l'ouverture de 30 hôtels en prévision pour 2011. [www.balladins.com](http://www.balladins.com)



**2imahl**

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

[WWW.2IM AHL.FR](http://WWW.2IM AHL.FR)

# L'ITALIE à TABLE

7<sup>ème</sup> salon de la gastronomie italienne

2 > 5 juin 2011

JARDIN ALBERT I<sup>er</sup> Place Masséna  
109-206 ENTRÉE GRATUITE  
Nice

[www.ihotelierie.fr](http://www.ihotelierie.fr)

## LA SOLUTION POUR VENDRE vos chambres sur internet

**Reservit** hotel

Le bouton qui fait la différence sur votre site internet

**it** interface technologies

Retrouvez toutes les it-solutions sur [www.interface-tech.com](http://www.interface-tech.com)

# FIBROLAB®

Fourniture et pose dans toute la France

## La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

Exemples de réalisations

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

**Pensez dès maintenant à vos projets**

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

**ecotel**

ENSEMBLIER DE VOTRE PROJET

[www.ecotel.fr](http://www.ecotel.fr)  
[ecotel@ecotel.fr](mailto:ecotel@ecotel.fr)  
Tél. : 01 69 02 57 70

**cuisine arts de la table mobilier**  
**hygiène entretien textile**

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.

**ChrOffice**  
Le logiciel sur mesure

[www.chroffice.com](http://www.chroffice.com)  
Contactez-nous au 01 83 62 03 35

Une question ? Allez sur les Blogs des Experts de Pascale Carbillet sur [www.ihotelierie-restauration.fr](http://www.ihotelierie-restauration.fr)

## Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

### Embauche et conditions de travail d'un mineur de moins de 16 ans : quelles sont les règles à respecter ?

J'embauche en juillet 2011 un jeune qui aura 16 ans en septembre. Quels horaires de travail peut-on mettre en place ? Olivier

La législation prévoit un ensemble de règles destinées à protéger les jeunes mineurs au travail en sachant que celles-ci sont encore plus draconiennes pour les jeunes entre 14 et 16 ans. La loi pose comme principe que les jeunes ne peuvent travailler avant l'âge de 16 ans, c'est-à-dire avant d'être régulièrement libérés de leur obligation de scolarité. Comme le précise l'article L.4153-1 du code du travail, "il est interdit d'employer des travailleurs de moins de seize ans". Mais, comme pour tout principe, des exceptions sont aussitôt prévues, notamment pour les adolescents de plus de 14 ans et de moins de 16 ans. Ces derniers peuvent effectuer des travaux légers pendant leurs vacances scolaires, mais dans une certaine limite et en respectant quelques formalités. En effet, l'article L.4153-3 précise que ces jeunes sont autorisés à travailler pendant leurs vacances scolaires, à condition de leur assurer un repos effectif d'une durée au moins égale à la moitié de chaque période de congés. En outre, l'article D.4153-2 prévoit que l'emploi de ces mineurs est autorisé uniquement pendant les périodes de vacances scolaires comportant au moins quatorze jours. En conséquence, un jeune qui veut travailler pendant les grandes vacances, dont la durée est d'au moins deux mois, pourra travailler pendant un mois. Cet article précise aussi que le jeune doit avoir un travail adapté à son jeune âge. Il est donc interdit d'affecter les adolescents à des travaux entraînant une fatigue anormale, notamment des tâches répétitives ou exécutées dans des conditions pénibles dues en particulier à l'ambiance et au rythme de travail. De même, il est interdit de faire effectuer à ces jeunes certains travaux dont la liste est énumérée aux articles R.234-11 et suivants du code du travail. Celle-ci comprend par exemple l'entretien, le nettoyage ou l'utilisation de machines dangereuses, ainsi que l'utilisation de produits toxiques. L'article L.4153-6 du code du travail rappelle qu'il est interdit d'employer ou de recevoir en stage des mineurs

dans des débits de boissons à consommer sur place. Si votre établissement est titulaire d'une licence de débits de boissons à consommer sur place, vous ne pouvez donc pas embaucher ce jeune.

#### Conditions de travail des jeunes travailleurs

Les conditions de travail des mineurs sont très encadrées, mais plus encore pour ceux ayant entre 14 et 16 ans. L'article D.4163-3 prévoit que, pour eux, la durée de travail ne doit pas être supérieure à 35 heures par semaine, et ne doit pas dépasser 7 heures de travail par jour. Aucune période de travail effectif ne peut être supérieure à une durée maximale de 4 h 30. Si son temps de travail quotidien est supérieur à 4 h 30, vous devez alors lui accorder une pause d'au moins trente minutes consécutives pour ne pas dépasser cette limite de travail continue (art. L.3162-3). Celle-ci peut coïncider avec la pause déjeuner.

Ces jeunes doivent aussi bénéficier d'un repos quotidien de 14 heures consécutives quand ils ont moins de seize ans (article L.3164-1), sans oublier les deux jours de repos hebdomadaires qui doivent leur être accordés de façon consécutive et inclure le dimanche. Les dérogations au repos dominical ne s'appliquent pas à ces jeunes travailleurs mineurs. Il n'existe donc que deux possibilités : soit donner au jeune le samedi et le dimanche, soit le dimanche et le lundi.

**Attention !** Cette interdiction de travail le dimanche ne s'applique pas aux apprentis mineurs du secteur des HCR. En outre, la loi interdit de faire travailler un mineur les jours fériés. Donc, ce jeune ne pourra pas travailler le 14 juillet. De même, le travail de nuit est interdit pour ces jeunes, soit entre 20 heures et 6 heures du matin pour les moins de 16 ans.

#### Formalités

Ce jeune, qui va occuper un emploi sans lien avec ses études pendant sa période de congés scolaires, doit être titulaire d'un contrat de travail. Il s'agira d'un contrat à durée déterminée.

En outre, pour l'embaucher, vous devez demander l'autorisation à l'inspecteur du travail, dans les conditions prévues par l'article D.4153-5 du code du travail. Cette demande d'autorisation doit être adressée au minimum 15 jours avant le début de l'embauche, donc au plus tard le 15 juin dans votre cas. Cette demande doit indiquer le nom, prénom, âge et domicile de l'adolescent, la durée du contrat de travail, la nature et les conditions de travail envisagées, l'horaire de travail, le montant de la rémunération ainsi que l'accord écrit et signé du représentant légal de l'adolescent.

Si l'inspecteur du travail n'a pas adressé de refus motivé à l'embauche de ce mineur dans un délai de 8 jours francs à compter de la demande de l'employeur, l'autorisation est réputée accordée. L'article R.4153-6 précise que le cachet de la poste fait foi. Donc, en l'absence de réponse de l'inspection du travail dans un délai de 8 jours à compter de la date d'expédition de votre courrier, vous êtes réputé avoir son accord. En revanche, dans le même délai, l'inspecteur du travail peut conditionner son autorisation à une ou plusieurs modifications ou adjonctions dans le libellé de la demande. Par exemple, vous mentionnez un horaire de 39 heures de travail et l'inspecteur vous demande de limiter cette durée à 35 heures. Dans ce cas, cette réponse vaut autorisation d'embauche, sous réserve que l'employeur respecte, dans l'exécution du contrat, les obligations résultant des modifications ou adjonctions demandées : vous avez donc l'autorisation de faire travailler ce jeune uniquement pour 35 heures par semaine. Quant au salaire à lui verser, je vous rappelle que les salariés âgés de moins de 18 ans sont rémunérés au minimum sur la base du smic, qui est minorée de 20 % avant 17 ans et de 10 % entre 17 et 18 ans. Autrement dit, un jeune entre 14 ans et jusqu'à son 17<sup>e</sup> anniversaire perçoit 80 % du smic ; à partir de 17 ans et jusqu'à sa majorité, il perçoit 90 % du smic.

Une question ? Allez sur le blog des Experts de Pascale Carbillet : "Droit du travail en CHR" : tous les contrats de travail sur [www.ihotelierie-restauration.fr](http://www.ihotelierie-restauration.fr)

LA QUESTION A ÉTÉ PORTÉE À L'ATTENTION DE LA COUR DE CASSATION

# LUNDI DE PENTECÔTE : JOUR FÉRIÉ OU JOURNÉE DE SOLIDARITÉ ?

Une loi d'avril 2008 est venue rétablir le caractère férié du lundi de Pentecôte tout en maintenant le principe d'une journée de solidarité en faveur des personnes âgées et handicapées. Les employeurs ne sont donc plus obligés de choisir cette date comme journée de solidarité et peuvent retenir un autre jour dans l'année. Explications.

Suite à la canicule de l'été 2003, le Gouvernement de **Jean-Pierre Raffarin** a instauré une journée de solidarité pour les personnes âgées et les personnes en situation de handicap. Cette journée de solidarité prend la forme d'une journée supplémentaire de travail non rémunérée pour les salariés, et pour les employeurs d'une contribution financière de 0,30 % assise sur la totalité des salaires. (art. L.3133-7 du code du travail). Cette journée de solidarité était fixée initialement le lundi de Pentecôte, sauf pour les entreprises qui travaillaient déjà ce jour férié et pouvaient donc choisir un autre jour. Une loi du 16 avril 2008 est venue en assouplir les modalités de mise en œuvre. Pour le secteur des CHR, cet assouplissement n'a pas apporté de grandes modifications, dans la mesure où une majorité des entreprises du secteur travaillait déjà le lundi de Pentecôte et avait par conséquent déjà la possibilité de retenir un autre jour au titre de cette journée de solidarité.

## Qui fixe cette journée de solidarité ?

En principe, la journée de solidarité doit être fixée par accord collectif d'entreprise ou d'établissement, ou, à défaut, par un accord de branche (article L. 3133-8 al.1 du code du travail). Ce n'est qu'en l'absence d'accord d'entreprise ou de branche déterminant les modalités de la journée de solidarité que l'employeur fixe librement cette journée de solidarité, après consultation du comité d'entreprise ou, à défaut des délégués du personnel, s'ils existent. Cette procédure doit être renouvelée chaque année.

Il faut savoir que les récents avenants conclus dans le secteur - celui du 5 février 2007 et du 15 décembre 2009 - ne mentionnent nullement cette journée de solidarité et ne prévoient par conséquent aucune disposition spécifique. Donc, le plus souvent, c'est à l'employeur qu'il appartient de fixer la journée de solidarité, dans le respect d'un minimum de règles.

## Comment fixer la journée de solidarité ?

L'employeur peut décider que la journée de solidarité sera effectuée le lundi de Pentecôte - celui-ci a lieu cette année le 13 juin - ou il peut choisir de retenir :

- un autre jour férié qui n'est pas travaillé (à l'exception du 1<sup>er</sup> Mai qui ne peut être retenu comme journée de solidarité) ;
- un jour de RTT (réduction du temps de travail) dans les entreprises qui appliquent ce dispositif sous forme de journées de repos ;
- le fractionnement de la journée de solidarité en répartissant les 7 heures correspondantes sur plusieurs jours ou toute autre modalité qui permet le travail d'un jour précédemment non travaillé en application de dispositions conventionnelles.

Elle peut donc être prise sur l'un des deux jours de repos hebdomadaire, car la loi n'impose qu'un jour de repos hebdomadaire. En revanche, ne peuvent être retenus comme journée de solidarité le 1<sup>er</sup> Mai, un jour de congé payé légal, un jour de repos compensateur (celui-ci ne pouvant être assimilé à un jour précédemment non travaillé).

Dans la mesure où la convention collective des CHR prévoit l'attribution de 4 jours fériés ordinaires

en plus du 1<sup>er</sup> Mai, les employeurs peuvent donc choisir l'un de ces 4 jours fériés. Ce qui dans les faits revient à n'accorder plus que 3 jours fériés ordinaires en plus du 1<sup>er</sup> Mai.

Les employeurs peuvent aussi choisir de l'imputer sur l'un des 6 jours fériés garantis accordés par l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009.

## Dans certains cas, elle peut être différente pour chaque salarié

En principe, la date de la journée de solidarité retenue s'applique à l'ensemble des salariés de l'entreprise. Il n'est pas possible de prévoir plusieurs journées de solidarité en fonction des différents services d'une entreprise. Mais, comme tout principe, il est prévu des exceptions permettant de retenir une journée de solidarité différente pour chaque salarié de l'entreprise, dans les cas suivants :

- lorsque l'entreprise travaille en continu (24 heures sur 24, 7 jours sur 7, dimanches et jours fériés inclus) ;
- lorsque l'entreprise est ouverte tous les jours de l'année ;
- si le salarié ne travaille pas la journée de solidarité en raison de la répartition de ses horaires de travail, et que celle-ci tombe pendant son repos hebdomadaire.

## Pas de rémunération due au titre de la journée de solidarité

Le principe est que le travail de la journée de solidarité n'est pas rémunéré. La loi prévoit que cette neutralité ne joue que dans la limite de 7 heures. Les heures travaillées au-delà doivent être payées.

Pour les salariés à temps partiel, cette limite de 7 heures est réduite proportionnellement à la durée de

travail prévue par leur contrat. Ainsi, par exemple, pour un salarié à mi-temps, la limite sera fixée à trois heures et demie (7 divisé par 2).

Pour les cadres au forfait jours, le travail de la journée de solidarité s'ajoute au nombre de jours fixés par la convention de forfait, sans donner droit à un complément de rémunération. Du fait de l'instauration de cette journée de solidarité, la durée annuelle légale de travail est donc de 1 607 heures par an. Un plafond que doit respecter la profession en cas de modulation du temps de travail. Quant aux conventions de forfait annuel en jours, le plafond a été fixé à 218 jours. Pour éviter tout problème, il est fortement conseillé aux employeurs de faire apparaître cette journée de solidarité sur le bulletin de paie afin d'être en mesure de prouver qu'elle a bien été effectuée.

## Le principe de cette journée de solidarité est contesté

Alors que, parmi les pistes de réflexion pour financer la dépendance, figure la création d'une seconde journée de solidarité, la première fait actuellement l'objet d'une contestation. Le 28 février dernier, le conseil des prud'hommes d'Angers a saisi la Cour de cassation afin qu'elle se prononce pour déterminer si le fait pour un salarié de travailler le lundi de Pentecôte était contraire ou non au principe d'égalité des citoyens devant l'impôt, inscrit dans la constitution. Le salarié à l'origine de cette décision a fait valoir qu'en refusant de travailler ce jour-là, il subissait une retenue sur salaire alors que les artisans, les professions libérales et les retraités ne sont pas concernés par cette contribution.

Pascale Carbillet

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

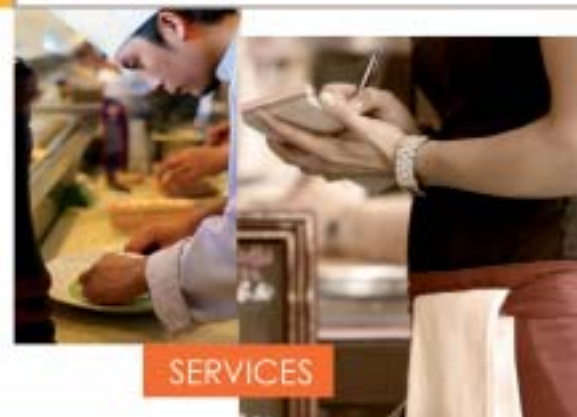
kifaikoi.com



MATÉRIELS & équipements



Produits alimentaires & BOISSONS



SERVICES

5, rue Antoine Bourdelle • 75015 Paris • Tél. 01 40 48 63 12 • kifaikoi@kifaikoi.com

## EN BREF

**Le lycée Charles de Gaulle, ambassadeur européen de la gastronomie**

Le 14 mars dernier, se tenait, à Compiègne, la 3<sup>e</sup> session du parlement européen des jeunes. Autour d'un thème imposé, des lycéens venus de plusieurs pays européens, doivent soutenir une présentation en langue anglaise, appuyée d'un diaporama. Pour cette 3<sup>e</sup> session parlementaire, 8 pays (Angleterre, Luxembourg, Allemagne, Italie, Espagne, Portugal, Pologne et France) étaient en compétition autour du thème de la gastronomie. C'est le lycée Charles de Gaulle qui a eu l'honneur de représenter la France avec **Amandine, Karla, Coraly, Solène, Mathieu, Renzo, Romaric, Constant et Guillaume**, les 9 élèves de seconde bac professionnel section européenne accompagnés par leur professeur de restaurant, **Stéphanie Lemoine Boutté**.

**"L'ÉDUCATION NATIONALE EST FIÈRE D'ORGANISER UN TEL CONCOURS"****Concours général des métiers : 24 jeunes de bac pro en lice**

**Clichy (92)** Venus de tous les coins de la France, ils concourraient le 12 mai au lycée René Auffray pour le concours général des métiers de la restauration. Verdict le 7 juillet prochain à la Sorbonne.

Le concours général des métiers est un moment particulier de l'année scolaire, puisqu'il amène les meilleurs élèves et apprentis préparant un baccalauréat professionnel à se surpasser en une journée ! Mais on ne peut pas parler d'excellence, sans parler de professionnels : **Guy Legay** (ex-chef du Ritz) pour la cuisine, et **Dominique Loiseau**, pour la salle, nous ont fait le plaisir d'être les parrains de cette 14<sup>e</sup> édition. L'Éducation nationale est fière d'organiser un tel concours", déclarait **Richard Maniak**, inspecteur général de l'Éducation nationale, qui remplaçait **Christian Petitcolas**. Ce jeudi 12 mai, le lycée René Auffray de Clichy (92) recevait, sous la direction de **Jean-René Vogler**, chef des travaux de l'établissement, 24 jeunes issus de bac professionnel et sélectionnés pour cette finale. Au nombre de 12 en cuisine et de 12 en salle, ils ont fait le déplacement pour conquérir le premier prix.

**Production le matin, commercialisation l'après-midi**

Le matin, juste avant le démarrage de l'épreuve, les 12 finalistes de la spécialité Organisation, production culinaire ont découvert les sujets : préparer et cuire pour 8 personnes une selle d'agneau accompagnée de pommes fondantes et une garniture à base d'asperges vertes en dressant quatre portions sur plat ovale et assiettes ; puis, en dessert, un fraisier pour 4 personnes à dresser sur plat rond. La première demi-heure était consacrée à la découverte du sujet et à l'organisation du travail, le quart d'heure suivant à la reconnaissance des postes et les quatre heures restantes à la réalisation des plats. L'épreuve s'achevait sur la dégustation des mets par les jurés. Les candidats étaient ensuite admis à un entretien individuel de quinze minutes avec les membres du jury, épreuve au cours de laquelle ceux-ci les ont



Des candidats en pleine épreuve de service en salle.

interrogés sur des points techniques, mais aussi sur leur vision de la cuisine.

L'après-midi, place aux 12 candidats de spécialité Service et commercialisation. Avec au programme quatre ateliers : mise en place d'une table de 2 et 4 couverts avec un ou deux menus et boissons imposées, mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins ; atelier d'argumentation commerciale d'une carte de boissons chaudes ; atelier d'office (découper un ananas frais). Une nouveauté en 2011, l'épreuve du bar : réaliser un cocktail à base de bitter.

Puis vint le tour du service, le soir, au restaurant d'application Bernard Loiseau. Au menu : une table de quatre et de deux couverts, avec deux menus différents. Ils étaient jugés sur le service des apéritifs, des vins et des boissons, puis sur le filetage au guéridon d'un bar, le découpage et dressage d'un filet de bœuf, le service du fromage, et le flambage de l'ananas. L'épreuve se terminait, comme pour les candidats de la spécialité cuisine, par un entretien de quinze minutes avec les examinateurs.

Les élèves sont repartis sans connaître les résultats. Seuls les lauréats seront convoqués par courrier, pour la remise des prix qui aura lieu le 7 juillet prochain à la Sor-

bonne, en présence de **Luc Chatel**, ministre de l'Éducation nationale et porte-parole du Gouvernement. En attendant, tous sont repartis préparer les épreuves du bac professionnel. **Hélène Binet**

**La composition des jurys****Jury cuisine**

• **Éducation nationale** : **Christian Petitcolas**, inspecteur général de l'Éducation nationale (président) remplacé par **Richard Maniak**, **Jerôme Muzard**, IGEN (vice-président), **Francis Bequin** (Laval), **Nathalie Herrouin** (Châteaubriant), **Patrice Kochan** (Osny), **Jacques Lamarque** (Belliard à Paris), **Laurent Nabitas** (Mantes-la-Jolie), **Christophe Quantin** (Blois), **Jean-Louis Ravidat** (Poitiers), **Marie-Christine Renard** (Bonneville).

• **Professionnels** : **Marcel Le Faou**, **Bernard Leprince**, **Gilbert Radix**, **Olivier Quinault**, **Christophe Moret**, **Jean Sabine** et **Michel Roth**.

• **Président** : **Guy Legay**.

**Jury restaurant**

• **Éducation nationale** : **Christian Petitcolas**, IGEN (président) remplacé par **Richard Maniak**, **Alain Paccard**, IGEN (vice-président), **Françoise Burin** (Saint-Cloud), **Jean-Paul Bourniquel** (Mazamet), **Michel Chabat** (Morlaàs), **Élisabeth Piveteau** (La Roche-sur-Yon), **Joël Guerin** (La Rochelle), **Valérie Duprez** (Vénissieux), **Antoine Woerlthe** (Illkirch-Graffenstaden).

• **Professionnels** : **Gérald-Louis Canfailla**, **Denis Courtiade**, **Daniel Gabillaud**, **Jean-Pierre Garnier**, **Claude Guittard**, **Eric Rousseau** et **Franck Languille**.

• **Présidente** : **Dominique Loiseau**.

**"SI VOUS VOUS INVESTISSEZ DANS CE MÉTIER, IL VOUS LE RENDRA"****Cyril Lignac accueille les élèves de La Vidaude**

**Saint-Genis-Laval (69)** 10 élèves en dernière année de CAP au lycée hôtelier La Vidaude près de Lyon ont travaillé toute l'année pour s'offrir un déjeuner chez Cyril Lignac à Paris.

**D'**abord félicitations ! J'ai appris que vous avez travaillé, organisé des repas, fait des extras pour venir à Paris et vous payer un repas. J'espère que ça vous a plu", lance **Cyril Lignac** aux 10 jeunes, qui se destinent à la restauration, certains en salle, d'autres en cuisine. Ils en ont rêvé : unanimes, les élèves ont vécu un "repas de rêve", "somptueux", "waouh".

Avec l'équipe pédagogique du lycée La Vidaude à Saint-Genis-Laval (69), le projet 'Paris', pluridisciplinaire, s'est monté rapidement et pendant un an en parallèle aux recherches et apprentissages : les fans de Cyril ont collecté la somme nécessaire (52 € par personne boissons incluses et quelques suppléments cadeaux du chef). Pendant



**Cyril Lignac** avec **Sarah Jebari**, **Lucia Randriantsoa**, **Fatou Morthon-Soumah**, **Leïla Sassi**, **Corinne Manu**, **Thomas Sabot**, **Mickaël Garcia**, **Yann Guyonnet**, **Valentin Ferrapie**, **Anthony Grivel**, **Gabriel Rioa**, directeur du lycée hôtelier La Vidaude et **Franck Ghysbrecht**, professeur de restaurant.

le service, curieux de tout, ils questionnent, prennent des photos des plats et profitent du moment.

Arrive la rencontre avec le chef, qui a accepté de répondre à leurs questions. Quels diplômes avez-vous ?

"Un CAP cuisine, un brevet professionnel de cuisine et un CAP pâtisserie" ; Comment faites-vous entre les restaurants, la télé, les livres... ? "Oui je travaille beaucoup, mais j'ai aussi 60 collaborateurs. Je vis ma passion et je fais le métier que j'aime" ; Comment êtes-vous devenu célèbre ? "J'étais au bon endroit au bon moment. Mais mon métier, c'est cuisinier". Comment réussir ? "Si vous vous investissez dans ce métier, il vous le rendra. Il faut de la volonté, du courage, de la patience. C'est comme l'apprentissage du vélo, au début, on tombe, il faut du temps pour y arriver. La cuisine, c'est pareil. Accrochez-vous et laissez-vous le temps d'apprendre". Un message galvanisant pour les jeunes et très apprécié par les enseignants.

**Nadine Lemoine**

AVEC TROIS MORCEAUX DE BŒUF À CUISINER

## Alex Coiffard remporte la finale du concours Le Bœuf, les races à viande

Élève au lycée des métiers de l'hôtellerie Jean Drouant à Paris (XVII<sup>e</sup>), Alex Coiffard remporte la 23<sup>e</sup> édition du concours organisé par les professionnels de la filière bovine (Interbev) au Ritz à Paris, sous les yeux du jury présidé par Michel Roth.

De janvier à février, plus de 60 élèves en bac professionnel restauration ou BTS hôtellerie, issus de 14 régions de France, ont rivalisé d'originalité et de maîtrise lors des sélections régionales. À l'issue des demi-finales, qui se sont tenues en avril dernier à Toulouse (31) et à Vénissieux (69), les dix meilleurs candidats (5 issus de la demi-finale ouest et 5 autres de la demi-finale est) avaient décroché leur ticket pour la finale. "Ce concours permet aux élèves des lycées hôteliers de découvrir les races à viande et de révéler leur talent. Ce sont les jeunes ambassadeurs de demain", déclare **Jean-Pierre Fleury**, président de la commission segmentation et qualité d'Interbev (association organisatrice). "Chaque candidat a bien mis en avant les trois morceaux de bœuf à cuisiner. Il y a également eu un beau travail entre les élèves, parrains et professeurs", souligne **Michel Roth**, président du jury.

Ce mercredi 11 mai, **Alex Coiffard** du lycée Jean Drouant - soutenu par son chef parrain **Denis Rippa** (La Méditerranée, Paris VI<sup>e</sup>) - a fait l'unanimité auprès du jury. **Thomas Chambraud**, du lycée professionnel hôtelier Quercy



De g. à d. : le 3<sup>e</sup>, **Louis Anquetil**, le lauréat 2011 **Alex Coiffard**, **Michel Roth**, et le 2<sup>e</sup>, **Thomas Chambraud**.

Périgord à Souillac (46) arrive deuxième - soutenu par son chef parrain **Frédéric Bizat**. Il est suivi, en troisième position, par **Louis Anquetil**, du lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration à Chamalières (63) - soutenu par son chef parrain, **Rodolphe Regnaud**.

### Trois morceaux de bœuf à cuisiner

Auparavant, dix finalistes ont défendu les saveurs de leur région dans les prestigieuses cuisines du Ritz à Paris. En quatre heures chrono, les candidats avaient pour mission de présenter un plat original, composé de trois morceaux de bœuf. La recette gagnante : Saveurs bovines en trois façons (polenta au paleron, collier en tajine, rond de gîte béarnaise). "Le plat était très harmonieux. C'était très beau visuellement, raffiné, subtil et, le plus important, bon. Je voudrais encourager tous les autres à poursuivre leur effort", conclut **Michel Roth**. Alex Coiffard pourra profiter pleinement des cuisines du Ritz, puisque il se voit offrir un stage de découverte en compagnie du chef doublalement étoilé.

Hélène Binet

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouver l'ensemble des lauréats et la composition du jury en tapant le mot-clé **RTR314475** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

MÉTIER DE CUISINE ET DE SALLE RÉUNIS EN BINÔME

## Trophée Anephot : la complémentarité à l'honneur

**Blanquefort (33)** Lauréat 2009, le lycée professionnel Saint-Michel aux portes de Bordeaux a accueilli le 10 mai dernier les douze binômes issus des sélections régionales. **Marine Giteau** et **Anne-Sophie Neveu**, du lycée hôtelier Sainte-Thérèse à La Guerche-de-Bretagne (35) ont enlevé le trophée Anephot 2011. Le chef étoilé **Nicolas Frion** (Le Chapon fin, à Bordeaux) était le parrain de la finale.

Enthousiaste, **Joseph Le Gal**, président de l'Anephot (Association nationale des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme), résume : "C'est un superbe millésime, l'organisation mise en place par le lycée Saint-Michel était exemplaire et les candidats se sont avérés d'un très bon niveau. Je suis ravi de voir le succès d'un tel concours qui valorise la complémentarité des métiers en cuisine et en salle." Et le président de se prendre à rêver : "Ce serait une bonne



chose si les chaînes de télévision qui font de l'audience en médiatisant les chefs s'inté-

ressaient aussi au service en salle." Ce mardi 10 mai, dès 9 heures, tout le monde est sur le pont. Sous la houlette de **Juan-Carlos Monasterio**, chef de travaux au sein de l'établissement girondin, les élèves de terminale bac pro et terminale BEP sont à pied d'œuvre afin d'assister les 24 candidats. L'équipe enseignante de la filière hôtellerie restauration du lycée, soit une quinzaine de personnes, s'affaire. À la tête d'un jury composé des professeurs des différents lycées privés en lice, le parrain, **Nicolas Frion**, une étoile *Michelin* au Chapon Fin à Bordeaux, joue son rôle à la perfection.

ressaient aussi au service en salle."

communiée quelques semaines auparavant. **Marine Giteau**, 16 ans et demi, en 2<sup>e</sup> année de bac pro restauration a sorti de sa toque un flanc de lapin farci accompagné d'un flanc d'asperges avec sa julienne de courgettes, d'une tomate farcie au jambon et à l'oignon, d'une rosace de pomme de terre chapeauté de champignons flambés au cognac. Tandis qu'elle s'affairait en cuisine, son alter ego en salle, **Anne-Sophie Neveu**, 19 ans, terminale bac pro restaurant, planchait également. L'épreuve de restaurant comprenait une argumentation commerciale en français et en anglais, la réalisation d'un cocktail tiré au sort avec l'argumentaire sur les produits utilisés. Il lui a aussi fallu reconnaître à l'aveugle 5 fromages, et présenter l'assiette du candidat cuisinier. La dernière épreuve réunissait le binôme pour 20 questions de culture technologique et générale sur le secteur de l'hôtellerie-restauration. Lors des résultats, **Joseph Le Gal** ne cachait pas son émotion : classé second, le tandem **Baptiste Gournay** et **Nicolas Pasbeck** venait de Notre Dame de la Providence à Orchies (59) - qu'il a créé en 1990 ! **Edgar Neel** et **Grégoire Pasteur** du lycée Le Renouveau à Saint-Genest-Lerpt (42) terminent 3<sup>e</sup>.

### Un concours complet

Pour l'épreuve de cuisine, pas de thème imposé, mais une sélection de produits

Brigitte Ducasse

"UN GROS TRAVAIL À FAIRE"

## Le tutorat, cela s'apprend aussi

**Le Puy-en-Velay (43)** Des chefs d'entreprises de Haute-Loire se forment au tutorat pour mieux accueillir apprentis et stagiaires en alternance.

À u CFA de Bains (Haute-Loire), douze chefs d'entreprises et/ou de cuisine ont suivi la formation au tutorat organisée par le centre de formation hôtelière de Vichy. Vingt heures sur deux jours et demi ont été consacrées à l'acquisition des méthodes et des outils pédagogiques adaptés : accueil des apprenants, présentation de l'entreprise, définition d'un plan de formation au cours du stage en alternance... Ils en sont ressortis avec une attestation de capacité et une accréditation de tuteur délivrée par la commission nationale paritaire de l'emploi de l'industrie hôtelière (CNPE/IH). Le coût est pris en charge par le Fafih pour tous les statuts - salarié, gérant, conjoint de collaborateur... -, et cela sans imputer le budget formation de l'entreprise.



Les premiers tuteurs de Haute-Loire avec leur formateur **Pierre Rey** (à gauche).

ceux formés au tutorat pourront recevoir des apprentis et des stagiaires. Il faut que les parents puissent mettre leurs enfants dans les établissements qui évoluent dans le bon sens." **Thierry Guyot**, du Fort du Pré à Saint-Bonnet-Le-Froid a suivi ce premier cycle de tutorat. "Cela permet aussi d'échanger avec les autres. Aujourd'hui, il y a un gros travail à faire pour que les jeunes se sentent bien sans cacher la réalité de nos métiers." **Pierre Boyer**

### CONTACTS :

Florence Bralic, CFH de la CCI de Moulins-Vichy au 04 70 30 41 44 ou **Suzanne Beyssac**, Umih 43, au 04 71 09 13 12.

### Mission Marcon

Le tutorat est l'un des points clé du rapport réalisé par **Régis Marcon** dans le cadre de sa mission consacrée au développement de l'alternance. Cette formation doit devenir prochainement obligatoire pour garantir de bonnes conditions d'accueil et d'apprentissage en entreprise. "J'espère que cela se fera réellement un jour, que seuls

Transformez votre véhicule en utilitaire réfrigéré

FRIGOFLEX  
RESTEZ ZEN ET FLEXIBLES

[www.frigoflex.com](http://www.frigoflex.com)  
+33(0)1 30 68 54 76

"ÊTRE FIERS DE CE QUE NOUS AVONS FAIT"

## CPIH 49 : un état des lieux sans concessions

Juigné-sur-Loire (49) Début mai, la CPIH 49 a tenu son assemblée générale au Fief de la Thoire. Quelques jours à peine après la signature de l'avenant au contrat d'avenir concrétisant les nouveaux engagements de la profession pour les trois prochaines années, ce fut l'occasion d'un tour d'horizon des problématiques actuelles.

En introduction à son rapport moral, le président de la CPIH 49, **Robert Touchet** rappelle que deux tiers des indépendants ont baissé leurs prix et qu'en termes d'embauches la profession a largement respecté ses engagements en contrepartie à la baisse de la TVA à 5,5 %. Quant au titre de Maître restaurateur - qui a pour vocation de mettre en avant la qualité et le respect de la tradition culinaire -, 1 600 professionnels sont actuellement titulaires de cette distinction, dont 27 dans le département de Maine-et-Loire. "On peut faire mieux", estime Robert Touchet, lui-même Maître restaurateur. Il rappelle aussi que ce titre permet de bénéficier d'un crédit d'impôt de 15 000 € pour des dépenses d'aménagement et de mise aux normes de l'établissement. Vient le tour des présidents de branche chargés de présenter leur rapport. Suite à la revalorisation des tarifs de la SPRE (Société pour la perception de la rémunération équitable), pour les aligner sur ceux de la Sacem, **Robert Juvin**, président des cafetiers, déclare que la CPIH souhaite obtenir une définition plus stable des bars à ambiance musicale

(BAM) et des restaurants à ambiance musicale (RAM). Et ce, afin que ces derniers ne soient pas soumis systématiquement aux tarifs des discothèques. Autre cheval de bataille de la CPIH, le dossier des machines à sous à gain limité est porté par **Michel Ochar**.

### Une prime régionale disparaît

Le président des hôteliers, **Jean-Luc Huez**, présente un état des lieux du marketing hôtelier. Celui-ci est devenu très complexe en raison du poids d'internet. "La clientèle est habituée à voir les prix fluctuer : si vous fixez les mêmes tarifs toute l'année, vous avez tout faux", précise-t-il. Il souligne que, dans le même temps, seuls 18 % des hôteliers conduisent une politique active de commercialisation sur le web.

Pour les restaurateurs de la région, l'un des problèmes majeurs concerne la suppression de la prime régionale pour l'embauche d'un apprenti. **Jean-Claude Vri-gnaud**, président des restaurateurs, explique que cette prime de 1 000 € est désormais destinée à un autre public de jeunes en difficulté. Même s'il reconnaît que toutes les régions



À gauche, **Philippe Lefevre**, vice-président de la CPIH ; à droite, **Robert Touchet**, président de la CPIH 49.

n'accordent pas une telle prime pour l'embauche d'un apprenti, il juge l'objectif signé dans l'avenant du contrat d'avenir - développer 5 000 contrats d'apprentissage supplémentaires - difficile à atteindre si, dans le même temps, les aides sont supprimées. **Philippe Lefevre**, vice-président de la CPIH, est venu présenter les derniers engagements de la profession dans l'avenant au contrat d'avenir. Il rappelle qu'"il est important que nous soyons

fiers de ce que nous avons fait avec la baisse de la TVA". Parmi les différents partenaires venus présenter leurs prestations - que ce soit en matière de formation, de recrutement, d'assurance ou de réglementation -, **Valérie Judel** de HCR santé a dû répondre aux nombreuses questions que se posent encore les professionnels et les salariés sur la nouvelle mutuelle frais de santé obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2011.

Pascale Carbillat

SOUS LA PRÉSIDENTIE D'ALAIN LÉVESQUE

## L'Umih 37 dénonce "l'amoncellement de législations"

La chambre hôtelière d'Indre-et-Loire met l'accent sur la formation et sur les entraves de la profession.



**Alain Lévesque**, président de l'Umih 37.

peuvent répondre. "La crise économique étant toujours là, insiste Alain Lévesque, tous les travaux devant être entrepris ne l'ont peut-être pas été et nous défendons l'idée, non pas d'une dérogation - car en matière de sécurité, on ne peut pas déroger - mais d'une possibilité d'adaptation dans le temps."

### "Coup de gueule"

Vigilance également sur les nouvelles normes hôtelières : seule une trentaine d'hôtels du département a engagé les démarches de classification. Le président lance également un "coup de gueule" contre la "taxe inique" sur la musique d'ambiance "qui s'apparente à un véritable racket". L'Umih dénonce donc cet "amoncellement de réglementations, d'obligations auxquelles il devient de plus en plus difficile de faire face pour nos TPE en cette période difficile, voire de récession, pour certains établissements". Et pas question d'envisager une remise en cause du taux réduit de TVA car "la profession a rempli ses engagements : la TVA à 5,5 % n'est pas une niche fiscale. C'est une simple mesure d'équité fiscale".

Jean-Jacques Talpin

EN PRÉSENCE DE ROLAND HÉGUY

## Assemblée générale combative pour l'Umih 45

Orléans (45) Sécurité incendie, classement hôtelier, centrales de réservations : les sujets de mécontentement sont nombreux.

La TVA a donné un "bol d'air à la profession" et pourtant restaurateurs et hôteliers du Loiret affichent toujours des revendications exprimées lors de l'assemblée générale de l'Umih 45 à Orléans, ville avec laquelle les relations - notamment au sujet des discothèques - se sont apaisées. Pour la première fois depuis son élection à la présidence confédérale, **Roland Hégu**y est venu devant les professionnels du Loiret leur présenter la nouvelle politique nationale. Il constate d'abord un "manque de communication entre l'échelon national et le local, ce qui est insupportable". Si la signature

**Roland Hégu**y, président confédéral, et **Jean-Louis Jama**, président de l'Umih 45.



d'un avenant au contrat d'avenir est porteuse d'espoir, il tire un bilan très encourageant de ce contrat qui a permis "la création nette de 30 000 emplois et la sauvegarde de 30 000 autres grâce aux 17 000 défaillances d'entreprises qui ont été évitées." Mais, dans le même temps, 400 hôtels et 10 000 chambres ont disparu l'an passé. Il prévient : "on va perdre 15 000 chambres dans les dix ans avec une désertification de certains territoires en CHR".

### "On ne peut pas former sans argent"

**Jean-Louis Jama**, le président de l'Umih 45, s'est associé au président de la chambre régionale des métiers qui déplore l'appauvrissement de celle-ci : "Nous formons 30 % des apprentis mais avec seulement 3 % de la taxe d'apprentissage. On ne peut pas former sans argent !", martèle-t-il. Autres revendications avancées par **Reginald Breton** : le nouveau classement hôtelier "qui défavorise les petits établissements au profit des grands", tandis que l'échéance de la mise aux normes incendie se profile. L'an passé, 44 des 187 hôtels du département ont reçu un avis négatif des commissions de sécurité. J.-J.T.



DANS UNE "AMBIANCE DE CONVIVIALITÉ"

## Laura Choquart remporte la 6<sup>e</sup> édition du concours de biérogologie

Élève au CFA Médéric à Paris (XVII<sup>e</sup>), Laura Choquart sort vainqueur de l'édition 2011 du concours organisé par Heineken Entreprise, au pavillon Biermans-Lapotre à la cité universitaire internationale de Paris.



Pour la 6<sup>e</sup> année consécutive, 12 finalistes issus d'écoles hôtelières et CFA se sont plongés dans l'univers de la bière, afin de décrocher le titre de lauréat du concours de biérogologie, lancé sous l'impulsion d'Heineken Entreprise. Mercredi 11 mai, les candidats ont tout d'abord visité la malterie Soufflet à Nogent-sur-Seine (10), puis la ferme brasserie de Gaillon à Courpalay (77), et ont terminé par une conférence délivrée par le biérogologue **Hervé Marziou**, président du jury. Une intervention qui aura d'autant plus retenu leur attention que la première épreuve théorique (sous forme de questionnaire) portait sur le contenu de cette conférence. Jeudi 12 mai, place aux épreuves pratiques : service à la bouteille et à la pression, analyse sensorielle, alliances bières et mets. La nouveauté 2011 était la mixologie, à savoir la réalisation de cocktails à la bière.

### "Un service global"

"Je trouve les élèves de plus en plus impliqués. C'est certainement le bouche à oreille qui fait cela. Pendant ces deux jours, j'ai senti une véritable ambiance de convivialité, d'échanges et de par-

De g. à d., **Christophe Husson**, professeur de bar au CFA Médéric, **Marc Busain**, président du groupe Heineken France, la lauréate 2011, **Laura Choquart**, du CFA Médéric, **Éric Bouf**, directeur général du Marriott Roissy Charles de Gaulle, **Christophe Barbier**, parrain de l'édition, **Henry Di Nola**, vice-président de l'ABF, et **Jérôme Albouy**, directeur régional CHD.

tage", déclare Hervé Marziou. Sous l'œil averti d'un jury d'experts, le verdict a été rendu au pavillon Biermans-Lapotre de la cité universitaire internationale de Paris. C'est finalement **Laura Choquart**, élève au CFA Médéric (Paris, XVII<sup>e</sup>) qui remporte le premier prix. "Elle a assuré un service global : excellente dans son comportement et professionnellement", précise le président du jury. Elle est suivie de **Sarah Haenel**, du lycée Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden (67), et de **Laurent Lusiewicz**, du lycée hôtelier Bonneveine à Marseille (13). Laura Choquart gagne un voyage à Amsterdam et un BeerTender. Elle effectuera un stage au sein de l'hôtel Marriott Bruxelles, en Belgique, un pays réputé pour sa culture brassicole. **Hélène Binet**

UNE RÉFÉRENCE AU PAYS BASQUE

## L'ArTnoa, une autre vision du vin

**Biarritz (64)** Dans la langue basque, arnoa signifie vin. Il a suffi d'un 't' en plus pour ajouter une dimension artistique au patronyme de l'établissement. Antoine Vignac a choisi d'unir sa passion du vin à la vision de jeunes artistes contemporains qui magnifient ce breuvage.

**Antoine Vignac**, passionné de vin de 28 ans, à la tête de l'ArTnoa.



rasse. Ce nouveau lieu lui offre des perspectives : d'abord celle d'élargir sa gamme de vins à 400 références, dont une quarantaine sont d'origine étrangère et 150 en présentation ; ensuite, d'ouvrir un bar à vin.

### Une équipe pour un lieu de vie...

Ses 25 vins au verre (25 cl) restent abordables et changent toutes les semaines. Les prix vont de 2,50 € à 8 €. La quantité du vin servi est généreuse : 25 cl. Pour les accompagner, il propose un choix de treize assiettes de 4,50 € à 18 €, avec la même exigence de qualité que pour ses vins : charcuterie de **Julio Angel Casalba d'Extramadura**, foie gras de la Maison Paris, andouille de **Pascal Manoux**, sélection de fromage de chez Mille et un fromages, saumon fumée de **Jean-Marc Casteigt**... Le ticket moyen au bar à vin atteint 20 €, 15 € pour la cave. Antoine Vignac s'est entouré de sommeliers efficaces qui conseillent les clients tant à la cave qu'au bar. Cette équipe fait vivre le lieu via des stages, des dégustations à thèmes, des soirées privées, week-ends œnologiques. Des expositions thématiques sur l'art du vin vu par des artistes contemporains locaux sont organisés.

**Dominique Olina**

### ARTNOA

56 RUE GAMBETTA  
64200 BIARRITZ  
TÉL. : 05 59 24 78 87  
[WWW.ARTNOA.COM](http://WWW.ARTNOA.COM)

"JE FAIS TRÈS ATTENTION DANS LE CHOIX DE MES PRODUITS"

## Un Aveyronnais à Clichy

C'est aux portes de la capitale que Laurent Cayla a ouvert sa brasserie traditionnelle. Malgré un emplacement parfois difficile, le propriétaire se félicite de son choix.

Situé sur une avenue très passante de Clichy, dans les Hauts-de-Seine, l'Arven Store a dû, à ses débuts, faire face à un type de clientèle difficile à gérer. **Laurent Cayla** se souvient : "À l'ouverture, l'établissement était envahi par les jeunes qui revenaient de fête. Ils faisaient fuir mes autres clients. J'ai donc rapidement interdit de servir de l'alcool avant dix heures du matin. L'effet ne s'est pas fait attendre, la clientèle s'est immédiatement transformée, la seule entorse à cette règle c'est quand mes amis viennent de l'Aveyron, sinon comment ferait-on 'chabro' ?" Le propriétaire emploie douze salariés pour 200 places au

déjeuner. "Clichy n'est pas Paris" en termes de restauration, concède Laurent Cayla, cependant d'autres avantages s'offrent à lui : "La mairie a favorisé mon installation. Elle m'a rapidement accordée les droits d'occupation du sol. La municipalité prend soin des commerçants, contrairement à Paris." Ce solide Aveyronnais sait de quoi il parle : il fut le gérant de la brasserie Le Réveil samaritain, où il a obtenu la Bouteille d'or 2006.

### Carte soignée

Disposant d'une surface de plus de 400 m<sup>2</sup>, et d'une grande terrasse, Laurent Cayla a aménagé les différentes parties de son établissement :

**Laurent Cayla.**



"Le client qui vient déjeuner ne tient pas forcément à croiser le client du PMU", concède-t-il. Pour ce faire, les parieurs se retrouvent dans une salle invisible depuis le restaurant. Car l'Arven Store n'est pas une simple bras-

serie : la cuisine proposée à la carte y est soignée. "Je suis un ancien élève de **Michel Rostang**. Je fais très attention dans le choix de mes produits. Je fais venir par exemple ma viande directement de chez Conquet à Laguiole. Pour le reste, j'ai un livreur qui fait le marché de Rungis, il arrive à négocier des prix, que jamais je n'aurais pu obtenir." Avec un ticket moyen de 17 €, l'Arven Store affiche complet tous les midis.

**A. J. A.**

### L'ARVEN STORE

95 BOULEVARD VICTOR HUGO  
92110 CLICHY  
TÉL. : 01 42 70 37 65

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

**L'Hôtellerie**  
Restauration

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



&gt; 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 &amp; Localité : .....

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

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

&gt; 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 : .....

LA PAGE DU CHEF  
À LIRE

DE CHEF À CHEF

**Onglet de bœuf rôti,**  
**vinaigrette d'œuf et alliacés**

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

**Ingrédients pour**  
**4 personnes**

- 4 pavés d'onglet de 0,140 kg chacun
- Une noix de beurre
- 1 œuf bio
- 2 grosses pommes de terre à chair ferme

- Quelques brins de ciboulette
- 1/2 cuillerée à café d'échalote ciselée
- 1 petite cive
- Quelques fleurs de ciboulette
- 0,10 l de vinaigre
- Sel, poivre, fleur de sel de Guérande

**Progression****Cuire les pommes de terre**

- Laver les pommes de terre, les cuire en robe des champs, les laisser refroidir et les peler.
- Les couper dans la longueur en tranches de 0,5 cm d'épaisseur et réserver.

puis terminer la cuisson au four à 80 °C jusqu'à l'appoint désiré.

- Les réserver sur une grille et, au moment du service, les passer sous la salamandre et les assaisonner de poivre et de fleur de sel de Guérande.

**Confectionner la vinaigrette d'œuf**

- Cuire l'œuf au dur, l'écaler, hacher le blanc et passer le jaune au tamis.
- Ciseler la ciboulette, les cives et l'échalote.
- Mélanger tous les éléments avec la vinaigrette et vérifier l'assaisonnement.

**Dressage**

- Réchauffer les pommes de terre au micro-ondes et les répartir dans les assiettes.
- Poser dessus les onglets et verser la vinaigrette autour.
- Servir aussitôt décoré de quelques fleurs de ciboulette.

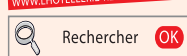
**Poêler les onglets**

- Faire mousser le beurre et un peu d'huile dans une poêle, y déposer les onglets, les saisir sur les deux faces

Une façon simple et agréable de servir ce morceau de bœuf.

**Vin conseillé :** un saint-joseph Chapoutier 2007.

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)  
Cliquez sur 'Blogs des experts'

**ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIERS**

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](mailto:dechefachef@lhotellerie-restauration.fr)**

**EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS**

Cigarette : comment enlever l'odeur dans les chambres sans utiliser de produits chimiques ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé **RTM2549** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



**"GOÛTER LES POISSONS"**  
Recettes de Patrice Caillault  
Photographies de Bernard Galéron  
Éditions Ouest-France  
144 pages - Prix : 15,90 €

[lhotellerie-restauration.fr](http://lhotellerie-restauration.fr)

## À L'ARDOISE CE MOIS-CI

### MARMITE D'ANGUILLE AU SANCERRE

Petites pommes de terre nouvelles sautées

(avec coût matière et coût de production)

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

#### Son avis



L'anguille est un serpentiforme pouvant vivre jusqu'à vingt-cinq ans. Elle se nourrit la nuit grâce à son odorat car elle ne

supporte pas la lumière. Elle se pêche à l'aube ou au coucher du soleil et se cuisine généralement en sauce ou grillée, mais on la prépare aussi de plus en plus fumée au bois de hêtre.

#### LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, formateur-expert culinaire TransGourmet)



Préparation : 15 min

Cuisson : 50 min

Pour 8 personnes : 1,440 kg d'anguille • 350 g de pleurotes • 200 g d'oignons grelots • 1 kg de pommes de terre nouvelles • 50 cl de sancerre blanc • 50 cl de crème • 50 g de beurre • Sel, poivre, huile, fumet de poisson lié, marc de raisin

- 1 Éplucher et laver les anguilles puis les pommes de terre.
- 2 Faire colorer les oignons avec les pleurotes, ajouter l'anguille coupée en tronçons.
- 3 Flamber au marc de raisin, déglacer au vin, ajouter un peu de fumet et laisser mijoter à feu doux.
- 4 Après réduction, lier avec la crème. Faire sauter les pommes de terre après les avoir légèrement blanchies.
- 5 Dresser.

Cette recette se décline en version viande :  
Marmite de poulet au sancerre,  
petites pommes de terre nouvelles sautées



Coût matière 2,80 €\*  
Niveau de qualification pour réaliser le plat Facile  
Frais de personnel de production/portion 1,80 €\*

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

\* Se reporter au blog pour en savoir plus.

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



Le printemps, période où l'on se régénère, conduit à consommer plus volontiers les produits de saison. Parmi eux, la pomme de terre est un partenaire diététique privilégié, source de nombreux bénéfices nutritionnels.

Composée à 83 % d'eau, elle contient : des glucides complexes (source d'énergie immédiatement utilisable pour les muscles et le cerveau), des fibres, de nombreux sels minéraux (potassium, magnésium) et des vitamines B et C. C'est un aliment peu calorique en soi : 80 kcal/100 g si elle est cuite à l'eau ou à la vapeur.



## C'est la saison

### Idées plat du jour

#### L'anguille

- Tronçons d'anguille grillée, sauce tartare
- Salade d'anguille et petits lardons frits

#### Le poulet

- Filet de poulet à la crème de menthe
- Poulet basquaise



### Le fruit du mois Le fruit de la passion

La passiflore appartient à une famille de plantes grimpantes persistantes, les passifloracées, aux feuilles lobées munies de longues vrilles, aux fleurs et aux fruits insolites. Ces derniers, les fruits de la passion, sont des baies dont la taille varie. Leur couleur va du jaune au noir. Le fruit de la passion a la forme d'un gros œuf rond, avec une peau épaisse non comestible. La pulpe ou "arille" est souple, gélatineuse, allant du rouge orangé au jaune vert, avec des petites graines noires, croquantes et comestibles. Sa chair est juteuse et sucrée. Sa saveur est acidulée et rafraîchissante. On la trouve toute l'année sur les marchés spécialisés, et surtout pendant les périodes de fête. Elle se présente fraîche, à maturité, molle avec une peau légèrement fripée. Lorsqu'il est mûr, placer le fruit au réfrigérateur : il se conservera une semaine environ. Il peut se congeler tel quel (avec la peau) ou en pulpe dans un bac isotherme pendant plusieurs mois. Le fruit s'utilise souvent en pulpe ou jus pour des préparations pâtisseries : gâteaux, sorbets, confiseries, mousse, dessert glacé etc. Mais il est également délicieux nature : sa saveur aigre douce se marie très bien aux préparations sucrées comme salées. (Extrait du Blog des Experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault, conseiller culinaire chez All Fresh Logistique)

### Desserts du jour

- Financier aux fruits de la passion
- Tiramisu speculoos et fruit de la passion
- Croquant chocolat blanc et passion

### Le conseil TransGourmet

Pour éplucher les anguilles, utilisez du papier journal.

### Accord mets et vins

Quel vin proposer avec l'anguille ? L'avis de Paul Brunet, auteur du blog des experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) :

De nombreux spécialistes recommandent de servir le vin utilisé pour la préparation du plat. Parfois, je ne suis pas d'accord... Mais pour cette marmite d'anguilles, je recommande, dans la sélection TransGourmet, le sancerre blanc Les Charmelles. Ce vin issu de sauvignon a un bouquet expressif, une bouche riche et complexe et une belle minéralité en finale. Tout ce qu'il faut pour accompagner parfaitement le trio anguille-pleurotes-crème.



## FOCUS La pomme de terre nouvelle

**Culture :** Cultivée dans la Cordillère des Andes depuis plus de 2 000 ans, la pomme de terre fut introduite en Europe en 1534. Interdite en 1630, elle fut réhabilitée par Antoine-Augustin Parmentier à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle qui en fit la promotion auprès de la cour de Louis XVI et auprès des savants.

**Caractéristiques :** Originaire d'Amérique du Sud, cette plante vivace est cultivée pour ses tubercules riches en amidon, seule partie comestible. Il existe 3 000 variétés de pommes de terre dont une centaine seulement est destinée à la consommation humaine. L'appellation "nouvelles" est utilisée en dehors de la période "primeur" pour des

tubercules récoltés avant complète maturité.

**Cuisson/Conservation :** Placer les pommes de terre au réfrigérateur si elles sont nouvelles pendant environ une semaine au même titre que les pommes de terre cuites. À l'achat, les choisir fermes et intactes. La pomme de terre se consomme toujours cuite en raison de sa forte teneur en amidon. Elle est un aliment de base pour de nombreuses préparations culinaires : aligot, gratin dauphinois, goulash... Elle accompagne presque toutes les viandes, volailles et poissons. Son goût peut être relevé avec du fromage, des oignons, des fines herbes ou des aromates. Mais la pomme de terre dite nouvelle au délicat parfum de noisette est délicieuse juste cuite à l'anglaise, en robe des champs ou sautée avec un peu de thym frais et de fleur de sel. On peut la congeler, la déshydrater, en faire des conserves.

Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)

TRANS-GOURMET  
Engagé à vos côtés

All Fresh  
Logistique  
Frais - Réfrigérés - Surgelés

# BeerTender<sup>®</sup> Pro & Heineken Start

L'alliance d'une bière pression et d'une entrée apéritive



BeerTender Pro fonctionne avec des fûts Heineken consignés 4L.

Pour tout renseignement, rendez-vous sur [www.beertenderpro.fr](http://www.beertenderpro.fr) ou contactez le **N°Vert 0 800 000 888**\*

\* Appel gratuit depuis un poste fixe en France Métropolitaine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.