

# L'Hôte Resta

L'HEBDO DES C.H.R.

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

Le site des PROS de l'hôtellerie et de la Restauration



Le plus **LARGE CHOIX** du marché !

+ de **6000** références en arts de la table,  
verrerie, cuisine, consommables & hygiène



Commandes **24h/24** !



Livraison **24/48 h** !

# www.chomettedirect.com

Le site des PROS de l'hôtellerie et de la Restauration



Plus de 6000 références disponibles **24/24 h** !

Livraison **24/48 h** !

Suivi en temps réel de vos commandes

Un service client dédié !

► N° Indigo **0 825 826 891**



et bénéficiez toute l'année  
d'offres exclusives !

**Chomette Direct**  
L'ARTICLE HÔTELLIER ET RESTAURANT

Vos commandes en ligne  
sur [www.chomettedirect.com](http://www.chomettedirect.com)

# L'Hôtellerie Restauration

3 JUIN 2011 N ° 3240

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

## Actualité

### RESTAURATION

- Fête de la gastronomie : convivialité et générosité au programme le 23 septembre prochain p. 8

### HÔTELLERIE

- L'office de tourisme de Paris dévoile sa nouvelle centrale de réservation p.10

### VIE PROFESSIONNELLE

- Nouveau classement hôtelier : le peu d'engouement des professionnels inquiète p. 12

## HÔTELS DÉCO



Luxe italien et gastronomie française au W de Saint-Pétersbourg

page 66

## SECRETS DE CHEF



Retour aux sources pour  
**NICOLAS MASSE**

3 RECETTES EXTRAITES  
DE SON LIVRE

pages 68-75



Fruits et  
préparations  
dessert



Cahier central  
Retrouvez  
les annonces de  
ventes de fonds,  
d'offres et de  
demandes d'emploi

## Produits & Équipements pages 75-97

- Vêtements professionnels • Lave-vaisselle et lave-linge
- Hygiène et produits d'entretien

Ce numéro est composé d'un cahier de 100 pages, d'un encart Simon Jersey et d'un encart Bulletin d'abonnement.

# FRANCE BOISSONS, LE PARTENAIRE INCONTOURNABLE DES PROFESSIONNELS POUR TOUTES LEURS BOISSONS

## Une offre complète de produits

**Vins :** un très large assortiment qui vous permettra d'adapter votre offre selon votre carte et vos consommations, avec les conseils de votre spécialiste.



**Bières :** toutes les marques disponibles à la pression ou à la bouteille, avec des solutions adaptées à votre besoin.



**Eaux et softs :** une offre attractive pour inciter vos clients à les commander, disponibles en plusieurs formats, en verre perdu ou en verre consigné.



**Apéritifs, digestifs, cafés et thés :** pour que le repas soit réussi du début à la fin.

## Un ensemble de services adaptés

**CONSEILS** Nos experts vous visitent, vous accompagnent et vous conseillent.

**Des vins** sélectionnés avec soin par nos sommeliers.

**LIVRAISON** Nos chauffeurs vous livrent vos commandes dans votre établissement.

**SAV** Un dépannage et un SAV performant.

**AIDE À L'ANIMATION** Nous sommes aussi à vos côtés pour vous aider à valoriser votre offre boissons, à réaliser vos cartes et à animer votre établissement ; profitez d'opérations événementielles et de promotions tout au long de l'année.

Retrouvez nous sur [www.france-boissons.fr](http://www.france-boissons.fr)

## Édito

## "DOMESTIQUE"

Dans l'affaire DSK qui continue de passionner les gazettes (en France, car à New York, on est passé à autre chose), ce sont les commentaires relatifs à la considération pour la présumée victime qui devraient susciter de vives réactions. D'ailleurs, lors du G8 à Deauville, le président de la République s'est contenté d'une brève évocation des déboires du directeur général du FMI, en soulignant qu'il "y a des propos qu'il n'aurait pas voulu entendre", claire référence au "troussage de domestique", lancé par un éditorialiste d'ordinaire mieux inspiré. Cette fine allusion est hélas révélatrice du mépris affiché par de soi-disant 'élites' autoproclamées à l'égard des métiers de service dont la dignité n'a rien à envier à bien d'autres professions. Passons sur l'arrogance et la suffisance, toutes deux marques indélébiles de faiblesse intellectuelle, de l'auteur de tels propos qui semble s'accommoder fort bien de comportements déviants du moment qu'ils concernent une 'domestique'.

La formulation inutilement blessante, employée à dessein pour signifier la condescendance d'un puissant à l'égard d'un petit qui aurait mieux fait de se taire, ne peut qu'interpeller l'ensemble de la profession. Ce n'est pas la première fois, hélas, que les métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont l'objet du dédain quasi officiel. Des "petits boulots" de **Martine Aubry** lors de son passage au ministère du Travail au très révélateur discours de **Nicolas Sarkozy** à l'école hôtelière d'Avignon il y a quelques mois (devant profs et élèves, le président évoqua les "jeunes paumés", "sans formation, sans emploi, sans diplôme"), le florilège des clichés est inépuisable. Il n'est que temps, à l'occasion d'un fait divers qui va alimenter les conversations et les commentaires pendant de longues semaines, que la profession s'affirme haut et fort. Du directeur de palace au patron de bistro, du chef étoilé à la gouvernante d'étage, du commis de salle au réceptionniste, l'hôtellerie-restauration est un secteur choisi, où les carrières peuvent être fulgurantes et la notoriété atteindre des sommets, mais également où le fameux 'ascenseur social' fonctionne encore malgré les aléas de la conjoncture. Faut-il rappeler aux éditorialistes les plus médiatiques que l'honneur d'une femme de chambre, fût-elle africaine, immigrée et reléguée dans le Bronx, vaut celui du dirigeant d'une grande organisation internationale ?

L.H.R.

## L'Hôtellerie Restauration

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

journal@lhotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• Commission paritaire n° 0910 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 56 112 · ISSN 0750 3717

IMPRESSION : IMPRIMERIE IPS - 27120 PACY-SUR-EURE



Presse PRO

## 6-16 L'ACTU DE LA SEMAINE

18 COURRIER DES LECTEURS &amp; BLOGS DES EXPERTS de Pascale carbillet

20 QUESTIONS-RÉPONSES &amp; BLOGS DES EXPERTS

## OÙ SONT LES FEMMES ?

22 • Ce mois-ci, portrait d' **Amandine Chaignot**, alter ego de **Christopher Hache** au Crillon à Paris.

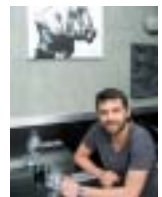
## RESTAURATION

- 24 • **Au Comte** à Boulogne Billancourt (92), **Benoît Charvet** a succédé à son père **Henri**, président d'Euro-Toques, et a totalement modernisé l'établissement.
- 26 • **Chez Marie**, labellisé Qualité Tourisme, signe le renouveau de l'estaminet à Meteren (59).
- 28 • Quatorze mois après que la tempête Xynthia a ravagé leur Maison des mouettes à Aytré (17), **Johan et Stéphanie Leclerre** ouvrent La Suite à la Rochelle.
- 30 • **Laurent Ibanez** fait renaître le **Gaudi Café** à Grenoble (38).
- Esprit populaire et menu de qualité **Chez Palmyre à Nice** (06).
- 32 • Une cuisine fraîche de terroir et un large choix de vins au **Eighty Wine** à Boulogne-Billancourt (92).

**Stéphanie et Johann Leclerre**, propriétaires du restaurant La Suite à La Rochelle (17).



**Benoît Charvet**, au Comte à Boulogne-Billancourt (92).



**Damien Guével**, du **Eighty Wine** à Boulogne-Billancourt (92).

## 33-64 PETITES ANNONCES Ventes de fonds, offres et demandes d'emploi

## HÔTELS

65 • **Le Hi Matic (Paris XI<sup>e</sup>)**, hôtel conçu par **Philippe Châtelet** et **Patrick Elhouarg** comme une version économique du **Hi Hôtel** niçois et un refuge pour 'nomades urbains'.

## ■ Déco

66 • **Le W de Saint-Pétersbourg** : un palace repensé par l'architecte italien **Antonio Citterio** et une restauration signée **Alain Ducasse**.

## 68-74 SECRETS DE CHEF

**Carte blanche à Nicolas Masse**, chef étoilé de **La Grand Vigne aux Sources de Caudalie**, propriété d'**Alice et Jérôme Tourbier** (33). Il publie son premier livre.



© Mathieu Cellard

## PRODUITS &amp; ÉQUIPEMENTS

75-84 FRUITS ET PRÉPARATIONS DESSERT

85-87 VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

88-92 LAVE-LINGE ET LAVE-VAISSELLE

93-97 HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN



**Coca-Cola**

**125 ANS  
DE  
LÉGER**



**1899**



**1900**



**1915**



**1916**

*Depuis 1886, nous construisons ensemble*

**Coca-Cola**  
**75 ANS**  
**DE**  
**PRESENCE**



**1957**

**2011**



**Complète la légende** *Coca-Cola*

# L'opération Tous au restaurant prend de l'ampleur

L'année dernière en juin, la première semaine Tous au restaurant avait séduit près de 1 000 professionnels. La deuxième édition, prévue du 19 au 25 septembre 2011, attire d'ores et déjà plus de candidats. **N. L.**

Tous au restaurant a pour objectif de fédérer le plus grand nombre de restaurateurs autour d'un concept fort : un "grand événement qui témoigne du dynamisme des restaurateurs et de la gastronomie en France". Il s'agit aussi de faire découvrir au plus grand nombre la diversité et la créativité des restaurateurs de France grâce à un "rendez-vous populaire et généreux". Dans les faits, cela se traduit par une formule du type 'votre invité est notre invité' : pour un menu consommé, un menu offert (hors boissons). Chaque restaurateur pourra ainsi proposer un menu de son choix, reflet de sa cuisine et de son savoir-faire. La fourchette des menus va de 30 à 180 € environ. L'opération se tiendra du 19 au 25 septembre 2011, lors de tous les services habituels des établissements participants, le week-end étant optionnel.

## Plus de 2 000 restaurateurs attendus

En 2010, près de 1 000 restaurateurs s'étaient investis dans la première édition. Plus du double devraient participer cette année. Ceux qui renouvellent leur soutien à l'opération : **Cédric Béchade, Alain Ducasse, Alain Dutournier, Marc Haerberlin, Régis Marcon, Thierry Marx, Laurent Petit, Anne-Sophie Pic...** Parmi les nouveaux inscrits, on retrouve **Gérald Passédat** ou **Kei Kobaichi**. Tous vont bénéficier d'un plan de communication national massif avec des conférences de presse dans les

## S'INSCRIRE

- Une seule adresse pour tous les restaurateurs qui souhaitent s'inscrire : [www.tousaurestaurant.com](http://www.tousaurestaurant.com) ;
- La liste des restaurants inscrits, les menus et les prix seront consultables en ligne à partir de juillet ;
- 7 septembre : ouverture des réservations sur le site [www.tousaurestaurant.com](http://www.tousaurestaurant.com) à une heure précise, à l'instar des soldes ;
- 19 au 25 septembre 2011 : semaine Tous au restaurant avec le week-end optionnel ;
- 23 septembre : La Fête de la gastronomie française, point d'orgue de l'opération.



grandes villes, auxquelles seront associés les pouvoirs publics et les institutions locales (mairies, conseils régionaux). Atout France, l'organisme de promotion touristique de la destination France, soutient l'initiative, tout comme la mairie de Paris pour qui le secteur du tourisme constitue un enjeu économique important. Une campagne de communication nationale sera relayée par les médias leader dans leurs domaines en radio, presse, web et aussi en affichage, ou encore via les réseaux sociaux : lancement d'un grand jeu concours pour les chefs participants via la page Facebook de Tous au restaurant et des actions spécifiques auprès des blogueurs. Les restaurants inscrits avant juillet figureront dans le livret d'adresses qui sera distribué à tous les restaurateurs en plusieurs exemplaires en amont de l'opération et avec le

numéro de *Elle à Table* en kiosque dès la fin du mois d'août.

"Notre but est de prouver le dynamisme des restaurateurs et de la gastronomie en France, assure **Laurent Plantier**, directeur général d'Alain Ducasse Entreprise. *Les restaurateurs doivent aller à la conquête du public et redonner aux Français l'envie de retrouver le chemin de leurs tables. Ne rien faire aujourd'hui revient à prendre le risque de perdre les acquis de la baisse de la TVA.*" ■

## EN BREF

### Christophe Aribert à l'Opéra

Le restaurant de l'Opéra Garnier ouvrira ses portes le 27 juin prochain, sous la direction de **Pierre-François Blanc**. Après de nombreuses spéculations, c'est finalement **Christophe Aribert**, chef du restaurant Les Terrasses (2 étoiles Michelin) à Uriage, près de Grenoble (38), qui signera la carte élaborée avec le chef exécutif **Yann Tanneau**.



**Christophe Aribert** : "Je suis très enthousiaste à l'idée d'être le premier à écrire une carte dans un lieu aussi chargé d'histoire."



# Parenthèses *Gourmandes*

par Sébastien Faré



« Simples et rapides à mettre en place, les Appareils à dessert Elle & Vire Professionnel donneront une touche d'originalité à vos thés et cafés gourmands » S. Faré

FC Paris B 316 486 406 - Photos : Yves Bagros - F. Séjourné - Fiment DDB®

## GAGNEZ 40 STAGES DESSERTS

avec Sébastien Faré, Expert culinaire Elle & Vire Professionnel.

Connectez-vous sur [WWW.ELLEETVIRE-PRO.COM](http://WWW.ELLEETVIRE-PRO.COM)

du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin 2011.



Jeu gratuit, sans obligation d'achat, du 01/04/2011 au 30/06/2011. Le règlement complet est visible sur le site [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com) et déposé auprès de la Société Civile Professionnelle d'Huissiers de Justice Associés J-L HAUGUEL & S. SCHAMBOURG 14, rue du faubourg Saint-Honoré - 75008 PARIS.



**Elle & Vire**  
PROFESSIONNEL

# Fête de la gastronomie : la mayonnaise prend !

Un comité de pilotage s'est tenu le 30 mai sous l'égide du secrétaire d'État au Tourisme Frédéric Lefebvre. **Sylvie Soubes**

C'est en tout cas ce qu'a constaté, avec humour et satisfaction, le secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, au sortir du comité de pilotage (organisations professionnelles, élus, chefs, centres de formation, représentant des arts de la table, salons professionnels, Relais & Châteaux, Cafés Richard)... Cette fête, lancée dans le sillage de l'inscription par l'Unesco du repas gastronomique français au patrimoine immatériel de l'humanité, aura pour sa première édition, prévue le 23 septembre, la terre pour fil conducteur. "De la terre nourricière aux nourritures terrestres", résume la commissaire générale de la fête, **Sophie Mise**, qui insiste sur les deux valeurs qui présideront ce jour-là : "convivialité et générosité".

Un logo a été présenté, un site internet sera

disponible à partir du 15 juin et la manifestation s'annonce riche en événements.

La deuxième édition de l'opération Tous au restaurant qui se déroulera la semaine du 19 au 25 septembre et dont la Fête de la gastronomie sera le point d'orgue. Le salon Cuisinez avec M6 et l'Atelier des chefs s'associent pour un 'Rallye Cuisinez' dans la capitale. 150 chefs Relais & Châteaux vont ouvrir leurs cuisines et partageront l'élaboration de recettes et leurs sommeliers feront découvrir les vignobles.

Seront aussi partenaires Les Safraniers de France, les maisons labellisées Entreprise du patrimoine vivant, la Fédération française des spiritueux... Des rencontres entre les chefs de métropole et des DOM seront organisées. Les Maîtres restaurateurs vont mettre en place 'l'Assiette des terroirs de France'. La Cuisine collective



Frédéric Lefebvre et Sophie Mise, lundi 30 mai, à Bercy, au terme de la réunion du comité de pilotage de la Fête de la gastronomie.

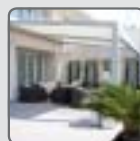
et ses 47 000 restaurants vont réaliser un déjeuner spécial produits de terroir. D'autres belles initiatives sont dans les starting-blocks. Celles mises en place par les syndicats d'indépendants (Umih, Synhorcat, CPIH, Fagih) devraient être connues le 9 juin prochain. ■

[WWW.FETE-GASTRONOMIE.FR](http://WWW.FETE-GASTRONOMIE.FR)



**RENSON®**  
Creating healthy spaces

## Lagune®, une plus-value pour votre établissement



- Toiture de terrasse avec **TOILE innovante RENSONSCREEN® ETANCHE ET TRANSLUCIDE**
- Protection solaire résistante au vent grâce à la technologie **Fixscreen®**
- Protection solaire totalement intégrée dans les profils aluminium
- Protège contre le soleil, le vent, le froid et la pluie
- Tous les screens peuvent être ouverts ou fermés totalement ou en partie indépendamment les uns des autres
- L'éclairage, chauffage et les haut-parleurs intégrés

Pour plus d'informations :  
+32 56 62 71 20  
[info.fr@renson.eu](mailto:info.fr@renson.eu)  
[www.renson.eu](http://www.renson.eu)



VENTILATION  
SUNPROTECTION

# Le temps des fruits rouges avec Crème Excellence



Grâce à sa tenue et son foisonnement idéal, même en siphon, réalisez des recettes originales avec l'arrivée des fruits rouges.



**GRAND JEU** avec **KitchenAid®**

Jouez sur [elleetvire-pro.com](http://elleetvire-pro.com)

**100 KitchenAid® K5 à gagner**

Jeu gratuit, sans obligation d'achat, du 01/04/2011 au 30/06/2011. Le règlement complet est visible sur le site [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com) et déposé chez Maître Robin Dalmais, Huissier de Justice au 41 rue Paul Chenavard - 69002 Lyon.

## L'office de tourisme de Paris dévoile sa nouvelle centrale de réservation

La société Imhotel, présidée par Jean Marc Andréola, réunit chaque année la fine fleur de l'hôtellerie parisienne. Cette année, l'office de tourisme de Paris a créé la surprise en annonçant le lancement de sa nouvelle centrale de réservation. **Évelyne de Bast**



Paul Roll, directeur général de l'office de tourisme et de congrès de Paris, Sofia Toulali, responsable e-business OTCP, Jean-Marc Androla, Imhotel, et Didier Chenet, président du Synhorcat.

Les rendez-vous Imhotel à Paris sont incontournables. Cette année encore, il était important d'être là pour entendre les dernières actualités juridiques et fiscales de la profession. Du côté des juristes, la question des baux commerciaux était au premier plan des débats. Qu'il s'agisse des nouvelles méthodes d'évaluation des fonds de commerce ou de savoir à qui, du propriétaire ou du locataire, revient la

responsabilité des travaux liés aux normes de sécurité incendie et d'accessibilité, la réponse est rarement claire. D'autant plus que les baux ne sont pas toujours

très précis. Le cabinet Volonia Expertises a apporté des précisions utiles aux hôteliers. Le cabinet Qualiconsult, désormais habilité par la Cofrac pour réaliser les audits de classement, a présenté son nouveau service, le pack hôtelier. Sous forme de notes de synthèse, les hôteliers y trouveront des réponses concrètes à toutes leurs questions. Enfin, le cabinet Wargny Assurances a pointé du doigt plusieurs éléments assurantiels souvent négligés par les hôteliers mais indispensables pour sauvegarder leur patrimoine.

### "Offrir dans un portail unique toutes nos prestations"

Paul Roll, directeur de l'office de tourisme et des congrès de Paris, a marqué les esprits en annonçant l'ouverture de sa nouvelle centrale de réservation. Sous l'appellation provisoire de Parisinfo.com, celle-ci devrait être plus simple et surtout moins onéreuse pour les hôteliers. Le marché visé est potentiellement très vaste. Selon Paul Roll, "il ne semble pas irréaliste de prévoir entre 70 000 et 80 000 nuitées par an".

Et pour séduire les hôteliers, l'office a voulu un système simple et avantageux. Avec un taux de commission à 12 %, le pari est réussi. "Nous avancerons étape par étape", déclare Sofia Toulali, responsable e-business de l'office de tourisme. Si tout va bien, l'office espère avoir 200 hôteliers inscrits à la centrale en juillet.

Pour Paul Roll, cette initiative est aussi liée à une opération de plus grande envergure. Convaincu du bien-fondé du projet, ce dernier enclenche la vitesse supérieure dans le domaine de la promotion et de la commercialisation. "Nous voulons, sur le site de l'office, offrir toutes nos prestations dans un portail unique : ventes de billets RATP, d'entrées au musée... S'y rajoutera, logiquement, la centrale de réservation", conclut Paul Roll. ■

synhorcat

Transformez votre véhicule en utilitaire réfrigéré

- PLUSIEURS MODÈLES
- ALIMENTATION : 12V + 24V + 230V
- TEMPÉRATURES :  
Froid positif : De +0°C à 25°C  
Froid négatif : Jusqu'à -24°C
- À partir de 800€\*

\* Prix HT - TVA 19,6%

www.frigoflex.com

+33(0)1 30 68 54 76

FRIGOFLEX  
RESTEZ ZIEM ET FLEXIBLES

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez l'intervention sur les baux de **Laurent Moiteaux** (Cabinet Volonia) et **Jacques Roussille** (ancien expert près la cour d'appel de Paris), en tapant le mot-clé **RTR314752** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

# COMPLET

Pour afficher COMPLET, dites

# OUI

à la couette

## Nouveauté Elis!

Location et entretien de housses de couette  
& Mise à disposition et entretien de couettes

# DUO

Housse + Couette

Avec le DUO, dites :

- OUI à la maîtrise de votre budget
- OUI à un gain de confort et d'hygiène
- OUI à une clientèle plus nombreuse et fidèle !
- OUI à un protocole de change simplifié

Pour tout premier contact commercial :

**N°Azur 0 810 192 192**

PRIX APPEL LOCAL

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



Pour visualiser le protocole de change simplifié, utilisez le flash code ci-contre

En partenariat avec



Seulement 1300 hôtels sont classés (150 en 5 étoiles) sur les 18 000 potentiels. À bientôt un an de la date butoir (juillet 2012), la profession semble prostrée dans l'attentisme.

SYLVIE SOUBES

## Le nouveau classement hôtelier se traîne... par méconnaissance ?

Dans la capitale, l'Umih Grand Paris, qui réunit notamment la Chambre syndicale des hôteliers et l'Upih, organise avec la chambre de commerce et d'industrie une importante réunion dans les locaux consulaires sur le nouveau classement le mardi 14 juin à 14 heures. Le rendez-vous est d'autant plus important qu'on constate une méconnaissance profonde des outils et du processus d'obtention. Un phénomène qui inquiète notamment **Laurent Duc**, président de la Fédération nationale de l'hôtellerie française (FNHF) au sein de l'Umih et également président de l'Umih Rhône, département dans lequel, par ailleurs, l'accès à Etrave - le site reconnu par le syndicat à partir duquel on accède à l'outil de pré-diagnostic - est gratuit pour les adhérents. Pour **Olivier Gourio**, fondateur du site Etrave, l'incompréhension



est patente : "Tous les outils de pré-audit ou pré-diagnostic développés sur le marché ne permettent pas de se situer réellement par rapport au classement. Résultat, certains hôteliers pensent que c'est facile et qu'ils pourront le faire au dernier moment. Ce qui est faux. Le classement demande une vraie préparation." En outre, les cabinets de conseil ne donnent pas tous les mêmes réponses à un même problème. Par exemple, cette interrogation d'un professionnel : "Dans une salle de bains, deux points lumineux sont obligatoires, dont un au-dessus du lavabo. J'ai deux spots au-dessus du lavabo et l'on me dit

que ce n'est pas suffisant. Dois-je ajouter un éclairage ?" "Non, dit Olivier Gourio, dont la réponse est entérinée par Atout France. Si vous avez une seule ampoule au-dessus du lavabo, effectivement, il faudra un deuxième point de lumière. Si vous avez deux spots, c'est bon. Tout simplement parce que, dans l'esprit du législateur, si une ampoule est défaillante, il faut qu'une seconde fonctionne. C'est une question de sécurité". Sachant aussi que certains cabinets proposent aujourd'hui le conseil et l'audit. "Ce qui est interdit, la loi est très claire là-dessus. On ne peut pas être juge et partie", constate Olivier Gourio. Il est urgent aujourd'hui de se rapprocher de son syndicat, quel qu'il soit, pour déclencher au plus vite et dans les meilleures conditions le fameux audit. ■

WWW.ETRAVE.FR

### EN BREF

#### Deux nouveaux vice-présidents pour le syndicat hôtelier de Strasbourg

Le Syndicat des hôteliers restaurateurs et débitants de boissons de Strasbourg (67) et de ses environs a tenu mardi 17 mai son assemblée générale annuelle au Comfort Hôtel Athéna Spa. Le renouvellement des trois sections était à l'ordre du jour. **Patrick Diebold**, président sortant et patron de l'hôtel de l'Europe, situé 38 rue du Fossé des Tanneurs à Strasbourg, a été réélu pour une nouvelle période de trois ans à la présidence générale. Deux nouveaux vice-présidents seront désormais à ses côtés. **Jean-Claude Bader** devient président des restaurateurs ; il succède à **Jean-Louis de Valmigère**. **Jacques Chomenski**, patron du bar strasbourgeois Le Coco Lobo, succède quant à lui à **Bernard Rotman**, à la présidence des cafetiers. Pour mémoire : le Groupement départemental du Bas-Rhin (Umih 67), présidé par **Roger Sengel**, est organisé en 22 syndicats locaux qui représentent les cantons politiques du département. Le syndicat de Strasbourg est le plus important en nombre de représentants.

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

Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs, Des fiches techniques et des plannings de menus hebdomadaires valorisés au prix du marché actuel ou des stocks en cours.

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

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

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

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de **FTBE Pro V8**

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

Monsieur Vignot  
Chef de cuisine

MdB Multimédia - Agence Commerciale  
Parc Technologique de l'Argile II - Voie D  
118, Avenue de la Quira  
06 370 Mouans Sartoux  
France

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

Toute l'information sur vos logiciels de gestion sur [www.mdb-multimedia.fr](http://www.mdb-multimedia.fr)

# Maniable, peu encombrant, pas modeste pour autant.



★ BETIC EURO RSCG - Automobiles PEUGEOT SAS 144 503 RCS Paris

**BIPPER**  
**PACK CD** ◀◀  
▶▶ **CLIM**  
**PLUS**

À PARTIR DE **9810 €** HT<sup>(1)</sup>  
sous condition de reprise<sup>(2)</sup>

- Siège passager Multi-Flex et cloison grillagée modulaire
- Autoradio CD • Air conditionné • Aide au stationnement arrière • Kit mains-libres Bluetooth® • Pack Confort\*
- Projecteurs antibrouillard

PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL

(1) Somme restant à payer pour l'achat d'un Bipper Pack CD Clim Plus 117 L1 1,4L HDi 70ch neuf hors option, déduction faite d'une remise de 2790 € HT sur le tarif Peugeot 11C conseillé du 04/04/2011 et de 1500 € HT de Prime Verte Peugeot<sup>(2)</sup>. Offre non cumulable, réservée aux professionnels pour un usage professionnel, hors loueurs et flottes, valable du 04/04/2011 au 31/07/2011 dans le réseau Peugeot participant. (2) Prime Verte Peugeot de 1500 € HT pour la reprise d'un véhicule de plus de 10 ans destiné ou non à la casse, et pour l'achat d'un véhicule VP ou VU neuf, à usage professionnel. \*Siège conducteur avec réglage hauteur et lombaire, volant réglable en hauteur et en profondeur, tablette écriteoire.



**PEUGEOT**  
PROFESSIONNEL

# L'Umih Rhône s'élève contre la charte de la vie nocturne de Lyon

Vendredi 20 mai, la municipalité rhodanienne a dévoilé le texte de la charte de la vie nocturne qui doit entrer en vigueur le 20 juin prochain. Tout n'y est qu'obligations, s'insurge le président de l'Umih Rhône, Laurent Duc, qui n'entend pas en rester là.

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

**Lyon vient de mettre en place une charte de la vie nocturne contre laquelle vous vous élevez. Que lui reprochez-vous ?**

**Laurent Duc :** À l'origine, nous étions, dirais-je, la puissance invitante, avec la ville de Lyon, pour la mise en place d'une charte de qualité de la vie nocturne. Notre présidente des cafés, brasseries et monde de la nuit de l'Umih Rhône, **Magali Vincent**, est d'ailleurs la seule représentante des professionnels à avoir suivi la totalité des débats et réunions depuis dix-huit mois. Nos demandes répétées de modifications et de mise en place d'un comité technique de concertation mensuel entre les professionnels, les associations de riverains et les pouvoirs publics, n'ont pas été prises en compte. Récemment, la municipalité a décidé de façon unilatérale de lancer cette charte.



“Nous sommes surpris, voire même choqués, des propos tenus par la mairie de Lyon qui nous accuse de vouloir être juge et partie”, peste **Laurent Duc**.

Un tel engagement ne peut exister qu'à travers un comité de suivi paritaire qui se réunirait de façon régulière. Il est ridicule de penser qu'une grand-messe annuelle permettra d'aplanir les problèmes entre les professionnels, les riverains et les pouvoirs publics. Toutes les villes ayant mis en place une charte de la vie nocturne l'ont compris, que ce

soient Strasbourg, Reims, Nantes... Début mai, nous avons adressé un courrier au sénateur-maire de Lyon et au préfet. Cette lettre était cosignée par Sauvez la nuit - association regroupant 90 établissements sur les 290 qui ont une autorisation d'ouverture tardive - et le Synhorcat. Nous y rappelions les points qui nous paraissaient essentiels à modifier. Nous n'avons reçu aucune réponse.

**La charte prévoit une réunion annuelle...**

**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 PAMIERIS L'armoire bio  
Tél. : 05 61 67 18 37 • Fax : 05 61 60 16 69  
Courriel : [airbio.eco@aliceadsl.fr](mailto:airbio.eco@aliceadsl.fr) • [www.airbio-eco.fr](http://www.airbio-eco.fr)

**Quels sont vos moyens d'action désormais ?**

Nous devons avertir nos professionnels que la signature d'un tel engagement ne fera qu'augmenter leurs obligations sans nous donner la possibilité, en parallèle, de défendre leurs intérêts. Nous sommes surpris, voire choqués, des propos tenus par la mairie de Lyon qui nous accuse de vouloir être juge et partie. Nous revendiquons le droit de défendre nos professionnels. C'est le fondement même des valeurs républicaines et démocratiques de la société civile dans laquelle nous sommes acteurs et à laquelle nous croyons. Au titre de la communication, nous avons proposé avec Magali Vincent et son vice-président **Pierre Chambon**, la mise en place d'états généraux de la nuit dans lesquels seraient parties prenantes tous les acteurs économiques lyonnais tels que les transports en commun, les taxis, les discothèques, cabarets, opéras, maison de la danse, salles de spectacles, pubs, bars à ambiance musicale, cafés concerts, cafés théâtre, établissements à thématique 'after work', restaurants dansants et les organisations professionnelles afin d'établir une communication forte à destination des Lyonnais et des touristes.

Lyon a une vraie vocation et les capacités à être une destination internationale tant sur le segment du tourisme d'affaires que sur celui du tourisme de loisirs et des 'city shorts breaks'. Et c'est seulement en associant les professionnels que cet objectif pourra être atteint. Dorénavant, ce dossier devient une cause prioritaire pour l'Umih du Rhône. ■

**SALON PROFESSIONNEL**  
DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE,  
DE L'HÔTELLERIE & DE L'ALIMENTATION

**Du 26 au 28 FÉVRIER 2012**

• SAINT-MALO •  
ESPACE DUGUAY TROUIN

**PRORESTEL**  
[www.prorestel.com](http://www.prorestel.com)

Un salon organisé par





SPÉCIAL CARTE D'ÉTÉ

# Le Caviar de Bœuf

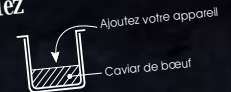
## IDÉE N°2 : L'ESPRIT BASQUE

CETTE RECETTE  
EN VIDÉO SUR  
SOCOPARESTAURATION.FR



Exprimez votre créativité  
en toute simplicité !

1) Assemblez



2) Démoulez



150g

50g

Socoparestauration.fr

• Recevez des chèques  
cadeaux de 20 € en envoyant  
votre recette de Caviar  
de bœuf !\*



• Demandez vos  
chevalets de tables.  
OFFRE GRATUITE \*\*



Socopa Viandes - Route de Cosne - 03430 Villefranche-d'Allier - Tél. : 04 70 02 29 35 - Fax : 04 70 02 28 24

\*Extrait de règlement : Offre valable du 2 Mai au 30 Septembre 2011 et limitée aux 100 premières recettes reçues et publiées sur le site socoparestauration.fr. Voir le règlement complet sur socoparestauration.fr

\*\*Offre limitée aux 100 premières demandes sur socoparestauration.fr

## Nestlé Professional lance Alegria, la 'solution' petit déjeuner

Design, rapide, efficace... Nestlé Professional lance une machine automatique séduisante à l'intention des hôteliers. **Sy. S.**

Proposer des boissons chaudes de qualité et rapidement en libre-service à l'heure du petit déjeuner, toutes les machines automatiques n'ont pas cette possibilité. Nestlé Professional relève le pari avec son tout nouveau concept Alegria. Trois modèles sont proposés, en fonction de nombre de tasses par jour. De 30 à 80, de 80 à 130 et de 130 à 200, sachant qu'une tasse est servie en moins de 12 secondes, y compris le cappuccino. Le premier modèle combine six offres, les deux autres huit. Chaque boisson est réalisée à partir de produits issus des marques Nescafé, Nesquik et Nestlé. Lait en poudre, café déshydraté, régularité des goûts et saveurs... Et aucune perte. En ce qui concerne le cycle de nettoyage, il est rapide et facile à effectuer. On est vraiment dans la facilitation



du travail et l'efficacité au rendu. Alegria bénéficie d'un service complet d'accompagnement commercial et technique. Le contrat prévoit une mise en location de trente-six mois ; il inclut "une maintenance tout compris - pièces détachées, filtration et main-d'œuvre -, l'intervention et la hotline, une visite de maintenance préventive et une intervention sous 48 heures maximum en cas de panne". ■

Qualité, rapidité, entretien facile et design attractif, tels sont les points forts revendiqués par ce tout nouveau matériel de Nestlé Professional.

## L'Île-de-France accueille son premier salon professionnel des métiers de bouche

Les fédérations professionnelles des boulangers-pâtisseries, bouchers, fromagers et charcutiers-traiteurs d'Île-de-France ont décidé de créer à Paris, et d'organiser tous les deux ans, un salon exclusivement réservé aux professionnels des métiers de bouche. Avec plus de 308 000 entreprises, 95 milliards d'euros de chiffre d'affaires, et 1,1 million d'emplois

en France, les métiers de bouche ont un poids économique considérable. Du 11 au 13 septembre 2011, au parc des expositions de la porte de Versailles, une centaine de fournisseurs en produits et équipements destinés aux commerces alimentaires de proximité présenteront en exclusivité leurs innovations et leur savoir-faire. ■

[WWW.LESMETIERSDEBOUCHE.COM](http://WWW.LESMETIERSDEBOUCHE.COM)

### INFOS PRATIQUES

Du dimanche 11 au mardi 13 septembre 2011  
Parc des expositions de la porte de Versailles (Paris, XV<sup>e</sup>) - Hall 2.2

#### Pour exposer :

Tél. : 01 40 72 02 29  
E-mail : [infos@magellance.com](mailto:infos@magellance.com)

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

- ✔ Une facture mensuelle minimum de : 0€.  
Vous ne payez que lorsque vous l'utilisez.
- ✔ Assistance, mises à jour et intégralité des modules inclus dans le prix : hôtel, restaurant, bar, cave, terminaux points de vente & back-office.

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



CONÇU PAR DES  
HÔTELIERS-RESTAURATEURS  
ET DES EXPERTS COMPTABLES

 **ChrOffice**  
Le logiciel sur mesure



SPÉCIAL CARTE D'ÉTÉ

# Le Caviar de Bœuf

## IDÉE N°3 : DOUCEUR ROYALE

CETTE RECETTE  
EN VIDÉO SUR  
SOCOPARESTAURATION.FR



150g

50g

Socoparestauration.fr

• Recevez des chèques cadeaux de 20 € en envoyant votre recette de Caviar de bœuf !\*



• Demandez vos chevalets de tables. OFFRE GRATUITE \*\*



Socopa Viandes - Route de Cosne - 03430 Villefranche-d'Allier - Tél. : 04 70 02 29 35 - Fax : 04 70 02 28 24

\*Extrait de règlement : Offre valable du 2 Mai au 30 Septembre 2011 et limitée aux 100 premières recettes reçues et publiées sur le site socoparestauration.fr. Voir le règlement complet sur socoparestauration.fr

\*\*Offre limitée aux 100 premières demandes sur socoparestauration.fr

Suggestion de présentation - Socopa Viandes - RCS Orléans 508 513 7195

**Une question ?** Allez sur  
le Blog des Experts de Pascale Carillet  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

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

### La réglementation des périmètres de protection

**J'ai le projet d'ouvrir un restaurant à Calais avec une licence IV afin de pouvoir servir des boissons en dehors des repas. J'ai repéré un bâtiment à acheter, qui n'abritait ni restaurant ni bar auparavant. Pour avancer dans mon projet, j'ai besoin de savoir si une licence IV est exploitable à cet endroit, notamment à cause du périmètre de protection (il y a une école et une église à proximité). Or personne, que ce soit la police, la douane, la mairie, la préfecture ou le service développement économique de la ville ne peut me le confirmer. J'ai aussi questionné le responsable d'une association d'aide à la création, un brasseur et un distributeur de boissons. Je n'ai aucune certitude sur ce point pour le moment. Avez-vous une piste à exploiter ? Merci d'avance.**

Lammin

La loi a fixé une liste d'établissements autour desquels il peut être instauré un périmètre de protection. Il est interdit d'y créer ou d'y transférer un débit de boissons à consommer sur place exploitant une licence II, III ou IV.

L'article L. 3335-1 du code de la santé publique énumère la liste des établissements ou édifices pour lesquels le préfet a la possibilité de prendre un arrêté établissant une distance minimum en deçà de laquelle un débit de boissons ne peut s'installer :

- 1° Édifices consacrés à un culte quelconque ;
- 2° Cimetières ;
- 3° Établissements de santé, maisons de retraite et tous établissements publics ou privés de prévention, de cure et de soins comportant hospitalisation ainsi que les dispensaires départementaux ;
- 4° Établissements d'instruction publique et établissements scolaires privés ainsi que tous établissements de formation ou de loisirs de la jeunesse ;
- 5° Stades, piscines, terrains de sport publics ou privés ;
- 6° Établissements pénitentiaires ;
- 7° Casernes, camps, arsenaux et tous bâtiments occupés par le personnel des armées de terre, de mer et de l'air ;
- 8° Bâtiments affectés au fonctionnement des entreprises publiques de transport."

Ce même article impose au préfet d'établir obligatoirement un périmètre de protection autour des établissements



© THINKSTOCK

mentionnés aux 3° et 5° point. Ce qui veut dire que les écoles et les églises n'y sont pas obligatoirement soumises. Pour savoir si, à Calais, ces établissements bénéficient d'un périmètre de protection ainsi que, le cas échéant, la distance à respecter, il faut vous référer à la réglementation départementale. Dans votre cas, si s'agit d'un arrêté préfectoral du 30 novembre 2009 qui régleme ce

périmètres de protections.

Ce texte prévoit, en sus des établissements obligatoires, les établissements d'instruction publique et établissements scolaires privés, les établissements de formation ou de loisirs de la jeunesse (alinéa 4), les établissements pénitentiaires (alinéa 6) et les casernes et bâtiments occupés par l'armée (alinéa 7). En revanche, le préfet du Pas-de-Calais n'a pas instauré de périmètre de protection autour des églises.

Quant à la distance minimum à respecter entre l'établissement protégé et le débit de boissons, dans votre département, celle-ci varie selon la taille de la commune :

- avec moins de 2 000 habitants, le périmètre de protection est 25 m ;
- entre 2 001 et 10 000 habitants, le périmètre de protection est 50 m ;
- plus de 10 000 habitants, le périmètre de protection est 100 m.

Dans la mesure où Calais est une ville comportant plus de 10 000 habitants, la distance minimum à respecter est de 100 m entre votre futur établissement et l'école.

Cette distance est calculée selon la ligne droite au sol reliant les accès les plus rapprochés de l'établissement protégé et du débit de boissons.

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carillet 'Droit et réglementation en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



## **ECO-COMBATTANT**

# **ON A DU PUNCH**

Pour le développement durable  
Livrer en une seule fois pour un CO<sub>2</sub> réduit

## **Soutenir la filière AB**

Privilégier les fournisseurs locaux responsables

RCS Créteil 433 927 332



**N°Azur 0 811 65 65 88**  
PRIX APPEL LOCAL

**TRANSFOURMET**  
Engagé à vos côtés

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

**Une question ? Allez sur**  
**les Blogs des Experts sur**  
**www.lhotellerie-restauration.fr**

## Questions-Réponses & Blogs des Experts

### Verres dits 'vignoble' : quelle est leur contenance exacte ?

**Je cherche un ustensile ressemblant à une éprouvette pouvant être présentée au client afin de prouver la contenance en centilitres de mon verre à vin, car les verres dits 'vignoble' (avec un liseré apparent) que je sers en ce moment ne sont pas assez convaincants.**

Hiribarren

Bonjour,  
 Tout d'abord, je vous félicite de servir du vin au verre. Pourquoi un ustensile ressemblant à une éprouvette et pas une éprouvette ? Effectivement, le liseré apparent n'est pas toujours convaincant. Je suppose que, comme la plupart des professionnels qui proposent du vin au verre, vous offrez à vos clients le choix

entre différents 'centilitrages'.  
 Pour les convaincre, il suffit de mettre en évidence, sur un petit présentoir, un verre et une éprouvette dans lesquels vous mettez la même quantité d'un produit coloré (inutile que ce soit du vin).

Vous pouvez d'ailleurs en exposer plusieurs paires avec des couleurs différentes selon la quantité servie. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK7151** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ **Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Paul Brunet 'Vins au restaurant' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

### Image de cherté : comment la casser ?

**Nous perdons de la clientèle le midi à cause d'une image de cherté et ce, malgré une notoriété acquise en vingt-et-un ans. Nous proposons pourtant une formule à 18 € et un menu à 22,50 € midi et soir. Contrairement à beaucoup de nos concurrents, nous ne travaillons qu'à partir de produits frais et qu'avec des ouvriers qualifiés. Que nous conseillez-vous pour nous aider à casser cette image et booster notre restaurant ? Merci.**

Vous êtes dans une spirale qu'il faut inverser rapidement. Vous avez un restaurant à forte notoriété. Celle-ci s'est faite sur votre réputation de produits frais travaillés par des cuisiniers, des vrais ! Ce niveau de qualité a un prix qui est justifié aux yeux des habitués qui fréquentent votre établissement depuis vingt-et-un ans. Mais il y a une chose contre laquelle vous ne pouvez pas lutter, c'est l'abaissement de la dépense en restauration. Et là, votre baisse de prix pour faire plus de volume n'est pas crédible aux yeux de vos clients. De plus, il est tout à fait normal que ces

mêmes clients n'osent pas venir chez vous en consommant votre 'petit' menu. Si un 3 étoiles Michelin proposait un menu complet à 29 €, il ne serait pas crédible. Il perdrait donc des couverts le midi... comme vous. Ce n'est donc pas une question d'image de cherté mais d'une image de qualité qui est ancrée localement. Pour sortir de cette spirale, je ne vois qu'une seule méthode : repositionner totalement le restaurant. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK5150** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ **Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Bernard Boutboul 'Idées simples pour doper les recettes de votre restaurant' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

### Râpé dans la soupe : cela finit toujours en tas autour de la cuillère, comment l'éviter ?

**Bonjour. Je ne peux concevoir la soupe de vermicelles sans une 'belle' quantité de fromage râpé. Je le mets en pluie lorsque la soupe est bien chaude. Malgré de nombreux essais, le râpé s'agglomère et reforme un tas autour de la cuillère, qui n'est pas sans rappeler la fondue savoyarde ! Peut-on l'éviter ? Cordialement**

Jean-Jacques M

Pour obtenir du fromage fondu, les industriels utilisent des sels de fonte, qui évitent le désagrément que vous signalez. Mais ces sels donnent aussi du goût. Cela dit, il y a des fromages (pâtes à tartiner notamment) qui contiennent déjà ces sels de fonte, qui sont naturellement présents dans certains sels. La fécule, aussi, permet d'éviter en partie l'aggrégation. Et l'on peut jouer sur l'acidité. Bref, plein de paramètres, qui s'ajoutent au choix du fromage : certains fromages font l'aggrégation, et d'autres pas (parce que l'affinage leur a fait produire des sels de fonte). Lire la suite de la discussion avec le code **RTK1153** sur le moteur de recherche de [www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)

➔ **Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Hervé This 'La gastronomie moléculaire' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

# NESCAFÉ® *Alegria*

**Réveillez**  
votre offre  
petit-déjeuner !



Toute une **gamme de boissons chaudes**  
d'une simple pression du doigt.

## • QUALITÉ

La **puissance** et l'**expertise** NESTLÉ dans la sélection et la transformation des matières premières.



## • VARIÉTÉ

Une **offre complète** de boissons (lait, café, chocolat, thé, décaféiné, cappuccino, café au lait,...).



## • EFFICACITÉ

Un **service rapide** : une tasse de 20 cl servie en moins de 12 secondes.

Une **facilité d'entretien** due à un cycle de nettoyage semi automatique et l'absence de marc de café dans la machine.



## • PROFITABILITÉ

La préparation des boissons à la demande **évite toute perte.**

Pour plus d'information sur nos solutions boissons,  
contactez-nous au ☎ **0811-360-860**

N°Azur - Prix d'un appel local

**NESCAFÉ.** *Alegria*  
La qualité tout simplement !

**Nestlé**  
PROFESSIONAL

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons  
[www.nestleprofessional.com](http://www.nestleprofessional.com)

Au piano ou en salle, dans l'encadrement hôtelier ou dans la sommellerie, elles font bouger les lignes d'un secteur qui s'éloigne à grands pas des stéréotypes machistes. Dans cette série de portraits, **L'Hôtellerie Restauration** a voulu mieux connaître ces personnalités féminines qui changent la donne.



Ce mois-ci, **Amandine Chaignot**

## Le tempérament de chef d'Amandine Chaignot

Parce que ses études de pharmacie ne la séduisaient plus, elle est entrée en cuisine pour n'en plus ressortir. Depuis, le parcours de l'alter ego de Christopher Hache au Crillon est jalonné de belles rencontres. **JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE**

Une mère directrice de recherche au CNRS, un père féru d'informatique : rien a priori ne disposait **Amandine**, native d'Orsay dans l'Essonne, à se mettre au piano. Rien, sinon peut-être la tradition des repas familiaux autour de la cuisine de **Claire**, la maman. Sa meilleure amie opte pour des études en pharmacie, Amandine la suit et s'aperçoit très vite que cette route ne lui plait pas. Que faire alors ?...Serveuse ! *"Ça bougeait et je ne m'ennuyais jamais"*, dit-elle. Cap sur l'école Grégoire Ferrandi en alternance. Parce qu'elle a envie *"d'apprendre la cuisine"*, le chef **Mark Singer** de la Maison de l'Aubrac (Paris, VIII<sup>e</sup>) la place chez Prunier (Paris, XVI<sup>e</sup>) où elle fait ses premières rencontres importantes : **Bernard Leprince** et **François Adamski**. Et vit une belle *"aventure culinaire"* avec, en 2001, le Bocuse d'or remporté par Adamski. Elle a découvert les vertus de l'excellence et n'en démordra plus.

### Première victoire

Le parcours est alors "royal" : après Prunier, elle passe trois ans au Plaza Athénée auprès de **Jean-François Piège**, puis après une escapade au Ritz de Londres tant pour *"voir autre chose"* que pour *"ap-*



**Amandine Chaignot** : *"J'ai simplement envie de rester dans cet univers de la gastronomie".*

*prendre l'anglais"*, retour sur le continent. Au Bristol, elle poursuit sa route pendant trois ans dans la brigade d'**Eric Frechon** et dispute son premier grand concours, le Taittinger 2005, où elle prend la deuxième place en finale derrière **Jérôme Ryon**. *"C'était déjà une victoire. C'était mon nom, mon travail. J'avoue que j'étais contente de faire ce concours"*, commente celle qui deux ans plus tard se retrouve en finale du concours du Meilleur ouvrier de France à Thonon-les-Bains (74). Trois filles sont présentes et **Andrée Rosier** devient la première femme de l'histoire à décrocher le col bleu-blanc-rouge. *"C'était important et je voulais vivre un*

*grand moment. J'avais disputé une demi-finale limpide mais la finale ne fut qu'une suite de problèmes et de mauvaises surprises. Ce qui m'intéresse avant tout dans un concours, c'est sa préparation, la recherche des moyens pour arriver au bon résultat. Ce sont aussi les rencontres et les discussions avec les concurrents et le jury"*, dit-elle. Tout ce qui lui permet de progresser sur la voie qu'elle a choisie et qui la mène, alors, à La Ferrandaise (Paris, VI<sup>e</sup>), un petit bistrot où le patron lui laisse la totale gestion de la cuisine. Un jour, **Yannick Alleno** lui téléphone et elle débarque au Meurice pour trois mois. Elle y restera plus de deux ans, appréciant le *"bouillonnement"* de la maison, le travail d'équipe avec les chefs **Yannick Alleno** et **Philippe Mille**. Puis, **Christopher Hache**, avec qui elle a travaillé au Bristol, la contacte. On vient de lui proposer la place enviée de chef du Crillon et il entend qu'elle soit de l'aventure. *"Je n'ai pas hésité plus d'une minute avant de dire oui."* Le 10 février 2010, jour du premier service pour le nouveau tandem : *"Nous avons trouvé nos marques petit à petit en mettant l'équipe en place. Avec Chris nous sommes complémentaires. Nous échangeons et nous construisons ensemble en discutant énormément."*

### Première étape vers l'étoile

En mars 2011, une étoile vient concrétiser cette harmonie : *"C'est la première étape et une vraie récompense pour notre travail"*, déclare alors celle qui ne fait pas mystère qu'elle regarde déjà ailleurs. *Je ne sais pas encore où j'irai. C'est toujours au fil des rencontres, des occasions. Je ne me suis jamais fixée d'échéance ou fait de plan de carrière. J'ai simplement envie de rester dans cet univers de la gastronomie et d'aller chercher mes propres étoiles en me réalisant comme chef"*. Elle se souvient sans doute de cet entretien avant son entrée à l'école Grégoire Ferrandi. Son interlocutrice lui avait affirmé qu'elle *"ne serait pas heureuse parce qu'elle ne pourrait avoir d'enfant."* C'est tout le contraire. Elle rayonne de bonheur, se réalise dans son métier et rêve d'avoir des enfants. Un peu plus tard... ■



# Dynamisez votre carte !

Tradi-Qual vous offre votre lancement\*

## Découvrez Bruschett'food® :

La Bruschetta® des professionnels

Bruschett'food® est un concept de restauration rapide innovant qui vous garantit un réel savoir-faire pour la réalisation de délicieuses Bruschetta®.



### Offrez à vos clients

un produit convivial et savoureux  
aux arômes de la Méditerranée.



### Le Bruschett'com ◀

Un kit de communication  
(affiches, cartes menu,  
chevalets, etc.)

### ► Le Bruschett'grill

Un matériel professionnel adapté pour  
préparer 8 Bruschetta® en même temps,  
sans bruit et sans fumée.



## Les 10 bonnes raisons d'opter pour Bruschett'food®

### Pour vous :

**Une forte rentabilité immédiate**

**Une simplicité de préparation :**  
Bruschett'food® ne nécessite pas de  
compétences particulières

**Une facilité de gestion et une sécurité  
de stockage** (DLC minimum de 2 mois)

**Un kit complet de communication**  
pour lancer la Bruschetta® dans votre  
établissement

**Une formation sur site et  
une assistance permanente**

### Pour vos clients :

**Rapidité de service**

**Satisfaction assurée :**  
sélection de produits goûteux provenant  
des meilleurs fournisseurs italiens

**Convivialité :**  
la Bruschetta®, toujours prédécoupée,  
sur une planche d'olivier

**Prix très attractifs**

**Pas d'horaires fixes :**  
la Bruschetta® peut être servie à toute  
heure du jour et de la nuit.

**CODE  
PROMO**  
BRUSCHETT001  
\*à concurrence de  
50 bruschettas

Optez pour la solution unique Bruschett'food®,  
contactez-nous au  
**0 820 422 622**  
ou allez sur [www.bruschetta.com](http://www.bruschetta.com)

TRADI-QUAL DEVELOPPEMENT S.A. au capital de 250 000 €.

 **Bruschett'food®**  
by TRADIQUAL

Du bonheur en tranches !

**Boulogne-Billancourt (92)** Après vingt ans à la tête du Comte de Gascogne, le président d'Euro-Toques Henri Charvet a cédé la place à son fils Benoît. En un an, ce dernier a totalement modernisé l'établissement.

Julie Gerbet

## Au Comte : l'affaire qui roule de père en fils

L'établissement étoilé boulonnais, qui s'appelle désormais Au Comte, tourne une page de son histoire. Le restaurant est passé en septembre 2009 des mains du père, **Henri Charvet**, à celles du fils, **Benoît**. "On savait que ça arriverait un jour, tout le monde y pensait sans le dire, c'était le bon moment", assure le fils du président d'Euro-Toques. Si la transmission s'est faite en douceur, elle s'est néanmoins rapidement traduite par des travaux d'envergure visant un remaniement complet de l'établissement.

Âgé de 36 ans, le fils fait l'école hôtelière dès la fin du collège et enchaîne avec l'école Grégoire Ferrandi avant d'entamer un parcours chez les étoilés. Il repassera par la case Boulogne (à La Ferme de Boulogne, deuxième affaire familiale) avant de monter son propre restaurant à Nice en 1997. Trois ans plus tard, il lance sa propre société de conseil à Paris. Entre les cours de cuisine et son activité de consultant, il officiera sept ans à son compte avant de retrouver le chemin du restaurant familial. "Au départ, je suis revenu pour un remplacement puis j'ai dit 'si je reste, je reprends et je mets mon image'. C'était le but et la condition de mon retour ici", assure-t-il.

### 250 000 euros d'investissement

Entre la création d'une brasserie, d'une terrasse, la nouvelle décoration du restaurant gastronomique et l'agrandissement de la mezzanine, trois mois de fermeture et 250 000 euros d'investissement ont été nécessaires. Le restaurant a rouvert mi-juin 2010, flambant neuf : le salon d'accueil et le bar ont été transformés en une brasserie de 18 places et



À 36 ans, **Benoît Charvet** était prêt à reprendre le flambeau.

une terrasse de 22 places. "Les modes de vie ont changé, il valait mieux rentabiliser cet espace", confie Benoît. Le gastronomique, quant à lui, a été entièrement redécoré. La salle aux airs de jardin tropical n'avait pas été refaite depuis 1988, date de l'arrivée d'Henri Charvet. La verrière et la cheminée ont été modernisées, le mobilier fait sur mesure dans un esprit Belle Époque. Enfin, la partie mezzanine dans la salle gastronomique a été agrandie et peut accueillir jusqu'à 25 couverts.

Les deux restaurants marchent avec une seule brigade de huit cuisiniers. "On fonctionne avec deux systèmes de bons, un pour le gastro, un pour le bistrot. Comme si on avait une très grande carte", précise Benoît. En salle, c'est différent, les six membres de l'équipe tournent entre les deux restaurants. Du côté des assiettes,

dans l'un comme l'autre, ça change tout le temps. "Je vais à Rungis, j'achète des beaux produits et la carte tourne en fonction de ce que je trouve." Gambas bio, côte de bœuf, andouillette côté bistrot. Grosses asperges vertes du Pertuis, noix de Saint-Jacques de plongée, crabe royal, ris de veau ou pigeon de Normandie côté gastro. La spécialité reste, comme du temps du père, - toujours propriétaire -, la déclinaison de foie gras (trois poivres, fumé, cru en carpaccio).

Autre changement : au gastronomique, c'est le maître d'hôtel - ou le chef lui-même - qui annonce directement en salle la manière de préparer les produits, en restant ouvert aux désirs des clients. "Je veux faire de la cuisine sur mesure", lance-t-il, dans une totale liberté. Les plats changent tous les jours, tout est fait au dernier moment. Et puis, petit à petit, j'amène des touches personnelles, asiatiques par exemple, sans trop brusquer la clientèle non plus. Je leur laisse le choix."

La brasserie devrait lui permettre de faire évoluer la cuisine au gastronomique. Le but ? Continuer sur la lancée étoilée de son père, voire même essayer d'attraper la deuxième, "si le personnel le permet", tempère le fils. Face au Théâtre de l'ouest parisien, les clients ont désormais le choix de manger chez les Charvet pour un ticket moyen de 50 € à la brasserie ou de 120 € au gastronomique. Ils y trouvent leur compte : "on a des gens qui n'iront ni à l'un ni à l'autre, mais la majorité font les deux". Le virage a été bien négocié. ■

### AU COMTE

89 AVENUE JEAN-BAPTISTE CLÉMENT  
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT  
TÉL : 01 46 03 47 27

# Dynamisez votre carte !

Tradi-Qual vous offre votre lancement\*

## Découvrez les pâtes et les sauces PASTA PRESTO® !

Concept unique de restauration rapide, qualitatif & innovant  
Prenez goût à la facilité



**81**  
*combinaisons  
à la carte  
servies en  
3 minutes*

**Une solution clé en main  
à forte valeur ajoutée**

- 🌿 **Une forte rentabilité immédiate**
- 🌿 **100% des produits garantis et disponibles toute l'année, chez vous en 48h**
- 🌿 **9 pâtes et 9 sauces en portions individuelles précuites surgelées**
- 🌿 **Des produits premium issus des meilleures fabrications artisanales italiennes**
- 🌿 **Une facilité de gestion et une sécurité de stockage (dlc 18 mois)**
- 🌿 **Un kit complet de communication (affiches, cartes menu...)**
- 🌿 **Une formation pour une mise en exploitation immédiate**



### 🌿 La Pasta Presto

La machine idéale pour vos pâtes et vos sauces, autonome et très simple d'utilisation.

### 🌿 Offrez à vos clients un festival de pâtes et de sauces

- ▶ une grande qualité gustative reconnue
- ▶ une offre exceptionnelle à toute heure du jour et de la nuit

**Optez pour la solution unique Pasta Presto® !**

**CODE PROMO  
PASTA001**

\*à concurrence de  
50 portions

Appelez vite le **0 820 422 622**  
ou allez sur **www.pasta-presto.com**

TRADI-QUAL DEVELOPPEMENT S.A. au capital de 250 000€



Les pâtes, passionnément

**Meteren (59)** Les estaminets, cafés de campagne des Flandres, auraient pu périlcliter sous le joug de la modernité. Chez Marie, établissement labellisé depuis peu Qualité Tourisme, montre que la tradition a toujours du bon.

MARIE-LAURE FRÉCHET

## Chez Marie, le renouveau de l'estaminet



**Marie et Fabrice Verwaerde :** "La bonne franquette, c'est fini ! Nous avons la même exigence d'hygiène qu'un restaurant étoilé."

déco rustique qui fait l'âme du lieu, elle a d'emblée professionnalisé l'affaire familiale. Avant de se lancer, elle a suivi une formation salle et accueil, comme son mari **Fabrice**, également boucher-traiteur. La maman, **Marie-Noëlle Herreman**, continue de mitonner les recettes du cru, notamment ses gaufres à la cassonade. "On cherche l'authenticité, la cuisine de grand-mère, la poule au pot qui a le goût de bouillon", explique la jeune propriétaire. Mais plus question de cuisiner comme il y a cinquante ans. "La bonne franquette, c'est fini ! Nous avons la même exigence d'hygiène qu'un restaurant étoilé. D'ailleurs, nous

de s'engager l'année dernière dans la labellisation Qualité tourisme, soutenue par la CCI Grand Lille. Une démarche qui consiste à soumettre l'établissement à un audit lui permettant de conforter ses points forts et d'améliorer ses points faibles. La nécessité d'aménager une terrasse a ainsi été pointée. "Cela permet de prendre du recul, résume l'intéressée, qui a obtenu haut la main ce label national. Et à 33 ans, c'est le moment d'investir." La CCI y voit l'occasion de rappeler que si l'estaminet est l'emblème d'un territoire, la Flandre, il est aussi synonyme de prestations et s'inscrit dans un axe de développement du tourisme. Une réflexion est d'ailleurs en cours chez les acteurs locaux pour créer un label qui éviterait que le terme estaminet ne soit galvaudé. Une façon intelligente d'inscrire ces établissements au charme suranné dans la modernité. ■

### CHEZ MARIE

FERME DE L'HAGHEDOORN  
922 RUE DE L'HAGHEDOORN  
59270 METEREN  
TÉL : 03 28 41 22 41

[WWW.HAGHEDOORN-ESTAMINET.COM](http://WWW.HAGHEDOORN-ESTAMINET.COM)

et estaminet, j'y suis depuis toute petite. Je n'aurais pas pu imaginer le céder à quelqu'un d'autre." Un cri du cœur pour **Marie Verwaerde**, qui a repris il y a cinq ans l'établissement qui porte son prénom, créé par ses parents à Méteren. Ces derniers, agriculteurs, ont transformé leur ancienne porcherie en ferme-auberge à la fin des années 1980. Progressivement, ils ont ajouté une deuxième salle, puis deux gîtes, puis un troisième et ont obtenu pour leur ferme de l'Haghedoorn le label Accueil paysan. L'espace dévolu à la restauration s'est transformé en estaminet : un café de campagne où l'on propose une cuisine du terroir. Si Marie Verwaerde n'a pas changé la

avons été contrôlés le deuxième jour de notre installation." Fini le temps où on présentait les tartes sur le comptoir, où on oubliait la carbonnade au coin du feu. Derrière le décor à l'ancienne, la cuisine est rutilante et le personnel porte des chaussures de sécurité.

### Une démarche qualité

Pour faire tourner l'affaire, Marie Verwaerde travaille dur. "Si je commence à compter mes heures, il va falloir m'arrêter", plaisante-t-elle. L'établissement est ouvert midi et soir, sauf le mardi, et assure également un service traiteur - sous forme de buffet campagnard - et de repas de mariage. Ce qui ne l'a pas empêchée

Le Potjevleesh, terrine de viandes de porc, de poulet, de veau et de lapin est une des spécialités de la cuisine flamande que l'on peut déguster Chez Marie.



Depuis 1857  
**PUGET**  
*Restauration*



*Mettez une touche de Méditerranée  
dans votre carte*

*En aide culinaire  
ou à tartiner,  
sublimez vos plats et  
apéritifs avec nos recettes  
méditerranéennes*



*Tapenade Noire,  
Caviar d'Aubergines,  
Confit de Tomates Séchées.*

  
**Lesieur**  
Professionnel

NOUS  
PARTAGEONS  
**LE GOÛT**  
DE L'EXIGENCE

Quatorze mois après la tempête Xynthia qui a ravagé leur Maison des mouettes à Aytré (17), Johan et Stéphanie Leclerre ont tourné la page et ouvert une nouvelle adresse bistronomique à la Rochelle.

BRIGITTE DUCASSE

## Johan et Stéphanie Leclerre écrivent La Suite à La Rochelle

**N**ous n'avons pas à nous plaindre par rapport à d'autres, comme ces campings qui ont tout perdu sans pouvoir repartir. Même si nous n'avons pas été dédommagés pour le fonds de commerce de l'hôtel et du restaurant - 3,5 M€ -, les 2 M€ donnés par l'État pour le terrain et les 700 000 € reçus de l'assurance au titre de la perte d'exploitation nous ont permis de solder l'emprunt et de tourner la page." Tout comme son mari **Johan**, le chef, MOF 2007, **Stéphanie Leclerre** ne veut plus songer à cet hôtel flambant neuf perdu à jamais. Seul importe désormais le présent. À l'ombre de la Tour de la chaîne signalant l'entrée du vieux port, La Suite a ouvert le 5 mai en lieu et place du restaurant Les Comédiens.

### Chic et cosy

Du réaménagement de l'espace sur trois niveaux jusqu'à la décoration en passant par le choix du mobilier et l'art de la table, tout a été conçu par le couple. Maçonnerie, sol en béton ciré, peintures... L'essentiel des travaux a été réalisé en famille. Le résultat est époustouffant d'ingéniosité, avec ce jeu de mezzanines et de coursives où se lovent 140 couverts, une cave à vins riche de 350 références, un bar à champagne - le seul de la région - où s'alignent 20 maisons, un salon VIP pour 40 personnes. Et, surprise, au dernier niveau un coin fumoir, tout en baies vitrées et assises confortables, offre une vue plongeante sur le rez-de-chaussée. Chic et cosy, le décor mêle les ambiances dans les tons gris soyeux, blanc, noir ou veloutés de parme. Les détails sont soignés. "Autant que possible, nous avons



"Autant que possible, nous avons travaillé avec les entreprises de la région, car elles ont souffert comme nous de la tempête Xynthia", explique **Johan Leclerre**, ici avec son épouse **Stéphanie**.

travaillé avec les entreprises de la région, car elles ont souffert comme nous", indique **Johan Leclerre**. Et de citer la maison rochelaise Farol, auteur des couteaux posés sur les tables, ou encore Intemporel, un tapissier d'ameublement qui a signé les banquettes du restaurant.

### Une créativité intacte

Grâce à une équipe de vingt personnes - dont dix en cuisine - avec le fidèle second de Johan Leclerre depuis onze ans, **Jean-Guy Massonnet**, La Suite assure un service non-stop entre 11 heures et 2 heures du matin. On peut donc, à toute heure, prendre une coupe de champagne - à partir de 10 € - opter pour un vin au verre, savourer un cocktail et se restaurer

en piochant dans une carte bistro ou gastronomique. Que ce soit le menu du midi (18 €), le menu bistronomique (25 €), les menus carte blanche au chef (75 €) ou encore découverte (110 €), on retrouve toujours cette exigence du produit frais de saison et une créativité intacte.

Même réduite, la carte after servie l'après-midi ou de 22 h 30 à minuit est tout aussi alléchante : huîtres, tartares, caviar, club sandwich au homard... ou l'entrecôte camembert ! Bientôt une carte sushi-maki complétera l'offre. Sise à deux pas de la scène nationale La Coursive, La Suite est prise d'assaut également le soir après les spectacles. ■

### RESTAURANT LA SUITE

15 RUE DE LA CHAÎNE  
17000 LA ROCHELLE  
TÉL. : 05 46 50 51 98



Depuis le dernier niveau où se niche une superbe salle fumoir et un salon VIP (40 places), vue plongeante sur le bar à champagne - le seul de la région.

# ASSURANCE HÔTELLERIE-RESTAURATION

**Hôteliers, restaurateurs :  
nous avons construit  
pour vous une offre  
complète.**

● **Une protection de vos biens  
et de votre activité :**

- doublement des valeurs assurées pendant les périodes de « jours de fêtes »,
- assurance de vos terrasses aménagées.

● **Une indemnisation totale  
de vos pertes d'exploitation :**

- suite à un incendie, dégâts des eaux ou gel,
- remboursement des nuitées en cas de dysfonctionnement de vos installations de chauffage.

**Des chargés de clientèle  
« risques professionnels » sont  
à votre disposition près de chez vous.**

**N°Azur 0 810 81 19 09**

PRIX APPEL LOCAL

**entreprises@matmut.fr**

Matmut Entreprises - Société anonyme à directoire et conseil de surveillance au capital de 22 763 000 € entièrement libéré N° 493 147 011 RCS Rouen. Entreprise régie par le Code des Assurances.  
Siège social : 66 rue de Sotteville 76100 Rouen. Adresse postale : 11 square Beaujon 75378 Paris Cedex 08

Photos: © Judy Dragon, Firaf - Fotolia.com

 **Matmut**  
ENTREPRISES

## La (re)naissance du Gaudi Café

**Grenoble (38)** Laurent Ibanez, 36 ans, pousse les murs de ce bistrot du début des années 1920 et invite à la dégustation d'une cuisine d'inspiration espagnole. **Nathalie Ruffier**

La métamorphose du café repris par **Laurent Ibanez** en 2004 est telle qu'il est difficile de faire le lien entre l'actuel Gaudi Café et le vieux bistrot et ses 14 places ! Cet ancien de l'école hôtelière de Montpellier (34) souhaitait s'exprimer dans un lieu moins confidentiel. Le départ de sa voisine couturière lui a permis de concrétiser son projet en 2010 : il rachète le fonds de commerce en septembre, engage les travaux fin octobre, ferme le Gaudi Café le 1<sup>er</sup> novembre et rouvre le 23 décembre. Montant de l'investissement : 180 000 €. Mélange de pierre, bois et métal, jeux de lumière avec d'immenses baies vitrées,

banquettes garnies de coussins, tables basses et longue table haute, cuisine ouverte et joli zinc... Le Gaudi Café offre désormais un cadre chaleureux et design. Et 40 couverts. "Nous souhaitons en faire un bel endroit en soignant la décoration, mais sans perdre en convivialité", souligne **Amélie Loubet**, la compagne de Laurent Ibanez désormais à ses côtés pour le service.

### Origines espagnoles

Pari gagné. Citadins affairés le midi, mamies à l'heure du thé, jeunes couples après le ciné, tout le monde s'y croise. Les plats mitonnés par Laurent Ibanez font déjà la réputation de l'établissement depuis sept ans. Le clin d'œil à ses origines espagnoles ne se limite pas au nom du bistrot. Ses mets fleurissent bon le soleil. Pas de formule, mais une carte renouvelée tous les trimestres avec au choix six entrées, six



Aurélien Loubet et Laurent Ibanez, propriétaire du Gaudi Café.

plats et six desserts, tous concoctés avec des produits frais et de saison. Et Laurent Ibanez aime surprendre, inscrivant à sa carte un Foie gras au piment d'Espelette ou un Riz de veau à la réglisse... Côté vins, la brasserie propose, au verre, une dizaine de coups de cœur. Le ticket moyen, lui, est de 20 €. ■

### LE GAUDI CAFÉ

1 RUE DES BONS ENFANTS · 38000 GRENOBLE  
TÉL : 04 80 38 39 11

## Chez Palmyre, la cuisine dans son jus

**Nice (06)** Cette adresse historique du vieux Nice revit grâce à deux passionnés qui en ont conservé l'esprit populaire et un menu de qualité

**Jacques Gantié**

Ce n'est peut-être pas l'événement gastronomique de la Côte d'Azur mais c'en est un en matière de cuisine quotidienne. Dans le vieux Nice, initiés des bonnes tables et habitués du quartier n'ont que le nom de Palmyre à la bouche. Ce monument de la cuisine de famille, créé en 1926 par **Palmyre Moni**, vient d'être repris par deux amis qui lui ont donné une seconde jeunesse sans en changer ni l'esprit ni les prix. **Vincent Verneveux**, 40 ans et **Philippe Terranova**, 32 ans, son complice en salle, ont rafraîchi ce bouchon aux vingt-cinq couverts et lui ont apporté un

véritable regain culinaire. Dans la salle aux murs de briquettes, nappes à petits carreaux rouges, couverts argent, décor 'style épicerie' au comptoir et plats du jour inscrits sur les miroirs anciens, le menu affiche 14 € pour quatre entrées,

**Suzanne Moni** entourée de **Philippe Terranova** et **Vincent Verneveux**, sous le regard de feu Palmyre.

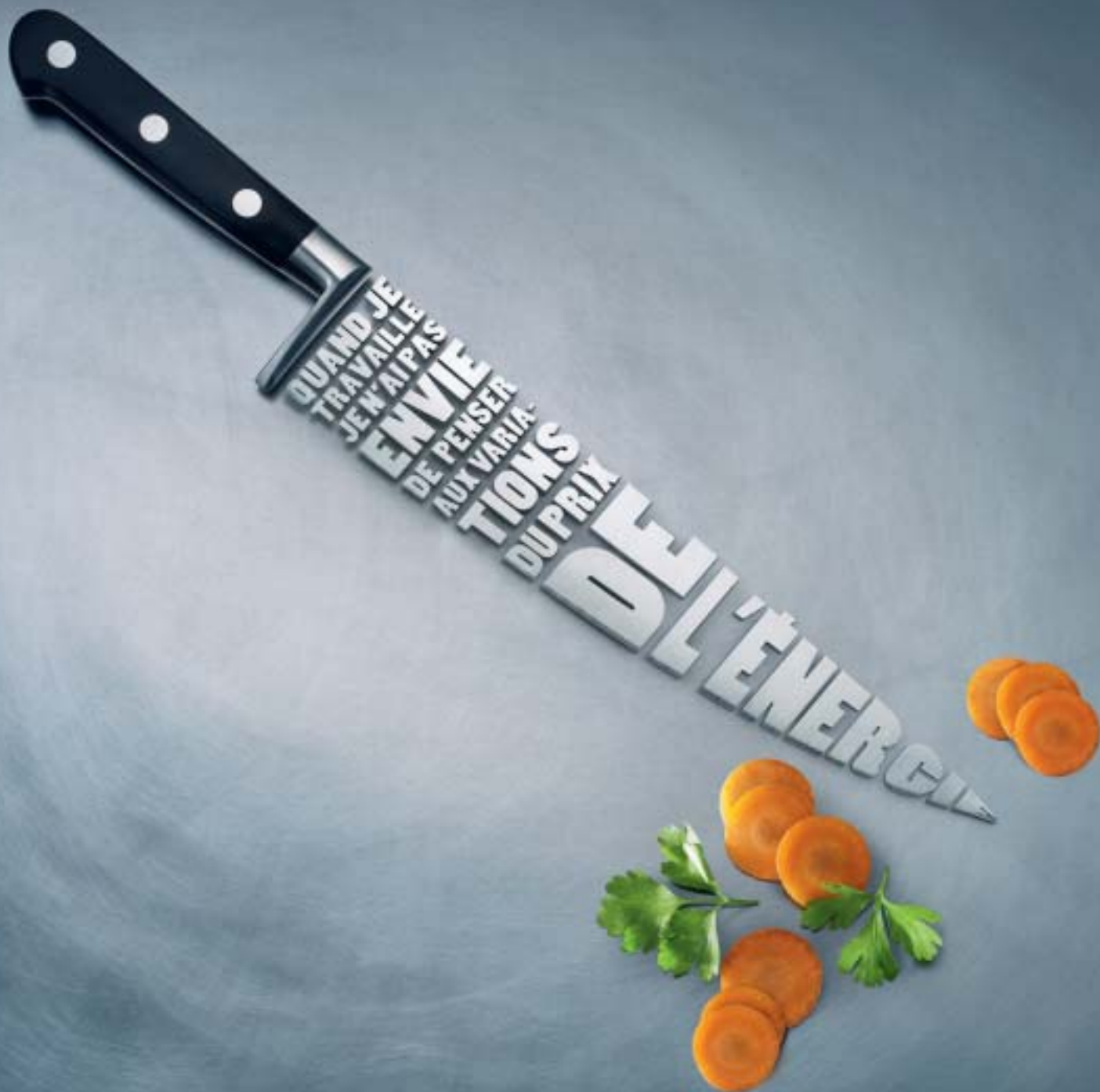


quatre plats et quatre desserts au choix. Il change tous les quinze jours et cette 'nouvelle' table, ouverte du lundi au vendredi, fait le plein. La première fan est **Suzanne Moni**, fille de Palmyre, fondatrice de cette adresse dont le portrait trône près de la cuisine d'où sortent tarte à la ricotta, paupiettes de veau, caillette de bœuf et panisses, vol-au-vent, tripes à la niçoise, dos de cabillaud façon aioli ou panna cotta. Le premier vin est à 12 €, 3 et 5 € au verre et au pichet. "L'important est de bien acheter, de choisir les produits, de cuisiner bon et simple et d'accueillir chacun en ami. Suzanne est fière de nous et nos clients sont heureux et reviennent", dit Vincent Verneveux. C'est la clé du succès chez Palmyre. ■

### CHEZ PALMYRE

5 RUE DROITE · 06300 NICE  
TÉL : 04 93 85 72 32





## Gaz de France Provalys, c'est un prix constant pendant 2 ans.

Pour en savoir plus sur Gaz de France Provalys 2 énergies prix fixe 2 ans :  
**0 811 01 3000\*** ou [www.provalys-pro.fr](http://www.provalys-pro.fr)

\*Prix de l'appel selon l'opérateur

 **Gaz de France  
Provalys**  
Une marque de  
**GDF SUEZ**

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

En souscrivant à une offre à prix de marché en électricité, ou en gaz naturel si vous consommez moins de 30 000 kWh/an, vous pourrez bénéficier par la suite d'un contrat au tarif réglementé pour votre lieu de consommation, si vous en faites la demande. Si votre consommation en gaz naturel est supérieure à 30 000 kWh/an, vous ne pourrez plus souscrire par la suite un contrat au tarif réglementé en gaz naturel.

**Boulogne-Billancourt (92)** Eighty Wine propose une cuisine fraîche du terroir combinée à un large choix de vins. Les habitués sont de plus en plus nombreux.

A. J. A.

## Métro, boulot, Eighty Wine

**D**amien Guével et Mickael Carpentier ont ouvert il y a deux ans leur première affaire. Tous les deux du métier (Mickael Carpentier est diplômé de l'école Grégoire Ferrandi), ils ont collaboré avec des chefs tels que les frères **Pourcel** ou **Alain Ducasse**.

*“Nous avons profité de la crise pour négocier au mieux avec les fournisseurs de Rungis. Ce que nous voulions, Mickael et moi, c'est pouvoir proposer une cuisine du terroir languedocien, associée à des produits frais et ce, au moindre coût pour le client”, explique Damien Guével.*

### Fidéliser la clientèle

Deux ans après l'ouverture de l'établissement, le rythme semble se stabiliser aux alentours de 70 couverts le midi et une trentaine le soir. Avec 55 places, le restaurant peut également être privaté. *“Le quartier où nous sommes installés est comme un village. Tout le monde se connaît, le bouche à oreille nous a permis d'atteindre*

*assez rapidement les objectifs que nous nous étions fixés.”* Pour Damien et Mickael, il est important de fidéliser les clients : *“C'est une affaire de quartier, développe Damien. Nous avons souhaité fidéliser la clientèle en changeant la carte tous les mois. Bien évidemment certains plats incontournables subsistent, à la demande des clients, sinon nous essayons d'être créatifs pour ne jamais décevoir nos habitués. Une autre recette que nous utilisons est la relation personnelle que nous entretenons avec nos clients, ça permet de mieux les connaître pour ensuite répondre à leurs attentes de façon plus précise.”*

### Exposition d'artistes

On pourrait qualifier l'after work de 'pré-apéritif'. Ce mot anglo-saxon suggère ce moment où il est bon de se retrouver après le travail. Si le bar PMU se prête difficilement à ce type de pratique, le restaurant, surtout s'il fait aussi bar à vins et qu'il présente une décoration appropriée, convient parfaitement : *“On a voulu recréer l'ambiance d'un loft new yorkais, explique Damien Guével, avec des nuances de noir, de blanc et*

*de gris et comme nous ne savions pas trop quoi accrocher aux murs, nous avons décidé d'exposer les œuvres d'artistes locaux”,* explique **Damien Guével**.

*de gris et comme nous ne savions pas trop quoi accrocher aux murs, nous avons décidé d'exposer les œuvres d'artistes locaux”,* ajoute-t-il. Il faut cependant proposer un large choix pour que le concept fonctionne bien : *“Nous disposons d'une cinquantaine de références de vins, poursuit Damien Guével, le prix moyen d'une bouteille, pour le client, se situe aux alentours de 25 €. Nous référençons également quelques très grands crus car il arrive parfois que les gens viennent célébrer un évènement après le travail.”* ■




**LE EIGHTY WINE**  
81 AVENUE PIERRE GRENIER  
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT  
TÉL : 01 46 08 13 28  
[WWW.EIGHTYWINE.COM](http://WWW.EIGHTYWINE.COM)



## À Bourg-en-Bresse (01) et Bourgoin-Jallieu (38)

### Tendance en hausse pour les hôtels-bureaux, stable pour les hôtels-restaurants


#### ACTIVITÉ : HÔTEL-BUREAU

	Rapport Moyen		Tendance générale du marché <b>En hausse</b> 
	Prix / CA HT (%)	Prix / EBE retraité (Coeff.)	
CA de 100 000 à 180 000 €	105 %	3,2	
CA de 181 000 à 320 000 €	160 %	5,1	
CA de 321 000 à 1 000 000 €	162 %	4,9	

Sources : moyenne sur 18 ventes réalisées par les cabinets Michel Simond du 1<sup>er</sup> mai 2010 au 1<sup>er</sup> mai 2011.

\* Retrouvez l'EBE retraité en tapant à la suite de cet article le mot-clé **RTR24642** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

#### ACTIVITÉ : HÔTEL-RESTAURANT

	Rapport Moyen		Tendance générale du marché <b>Stable</b> 
	Prix / CA HT (%)	Prix / EBE retraité (Coeff.)	
CA de 50 000 à 259 000 €	117 %	4,2	
CA de 260 000 à 400 000 €	95 %	4,1	
CA de 401 000 à 1 400 000 €	89 %	3,8	

Sources : moyenne sur 100 ventes réalisées par les cabinets Michel Simond du 1<sup>er</sup> mai 2010 au 1<sup>er</sup> mai 2011.

\* Retrouvez les explications sur l'EBE retraité à la suite de cet article en tapant le mot-clé **RTR24642** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



**Le commentaire de Richard Rudelle, directeur des cabinets Michel Simond de Bourg-en-Bresse (01) et Bourgoin-Jallieu (38)**

“Le secteur dont je m’occupe est principalement situé en milieu rural. Généralement, il convient de distinguer, en terme de valorisation, l’hôtel-bureau et l’hôtel-restaurant. À la campagne ou dans une petite ville, un hôtel-bureau se valorise en fonction de sa zone économique au sens large et de la qualité

de l’affaire - normes, mobilier, agencements, matériel - entre 3 et 5 fois l’EBE. Ce coefficient augmente selon la zone géographique - bord de mer, Sud de la France... Un hôtel-restaurant se valorise 2 à 3,5 fois l’EBE selon la qualité des agencements. La plupart des acquéreurs d’hôtels-bureaux ne sont pas issus du métier de l’hôtellerie, contrairement à ceux qui recherchent un hôtel-restaurant. Aujourd’hui, nombre de ces établissements, sont à vendre pour cause de départ à la retraite des gérants. C’est l’effet papy-boom. Il existe de réelles opportunités à saisir pour de jeunes professionnels.”

Retrouvez les précédents indicateurs ainsi que les précédents articles 'Immobilier et cessions de fonds de commerce' : cliquer sur 'Fonds de commerce' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Le bon **RÉFLEXE** pour trouver vos **FOURNISSEURS** **kifaikoi.com**



**MATÉRIELS & équipements**



**Produits alimentaires & BOISSONS**



**SERVICES**

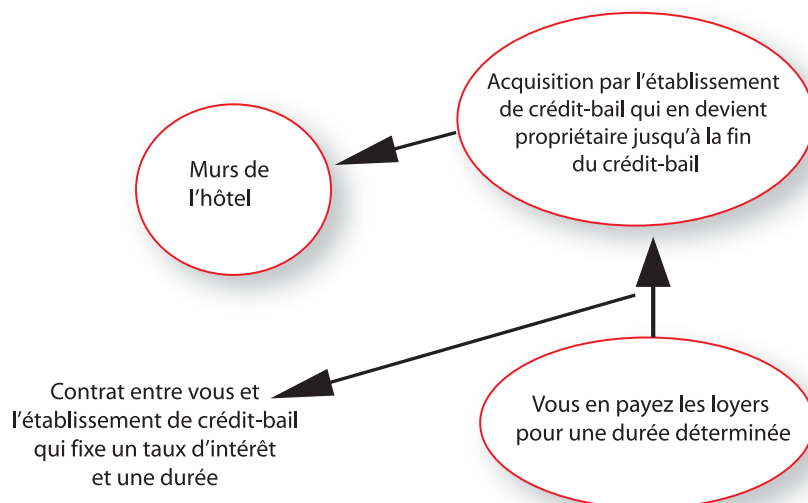
5, rue Antoine Bourdelle • 75015 Paris • Tél. 01 40 48 63 12 • [kifaikoi@kifaikoi.com](mailto:kifaikoi@kifaikoi.com)

# Reprendre un hôtel : négociez le prêt bancaire

Si le taux d'intérêt reste le levier privilégié des discussions entre l'établissement prêteur et l'emprunteur, il reste d'autres points à ne pas négliger.

Par Stéphane Corre, Groupe Michel Simond

- Les **crédits classiques** ont une durée comprise en général entre sept et quinze ans. Si vous empruntez sur une durée courte (inférieure à sept ans), vous pouvez opter pour un taux révisable plafonné, dont les conditions sont en général intéressantes (environ un point de moins que pour un taux fixe). Pour une durée plus longue, en revanche, un taux fixe offre une plus grande sécurité.
- Les **financements en crédit-bail** sont proposés par des filiales de la plupart des banques pour financer les murs seulement, mais pas le fond de commerce. Attention, cependant : le crédit-bail revient parfois un peu plus cher qu'un crédit classique. En revanche, il présente aussi des avantages appréciables : vous avez moins d'apport en fonds propres à fournir. Comme vous payez des loyers, vous n'endettez pas votre entreprise et les délais d'obtention sont plus rapides (voir schéma ci-contre).



## Quels sont les éléments principaux de la négociation ?

Les deux éléments principaux de la négociation sont le taux d'intérêt et les garanties en cas de défaillance sur le remboursement du prêt. Les emprunteurs ont parfois trop tendance à se focaliser sur le taux au détriment des garanties. Certes, le taux détermine le coût global du crédit mais il est parfois préférable de 'lâcher du lest' sur le taux afin d'éviter des garanties trop importantes ou trop risquées comme les cautions personnelles. Attention également à ne pas prendre trop de risques en déterminant la durée du crédit. La tentation est grande de vouloir rembourser plus rapidement pour diminuer le coût global du crédit. Mais il est parfois préférable d'accepter un coût global plus important qui limite les risques et donne de la sérénité, le défaut de remboursement demeurant

l'une des principales causes d'échec de la reprise. Si vous avez sous-estimé le prévisionnel, vous pouvez toujours modifier le remboursement.

Les conditions de remboursements anticipés et les frais de dossiers (en moyenne entre 5 000 et 10 000 €) sont deux autres éléments de la négociation. Après, si l'établissement prêteur devient votre banque, voici les éléments de gestion courante : les frais de fonctionnement de compte, les frais de mouvements, les frais de commissions sur les encaissements par carte de crédit, les frais de location des terminaux de paiement (T.P.E.)...

### 1<sup>er</sup> élément principal du prêt : le taux d'intérêt

En matière de taux d'intérêt, il y a les bonnes et les mauvaises années. Sur un échantillon d'environ 6 000 reprises de fonds de commerces depuis 2004, les taux moyens observés étaient les suivants :

- 2004 : 3,99 % ▼
- 2005 : 3,70 % ▼
- 2006 : 3,66 % ▲
- 2007 : 4,36 % ▲
- 2008 : 4,86 % ▲
- 2009 : 4,26 % ▼
- 2010 : 3,55 % ▼
- 2011 : 3,49 % (estimation)

Au taux d'intérêt proprement dit, il convient de rajouter le taux de l'assurance obligatoire. Le contrat d'assurance décès invalidité est obligatoire lorsque l'on contracte un emprunt en vue de l'achat d'un fonds de commerce. Pour octroyer cet emprunt, tout organisme financier exigera la souscription d'un contrat d'assurance décès invalidité et proposera sa compagnie d'assurance. Vous n'êtes nullement obligé de souscrire à celle-ci et avez même intérêt à faire jouer la concurrence. La garantie peut être souscrite auprès d'un assureur spécialisé ou non en assurance de personnes.\*

### 2<sup>e</sup> élément principal du prêt : les garanties

Voici les garanties classiques demandées par les banques :

- **Nantissement du fonds de commerce** : en cas de défaillance, le prêteur devient le propriétaire du fonds de commerce, comme une hypothèque lors de l'achat d'une habitation.

\* Pour vous orienter, retrouvez l'article '3<sup>e</sup> embûche : la malchance : êtes-vous bien assuré ?', tapez le mot-clé **RTR010783** sur le le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### ■ Hypothèque, privilège de prêteur de deniers ou caution mutuelle ?

La caution mutuelle est un type de garantie financière proposé par les banques au moment de l'emprunt. Moins onéreuse que l'hypothèque ou le privilège de prêteur de deniers, la caution mutuelle repose sur un système de mutualisation des risques. Chaque souscripteur participe à un fonds commun qui supporte les problèmes de remboursement des emprunteurs en difficulté.

Après l'acceptation du dossier de crédit, la banque le transmet à la société de caution mutuelle qui, à son tour, l'étudie et rend sa décision : acceptation ou refus. Si elle l'accepte, la société de caution mutuelle se porte caution vis-à-vis de la banque en contrepartie d'une somme représentant environ 2 % du montant du prêt. Les tarifs sont susceptibles d'évoluer en fonction du montant et de la durée du crédit, de votre solvabilité. Ils varient également si l'organisme de cautionnement est interne ou externe à la banque.

En règle générale, la caution mutuelle est d'un coût plus faible que l'hypothèque ou le privilège de prêteur de deniers parce qu'elle évite tous les frais liés à la rédaction et à l'enregistrement d'un acte notarié ainsi que ceux liés à la mainlevée de l'hypothèque à la fin du crédit. En outre, pour les fonctionnaires et les agents de l'État, certaines mutuelles garantissent gratuitement ou à des prix très faibles les crédits de leurs adhérents.

En cas de non-remboursement du crédit par le souscripteur, le montant restant dû est remboursé à la banque. La société de caution mutuelle se retourne alors vers le souscripteur pour trouver une solution amiable ou obtenir la vente du bien.

■ **Garanties personnelles sur le patrimoine :** en cas de défaillance, le prêteur se rembourse sur vos biens personnels. C'est la caution personnelle.

■ **Assurances :** l'assurance décès invalidité est obligatoire, l'assurance homme clé peut-être demandé.\*

\* Pour vous orienter, retrouvez l'article '3<sup>e</sup> embûche : la malchance : êtes-vous bien assuré?', tapez le mot-clé **RTR010783** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



### Doit-on présenter ou déclarer l'intégralité de son patrimoine ?

Si vous pensez qu'il n'est pas judicieux de déclarer l'intégralité de son patrimoine car le banquier pourra s'en servir pour prendre le maximum de garantie, vous vous trompez.

Il est fortement conseillé d'être transparent avec les banques, cela ne sert à rien de cacher ses réserves. Si vous avez un patrimoine important, c'est rassurant pour le banquier, votre 'scoring' sera plus élevé et il sera plus motivé par votre dossier. Cependant, il faudra se montrer clair dans la négociation en précisant que votre patrimoine, quel qu'il soit, ne fera pas l'objet de caution ou de garantie (les deux termes sont synonymes).

### Comment limiter les garanties ?

En matière de garanties, certaines banques ont tendance à se couvrir exagérément. Outre les risques que le chef d'entreprise prend alors sur son patrimoine personnel, les garanties entraînent des frais.

La caution personnelle est la garantie la plus demandée. Mais c'est aussi la plus risquée. Il faut donc faire en sorte

de l'éviter ou d'en minimiser les effets quand c'est possible - en proposant une garantie limitée dans le temps, de trois ans par exemple. Vous pouvez aussi tenter d'obtenir un cautionnement mutuel : en cas de non-remboursement de vos prêts, c'est l'organisme de cautionnement qui paiera, et non pas vous (voir plus haut les avantages et les inconvénients). ■

[WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR](http://WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR)

Rechercher

Retrouvez les articles 'Repandre un hôtel : évitez les embûches' avec le mot-clé **FVS012036** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) :

1/3 des reprises en hôtellerie échouent : pourquoi ?

- 1<sup>re</sup> embûche : le coup de cœur qui aveugle : êtes-vous sûr de ne pas vous précipiter ?
- 2<sup>e</sup> embûche : soi-même : êtes-vous fait pour reprendre un établissement hôtelier ?
- 3<sup>e</sup> embûche : la malchance : êtes-vous bien assuré ?
- 4<sup>e</sup> embûche : obtenir un prêt bancaire
  - 1<sup>re</sup> étape : votre interlocuteur, à quelles banques s'adresser ?
  - 2<sup>e</sup> étape : vous-même et votre dossier bancaire, comment la banque vous juge ?
  - 3<sup>e</sup> étape : la négociation du prêt bancaire

Conçu par Philippe Châtelet et Patrick Elhouargi comme une version économique de leur Hi Hotel niçois, l'établissement parisien vise en toute immodestie à "recréer l'hôtellerie".

ÉVELYNE DE BAST

## Le Hi Matic, refuge pour nomades urbains

Situé à l'est du quartier de la Bastille, le Hi Matic est la version économique, écologique et tout automatique du Hi Hotel de Nice. L'établissement a été dessiné par **Matali Crasset** et conçu par **Philippe Châtelet** et **Patrick Elouarghi**.

C'est de nuit que l'immeuble est le plus visible, lorsque ses volets verts coulissants s'illuminent de LED. À l'intérieur, le décor est surprenant : pas de réception à proprement parler, on prend sa clé sur un automate, en fonction d'un code donné sur internet. "Nous avons voulu recréer l'hôtellerie. Pour en faire un espace de rencontres et d'échanges, nous avons privilégié la technologie, déclare Philippe Châtelet. Le réceptionniste est en fait un animateur des lieux, prêt à aider en toutes circonstances." Le concept a déjà fait ses preuves. Outre le Hi Hotel de Nice, les deux propriétaires associés sont également propriétaires du Dar Hi à Nefta, en Tunisie. Matali Crasset, designer de profession, est leur complice et a mis le concept en musique à sa façon, recréant les espaces, avec "des couleurs qui ne font pas peur", résume-t-elle, "tout en travaillant sur l'adaptabilité".

Dans le hall, un grand panneau permet de repérer les bons plans du quartier tandis qu'une gigantesque carte indique leur emplacement. "Nous voulons créer la commu-



Matali Crasset, Patrick Elouarghi et Philippe Châtelet.

nauté des clients des Hi Hotels. Nous l'avons appelé le Paris Link." Plus loin, dans le hall d'accueil, plusieurs espaces ont été conçus pour lire, travailler, échanger.

En sous-sol, la salle de petit déjeuner est totalement dépouillée. Le petit déjeuner est présenté sur un plateau préparé et prépayé avec la chambre (prix affiché à 100 € la nuit). Si les chambres restent exiguës, Matali Crasset les définit comme un espace de liberté et d'appropriation : "Nous avons réinventé l'espace autour du lit, conçu comme une cabane. Il est matérialisé par un matelas en mousse de soja et un surmatelas en mémoire de forme que les clients utilisent comme ils le veulent." Autour du lit, des étagères en bois permettent de ranger ses vêtements et le matériel de couchage. La télévision est encastrée pour plus d'espace. "Les salles de bains sont ouvertes sur les

chambres mais occultées jusqu'à un mètre du sol pour plus d'intimité" déclare Patrick.

### Un modèle économique duplicable

Enfin, le Hi-Matic est écologique. Tous les travaux de l'hôtel ont été réalisés dans ce sens. "Les peintures sont écologiques, sans solvant polluant. La climatisation est signée Daikin, avec une pompe à chaleur placée sur le toit, le bois est du vrai bois de tulipier complètement écologique, le plancher est en caoutchouc, et tous les tissus ont été bannis", souligne Philippe. Forts de cette troisième expérience, les deux associés du Hi-Matic veulent dupliquer le modèle. "Nous voulons un Hi Matic dans chaque arrondissement de Paris, déclare Philippe Elhouargi. Nous avons un modèle économique duplicable. Il faut, hors achat du fonds de commerce, compter 1,5 M€ pour les travaux. En revanche, il est important de respecter le cahier des charges, d'éviter les travaux trop lourds, le remodelage des chambres. Notre modèle économique fonctionne uniquement sur une quarantaine de chambres." ■

### HI MATIC

71 RUE DE CHARONNE • 75011 PARIS

TÉL. : 01 43 67 56 56

WWW.HI-MATIC.NET/FR

**CAPIC**  
 Constructeur depuis 1955  
 de matériel de cuisson  
 L'équipement  
 de la bonne cuisine  
 CAPIC Quimper - Tél 02 98 64 77 00 - www.capic-fr.com

À deux pas du joyau de la cathédrale Saint-Isaac, le palace propose un intérieur repensé par l'architecte italien Antonio Citterio et une restauration signée Alain Ducasse.

EVELYNE DE BAST

## Au W de Saint-Pétersbourg, luxe italien et gastronomie française

Ouvert le 20 avril 2011, l'hôtel W de Saint-Pétersbourg s'est inspiré de deux influences étrangères qui ont marqué la ville : les cultures italienne, via l'architecte décorateur **Antonio Citterio** - qui a notamment conçu les hôtels Bulgari -, et française - si chère à Catherine II -, avec **Alain Ducasse**, qui a pris en charge la restauration de l'hôtel.

Le W, avec ses 127 chambres, est l'un des plus petits 5 étoiles de la ville. Il représente un investissement de 90 M\$ réalisé par la société russe Real Estate Investment. La municipalité a souhaité garder la façade monumentale et austère du bâtiment - situé dans une rue discrète à deux pas de la cathédrale Saint-Isaac, dans le cœur historique de la ville - qui a été recrée à l'identique. L'intérieur de l'hôtel a, en revanche, été redessiné par Antonio Citterio. Sitôt passé la porte d'entrée, l'intérieur, où il a inventé l'ensemble du mobilier, se révèle un théâtre de couleurs. Dans le hall, un mur garni de poissons en plexiglas, créé par **Iacobbo Fonzin**, indique le passage de l'ancien au moderne. La réception est située au fond du hall, derrière un mur d'or et d'ambre. Les lampes, avec



La chambre Fantastic.

leurs abat-jour dorés aux motifs de feuilles, s'inspirent librement des œufs de Fabergé, emblèmes de l'âme slave. Dans les chambres, le mobilier signé Citterio baigne dans une atmosphère blanche et or, sous la même influence des œufs de Fabergé. Les salles de bains sont en marbre bleu du Brésil. Quant à la literie, elle est principalement réalisée

en coton égyptien, le nec plus ultra en la matière.

### "Spa-ssibo"

Enfin, l'autre grande nouveauté qu'offre W à la ville natale de **Vladimir Poutine**, c'est son Bliss Spa. Dessiné entièrement par le maître italien à l'aide de minuscules mosaïques bleues ciel, blanches et dorées, il propose six salles de massage dont le Spa-ssibo (jeu de mots voulant dire 'merci' en russe) une



La réception du W.



piscine et une partie fitness - le Sweat - où l'on peut s'exercer sur des appareils 'technogym' dont le design a été revu par Citterio.

Avec ses équipements à la pointe de la modernité, le W apporte un nouveau style à la ville. Depuis sa terrasse sur le toit, l'hôtel s'apprête à fêter cet été, à sa façon, les nuits blanches de Saint-Pétersbourg, et le passage de la nuit au jour dans un décor ultra sophistiqué. ■

[WWW.WSTPETERSBOURG.COM](http://WWW.WSTPETERSBOURG.COM)

# Les 29 et 30 juin, ouvrez la porte...



Participez aux **Journées Portes Ouvertes** des hôtels all seasons et découvrez notre **offre de franchise**. Rendez-vous les **29 et 30 juin 2011** au all seasons Paris Tolbiac Bibliothèque.

Pour recevoir votre invitation ou pour tout autre renseignement, contactez la direction du développement et de la franchise Accor :

Téléphone : **01.61.61.77.09** / Mail : **marie-jose.mirailles@accor.com**

**Plus de 70 hôtels en France, 135 dans le monde... devenez le prochain all seasons !**



**is all you need\***

[www.all-seasons-hotels.com](http://www.all-seasons-hotels.com)



# Retour aux sources avec Nicolas Masse

Alice et Jérôme Tourbier, propriétaires de l'hôtel et des deux restaurants des Sources de Caudalie, ont fait appel à Nicolas Masse il y a deux ans. L'établissement a récupéré une étoile illico. Un livre, le premier du chef et de la maison, vient de paraître.

Propos recueillis par Nadine Lemoine



Nicolas Masse : "Les râleurs par principe, je ne supporte pas. Ceci dit, je tiens toujours compte des remarques des clients."

**S'il ne fallait retenir qu'un plat parmi vos créations ?**

Le Carpaccio de bœuf et caviar d'Aquitaine. C'est un plat récent alliant deux produits d'exception de la région. Un mariage inédit, très élégant, harmonieux entre le caviar, les algues et le côté persillé du bœuf. Simple et efficace, l'équilibre est étonnant. Les clients adorent ce plat qui fonctionne très bien.

**Le plat que vous auriez aimé inventer ?**

Une blanquette de veau, des penne à l'arrabiata, la sauce béarnaise, ce sont des plats savoureux, gourmands, généreux. J'aurais pu citer des plats de grands chefs, mais je préfère les plats familiaux, la cuisine du quotidien. Pour moi, ces plats ont été créés par des génies. Ce sont ceux que je privilégie quand je suis de repos ou quand je mange sur le coin du piano.

La salle du restaurant La Grand'Vigne.



**Le repas le plus éblouissant ?**

J'ai eu deux coups de foudre. L'un pour Frédéric Anton, au Pré Catelan à Paris qui exécute une cuisine parfaite, très intelligente, millimétrée, associant l'élégance et la création. L'autre, pour Pierre Gagnaire et sa cuisine d'instinct, pleine d'émotion. J'aime la magie de ces deux cuisines. On en ressort toujours en se demandant pourquoi telle ou telle idée ne nous est pas venue avant.

**À l'étranger ?**

Je suis allé pour la première fois cette année au Japon. Maintenant j'ai compris pourquoi tous les cuisiniers qui en reviennent sont emballés. La cuisine y est un art qui fait partie de leur quotidien. Le respect et la culture du produit sont incroyables. J'ai pu rencontrer des maîtres sushi, voir la gestuelle du cuisinier, quel plaisir des yeux ! La maîtrise, la technicité, rien n'est fait au hasard. En plus, c'est une alimentation très saine. Ce voyage m'a beaucoup marqué. La gastronomie y est un vrai bonheur.

**Ce qui vous agace le plus ?**

Les râleurs par principe, je ne supporte pas. Ceci dit, je tiens toujours compte des remarques des clients, mais en prenant du recul pour voir si elles sont justifiées ou pas.

## RETOUR AUX SOURCES, LA CUISINE DE NICOLAS MASSE

© MATHIEU CELLARD



"L'idée du livre est venue de Jean-Patrick Ménard, journaliste pour le magazine Étoiles, raconte Nicolas Masse. Alice et Jérôme

Tourbier ont été très enthousiastes. J'ai choisi le photographe Matthieu Cellard et nous avons travaillé pendant 10 mois pour concevoir cette visite aux Sources de Caudalie et travailler les recettes. Je n'avais jamais pris autant de temps pour décomposer et dresser les assiettes. C'était nécessaire pour les photos et cet exercice de réflexion a eu pour conséquence une nette évolution de mon travail. C'était une très belle expérience".

Retour aux Sources, La cuisine de Nicolas Masse  
Collection Le Verre et l'Assiette  
aux éditions Glénat  
Nicolas Masse, Jean-Patrick Ménard  
et Matthieu Cellard  
Prix : 39 euros

## Le plus beau compliment ?

Quand le client nous dit merci. Il y a aussi ceux qui font 200 km parce qu'ils ont envie de manger à nouveau un plat. Ça fait super plaisir. Ma fille et mes parents m'ont dit qu'ils étaient fiers de mon parcours et de mon livre. C'est un merveilleux compliment.

## La critique qui vous a le plus marqué ?

Certaines m'ont fait un peu de mal parce que parfaitement injustifiées. En revanche, il y en a une qui m'a beaucoup aidé. Il y a dix ans, un critique gastronomique m'a demandé s'il y avait un décodeur pour comprendre ma cuisine. Sur le coup, c'est dur, mais ça m'a fait réfléchir et m'a permis d'avancer. Je pourrais le remercier aujourd'hui avec humour.

## Le secret de la réussite ?

Trouver un bon équilibre, vivre avec des équipes qui ont le sourire et qui sont heureuses de travailler avec vous, se dire que l'on peut toujours faire mieux. Je ne m'inquiète pas de ce que je vais faire demain, mais dans 5 à 6 mois. J'aime me donner des

challenges, j'ai toujours travaillé avec des objectifs.

## Votre plus grand rêve ?

Prendre une année sabbatique pour faire le tour du monde avec ma femme et ma fille, même si je sais que ce n'est pas possible. ■

**LA GRAND'VIGNE • LES SOURCES DE CAUDALIE**  
 • CHEMIN DE SMITH HAUT-LAFITE • 33650 BORDEAUX  
 MARTILLAC • [WWW.SOURCES-CAUDALIE.COM](http://WWW.SOURCES-CAUDALIE.COM)

## RECETTES EXTRAITES DU LIVRE DE NICOLAS MASSE

Photos des recettes : **Mathieu Cellard**

- Ris de veau braisé aux truffes et châtaignes - Côte et vert de blette **p. 70-71**
- Crabe royal rôti - Copeaux de légumes et avocat sur une fine gelée de tomate **p. 72-73**
- "L'Aquitaine" en carpaccio de bœuf de Bazas et grains de caviar primeur - Toasts aux œufs de cailles moelleux **p. 74-75**

## Nicolas Masse en 10 dates

- 8 mai 1972** : naissance à Cherbourg en Normandie
- Juillet 1989** : apprentissage au casino de Deauville
- Août 1996** : rencontre de Nathalie, son épouse, au théâtre d'Arles
- Mars 1999** : sous-chef au Landmark à Londres avec **Andrew Mc Leisch**
- Février 2002** : premier poste de chef au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz
- Mai 2004** : naissance de Lou-Anne
- Mars 2007** : 1 étoile au Loréamar
- Juillet 2009** : arrivée aux Sources de Caudalie à Bordeaux-Martillac
- Mars 2010** : retour de l'étoile à La Grand'Vigne, le restaurant gastronomique des Sources de Caudalie
- Mai 2011** : sortie du livre *Retour aux Sources*

MMA PRO



## MICRO PORTABLE CASSÉ ? MICRO PORTABLE REMBOURSÉ !\*



\*Dans les conditions et limites de garantie fixées au contrat.

## VOTRE MICRO PORTABLE ASSURÉ EN TOUS LIEUX\*, C'EST RASSURANT !

Parce que votre métier vous impose de nombreux déplacements, MMA garantit votre ordinateur portable en cas de maladresse, de bris accidentel... De plus, avec la garantie Valeur de rééquipement à neuf plus, votre matériel est remboursé au prix du neuf pendant 6 ans, et pour votre matériel plus ancien (jusqu'à 10 ans), la valeur d'expert est majorée de 33%\*.

MMA Pro, c'est aussi ...

...la protection de votre chiffre d'affaires quoi qu'il arrive. Vos charges fixes et votre bénéfice sont couverts si vous ne pouvez plus exercer votre activité, même en cas d'accident ou de maladie\*.

...la sérénité au quotidien avec la protection juridique. Nos spécialistes mettent tout en oeuvre pour défendre vos droits en cas de litige avec un client, un salarié ou une administration.

Envie d'en savoir plus ?

Contactez votre agent général MMA  
[www.mma.fr](http://www.mma.fr)



**C'EST LE BONHEUR ASSURÉ !**

MMA IARD Assurances Mutuelles - RCS Le Mans 775 652 126 - MMA IARD SA RCS Le Mans 440 048 882

# Ris de veau braisé aux truffes et châtaignes Côte et vert de blette

Nicolas Masse

## Plat - terre

Pour 4 personnes

## Ris de veau

4 noix de ris de veau de 150 g  
Sel

## Garniture

4 pieds de blette  
50 g de beurre  
70 g de fond blanc  
Sel

## Finition et dressage

30 g de truffes  
50 g de châtaignes cuites  
70 g de beurre  
5 cl de jus de veau  
7 cl de fond blanc  
3 cl de crème liquide  
Fleur de sel  
Poivre du moulin



## RIS DE VEAU

Blanchir les ris de veau à l'eau bouillante salée et refroidir après la première ébullition dans une eau glacée. Nettoyer la surface du ris en retirant sa peau. Réserver au frais.

## GARNITURE

Séparer le vert des côtes de blettes. Retirer les filaments. Laver le vert de blette, conserver une feuille. Cuire le reste dans une eau bouillante bien salée 3 minutes, refroidir dans une eau glacée pour fixer la chlorophylle. Égoutter, mixer très finement au Thermomix et passer au chinois. Étuver les côtes dans un beurre moussieux, mouiller au fond blanc et cuire à couvert. Après la cuisson, les tailler sur 8 x 4 cm afin de réaliser une base carrée sur deux niveaux.

## FINITION ET DRESSAGE

Tailler truffes et châtaignes en petits dés réguliers. Tailler la dernière feuille de blette en petits carrés. Assaisonner et colorer les ris de veau, les arroser avec un peu de beurre moussieux à mi-cuisson, puis les glacer avec le jus de veau léger jusqu'à réduction et nappage complets. Disposer harmonieusement la truffe, la châtaigne, les dés de vert de blette et la fleur de sel sur le dessus. Remettre les côtes dans leur jus de cuisson jusqu'à ce qu'elles soient complètement enrobées. Chauffer la pulpe de vert de blette, détendre avec le fond blanc, ajouter la crème et le reste du beurre. Bien mixer pour apporter de l'onctuosité. Déposer au centre de l'assiette les côtes de blettes sur deux niveaux en forme de carré, mettre le ris de veau sur le dessus. Enrober du vert de blette.

### Question matériel...

Thermomix n'est pas un farouche guerrier gaulois...

Il s'agit d'un formidable outil à la fois robot et cuiseur.

Pour cette recette, si vous disposez d'un simple blender, le résultat sera tout aussi satisfaisant. Ceci est évidemment valable pour toutes les recettes du livre où entre en action le fameux Thermomix.



# LA SAUCE C'EST VOUS, L'ONCTUOSITÉ C'EST PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



Crème  
Supérieure 35 %

Une tenue onctueuse  
pour toutes vos émulsions  
et vos sauces

Ne tranche pas  
au déglacage

Une saveur unique  
qui donne du goût à  
toutes vos préparations



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles



[www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)

© 2014 Président Professionnel. Tous droits réservés. Photo: J. L. P. / A. P.

Entre professionnels on se comprend

# Crabe royal rôti

## Copeaux de légumes et avocat sur une fine gelée de tomate

Nicolas Masse

**Entrée**

Pour 4 personnes

**Crabe royal**

4 pattes de crabe

**Gelée d'eau de tomate**

4 tomates juteuses

1 g d'agar-agar

Poudre de safran

Sel

**Garniture**

1 avocat

2 asperges vertes

1 betterave Chioggia

2 carottes fanes

2 mini-fenouils

**Finition et dressage**

4 feuilles de basilic

pourpre

4 feuilles de basilic vert

4 fleurs de bourrache

4 pensées

4 cordifoles

Fleur de sel

Huile d'olive

Sel

Poivre du moulin

**GELÉE D'EAU DE TOMATE**

Laver et mixer les tomates. Porter à frémissement. Laisser reposer et infuser sur le coin du fourneau 30 minutes. Passer au chiffon étamine. Récupérer l'eau des tomates et rectifier l'assaisonnement. Ajouter une pointe de poudre de safran. Prélever 25 cl et ajouter l'agar-agar. Couler l'eau de tomate au fond des assiettes. Réserver au frais.

**CRABE ROYAL**

Décortiquer délicatement les pattes à l'aide d'un ciseau afin de récupérer la chair et réserver.

**GARNITURE**

Éplucher l'avocat, trancher de fines lamelles à l'aide d'un économètre. Tailler chacune des lamelles en rectangles puis les

rouler. Laver tous les légumes. Éplucher uniquement les carottes fanes et la betterave Chioggia. Puis tailler le tout en copeaux à l'aide d'une mandoline japonaise sur 1mm d'épaisseur.

**FINITION ET DRESSAGE**

Saler et poivrer le crabe. Dans une poêle antiadhésive, verser un trait d'huile d'olive et faire colorer le crabe légèrement et de manière uniforme. Égoutter et tailler chaque extrémité du crabe. Le déposer au fond de l'assiette, sur la gelée de tomate, puis dresser avec délicatesse et harmonie l'avocat, les copeaux de légumes crus, les feuilles de basilic, les fleurs et les cordifoles. Finir en assaisonnant avec une pincée de fleur de sel et un filet d'huile d'olive.

**L'idée de rechange**

Des cordifoles, où peut-on en trouver ? Sur le marché, si vous avez la chance d'avoir un producteur d'herbes un peu pointu, mais c'est encore rare. Le mieux est d'écouter son instinct : "Cette recette est conçue comme un tableau de saison : les fleurs, les herbes, les légumes ne sont que des indications, prévient Nicolas. Vous pouvez utiliser des copeaux de courgette, de pomme, de fraise, le tout est d'équilibrer le goût. En revanche, pour la gelée de tomate, il faut des fruits très mûrs."



**LES IDÉES  
C'EST VOUS,  
LA TENUE PARFAITE  
C'EST  
PRÉSIDENT  
PROFESSIONNEL**

Crème légère  
Liaisons & Cuissons

Une texture crémeuse  
et homogène

Rehausse le goût  
de vos gratins

Ne tranche pas



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles

[www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)



Entre professionnels on se comprend

# “L’Aquitaine” en carpaccio de bœuf de Bazas et grains de caviar primeur

## Toasts aux œufs de cailles moelleux

### Entrée

Pour 4 personnes

### Carpaccio de bœuf

400 g de filet de bœuf de Bazas  
50 g d'échalotes  
50 g de tartare d'algues frais  
Huile d'olive  
Vinaigre de Banyuls  
Sel, poivre  
25 g de mini-câpres  
1/4 de botte de ciboulette

### Finition et dressage

2 tranches de pain de mie blanc  
8 œufs de caille  
Fleur de sel  
Feuilles de mini shiso pourpre  
24 g de caviar d'Aquitaine primeur  
Huile d'olive

### Mais pourquoi... ?

Oui, pourquoi un caviar primeur ? “C'est un caviar frais qui ne se conserve que très peu de temps. Il est très croquant, brut, naturel, souligne Nicolas. Le classique est plus salé, plus iodé, les grains sont davantage amalgamés. Pour se le procurer, il faut s'adresser aux producteurs aquitains car il ne se trouve pas en boutique. Mais la recette reste excellente avec un caviar ‘excellence’ ou ‘prestige’, plus mature.”

### GARNITURE

Ciseler les échalotes et les blanchir. Réunir ces éléments dans un petit bassin et ajouter le tartare d'algues, les câpres très légèrement assaisonnés avec l'huile d'olive et le vinaigre de Banyuls. Assaisonner et réserver.

### TOASTS AU CAVIAR

Cuire les œufs de caille à basse température à 65 °C pendant 30 minutes, écailler et conserver uniquement les jaunes. Tailler le pain de mie en petits rectangles (deux par personnes) de 1,5 x 6 cm et les faire dorer au beurre clarifié à feu doux. Déposer un jaune d'œuf sur chaque toast ainsi qu'une quenelle de 3 g de caviar primeur.



### FINITION ET DRESSAGE

Couper le filet de bœuf finement sur l'épaisseur, disposer chaque tranche sur du film alimentaire et réaliser un carré de 18 x 18 cm, assaisonner de sel, poivre et disposer à la base du carré une lanterne de condiments, puis rouler délicatement le bœuf en enrobant la garniture, filmer en donnant une forme cylindrique et fermer chaque extrémité avec de la ficelle. La consistance doit être ferme. Réserver au frais. Renouveler une deuxième fois.

Couper un morceau de 8 cm de cannelloni de carpaccio de bœuf, enlever le film délicatement, lustrer la surface avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau et disposer quelques éclats de fleur de sel sur le dessus ainsi que quelques feuilles de shiso. Disposer au centre de l'assiette et ajouter sur chaque côté un toast au caviar primeur.

FRUITS ET PRÉPARATIONS DESSERT

VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN...

## Le melon, à consommer de l'entrée au dessert

Par Frédéric Jaunault, Créa'Saveurs et auteur des Blogs des Experts 'Fruits et légumes : dictionnaire' et 'Sculptures sur fruits et légumes en décoration' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Descriptif

Le melon appartient à la vaste famille des cucurbitacées qui sont des plantes sarmenteuses, rampantes, annuelles et délicates, comme le concombre, la pastèque, la courgette et le potiron. Ses feuilles sont grandes et ses tiges légèrement pubescentes. Ses petites fleurs jaunes évoluent en fruits de taille et de forme variables. Sous l'écorce, épaisse et immangeable, une chair succulente et fondante renferme, dans une cavité centrale, des graines jaunâtres, plates, ovales et pointues.

### Histoire

Originaire d'Afrique, le melon aurait été importé à travers l'Inde et le Proche-Orient. Jusqu'au Moyen Âge, le melon n'était cultivé en Europe qu'en Espagne et en Italie. Charles VIII l'aurait rapporté de Naples en France en 1495 pendant



les guerres d'Italie. Planté avec succès vers Narbonne, il s'étendit peu à peu, à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, jusqu'en Anjou.

### Provenance

Le melon est cultivé dans de nombreux pays : Israël, Japon, Espagne, Italie, France...

### Variétés

Les melons se répartissent en plusieurs types qui comportent plusieurs variétés : cantalou ou charentais lisse (cultivé de mai à octobre), charentais brodé (de juillet à septembre), jaune canari (de juillet à novembre), vert olive d'hiver (de juillet à novembre), galia (de juillet à septembre), honey dew (de juillet à septembre)...

Il existe deux catégories de normes de qualité : elles se différencient dans le poids des melons et certains petits défauts d'épiderme de forme et de couleur, voire de légères blessures.

seul philadelphia est  
si divinement crémeux



Cheese cake au Philadelphia et aux fruits



Philadelphia Nature 1,65 kg

avec PHILADELPHIA  
Succès garanti

POUR SÉDUIRE VOTRE CLIENTÈLE, DEMANDEZ-NOUS GRATUITEMENT LES LIVRETS «RECETTES DIVINES» AU PHILADELPHIA

Renseignements: LGE Les Gourmets de l'Europe, 14 rue de la Croix Bougard, 59810 LESQUIN – Tél 03 20 96 69 80 – Fax 03 20 96 69 79



**Conservation et achat**

Le melon ne se conserve que 5 à 7 jours après sa cueillette. Déposez-le dans un endroit frais et aéré car son odeur très forte va envahir votre réfrigérateur. Les melons sont cueillis à presque maturité afin qu'ils supportent le transport. Pour choisir votre melon, préférez-le lourd compte tenu de sa taille, avec un pédoncule qui a tendance à se détacher. Le melon femelle est souvent meilleur : il est reconnaissable par son cercle pigmenté plus large que le mâle, à l'opposé du pédoncule. Attention : l'odeur parfumée d'un melon ne veut pas dire qu'il est bon. Le melon se congèle assez bien, il se conserve également au vinaigre ou dans l'alcool. Sa saison va de mai à septembre en France métropolitaine ; de février à avril pour la Guadeloupe.

**Utilisation**

Le melon s'apprécie nature s'il est frais (sans être glacé). Si vous l'aimez au porto ou au vin cuit, ne déposez pas le breuvage à même le melon mais dans un verre à côté, il n'en sera que meilleur. Il s'accommode avec les salades de fruits ou en hors-d'œuvre, avec de la charcuterie ou de la viande fumée. Il accompagne également la volaille, les desserts et sorbets ou en poêlée tiède. Vous pouvez le préparer un peu vert dans un bocal avec du vinaigre (à déguster comme un cornichon avec de la charcuterie) ou dans une eau-de-vie nature pour la parfumer. Il est très apprécié en brochette avec du fromage pour apéritif ou pour revaloriser vos cocktails.

**Valeur calorifique**

30 calories pour 100 g de melon.

**Santé**

Le melon est bien pourvu en sucre et en vitamines A. Il possède des qualités antianémiques et régénératrices des tissus. Il est diurétique et laxatif, il exerce une action dépurative. Le melon, comme la pastèque, est un fruit complètement incompatible avec les autres aliments, ne vous étonnez donc pas de ne pas le digérer facilement. Le melon est riche en eau et en carotène, mais demeure peu calorique malgré son goût sucré. Excellente source de potassium, d'acide folique et de sels minéraux, cependant certaines personnes éprouvent du mal à le digérer.

**Recettes**

- poêlée de melon à l'armagnac ;
- melon au jambon cru ;
- soupe au melon et au lait ;
- épaule de porc au melon ;
- melon surprise aux deux fraises ;
- tarte au melon ;
- nage de melon au vin miellé ;
- granité de melon ;
- confiture de melons et d'abricots au gingembre.

**52 fruits et légumes en juin****Fruits**

Avocat



Amande verte  
Banane  
Cerise  
Citron

Fraise  
Framboise  
Fruit de la passion  
Kiwi  
Mangue



Melon  
Nectarine  
Orange  
Papaye

**Légumes**

Ail



Artichaut  
Asperge blanche  
Asperge verte  
Aubergine  
Bette  
Betterave rouge



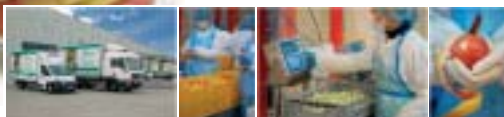
Brocoli  
Carotte  
Chou romanesco  
Chou blanc  
Chou chinois  
Chou frisé  
Chou rouge  
Chou-fleur  
Chou-rave

Concombre  
Courgette  
Céleri branche  
Épinard  
Fenouil  
Haricot  
Laitue romaine  
Navet  
Oignon  
Oseille  
Petit oignon blanc  
Pois mange-tout  
Poivron

**Salades de fruits et des segments de fruits**

**Fructo**<sup>®</sup>  
FRESH

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



RETROUVEZ

# Élégance

DANS NOTRE CARNET  
DE RECETTES



DEMANDEZ-LE AU

N° Azur 0 810 38 48 58  
PRIX APPEL LOCAL POUR LA FRANCE

Yoplait

IDÉE RECETTE

## Élégance

POUR CETTE RECETTE,  
J'AI BESOIN DE :



Boules  
de blancs en neige

### INGRÉDIENTS

Pour 1 portion

- 1 boule de blancs en neige
- 15 cl de crème anglaise
- 1 pointe de pâte de pistache

Pour le décor : des copeaux de pistache et  
quelques groseilles

### PRÉPARATION

Verser la crème dans le ramequin.

Faire un dessin en surface avec la  
pâte de pistache.

Déposer dessus la boule de blancs en  
neige.

Décorer de copeaux de pistache et de  
quelques groseilles.



PLAISIR N° 4

# Osez la légèreté de nos blancs en neige

Simple d'utilisation, ils seront les alliés incontournables pour la réalisation de vos  
desserts à base d'oeufs en neige et l'expression de votre créativité. Le Chef, c'est vous !



BLANCS POUR ŒUFS  
À LA NEIGE  
Barquette de 2,2 litres  
10 à 12 portions



BOULES DE BLANCS  
EN NEIGE  
Barquette de 1,1 litres  
6 boules



CRÈME  
ANGLAISE  
UHT  
Brique de 1 litre



POUR AGRÉMENTER  
VOS DESSERTS

La gamme desserts frais prêts à l'emploi Yoplait Restauration



Retrouvez une décoration de cocktail en vidéo, en tapant le mot-clé **RTR814618** sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

allerie Restauration

## Un bol salade de fruits (melon jaune)

Par Frédéric Jaunault

### Matériel



Melon jaune ferme et mûr, un couteau scie, un couteau thaï.

### Technique



Coupez, à l'aide du couteau scie, une entaille bien régulière de 2 cm sur l'une des extrémités.



À l'aide de votre couteau thaï, confectionnez une entaille en forme d'accolade sur 2 cm de profondeur.



Enlevez la partie que vous venez de tailler et vérifiez la régularité de votre découpe.



Confectionnez la même découpe sur l'ensemble de votre melon.



En prenant le creux de la découpe précédente, confectionnez une forme de feuille en prenant soin d'être régulier et que ce creux soit le centre de votre feuille.



En dessous de votre découpe, confectionnez une entaille de 0,5 cm pour libérer le relief de votre découpe de feuille.



Retirez la coupe.



Confectionnez ces découpes en forme de feuille sur l'ensemble du melon.



Retirez les coupes sur tout le pourtour.



Dans les interstices de vos précédentes découpes, entaillez pour mettre en relief la première rangée de feuilles.



Retirez la coupe.



Confectionnez ces découpes sur l'ensemble du melon.



À l'aide de votre couteau thaï, confectionnez une entaille en forme d'accolade sur 2 cm de profondeur. Cette opération est la même que celle déjà décrite plus haut.



Retirez les coupes sur l'ensemble du melon.



Dans l'interstice de votre précédente découpe, confectionnez une nouvelle découpe en forme d'accolade.



Retirez la coupe sur l'ensemble du melon.

### Finitions



Après avoir retiré la découpe, entaillez de façon régulière pour terminer la taille du melon.



Au centre, entaillez une forme ronde et évidez le melon. Votre pièce est terminée.



Vous pouvez remplir ce bol d'une salade de fruits frais ou de fraises, comme sur la photo.

## Les fruitiers-primeurs accèdent au titre Un des Meilleurs ouvriers de France

Pour la première fois, le concours du Meilleur ouvrier de France distingue la profession de fruitier-primeur. La finale, organisée par l'Union nationale de détaillants en fruits, légumes et primeurs (UNFD), a eu lieu le 15 mai à Clermont-Ferrand (63), regroupant 7 femmes et 7 hommes. Cinq lauréats ont été proclamés Meilleur ouvrier de France de cette première promotion MOF primeur, dont **Frédéric Jaunault**, directeur de Créa' Saveurs et auteur des Blogs des Experts 'Fruits et légumes : dictionnaire' et 'Sculptures sur fruits et légumes en décoration' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr). Une distinction exemplaire pour faire connaître au public sa passion du métier de fruitier-primeur, qui a atteint l'excellence, et la transmettre aux jeunes.



# Ajoutez un délicieux Tiramisù à votre carte des desserts



**Nouveau**



**Nouveau dans la gamme des desserts Debic :**  
**Le vrai Tiramisù dans la bouteille 1L si pratique.**

Imaginez une saveur délicieuse et une texture crémeuse, avec 55% de Mascarpone. Un appareil prêt à foisonner pour réaliser facilement et rapidement un Tiramisù italien authentique et généreux ou tout autre Tiramisù créatif.

**Desserts Debic. Aussi proche du fait maison que possible.**

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



**Associations nos talents.**

## Personnaliser les desserts d'assemblage

Par Marcel Mattiussi, auteur des Blogs des Experts 'Recettes de chef à chef' et 'Tours de main' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**La nouvelle cuisine a révolutionné la restauration. Les cuissons deviennent justes, les sauces courtes et souvent obtenues par réduction, les préparations sont épurées et plus légères. Il en va de même pour les desserts.**

Ce qui différencie le dessert en boutique et au restaurant, c'est que le premier doit pouvoir rester un certain temps en présentoir alors que le second se consomme dans l'instant.

Pour un client, au restaurant, la première et la dernière impressions sont les plus importantes. En partant de ce principe, le dessert se doit d'être particulièrement soigné. La réalisation des desserts en restaurant nécessite de l'imagination, du savoir-faire et de la précision. De ce constat est née, depuis une quinzaine d'années, une formation complémentaire débouchant sur un diplôme : cuisinier en desserts de restaurant.

### Des desserts confectionnés sans risque sanitaire

Tous les restaurateurs n'ont pas forcément un cuisinier affecté aux desserts. Comment faire alors pour que le client garde une bonne impression de son repas ? Dans ce but, les industriels ont mis au point de nombreux matériels qui facilitent le travail : mixeurs performants, batteurs de tailles proportionnées, Pacojet, Thermomix, cellules de refroidissement, etc.

L'industrie agroalimentaire offre maintenant un large éventail de produits et préparations pour confectionner, par assemblage, des desserts originaux, élaborés, sans risque sanitaire et de qualité irréprochable. Les règles d'hygiène et de sécurité sont devenues très strictes et ces produits permettent de les respecter plus facilement.

Généralement assez longues, les dates limites d'utilisation permettent de gérer plus aisément les stocks et ainsi éviter des pertes inutiles.

Il est possible, bien sûr, d'utiliser ces produits tels quels mais ce serait dommage de ne pas profiter de l'imagination du cuisinier. Prenons des exemples de recettes élaborées à partir de ces produits de l'agroalimentaire :



### Tiramisù aux fraises et balsamique

- Nettoyer les fraises, les couper en 4 et les mettre dans un saladier.
  - Les saupoudrer d'un nuage de poivre gris frais moulu, d'un trait de très bon vinaigre balsamique et mélanger.
  - Imbiber des Pavesini ou des biscuits cuillère avec du café très fort, sucré et additionné d'un peu d'Amaretto.
  - Foisonner la crème à tiramisù de l'agroalimentaire prête à l'emploi.
  - Chemiser le fond d'un moule à gratin avec les biscuits bien imbibés, étaler une couche d'appareil à tiramisù, répartir les fraises et recouvrir avec le restant d'appareil. Ou dresser dans des coupes à glace, ce qui facilite le service.
  - Réserver au froid pendant environ 2 heures.
  - Au moment du service, saupoudrer de cacao amer, décorer de feuilles de menthe, de quelques fraises et servir glacé.
- Rapidité, facilité et pas de risque avec les jaunes d'œufs crus.



### Crème brûlée chocolat et orange confite

- Récupérer la peau des oranges et la tailler en fine brunoise.
  - Chauffer la crème brûlée chocolat de l'agroalimentaire en remuant jusqu'à 60 °C.
  - Fondre du chocolat couverture au micro-ondes et l'incorporer à la crème.
  - Répartir la brunoise dans les plats à crème, verser la crème et laisser refroidir.
  - Réserver au réfrigérateur environ 2 heures.
  - Au moment du service, saupoudrer de sucre cassonade, caraméliser sous la salamandre.
  - Servir décoré de segments d'orange.
- N.B. Vous pouvez réaliser cette même recette en remplaçant l'orange par du citron.



### Panna cotta aux poires, réduction de touraine-mesland

- Peler les poires, les couper en deux et éliminer les péricarpes.
  - Faire bouillir du touraine-mesland avec du sucre, de la cannelle et un éclat de gingembre frais, y plonger les poires et laisser cuire recouvert d'un papier sulfurisé à petite ébullition.
  - Égoutter les poires et les laisser refroidir.
  - Passer le vin rouge et le faire réduire à glace.
  - Fouetter la panna cotta de l'agroalimentaire pendant 3 à 4 minutes, la verser dans des ramequins et laisser prendre 1 à 2 heures au froid.
  - Pour le service, démouler les ramequins sur assiette, décorer avec les poires pochées émincées en éventail et tirer quelques traits de sirop de Touraine, et surmonter d'une tuile.
- On retrouve la saveur typique d'un grand dessert italien à la mode française.



[WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR](http://WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR)

 Rechercher

Retrouvez la suite de cet article en tapant le mot-clé **RTR514724** dans le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

LES VERGERS BOIRON.

# ZÉRO COMPROMIS. 100% GOÛT.

Fruits entiers, purées, coulis, préparations concentrées... depuis 40 ans, nous développons avec passion des produits surgelés de qualité.

Tout commence par le choix des fruits. Nous les sélectionnons dans le monde entier avec une extrême exigence. Et ne prenons que les meilleurs. Nos équipes d'experts mettent ensuite tout leur savoir-faire dans l'assemblage, la transformation et le contrôle pour garantir la saveur du fruit frais dans son incroyable subtilité. Couleur, texture, saveur... chaque fruit est préservé à 100%.

Voilà pourquoi vous pouvez compter sur Les vergers Boiron pour toujours vous offrir des produits d'une qualité constante et inégalée.



## Des fruits exotiques surgelés chez **SDV Les Marchés du Monde**

La gamme de fruits exotiques surgelés Simplot est une alternative aux fruits frais. Sans conservateur ni additif, ils peuvent être utilisés seuls en salade ou en garniture. Ils sont également la base idéale de plats sucrés/salés, de cocktails ou de smoothies. Réalisés avec des fruits cueillis à maturité, les morceaux de mangue, ananas ou papaye et les billes de melon cantaloupe ou de melon vert, sont transformés et congelés très rapidement, afin de conserver toutes leurs qualités gustatives et nutritives. Une dimension importante dans un contexte où les consommateurs recherchent des produits sains et savoureux. Conditionnés en cartons de 6 sachets refermables de 1 kg (Ananas en morceaux, billes de melon vert, billes de melon cantaloupe, Cocktail de 5 fruits tropicaux, Mangue en morceaux, Papaye en morceaux).



[WWW.SDVFRANCE.FR](http://WWW.SDVFRANCE.FR)

## Des desserts originaux faits en un **Coup de pates**



Coup de pates réalise des produits permettant un assemblage de différents ingrédients afin de sortir une tarte, une tartelette ou un dessert à l'assiette. Personnalisation du dessert, gain de temps, traçabilité totale, sécurité alimentaire,

régularité en production culinaire grâce à des produits utilisant des matières premières nobles (pâte pure beurre) : les avantages sont nombreux. Cela conduit ainsi à maîtriser son prix de revient et à augmenter la marge dégagée grâce à l'économie en temps passé (coût minute laboratoire). Tout cela est réuni chez Coup de pates...

TÉL. : 01 64 11 64 15

[FCHEVALIER@COUPDEPATES.FR](mailto:FCHEVALIER@COUPDEPATES.FR)

[WWW.COUPDEPATES.FR](http://WWW.COUPDEPATES.FR)

## Elle & Vire Professionnel lance un grand jeu concours



Elle & Vire Professionnel lance une campagne autour du temps des fruits rouges en mettant en avant

sa Crème Excellence 35 MG. Jusqu'au 30 juin 2011, cette campagne sera visible dans la presse professionnelle et sera animée d'un grand jeu concours pour faire gagner 100 Kitchen Aid\* sur [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com). 3 tirages au sort auront lieu au début des mois de juin et juillet. Le quiz comporte 4 questions autour de la Crème Excellence. Les réponses seront à retrouver sur l'emballage du produit. Enfin, il sera également possible de télécharger des fiches recettes directement sur le site.

\*Jeu gratuit, sans obligation d'achat. Le règlement complet est visible sur le site [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com) et déposé auprès de la SCP Huissier de justice J-L. Hauguel & S. Schambourg 14, rue du faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris

## Fructofresh, les salades de fruits coupées à la main

Fructofresh est l'un des leaders dans la production des salades de fruits et segments de fruits en Europe. La société porte une attention particulière à la qualité de ses produits : elle sélectionne rigoureusement les fruits (maturité, taux de sucre) et a choisi de les couper manuellement. Son référencement IFSet BRC implique un engagement total pour assurer la sécurité alimentaire des produits. Les normes HACCP et ISO 9001 2000 sont respectées.



[CHEFDESVENTES@FRUCTOFRESH.COM](mailto:CHEFDESVENTES@FRUCTOFRESH.COM)

[WWW.FRUCTOFRESH.COM](http://WWW.FRUCTOFRESH.COM)

## Réaliser un dessert original avec les Madeleines Ker Cadéac



Ker Cadéac a trouvé une solution pour faire un dessert somptueux avec ses madeleines : la charlotte de madeleines aux fruits rouges. **Ingrédients pour 9 personnes :** 9 Madeleines Ker Cadéac 25 g ; 600 ml d'eau ; 450 g de sucre ; 4 feuilles de gélatine ; 20 ml de rhum ; 4 œufs ; 125 g de sucre ; 125 g de farine ; 20 g de gélatine ; 500 g de purée de fruits rouges ; 500 ml de crème fleurette.

**Préparation :** Réaliser une génoise (four à 190° C). Pendant ce temps, monter les œufs et le sucre en sabayon (80 °C), ajouter la farine tamisée en pluie. Mouler et cuire pendant 20 min puis couper à l'emporte-pièce. Réaliser un sirop avec 500 ml d'eau et 100 g de sucre, ajouter le trait de rhum et coller à la gélatine. Mouiller (aller-retour) sur chaque face les madeleines et chemiser le moule autour de la génoise, en prenant bien garde qu'elles se touchent bien les unes contre les autres. Faire prendre l'ensemble 2 heures au réfrigérateur. Réaliser un bavarois : faire un sirop avec 1 dl d'eau et 350 g de sucre. Coller à la gélatine. À température ambiante, le mélanger avec la purée de fruits rouges. Monter la crème et l'ajouter à l'appareil précédent. Mouler. Réserver au moins quatre heures au frigidaire avant de démouler. **Décor :** Velours chocolat, nappage rouge, diamant sucre, fruits rouges...

TÉL. : 02 96 66 14 55

## Les sauces desserts Nestlé



Nestlé propose une bouteille de 1 kg pratique et ergonomique pour un service

facile. Sa texture permet une utilisation en nappage, en accompagnement ou en décoration des assiettes... Une bouteille pratique et ergonomique pour un service facile. Elle se retourne et reste stable pour éviter les pertes. Six parfums sont proposés (café, chocolat à réchauffer, chocolat nappage à froid, fraise, fruits rouges et caramel).

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.FR



Le Terroir source d'Inspiration !

# La Faisselle, dessert Star de l'été !

La Faisselle, un dessert Frais, Léger et très Tendances !



Faisselle aux agrumes



Faisselle Confiture de Lait



Faisselle Façon Liégeois



Faisselle du jardin



Faisselle et brochettes de fruits



Faisselle du Roussillon

La Faisselle, un dessert Simple, Rapide à mettre en oeuvre et très ...

Rentable !  
Coefficient x 6 à x 10



La Faisselle (6 x 150 g)

De nombreuses idées recettes sur notre site : [www.rians-restauration.com](http://www.rians-restauration.com)



## Philadelphia des Gourmets de l'Europe, spécialité fromagère à proposer chaude ou froide



Philadelphia est une spécialité fromagère mondialement connue, notamment en qualité d'ingrédient incontournable du légendaire cheesecake. Elle est la seule spécialité à pouvoir être utilisée tant en salé qu'en sucré, et aussi bien à froid qu'à chaud. Son goût et sa texture s'accordent bien aux desserts, sandwiches, verrines, pizzas, plats de pâtes, sauce, etc. Proposée en barquettes de 1,650 kg ou en seaux de 10 kg, Philadelphia s'adapte aux besoins des professionnels de la restauration.

**TÉL. : 03 20 96 69 80**  
**COMMERCIAL@LGEUROPE.FR**

## La Filo Cup prête à garnir de Pidy

La Filo Cup de Pidy est un 'prêt-à-garnir' réalisé en pâte filo. Elle permet d'accueillir des préparations chaudes ou froides, salées comme sucrées. Toutes sortes de recettes peuvent y être intégrées sans en dénaturer le goût : crudités, salade de fruits, mousse au chocolat ou glaces... Disponibles en deux versions - individuelle et miniature -, les Filo Cups peuvent être utilisées en mise en bouche lors de buffets traiteur, en entrée ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson, voire en support à dessert pour la vente à emporter. La Filo Cup de Pidy garde toute sa croustillance, même après garnissage, et apporte ainsi de la texture aux préparations culinaires.



**WWW.PIDY.COM**

## Ravifruit et ses coulis de fruits 'extra'



Les coulis de fruits 'extra', ce sont des recettes naturelles très riches en fruits (abricot, framboise, fruits rouges, fruits exotiques, fleur de cactus et banane) pour sublimer toutes vos créations. La composition ne contient ni arôme ajouté ni colorant ni conservateur, seulement des fruits additionnés d'un peu de sucre. Chaque coulis contient au minimum 70 % de fruits, bénéficiant ainsi de l'appellation coulis 'extra'. Décor de desserts au verre ou à l'assiette, réalisation de verrines, entremets, petits gâteaux, cocktails, accompagnement pour yaourts et fromages blancs, marbrage des glaces et sorbets : le cuisinier peut travailler tout en s'amusant.

**TÉL. : 04 74 84 08 53**  
**WWW.RAVIFRUIT.COM**

**kifaikoi.com**

Pour vos achats en **fruits et en préparations desserts**, vous pouvez vous fournir auprès de

**Brake France Service** : [www.brake.fr](http://www.brake.fr) • **Boiron Frères S.A.** : [www.boironfreres.com](http://www.boironfreres.com) • **Kerry Ravifruit** : [www.kerry.ie](http://www.kerry.ie) • **Dole Packaged Foods Europe** : [www.doleeurope.com](http://www.doleeurope.com) • **Concept Fruits** : [www.concept-fruits.com](http://www.concept-fruits.com) • **TransGourmet Opérations** : [www.aldis.fr](http://www.aldis.fr) • **Interfel** : [www.10parjour.net](http://www.10parjour.net) • **OMCG - Toque d'Azur** : [www.omcg.mc](http://www.omcg.mc) • **Pomona Terre Azur** : [www.pomona.fr](http://www.pomona.fr) • **Gyma Restauration** : [www.gyma.fr](http://www.gyma.fr) • **Davigel (direction nationale)** : [www.fr.nestle.com](http://www.fr.nestle.com) • **Andros Restauration** : [www.androsrestauration.fr](http://www.androsrestauration.fr) • **Conserves France** : [www.saint-mamet.com](http://www.saint-mamet.com) • **In Beverage International** : [www.interbevgroup.com](http://www.interbevgroup.com) • **Coup de Pates** : [www.coupedepates.fr](http://www.coupedepates.fr) • **Ponthier SA** : [www.ponthiersa.com](http://www.ponthiersa.com) • **Barry Callebaut** : [www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com) • **Saint Louis Sucre SNC** : [www.saintlouis-sucre.fr](http://www.saintlouis-sucre.fr) • **Pidy Gourmet** : [www.pidygourmet.com](http://www.pidygourmet.com) • **Sens Gourmet** : [www.sensgourmet.com](http://www.sensgourmet.com) • **Soripa Gastronomie** : [www.soripa.fr](http://www.soripa.fr) • **LGE Les gourmets de l'Europe** : [www.gqnpc.com/partenaires/prolaidis](http://www.gqnpc.com/partenaires/prolaidis) • **McCormick France S.A.S.** : [www.ducros.fr](http://www.ducros.fr) • **Maître André** : [www.maitreandre.fr](http://www.maitreandre.fr) • **Kalys** : [www.gastronomie.kalys.com](http://www.gastronomie.kalys.com) • **Laiteries Triballat SA** : [www.rians.com](http://www.rians.com) • **Ferrero France** : [www.ferrero.fr](http://www.ferrero.fr) • **Valrhona** : [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com) • **Lactalis Consommation Hors Foyer** : [www.lactalis.fr](http://www.lactalis.fr) • **Astra-Calvé** : [www.club-restauration.com](http://www.club-restauration.com) • **CLFS / Bongrain Foodservices** : [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com) • **Les Distributeurs Associés** : [www.lactalis.fr](http://www.lactalis.fr) • **Friesland Campina Professional** : [www.frieslandcampina.com](http://www.frieslandcampina.com) • **Nestlé Grand Froid** : [www.nestle.fr](http://www.nestle.fr) • **Yoplait France SAS** : [www.yoplait.fr](http://www.yoplait.fr) • **Unilever France** : [www.unilever.fr](http://www.unilever.fr) • **Club Restauration** : [www.club-restauration.com](http://www.club-restauration.com) • **Danone France** : [www.danonegroup.com](http://www.danonegroup.com)

## Comment acheter et gérer les uniformes

Par Caroline Courtois et Corinne Veysière, présidentes de l'AGGH et auteurs du Blog des Experts 'Gouvernantes et service hôtelier' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Quels sont les critères de choix ?

L'uniforme est le vêtement professionnel de coupe et de couleur réglé-

mentaires porté par le personnel d'un établissement hôtelier. Il permet au client d'identifier le lieu où il se trouve. Confectionné à la demande, selon des critères bien définis, ou acheté sur catalogue, il s'intègre à un décor et contribue à l'image de marque de l'hôtel. Il assure à celui qui le porte confort et propreté à tout instant.

### Critères de choix

La décoration intérieure et extérieure, l'ambiance, les couleurs détermineront le style de vêtement adapté. Pour une ouverture ou une rénovation d'hôtel, il convient de demander à l'architecte décorateur une maquette du projet ou des photos de mobilier et la sélection des couleurs.

### Quels uniformes choisir en fonction de chaque service ?

Service et métier	Type de tenue	Nbre de tenues	Matière textile	Accessoires
<b>Concierge (H/F)</b>	Veste, pantalon, gilet ou veste, jupe, gilet ou veste, jupe, gilet	2	Ex: 60 % polyester et 40 % laine	Cravate et clés
	Chemises ou chemisiers	3	Ex: 65 % coton et 35 % polyester	
<b>Réception (H/F)</b>	Veste, pantalon ou veste, jupe	2	Ex: 55 % polyester et 35 % laine et 35 % laine	Cravate, foulard ou lavallière ou pochette badge
	Chemise ou chemisier	3	Ex: 65 % coton et 35 % polyester ou 100 % viscose	
<b>Bagagiste</b>	Pantalon, gilet et veste ou blouson	2	Ex: 55 % polyester et 45 % laine	Cravate, badge
	Chemise ou polo	4	Ex: 65 % coton et 35 % polyester	
<b>Voiturier</b>	Pantalon, gilet, veste et manteau	2	Ex: 60 % laine et 40 % polyester	Casquette ou chapeau, cravate, badge
	Chemise	3	Ex: 65 % coton et 35 % polyester	
<b>Gouvernante</b>	Tailleur, jupe ou tailleur, pantalon	2	Ex: 60 % laine et 40 % polyester	Lavallière, badge
	Chemisier blanc	3	Ex: 65 % coton et 35 % polyester ou 100 % viscose	
<b>Femme de chambre</b>	Blouse ou tunique, pantalon ou tunique pantacourt	3	Ex: 55 % coton et 45 % polyester	Tablier, sandales de sécurité, badge
<b>Femme de chambre du soir</b>	Robe avec col et manchettes blancs	2	Ex: 55 % coton et 45 % polyester	Tablier blanc, badge
<b>Service technique</b>	Pantalon, blouson et /ou sweat-shirts ou combinaison	3	Ex: 65 % polyester et 35 % coton	Chaussures de sécurité badge
	Polo ou tee-shirt	4	Ex: 100 % coton	
<b>Cuisine, chef, second, commis</b>	Veste	5	Ex: 60 % coton et 40 % polyester	Broderie sur la poche de la veste, toque, calot, chaussures de sécurité, tour de cou
	Pantalon	2	Ex: 65 % polyester et 35 % coton	
	Tablier long	4	Ex: 50 % polyester et 50 % coton	
<b>Cuisine, plongeur, batterie</b>	Polo ou tee-shirt	4	Ex: 100 % coton	Bottes ou chaussures de sécurité
	Pantalon	3	Ex: 65 % polyester et 35 % coton	
	Tablier imperméable	1	Coton plastifié	
<b>Cuisine Plongeur</b>	Polo ou tee-shirt	4	Ex: 100 % coton	Chaussures de sécurité
	Pantalon	3	Ex: 65 % polyester et 35 % coton	
	Tablier bleu	5	Coton	
<b>Restauration, maître d'hôtel (H/F)</b>	Veste croisée avec revers satin	2	Ex: 55 % polyester Et 45 % laine	Cravate, nœud papillon ou lavallière, badge
	Pantalon ou jupe	2	Ex: 55 % polyester Et 45 % laine	
	Chemise ou chemisier blanc	3	Ex: 50 % polyester et 50 % coton	
<b>Restauration, chef de rang (H/F)</b>	Veste croisée	2	Ex: 55 % polyester et 45 % laine	Nœud papillon ou lavallière, badge
	Pantalon ou jupe	2	Ex: 55 % polyester Et 45 % laine	

## Bos Equipement Hôtelier chausse les professionnels



Le mocassin de cuisine Tonic est la chaussure haut de gamme par excellence. Antidérapante, antistatique, résistante aux huiles et acides, elle absorbe les chocs. Ces qualités garantissent un confort absolu à son utilisateur. La semelle transparente ne laisse aucune trace sur les sols. La doublure

du mocassin est en textile respirant, traité antibactérie et antimycose. Disponible en blanc ou en noir, sur [www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com).

## Jobeline, la collection de vêtements professionnels de VEGA

Jobeline, la ligne de vêtements professionnels de VEGA, lance de nouvelles vestes de cuisine Performance (manches courtes) et Challenger (manches longues) en tissu technique 3XDRY®. Elles répondent aux exigences des professionnels de l'hôtellerie-restauration. Grâce à un principe d'absorption et d'évacuation de l'humidité, la température du corps est régulée, la peau reste au sec, et le tissu sèche plus rapidement. Parallèlement, la technologie 3XDR® protège le tissu contre les taches en cuisine. Côté finitions, on note les empiècements en maille filet sous les bras pour une bonne aération, la double poche stylo sur la manche, l'encolure zippée avec protège-cou, les manches à retrousser et la qualité stretch.



TÉL. : 0821 23 03 53  
 SERVICE@VEGA-FR.COM  
 WWW.VEGA-FR.COM

## Viper, la chaussure antidérapante de Clément Design

Viper, de Clément Design, est la chaussure de sécurité pour les cuisiniers avec le coefficient d'adhérence le plus élevé sur le marché. La gamme TSÄR regroupe différents styles de chaussures ayant chacun fait l'objet de recherches en termes de design et de nouveau matériaux. Ainsi, le carbone tex, qui compose la tige de la Viper, lui confère une grande résistance. Clément Design a diminué de 20 % le poids de la semelle afin de rendre la marche et la station debout plus agréables. De même, un soin particulier a été apporté à la conception de l'intérieur de la chaussure.



TÉL. : 06 13 13 46 54      TBOUVILLE@CLEMENTDESIGN.COM  
 WWW.CLEMENTDESIGN.COM



**Spécialiste reconnu du vêtement de travail et force de proposition sur son marché depuis 1922, ROBUR propose une gamme complète couvrant les besoins des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie.**

Coton mercerisé avec finition spéciale pour une facilité d'entretien permanente, technologie Dry Lip® et large gamme de vestes manches courtes vous assurant une température du corps régulée pour l'été et les coups de feu ou encore lancement du Titanball®, bouton tissu fait main indéformable et ultra résistant... autant d'améliorations et d'innovations auxquelles nous avons pensé pour que votre CONFORT soit toujours plus EXTREME.

Venez vite renouveler nos collections et nouveautés 2011 chez votre distributeur le plus proche et découvrez notre nouveau site web à partir du 20 juin.

VIVEZ VOTRE MÉTIER EN ROBUR      [www.robur.fr](http://www.robur.fr)

**kifaikoi.com**

Pour vos achats en vêtements professionnels, vous pouvez vous fournir auprès de :

Shoes for Crews : [www.sfceurope.com](http://www.sfceurope.com) • Robur : [www.robur.fr](http://www.robur.fr) • Elis : [www.gie.elis.fr](http://www.gie.elis.fr) • Stalaven : [www.stalaven.fr](http://www.stalaven.fr) • Bos Equipement Hôtelier : [www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com) • Ecotel SA : [www.ecotel.fr](http://www.ecotel.fr) • La Bovida : [www.bovida.com](http://www.bovida.com) • Hygienap : [www.hygienap.fr](http://www.hygienap.fr) • Vega France : [www.vega-fr.com](http://www.vega-fr.com) • zimahl : [www.zimahl.fr](http://www.zimahl.fr) • Clément : [www.clement-chef.com](http://www.clement-chef.com) • Bragard : [www.bragard.com](http://www.bragard.com) • Simon Jersey Limited : [www.simonjersey.com](http://www.simonjersey.com) • Molinel : [www.molinel.com](http://www.molinel.com) • SCA Hygiène Products SA : [www.hygiene.sca.se](http://www.hygiene.sca.se) • Nisbets France : [www.nisbets.fr](http://www.nisbets.fr)

## Exclusiv' d'Elis facilite la gestion des vêtements d'accueil

Avec la nouvelle collection Exclusiv' et la solution de location-entretien Elis, les vêtements d'accueil sont beaucoup plus économiques que l'achat-pressing. La gamme Exclusiv' est composée d'un costume pour les hommes (noir ou gris anthracite), de tailleurs pour les femmes (noir ou marine), de gilets d'accueil réversibles (noir/chocolat ; noir/bordeaux ; noir/gris foncé) et de chemises et chemisiers (noir ou blanc). Les tenues femmes peuvent être accessorisées aux couleurs de l'entreprise : points de contraste sur les jupes, rubans de satin sur les poignets de la veste, ceintures amovibles... Le tissu, composé de stretch, ne se froisse pas et facilite les mouvements.



N° AZUR : 0 800 192 192

WWW.ELIS.COM

## Service & Severe, une ligne signée Peter Blade

Peter Blade a créé Service & Severe, des chaussures pour homme confortables pour les professionnels de la restauration. Elles sont légères, souples, adaptées aux longues journées de travail et aux piétinements. Elles sont dotées d'une semelle antidérapante, et disposent de propriétés d'absorption de la transpiration, 100 % respirant et d'un traitement anti-bactéries. Elles sont antichoc, avec dessus et doublure cuir de grande qualité.



TÉL. : 01 34 73 90 60

PETER@PETERBLADE.COM

WWW.PETERBLADE.COM

## Maurel sur tous les fronts

L'entreprise italienne Maurel produit des uniformes, pour le secteur de l'hôtellerie et la restauration. Chaque vêtement est différent car l'équipe de stylisme apporte sa subtilité sur chaque projet. Un nouveau catalogue de plus de 300 pages permet de découvrir les différentes gammes de produits. D'autre part, Maurel annonce l'ouverture en septembre d'une boutique showroom à Paris dans le XVII<sup>e</sup> arrondissement.



TÉL. : 01 47 66 22 22

GKMARLENE@YAHOO.FR

WWW.MAUREL.COM

JOBELINE

Jobeline, la collection de vêtements professionnels de VEGA. Découvrez toute la gamme sur [www.vega-fr.com](http://www.vega-fr.com)



**VEGA, Créateur d'univers et fournisseur de matériel pour l'hôtellerie-restauration**

**VEGA**

Tél. 0821 23 03 53

N° Indigo 0,12 €/min depuis un poste fixe

Source n° 1 d'inspiration en vente à distance

[www.vega-fr.com](http://www.vega-fr.com)

... VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN

LAVE-LINGE ET LAVE-VAISSELLE

## Que faut-il prévoir pour l'installation d'une buanderie dans son hôtel ?

Par Jean-Gabriel du Jaiflin, JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Pour installer une buanderie dans son hôtel, une surface d'environ 60 m<sup>2</sup> est nécessaire plus, le cas échéant, une salle pour l'étendage du linge, assortie éventuellement d'une pièce pour la couture. Une ventilation mécanique est indispensable avec une réintroduction d'air neuf, de préférence traité (chaud/froid). Le sol doit être carrelé et,

si possible, les murs faïencés. Une alimentation en eau chaude et froide traitée et adoucie est souhaitable.

La puissance électrique à installer est importante, plus de 100 kW mais vous pouvez prévoir un chauffage au gaz ou à la vapeur. Et il faut, bien entendu, avoir des évacuations d'eau au sol ainsi qu'un poste de lavage et de désinfection.

1. Bac de lavage et trempage du linge avec cuves en inox. Une planche pour le broissage est bienvenue.

2. Chariot de tri, avec des supports de sacs en tissu ou en plastique, et des couvercles de couleurs différentes.

3. Une balance de pesage, posée au sol, avec un affichage digital sur un potelet ou fixé au mur.

Elle permet le contrôle des quantités de linge à laver.

4. Chariot de manutention du linge sec, de grande capacité avec un fond mobile qui se relève pour éviter au personnel de trop se baisser. Ces chariots sont en alliage léger traité permettant une manutention, un lavage et une désinfection facile.

5. Cuve de stockage du linge sale : souvent placée sous une goulotte, elle permet au linge d'être envoyé depuis les offices d'étage.

6. Armoire en inox, fermant à clef pour le stockage des produits. Préférez un modèle avec le dessus penté, afin d'éviter l'accumulation des poussières.

7/8. Emplacement des machines à laver. Pour l'exemple présenté, le choix va se porter sur des machines pouvant laver 10 à 20 kg de linge sec. Il sera judicieux d'en avoir plusieurs de tailles différentes. On peut opter pour une laveuse/essoreuse aseptique installée de part et d'autre d'une cloison séparant le propre et le sale dans le local. Lorsque l'on dispose de machines de grosses capacités, l'énergie vapeur s'impose, sinon le gaz ou l'électricité seront d'un usage plus courant. Vous pouvez choisir des laveuses à simple essorage, plus économiques à l'achat. Ce choix impose de sécher le linge avant de le repasser avec un séchoir à gaz ou électrique. Les laveuses



Machines à laver 10kg Chauffage GDB&C

avec super essorage demandent un investissement plus élevé mais le repassage peut se faire sur du linge presque sec en sortie de lave-linge. Dès lors, plus besoin de séchoir.

9. Séchoir. Comme pour les lave-linge, les appareils ont des capacités allant de 8 kg à plus de 80 kg. Veillez à choisir un appareil avec une inversion du sens de rotation du tambour. Certains fabricants proposent un double flux d'air pour plus d'efficacité. Le filtre à peluches doit être important et facilement accessible. Pratiquement toutes ces machines seront à programmeur électronique avec un contrôle de l'humidité en fin de cycle. Les très grosses machines seront à vapeur, donc plus économiques : un séchoir de 24 kg demande plus ou moins 40 kg de vapeur par heure.

10. Chariot de stockage et de distribution du linge propre en alliage léger avec portes ouvrant à 270°.

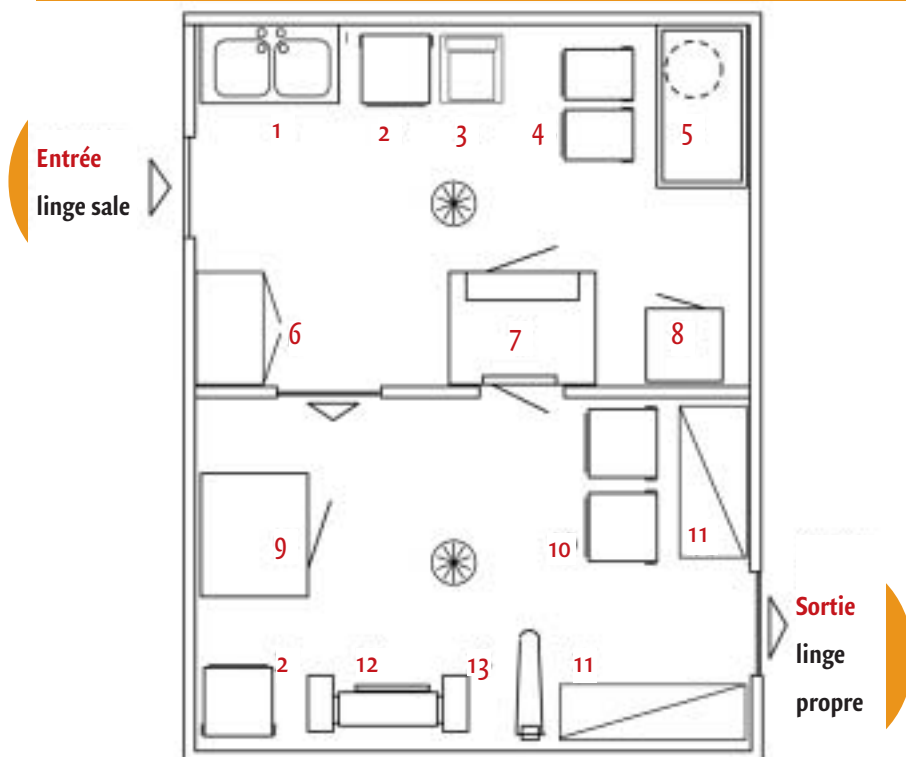
11. Étagères de rangement souvent en aluminium ou en PVC. La quantité dépend de si vous stockez le linge propre en buanderie ou dans les étages.

12. Repasseuse ou sècheuse-repasseuse. Deux machines différentes pour une même fonction : repasser rapidement du linge plat. La repasseuse à rouleau sert au repassage du linge plat séché au préalable : serviettes, nappes, torchons, taies et draps. Souvent, la dimension de ces machines ne permet le repassage que des draps 1 personne. La sècheuse-repasseuse à rouleau, aussi appelée calandreuse, dont le cylindre est chauffant, permet de repasser le linge dès la sortie du lave-linge, d'où un gain de temps appréciable. Le repassage par cette machine demande 2 à 3 fois moins d'énergie qu'un séchoir rotatif. Ce type de machine peut être adossé au mur. Suivant les modèles, la largeur de repassage peut aller de 1,20 m à 3,20 m.

Notez que ces machines sont imposantes, il conviendra donc d'avoir un local suffisamment grand et très bien ventilé.

13. La table à repasser, aspirante/chauffante ou non, équipée d'une centrale vapeur pour les finitions manuelles de repassage ou, si l'établissement le propose à sa clientèle, du pressing. Dans ce cas, un local peut être affecté à cette activité avec une cabine de pré-brossage et de détachage.

### BUANDERIE POUR UN HÔTEL RESTAURANT 30/40 CHAMBRES ET 80 COUVERTS



## La démarche environnementale dans les hôtels

Par Caroline Courtois et Corinne Veysière, présidentes de l'AGGH et auteurs du Blog des Experts 'Gouvernantes et service hôtelier' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Pour réduire les émissions de carbone et la consommation d'énergie, il faut agir à tous les niveaux de l'hôtel. Pour adopter une démarche environnementale dans l'hôtellerie, il faut lutter contre le gaspillage de l'eau, limiter les rejets de produits dans les nappes phréatiques et éviter la pollution de l'air.

### Économie de l'énergie électrique

Au renouvellement ou à l'achat de nouveaux appareils (réfrigérateur, lave-linge), privilégier les appareils économes en énergie (de classe A) et, dans le cas de lave-linge, des appareils à double arrivée d'eau (chaude et froide). Dans la mesure du possible, il convient d'optimiser le remplissage de vos lave-linge et de préférer les lavages à 40 °C souvent aussi efficaces que les lavages à 90 °C, ou supprimer le pré-lavage.



Dans le cadre d'une démarche environnementale, il est possible de signaler au client que la femme de chambre ne changera que le linge de toilette sale posé par terre ou sur la baignoire.

### Économie d'eau

Les fabricants de lave-linge ont pour mission de créer des appareils qui consomment moins d'eau et de produits lessiviels, avec des systèmes de dosage, tout en lavant aussi bien pour limiter les rejets dans la nature. Il est également possible de faire participer le client à cette démarche environnementale en l'impliquant et en l'informant au moyen d'un encart posé sur le lavabo ou accroché au porte-serviettes. La femme de chambre changera uniquement le linge de toilette sale posé par terre ou dans la baignoire, selon les consignes mentionnées sur cet encart. ■

**De taille à satisfaire vos spécificités professionnelles**

**Nouvelle gamme OctoPlus 8 kg**

Miele Professional présente ses nouveaux lave-linge (80 L) et sèche-linge (180 L) : capacité de tambour parfaitement adaptée, technologie performante qui permet de maximiser les rendements professionnels, encombrement minimum au sol... Tous les atouts sont réunis pour concilier durabilité, économies et respect de l'environnement.

**octoplus®**  
Value Added.  
[www.miele-octoplus.com](http://www.miele-octoplus.com)

Miele S.A.S - Z.I du Coudray - 9, avenue Albert Einstein - 93151 Le Blanc Mesnil Cedex - Tél. : 01 49 39 44 44 - Fax : 01 49 39 44 38 - E-mail : [adv.prof@miele.fr](mailto:adv.prof@miele.fr)

**Miele**  
PROFESSIONAL

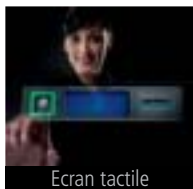
winterhalter

Winterhalter invente la gamme UC.



*"Un résultat de lavage parfait sans essuyage, sans traces, c'est un impératif pour moi."*

Serge Vieira 1 Etoile au Guide Michelin 2011  
Château du Couffour, Chaudes-Aigues (15)



Ecran tactile



Variante Energy



4 tailles disponibles



Design personnalisé



nous innovons, vous économisez

Winterhalter Gastronom S.A.  
Concepts de lave-vaisselle professionnels  
38/40 route de Brignais - 69630 CHAPONOST  
Tél. : 0 820 204 205 - S.A.V. : 0 820 204 203  
Fax : 0 820 204 221 - [infos@winterhalter.fr](mailto:infos@winterhalter.fr)

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

## PRODUITS ÉQUIPEMENTS

### Suma Revoflow™ un système de dosage unique par Diversey



Suma Revoflow™ est une solution pour le lavage et le rinçage de la vaisselle pour les restaurants équipés de convoyeurs. Johnson Diversey a développé Suma Revoflow™, qui améliore radicalement les conditions de travail du personnel. L'installation hors sol offre un espace dégagé, et le système de cartouches verrouillées empêche tout contact avec le produit pur. Le mélange accidentel de produit est par ailleurs impossible grâce aux détrompeurs et au code couleur permettant une identification claire des produits. Grâce à la précision de dosage et à la modularité du doseur, les restaurants disposent d'un outil efficace pour maîtriser les consommations de produits et d'eau. Un avantage économique mais aussi un plus grand respect de l'environnement.

www.DIVERSEY.COM

### Primus, une nouvelle génération de laveuses essoreuses

La nouvelle génération de laveuses essoreuses, composée de cinq modèles d'une capacité respective de 80, 105, 135, 180 et 240 litres, est le résultat d'un programme intensif de R&D de plus de 36 mois. La recherche s'est axée autour de 4 critères principaux : basse consommation énergétique, consommation d'eau réduite, design attrayant et ergonomie.

TÉL. : 04 78 79 55 75

INFO@PRIMUSLAUNDRY.FR • WWW.PRIMUSLAUNDRY.FR



### Des machines à sécher et à essuyer les couverts Éclat de France



Afin de présenter aux clients des couverts propres et brillants, Éclat de France propose différents appareils professionnels adaptés à tous types d'activités. Les solutions Éclat de France permettent d'optimiser le traitement des couverts et ustensiles de cuisine pour faire des économies sur la main-d'œuvre, soulager les employés et satisfaire les clients. Éclat de France propose des machines pour les établissements servant entre 200 et 1 500 clients par service.

www.ECLATDEFRANCE.COM

Rosenthal

sambonet®



Skin Flatware Sambonet  
T.A.C. 02 Skin Porcelain Platin Rosenthal

FRANCE NORD  
**NICOLAS ROUGET**

Phone 01 47 66 22 22 • Fax 01 47 66 22 23  
Mobile 06 09 10 56 10 • sambonet@rouget.fr

FRANCE SUD  
**ROSENTHAL FRANCE**

Phone 01 53 34 04 44 • Fax 09 52 54 58 53  
Mobile 06 07 38 32 36 • mn.trouillet@yahoo.it



## La solution HPS de Comenda, la sécurité en toute simplicité



Leader du lavage automatique de la vaisselle, Comenda ajoute de nouvelles fonctionnalités de connectique à son système Hygiène plus system (HPS) qui permet de contrôler le fonctionnement des machines (sur place et à distance) en mémorisant toutes les données et en signalant d'éventuelles anomalies. Disponible sur les machines frontales FC, les machines à capot CE et les lave-batterie GE, la nouvelle solution Comenda HPS Connect permet d'enregistrer sur PC ou sur L-Box toutes les données du cycle de lavage, et de signaler directement au service d'assistance (via SMS) d'éventuelles anomalies de fonctionnement. La solution HPS Connect est disponible en trois versions.

[WWW.COMENDA.FR](http://WWW.COMENDA.FR)

## Gamme UC de Winterhalter : des résultats impeccables

Les nouveaux lave-vaisselle frontaux de la gamme UC de Winterhalter se plient à toutes les envies. Grâce à un concept révolutionnaire, Winterhalter est le seul fabricant à répondre à tous les besoins spécifiques des professionnels. Quatre types de machines, individualisables, proposent jusqu'à trois programmes standards, avec possibilités d'équipements optionnels : Energy, Cool (verres), ReTemp (verres), adoucisseur intégré, paniers, 4 designs de porte disponibles, etc. Les nouveaux lave-vaisselle Winterhalter tiennent également compte des différentes formes et tailles de vaisselle, du délicat petit bol à soupe japonais jusqu'à la robuste assiette à pizza format XL.



[WWW.WINTERHALTER.FR](http://WWW.WINTERHALTER.FR)

[kifaikoi.com](http://kifaikoi.com)

Pour vos achats en **lave-linge et lave-vaisselle**, vous pouvez vous fournir auprès de :

- Werner & Mertz Professional France SAS : [www.werner-mertz.com](http://www.werner-mertz.com)
- Hobart : [www.hobart.fr](http://www.hobart.fr) • Distrimar : [www.distrimar.fr](http://www.distrimar.fr) • Reso : [www.reso.tm.fr](http://www.reso.tm.fr)
- Winterhalter : [www.winterhalter.fr](http://www.winterhalter.fr) • Granuldisk France : [www.granuldisk.com](http://www.granuldisk.com)
- Diversey : [www.diversey.com](http://www.diversey.com) • Éclat de France : [www.eclatdefrance.com](http://www.eclatdefrance.com)
- Eberhardt Frères Katorex : [www.eberhart.fr](http://www.eberhart.fr) • Edimat : [www.ouest-online.com](http://www.ouest-online.com)
- Primus : [www.primuslaundry.fr](http://www.primuslaundry.fr) • Meiko France : [www.meiko.fr](http://www.meiko.fr)
- Electrolux Professionnels S.A.S. : [www.electrolux-professional.fr](http://www.electrolux-professional.fr)
- Bonnet Cidelcem Grande Cuisine France : [www.bonnet.fr](http://www.bonnet.fr) • Miele : [www.miele.fr](http://www.miele.fr)
- Esco France : [www.escofrance.fr](http://www.escofrance.fr) • Metos : [www.metos.com](http://www.metos.com) • Bos Equipement Hôtelier : [www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)

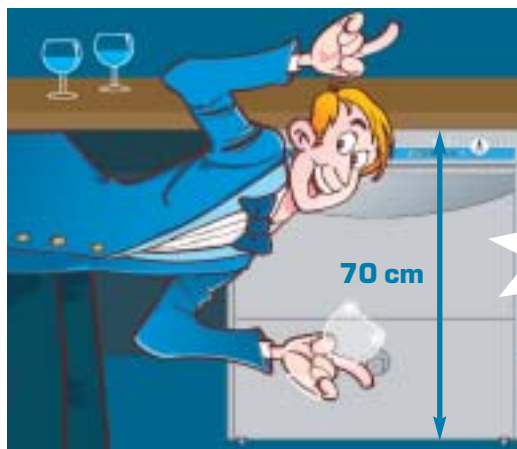
## Granuldisk, la satisfaction du client comme credo

**GRANULDISK**

Chaque jour, sur le terrain, Granuldisk discute avec l'utilisateur,

analyse son besoin et tente avec les 'restau-concepteurs' et distributeurs de proposer la solution de lavage-batterie la mieux adaptée aux attentes. Parce que chaque client est unique, Granuldisk se doit de proposer une solution particulièrement adaptée... et impérativement basée sur le résultat de lavage.

[WWW.GRANULDISK.COM](http://WWW.GRANULDISK.COM)



## Ultra compact, il rentre sous votre comptoir !

Meiko, créateur du **Concept Brillance** invente la machine à laver **compacte** avec **osmoseur intégré**.

**- 800 €\*  
Reprise de votre ancien lave verres**

Pour connaître les revendeurs participant à l'opération, contactez-nous.

\*Sur tarif public HT  
Offre valable jusqu'au 30/06/2011

**MEIKO France**  
Tél. : 01 64 15 65 20  
[www.meiko.fr](http://www.meiko.fr)

**m**  
**MEIKO**  
The clean solution

...

VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

LAVE-LINGE ET LAVE-VAISSELLE

HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN

## Faites vous-même votre classeur d'archivage

Par Dominique Voisin, auteur du Blog des Experts 'Hygiène & HACCP : le minimum pour être prêt pour un contrôle' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Lors des contrôles de votre établissement, par la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou la préfecture de police pour Paris, il vous est demandé de justifier du suivi de votre travail en matière d'hygiène. Afin de regrouper tous les éléments, nous vous proposons une méthode d'archivage que vous pouvez mettre en place vous-même à moindre coût et qui représentera votre PMS (plan de maîtrise sanitaire).

Ce classeur peut être divisé en 2 parties : la réglementation et l'archivage des justificatifs.

### La réglementation :

Vous pouvez y inclure les textes dont vous dépendez : le paquet hygiène 2006 dont les 2 textes principaux CE 178/2002 et CE 852/2004 ainsi que les arrêtés du 09/05/1995 et du 21 décembre 2009. Ces textes peuvent être téléchargés sur [www.dvhaccp.com](http://www.dvhaccp.com).

### Vos justificatifs :

- La traçabilité (à garder 6 mois après



Le classeur peut être divisé en deux parties : la réglementation et l'archivage des justificatifs.

consommation pour les produits périssables) ;

- fiche d'aptitude du personnel ;
- fiche de réception des matières premières ;
- fiche de non-conformité à réception ;
- fiche de suivi des températures ;
- fiche de suivi des changements d'huile de friture ;
- fiche de suivi du nettoyage des filtres et des hottes aspirantes ;
- fiche de suivi de la dératisation et

désinsectisation ;

- protocole de nettoyage ;
- plan de nettoyage ;
- planning de nettoyage ;
- fiche technique de données de sécurité des produits d'entretien utilisés ;
- fiche de suivi du refroidissement ;
- fiche de suivi mise sous vide ;
- fiche de suivi congélation ;
- justificatif de vos autocontrôles (résultats des prélèvements de votre production par un laboratoire).

Une solution d'hygiène efficace, respectueuse de l'environnement et une qualité de service irréprochable...

## C'est désormais possible !

### Comment ?

Diversey vous apporte une réelle solution éco-responsable de plonge manuelle et de lavage de la vaisselle avec :

- Une offre complète, certifiée par les éco-labels EU Flower et/ou Swan.
- DQFM™, Revoflow™ et SafePack™, des systèmes de dilution exclusifs, concentrés, hors sols et totalement sécurisés.
- Une expertise, fruit de plus de 100 ans d'expérience de l'hygiène professionnelle, pour vous apporter des réponses sur mesure.
- Une approche globale, pour un avenir plus propre et plus sain.

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

Renseignements au 01 45 14 76 76

\* pour un avenir plus propre, plus sain

**Diversey**  
\* for a cleaner, healthier future™

## Quelle est la différence entre nettoyage et désinfection ?

Par Caroline Courtois et Corinne Veysièrè, présidentes de l'AGGH et auteurs du Blog des Experts 'Gouvernantes et service hôtelier' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Par le nettoyage, on obtient une surface physiquement propre : c'est la propreté visible. Par la désinfection, on obtient une surface bactériologiquement propre : c'est la propreté invisible.

### Le nettoyage

Nettoyer, c'est éliminer à l'aide d'un produit détergent des souillures qui adhèrent à un support sans détériorer ce dernier. Le nettoyage est la conséquence de deux phéno-

mènes majeurs : l'action chimique qui agresse la souillure pour la dénaturer et/ou la rendre soluble et la détergence qui, progressivement, décroche, désagrège la souillure pour la rendre en partie solubilisée et en partie émulsifiée ou dispersée. Les règles de base du nettoyage sont d'aller du propre vers le sale et du haut vers le bas en appliquant des procédures bien définies et du matériel et des produits appropriés. Le but du nettoyage est d'obtenir une propreté visuelle et olfactive, garantir hygiène et sécurité au client, participer à l'accueil et au confort du client, contribuer à l'image de marque d'un établissement et en maintenir le patrimoine immobilier.



édite des normes servant de références : "La désinfection est l'opération au résultat momentané permettant de tuer ou d'éliminer les micro-organismes et/ou d'inactiver les

virus indésirables portés sur des milieux inertes contaminés, en fonction des objectifs fixés. Le résultat de cette opération est limité aux micro-organismes présents au moment de l'opération." Les micro-organismes regroupent les virus, bactéries, champignons microscopiques (levures, moisissures)...

Les facteurs qui influencent la désinfection sont :

- le niveau de propreté macroscopique du support ;
- la qualité de la décontamination préalable ;
- le choix du produit ;
- le temps de contact ;
- le respect des procédures ;
- les interférences de l'environnement.

### La désinfection

Définition de l'AFNOR (NF T 72 -101), l'Association française de normalisation qui établit et

**FIBROLAB**  
Fourniture et pose dans toute la France

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

- 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

**Exemples de réalisations**

**Pensez dès maintenant à vos projets**

0 320 488 751

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

Tél : 03 22 72 45 17

30 ans  
avec la même eau et le même produit

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

**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**

## Les distributeurs de serviettes N4 de Tork

Tork a conçu une gamme complète de distributeurs de serviettes (5 appareils) adaptée au secteur de la restauration rapide (cafétérias, bars, restaurants d'entreprise, écoles...). Ces nouveaux distributeurs sont dotés d'un système de distribution feuille à feuille pour permettre aux établissements de diminuer leurs coûts et d'offrir à leurs clients une solution hygiénique. Grâce au système de serviettes enchevêtrées N4, la nouvelle ligne de distributeurs Tork permet de réduire la consommation de serviettes de 25 %.



[WWW.TORK.FR](http://WWW.TORK.FR)

## L'autolaveuse compacte à batterie de Rotowash



La Rotowash X30 est la seule autolaveuse à batterie NiMH du marché. En 24 V cc, elle répond à la norme C 15100 TBTS pour les piscines, spa, thalassothérapies ou clubs de remise en forme. Comme toutes les

Rotowash, elle est compacte, ergonomique, légère, efficace et polyvalente. Grâce à ses brosses cylindriques épousant les sols, elle est utilisable indifféremment sur tous les revêtements intérieurs ou extérieurs y compris les terrasses en bois, sols à reliefs, résines antidérapantes, siphons, caillebotis et également dans les pool house ou vestiaires. La gamme Rotowash est composée de 4 versions et 4 largeurs (20, 30, 45 et 60 cm), pour couvrir tous les besoins des hôtels, centres de vacances, palais des congrès, casinos...

TÉL. : 02 47 41 55 66

INFO@ROTOWASH.FR · WWW.ROTOWASH.FR

## ActivTek, nouveau procédé de purification de l'air et des surfaces



Activ'Air Environnement lance la commercialisation

des purificateurs d'air et de surfaces activTek, une gamme de produits testés et validés par plusieurs laboratoires et universités à travers le monde. Ils intègrent 5 technologies et détruisent jusqu'à 99,99 % des bactéries, virus, fumées, odeurs et autres composés organiques volatiles. Les produits activTek en France imitent le processus de nettoyage de la nature et éliminent les odeurs et les menaces biologiques à la fois dans l'air et sur les surfaces. L'installation des équipements procure une tranquillité d'esprit pour les propriétaires d'établissements comme pour les consommateurs, dans un environnement sain. ActivTek propose des produits de purification répondant aux problèmes d'odeurs et de bactéries dans les chambres froides.

WWW.ACTIVAIR.FR

## Le pack hygiène spécial été d'Hygi-Plus

Hygi-Plus, spécialiste des autocontrôles et produits d'hygiène auprès des restaurateurs, propose son pack hygiène spécial été afin d'être prêt en cas de contrôle. Ce pack contient le minimum afin de respecter les arrêtés et règlements en vigueur : 2 autocontrôles de propreté pour vérifier l'efficacité du nettoyage au sein de votre restaurant ; 6 tests pour contrôler votre huile de friture ; 1 thermomètre pour contrôler la température de votre frigo ; 1 thermomètre avec sonde à piquer pour contrôler la température de vos aliments ; 1 pack de 250 étiquettes pré-imprimées afin de réaliser la traçabilité de vos préparations alimentaires). Coût du pack : 36,10 € HT (réf. 600250). Offre valable jusqu'au 30 août 2011. Hygi-Plus commercialise également un CD permettant de réaliser soi-même et très rapidement son plan de nettoyage. Cela représente un gain de temps très important car tous les documents sont déjà pré-remplis sous format Word. Coût : 26 € HT.



WWW.HYGIPLUS.COM

## Le système Fibrolab<sup>®</sup>, panneaux composés de résine de polyester armé fibre de verre



Le système Fibrolab<sup>®</sup> est constitué de panneaux ou de feuilles à monter sur ossature standard ou à coller sur les revêtements existants. Ces panneaux sont extrêmement résistants aux chocs et aux rayures, très rapides à installer et très faciles à nettoyer - nécessitant moins de produits nettoyants. Ils sont démontables, ce qui permet l'accès à l'électricité et à la plomberie.

TÉL. : 03 20 48 97 51

CONTACT@FIBROLAB.FR

WWW.FIBROLAB.FR

## HygiAlim : enregistreur de température TL 30 3M



L'enregistreur contrôle la température des produits alimentaires pour garantir fraîcheur et durée de vie maximale. Grâce à son petit format et sa couleur, il se glisse partout et se repère

facilement. Des produits d'accroche spécifiques permettent de lier les boîtiers à toutes sortes de support. TL30 3M est pré-programmable, son logiciel permet d'éditer un rapport inviolable et de générer en un seul clic des courbes de relevé de températures en mettant en avant les écarts de températures. Idéal pour la traçabilité HACCP, il est conforme à la norme EN 12830 pour le transport ou le stockage de produits alimentaires.

TÉL. : 02 99 35 24 50

CONTACT@HYGIALIM.COM · WWW.HYGIALIM.COM

## DSO 2002, pour lutter contre les odeurs de cuisine

En phase avec les objectifs définis lors du Grenelle de l'environnement, les agents DSO détruisent biologiquement (sans aucun produit chimique) et définitivement (pas de masquage) toutes les odeurs rejetées à l'extérieur. Diffusés sous forme de vapeur sèche, ils éliminent les odeurs à la source par action moléculaire. Le système se compose d'un coffret diffuseur et d'un produit destructeur d'odeurs.



TÉL. : 04 93 20 38 27

MAIL@DSO2002.COM · WWW.DSO2002.COM

## Un DVD pour se préparer à un éventuel contrôle

Ce support pédagogique permet en moins de 30 min de connaître les points importants de la réglementation européenne (paquet hygiène 2006) ainsi que les mises à jour de l'arrêté du 21 décembre 2009. Ce DVD de formation peut être utile lors des réunions des personnels ou durant la formation des saisonniers pour rappeler les règles d'hygiène à respecter dans l'établissement.

TÉL. : 06 83 48 21 087

DVCONSULTANT@DVHACCP.COM

WWW.DVHACCP.COM

## Ecotel vous accompagne dans votre démarche HACCP



Dans son catalogue, Ecotel ne néglige pas l'hygiène pour ses clients. La société a sélectionné des produits qui permettront de maîtriser la sécurité des aliments, la propreté du sol au plafond, et ainsi répondre aux exigences de la réglementation. La liste des magasins distributeurs est disponible sur [WWW.ECOTEL.FR](http://WWW.ECOTEL.FR)

## Aspirateurs Tact2 Kärcher

Kärcher complète sa gamme d'aspirateurs eau et poussières avec les aspirateurs bi-moteurs Tact<sup>2</sup> (Triggered Air Draft Cleaning Technology Puissance 2). Ces aspirateurs sont équipés d'un double décolmatage automatique du filtre et permettent d'aspirer de grandes quantités de poussières fines et de liquides. Avec cette nouveauté unique sur le marché, Kärcher propose la gamme d'aspirateurs eau et poussières la plus large et la plus spécialisée.



WWW.KARCHER.FR

## Extreme Tempra de Supratech, la technologie dans le robinet

Le robinet Extreme Tempra offre le confort, l'efficacité, et les économies d'eau et d'énergie de la robinetterie électronique, ce qui permet de réduire les factures d'eau et d'électricité. Le robinet peut être déclenché par la détection infrarouge aussi bien qu'en effleurant la zone Piezo sur le dessus du robinet pour remplir le lavabo ou un récipient, par exemple. Le réglage de température s'effectue grâce à une seconde détection située dans le corps du robinet, sensible à la température de l'eau utilisée, et qui commande la couleur de l'anneau lumineux. Ainsi, la couleur passe du bleu au rouge pour indiquer intuitivement la température réelle de l'eau.



TÉL. : 02 47 92 23 31

INFO@AUTOSANIT.COM

WWW.AUTOSANIT.COM

### Avipur

Le spécialiste de l'environnement par le traitement des nuisances.

WWW.AVIPUR.COM

### Pro Tec

Récompensé par le 1<sup>er</sup> prix de l'innovation au salon Europropre.

WWW.ECOLABINSTITUTIONAL.FR/PROTEC

kifaikoi.com

Pour vos achats en hygiène et produits d'entretien, vous pouvez vous fournir auprès de :

- GEH : www.geh.fr • Hygi-Plus : www.hygiplus.com • JLD Promotion : www.jldprom.fr
- Cash Hôtelier : www.dso2002.com • Hotel Megastore : www.aquatiss.com
- Supratech : www.autosanit.com • Abiotec : www.abiotec.fr • Ecotel SA : www.ecotel.fr
- La Bovida : www.bovida.com • HygiAlim : www.hygi ALIM.com
- Hygienap : www.hygienap.fr • Rotowash France : www.rotowash.fr • Chomette Direct : www.chomettedirect.com
- Concept Hygiène SA : www.hygienis.com ; Fibrolab : www.fibrolab.fr • HygiaDiffusion : www.hygiadiffusion.com • Comptoir de Bretagne : www.cdbpromo.com
- Meiko France : www.meiko.fr • Esco France : www.escofrance.fr
- SCA Hygiène Products SA : www.hygiene.sca.se • Matfer : www.matfer.com
- Nisbets France : www.nisbets.fr • Bolton Solitaire : www.boltongroup.net
- Bos Equipement Hôtelier : www.bos-equipement.com

BULLETIN D'ABONNEMENT

## RECEVEZ CHAQUE SEMAINE



➤ Abonnez-vous par téléphone :

**01 45 48 45 00**

ou par fax : 01 45 48 51 31

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

ou par courrier : **L'Hôtellerie Restauration  
Service Clients  
5 rue Antoine Bourdelle  
75737 Paris CEDEX 15**

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal & Localité : \_\_\_\_\_

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

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

➤ Choisissez le mode de règlement :

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

Chèque joint ou Carte Bleue (40 € pour 1 an)  
N° \_\_\_\_\_

Date de validité : \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

3 derniers chiffres au dos de la carte : \_\_\_\_\_



Vittel

# PORTRAIT D'UNE GRANDE EAU DE TABLE

## Un bouchon à vis

Pour une ouverture facile.



## Un goût unique



L'eau minérale naturelle VITTEL est appréciée de tous, son goût unique et équilibré accompagne idéalement tous les plats. Ce n'est pas un hasard si les sommeliers et guides gastronomiques en font l'éloge.

## Une bouteille en verre consigné réutilisable



Par ailleurs, VITTEL s'engage pour l'environnement à travers 2 actions :

- A sa source, dans les Vosges, où les agriculteurs pratiquent le zéro pesticide pour ne pas polluer les sols et ainsi préserver la pureté originelle de l'eau.
- En Amazonie, où VITTEL plante 1000 arbres par jour \* pour lutter contre le réchauffement climatique.

**VITTEL. Il y a quelque chose dans cette eau.**