

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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



IRIS LAU (AU CENTRE)
REPRÉSENTERA
LA FRANCE

NOUVEAU CLASSEMENT HÔTELIER

PAGE 3

Laurent Duc, président de la Fédération hôtelière de l'Umih, s'insurge contre la désinformation médiatique

Au micro, Laurent Duc, lors de l'une des toutes premières réunions sur le nouveau classement qu'il a effectuées dans son département, le Rhône. À gauche, Laurent Jaumes et Damien Combet, au centre.



Le président national de l'hôtellerie au sein de l'Umih lance un cri d'alarme contre la désinformation qui s'insinue autour de la mise en place du nouveau classement hôtelier. L'ancien classement était bâti sur des références qui interviennent encore mais n'ont pas du tout la même logique. D'où l'idée d'oublier totalement l'ancien classement face au pré-audit.

"La grille propose une vision de l'établissement qui s'obtient au travers d'un nombre de points, rappelle Laurent Duc. Il y a des points obligatoires et optionnels. Certains sont compensés par d'autres. Au professionnel de choisir, en fonction des critères, le positionnement de son hôtel au travers d'un processus de lecture qui, et c'est sa très grande force, est transversal."

Indice des prix

LA SAGESSE DE LA PROFESSION À LA VEILLE DE LA SAISON

D'après l'indice mensuel des prix de l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee), le secteur des cafés, hôtels et restaurants semble déjà influencé par la tendance estivale mais tient bon. L'indice des prix est en légère hausse de 0,3 % par rapport au mois précédent, soit + 0,2 point de plus que la moyenne globale, qui, elle, croît au rythme de 0,1 %. Le secteur demeure exemplaire sur les trois derniers mois : il affiche une stabilité des prix à 0,0 % tandis que la moyenne générale indique + 1,2 %. Sur l'année, l'indice des prix devrait présenter une augmentation limitée à + 1,6 % contre + 2,0 % pour l'ensemble des prix à la consommation.

DANS LES HÔTELS DE NEW YORK

PAGE 12

Débats sur les systèmes de protection des salariés



Le syndicat des personnels hôteliers de New York fait campagne pour qu'un système permettant d'alerter la sécurité

en cas d'agression devienne obligatoire dès l'an prochain dans tous les hôtels de la ville. Ce mécanisme de bouton

d'alerte est inspiré de celui qu'utilisent des personnes âgées afin de prévenir un central de surveillance en cas de problème.

JURIDIQUE

PAGE 2

Les saisonniers vont pouvoir recruter des apprentis

LES AMBITIONS D'ELIOR

PAGE 4

Un objectif de 6 milliards d'euros pour l'année 2015

APRÈS SIX MOIS DE TRAVAUX

PAGE 4



Alexandre Gauthier enfin dans sa maison à La Grenouillère

UN SECTEUR EN ÉBULLITION

PAGE 10

Le snacking face à de nouveaux défis

Course-poursuite

A lors que l'inflation est repartie à une vitesse qui n'était pas prévue, le mécanisme de hausse du smic est contraint à une course poursuite proche de la trop fameuse 'spirale inflationniste' tant redoutée par les économistes. En même temps, selon les études du ministère du Travail, la prochaine, et prévisible, évolution du salaire minimum en raison d'une inflation supérieure à 2 % sur les six derniers mois, entraînera mécaniquement le passage de plus de la moitié des accords de branche en dessous du minimum légal, soit environ 75 % des salariés du privé. Cette perspective tombe d'autant plus mal pour la profession que le plus récent accord dans l'hôtellerie-restauration remonte au 1^{er} mai dernier (lire **L'Hôtellerie Restauration** n° 3235 du 29 avril 2011) et avait fixé un taux horaire minimum de 9,10 €, supérieur au smic de 1,1 %.

Seuls le Synhorcat et la Fagihit avaient signé cet accord étendu par arrêté ministériel le 28 avril, ce qui réduit sensiblement les perspectives d'une nouvelle négociation alors que les organisations professionnelles majoritaires, Umih, GNC, CPIH, SNRTC avaient refusé de parapher cet accord. Les pouvoirs publics, légitimement soucieux de préserver le pouvoir d'achat en cette période d'intense activité préélectorale, seront particulièrement attentifs au respect de la loi sur l'évolution des minima salariaux conditionnée par le comportement des prix.

Véritable travail de Sisyphe, la remise en question d'un accord péniblement acquis il y a deux mois demandera cette fois-ci une implication forte de tous les partenaires sociaux face à une exigence insistante des responsables politiques très sensibles aux questions de salaires et de conditions de travail. Arithmétiquement, les évolutions à la marge des minima peuvent s'apparenter à des marchandages de boutiquiers, mais elles conditionnent à la fois l'évolution des salaires réels, et, plus important encore, renvoient une image plus ou moins positive des professions concernées.

Dans une situation où les métiers de l'hôtellerie restauration connaissent des tensions permanentes du marché de l'emploi, d'autant plus criantes en période de conjoncture positive, il est indispensable d'afficher des conditions de rémunérations non seulement conformes à la loi - les chiffres démontrent que cette évidence est loin d'être respectée partout - mais également attractives pour les candidats à l'emploi dans le secteur. Cette course-poursuite épuisante entre salaires et prix ne doit pas se résoudre au détriment du recrutement mais contribuer au développement des entreprises dont la qualité de la main-d'œuvre est déterminante.

L. H.

EN BREF

Le Mandarin Oriental Paris ouvrira le 28 juin



Le premier établissement français du groupe hôtelier Mandarin Oriental ouvrira ses portes le 28 juin. Palace moderne à l'architecture d'inspiration Art Déco, il propose 138 chambres (à partir de 765 € la nuit) et suites. À chaque réservation pour un séjour entre le 17 juillet et le 28 août 2011, Mandarin Oriental offre un crédit à ses hôtes : 300 € à valoir sur le prix de sa chambre (ou 500 € pour une suite). Ce crédit peut également être utilisé au spa ou dans l'un des restaurants. Un séjour minimum peut être demandé à certaines dates. Côté restauration, l'hôtel compte un choix de deux restaurants et bar signés **Thierry Marx** : Le Sur mesure par Thierry Marx, un restaurant gastronomique de 44 couverts ; le Camélia, un restaurant à la cuisine simple et accessible (70 couverts à l'intérieur et 25 dans le jardin intérieur de l'hôtel, plus un comptoir de 10 couverts proposant des plats en 'live cooking' toute la journée ; le Bar 8 avec 49 couverts à l'intérieur et dans le jardin intérieur de l'hôtel ; un comptoir à pâtisseries et La Table du jardin, pouvant abriter 6 à 8 convives.

Lenôtre aiguise les appétits

Mis en vente officiellement fin avril par le groupe Accor, le traiteur haut de gamme Lenôtre attise les convoitises. À commencer par le groupe Le Duff (Brioche Dorée, Pizza del Arte, Bridor...) qui reconnaît être sur les rangs. Pour les autres, pas de commentaires, mais des bruits insistants évoquent Sodexo ou Elicor. L'actuel président du directoire de Lenôtre, **Patrick Sciard**, avec le soutien d'investisseurs, étudierait aussi la reprise de cette maison qui lui doit beaucoup. Une bonne dizaine de candidats logneraient sur Lenôtre.

À lire : 'Entreprendre et réussir, Enfin patron !'



Après le succès de leur 1^{er} ouvrage, *Entreprendre et Réussir*, **Louis Le Duff** et **Hervé Novelli** présentent leur nouveau livre *Entreprendre et réussir, Enfin patron !* Les auteurs souhaitent,

à travers cet ouvrage, donner les clés pour créer son entreprise et devenir son propre patron afin de réussir sa vie professionnelle, sociale et familiale. Ce livre de 368 pages mélange conseils pratiques, témoignages d'entrepreneurs, contacts et sites utiles. Le livre invite le lecteur à découvrir les 'success stories' de 19 grands dirigeants de groupes internationaux, de chefs d'entreprises et d'entrepreneurs nouvelle génération qui ont bâti leur succès, pour certains grâce à l'auto-entreprise ou à la franchise. **Éditions GLD - Prix : 19 €**

EN PARTENARIAT AVEC LA RÉGION RHÔNE-ALPES

Les saisonniers vont enfin pouvoir recruter des apprentis

Suivant les recommandations de la mission Marcon, dès juillet 2011, le CFA de Groisy (74) proposera des CAP avec apprentissage dans des établissements saisonniers. Une expérience qui, si elle s'avère concluante, pourrait être généralisée.



De g. à d. : **Jean-Pierre Bêteille** (rapporteur Fagihit), **Serge Furlan** (directeur du CFA de Groisy), **Gilles Ravache** (conseiller régional), **Régis Marcon** et **Roger Rollier** (président délégué de la Fagihit).

Jusqu'à présent, les établissements saisonniers ne pouvaient pas prendre d'apprentis en formation en raison de l'incompatibilité des cycles de formation avec l'activité de ces entreprises. Mais, sous l'impulsion des organisations professionnelles de la région Rhône-Alpes, et plus particulièrement de **Jean-Pierre Bêteille** représentant la Fagihit, une formule d'apprentissage adaptée à l'activité des entreprises saisonnières a été mise en place. Cette initiative a reçu l'appui de la chambre de commerce et d'industrie, du conseil régional, de la Direccte et du rectorat de Grenoble, en collaboration avec le CFA de Groisy, et sera opérationnelle dès le mois de juillet 2011. Cette expérience innovante constitue une application pratique d'une des recommandations proposées par **Régis Marcon** dans son rapport sur le développement de l'alternance et l'apprentissage dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Sa mise en place a été rendue possible grâce au travail effectué localement en matière d'apprentissage. Ainsi, une charte qualité de l'apprentissage Rhône-Alpes en hôtellerie-restauration a été signée en mars 2009 avec le président PS de la région **Jean-Jack Queyranne**. Cette convention engage l'entreprise d'accueil, le tuteur et l'apprenti mais aussi le centre de formation.

Calendrier adapté

Le CFA de Groisy, partenaire de la convention, a dû s'organiser afin de créer un rythme d'alternance pour son CAP cuisine et restaurant. Chaque formation peut accueillir une dizaine de candidats. Le calendrier est adapté aux saisons. Les jeunes vont commencer leur apprentissage en entreprise dès le mois de juillet et pour huit semaines. "Nous avons voulu que les jeunes commencent par une partie pratique, afin qu'ils se rendent bien compte si le métier leur convenait. En outre, la saison estivale, dans nos régions, est moins intense que la saison hivernale", précise Jean-Pierre Bêteille. Pour cette session, des apprentis pourront tout de même commencer leur formation en centre dès septembre.

En contrepartie, ces jeunes vont bénéficier de deux semaines de congés supplémentaires pour compenser le rythme des saisons, ainsi que de deux semaines de mobilité en Écosse, afin qu'ils puissent perfectionner leur anglais. Au total, l'apprenti passera vingt-sept semaines en entreprise et seize au centre de formation. Pour s'assurer du succès de l'initiative, et l'étendre à d'autres régions ou d'autres secteurs d'activité, ses initiateurs ont souhaité apporter des garanties. Les établissements qui veulent accueillir ces jeunes doivent non seulement s'engager sur la charte qualité apprentissage Rhône-Alpes, mais aussi sur la formation des tuteurs qui les accompagnent. Cette formation, sur deux jours, peut être prise en charge par le Fafih. L'entreprise doit enfin s'engager à loger l'apprenti. Le dispositif ne concerne pour l'instant que des apprentis majeurs.

Pascale Carbillat

L'Hôtellerie Restauration

L'heβδο des C.H.R.

Édité par la
**SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS
ET DE PÉRIODIQUES TECHNIQUES S.A.**
Siège : 5 rue Antoine Bourdelle
75737 PARIS CEDEX 15
Tél. : 01 45 48 64 64
Fax : 01 45 48 04 23
E-mail : journal@lhotellerie-restauration.fr

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION
Nadine Lemoine
E-mail : nlemoine@lhotellerie-restauration.fr
**ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/
VINS/ LICENCE IV/CAFÉS**
Sylvie Soubes
E-mail : ssoubes@lhotellerie-restauration.fr
SERVICE JURIDIQUE
Pascale Carbillat
E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr
VIDÉO

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Atelier Manifesto
COMMISSION PARITAIRE
n° 0910 T 79916
Dépôt légal à parution
Diffusion : 56 112 - ISSN 0750 - 3717

IMPRESSION
Roto Centre - 45 770 Saran
Capital : 1 418 141,74 €
Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

“NOTRE CLASSEMENT A ÉTÉ FAIT POUR SÉCURISER LE CLIENT”

Nouveau classement : Laurent Duc s'insurge contre la désinformation facile

Le président national de l'hôtellerie au sein de l'Umih lance un cri d'alarme contre la désinformation qui s'insinue dans la mise en place du nouveau classement hôtelier.

Il suffit de regarder les quelques émissions de télévision qui s'intéressent au nouveau classement hôtelier. À chaque fois, c'est à charge. Alors que ce classement a été construit par les professionnels et pour les clients. Nous ne nous sommes pas fait plaisir. Nous avons formalisé des repères que la clientèle française et étrangère réclame aujourd'hui", vitupère **Laurent Duc**. L'ancien classement était bâti sur des références qui interviennent encore mais n'ont pas du tout la même logique. D'où l'idée d'oublier totalement l'ancien classement face au pré-audit. Même si on parle surface, ou téléphone, la donne a changé. "Contrairement à ce qu'on peut entendre, le téléphone n'est pas obsolète dans une chambre malgré le téléphone portable. Pour joindre l'accueil ou le room service, il faut un poste d'appel. En revanche, la mise à disposition d'un téléphone s'inscrit dans une catégorie de services. Et c'est cette notion qu'il faut retenir."

Laurent Duc met l'accent sur un équilibre, une multitude de prestations englobées dans une politique d'accueil nouvelle et construite. "Il n'y a plus de principe dérogatoire. La grille propose une vision de l'établissement qui s'obtient au travers d'un nombre de points. Il y a des points obligatoires et optionnels. Certains sont compensés par d'autres. Au professionnel de choisir, en fonction des critères, le positionnement de son hôtel au travers d'un processus de lecture qui, et c'est sa très



Laurent Duc au micro, au cours de l'une des premières réunions sur le nouveau classement qu'il a effectuées dans son département, le Rhône. À gauche, Laurent Jaumes et Damien Combet.

grande force, est transversal."

“On bluffe le consommateur”

Une marque vend, quelque part, une centrale de réservation, "c'est un standing, un état d'esprit au travers d'une prestation ciblée, peut-être un style. Le classement ne va pas s'atteler à la forme mais à un contenu. Il ne porte pas sur un choix de décoration mais sur un état de rénova-

tion : propreté de la devanture, état d'usure d'un store, par exemple. C'est l'aspect général qui est pris en compte, pas le choix des couleurs ou des tissus." Laurent Duc regrette aussi trop souvent l'amalgame fait entre étoiles et étoiles Michelin. Il s'énerve franchement aussi lorsqu'on donne l'impression que le classement n'est accessible qu'aux hôtels de luxe ou aux chaînes. "Sur internet, il faut quelque chose de cohérent. Vous allez sur des sites dits communautaires et, comme par hasard, ils vous renvoient sur des sites commerciaux. On bluffe le consommateur. Notre classement, au contraire, a été fait pour sécuriser le client." Autre mélange des genres à ne pas faire : le coût du classement avec celui engendré par les normes incendie ou accessibilité. On est dans schéma d'entreprise et le classement est un outil mis à la disposition des professionnels. Ce qui n'est pas les cas des lois.

Laurent Duc, qui est hôtelier, rappelle enfin que le nouveau classement hôtelier est le seul à pouvoir permettre au parc français d'être lisible et d'être comparé à ceux des autres pays européens. Cela voudrait-il dire, à terme, qu'il n'y aurait qu'un seul et unique classement en Europe ? L'hôtelier sourit. "A-t-on besoin de la même surface de terrasse à Oslo et à Séville ?" Pour l'instant, une certitude, celle de ne pas se laisser prendre au piège de la négociation systématique.

Sylvie Soubes

UNE STRUCTURE NOUVELLE QUI SERA FORCE DE PROPOSITION

Création de l'Umih Nantes-Loire Atlantique

Nantes (44) Réunis les 6 et 7 juin, les dirigeants de l'Umih ont annoncé la création de la structure Umih-Nantes-Loire Atlantique. La CPIH 44-85 a confirmé à cette occasion la volonté nationale de travailler avec l'Umih sur certains sujets essentiels.

De nouveau, le directoire de l'Umih s'est réuni hors de l'enceinte de la rue d'Anjou. Une volonté du ticket composé par **Roland Héguay** et **Hervé Bécam** appréciée des membres et des départements. Des dialogues différents s'ouvrent et les problématiques de terrain sont abordées différemment, et sans doute mieux sur le long terme. Rendez-vous était donné à Nantes et sur deux jours. La première journée était dédiée au dialogue avec les départements limitrophes et des acteurs locaux. "Notre objectif était d'expliquer à tous les acteurs régionaux de l'Umih ce que nous mettions en place et notre volonté de construire quelque chose de bien et de serein pour les professionnels locaux. Il s'agit à la fois d'un mouvement et de solidarité", explique **Jean-Marc Le Carour**, délégué d'Umih Nantes-Loire Atlantique, une nouvelle structure, force de proposition. De nombreux projets sont en discussion, assure le Breton. Le lendemain, le directoire tenait séance. Et pour donner raison à Jean-Marc Le Carour,



De g. à d., mardi 7 juin, devant les locaux d'Umih Formation à Nantes : **Thierry Grégoire**, **François Effling**, **Jean-Marc Banquet-d'Orx**, **Jacques Barré**, **Roland Héguay**, **Hervé Bécam**, **Laurent Lutse**, **Laurent Duc**, **Yvonnick Briand**, **Bertrand Lecourt** et **Philippe Villalon**.

la présence de **Yvonnick Briand**, président de la CPIH 44-85 et de **François Effling**, président national des saisonniers de la CPIH et ancien président départemental. "Nous avons décidé de travailler avec l'Umih sur des dossiers spécifiques afin de défendre au mieux les intérêts des professionnels. Par exemple, nous œuvrons ensemble sur le contrat d'avenir et le maintien de la baisse de la TVA, sur les problèmes des mises aux normes pour les hôteliers. Nous comptons travailler en commun sur des dossiers importants à venir", résument les deux hommes qui ajoutent : "Nous considérons qu'un travail en commun apportera plus de crédit auprès des pouvoirs publics

et augmentera les chances d'aboutir. L'intérêt principal reste celui de nos collègues, adhérents et futurs adhérents. Les professionnels doivent savoir que la CPIH et l'Umih œuvrent pour leurs intérêts et celui de la profession. Mais il va de soi que chaque organisation professionnelle garde sa propre identité." Assimilons la démarche à un Pacs intellectuel, avec domiciles indépendants. Jean-Marc Le Carour est le tout premier à avoir imaginé, dans l'histoire de la profession, le permis d'exploitation, qu'il voulait baptiser il y a plus de quinze ans, permis de licence... Pourquoi pas imaginer un tournant dans l'histoire du syndicalisme patronal à l'horizon... futur !

Sy. S.

DEUX JOURNÉES BIEN REMPLIES

Le 4^e Forum du bar fait son show

Saint-Denis (93) Organisé par l'Association des barmen de France, l'événement a tenu sa 4^e édition au Stade de France, les 6 et 7 juin derniers.

L'Association des barmen de France (ABF) a organisé son forum les 6 et 7 juin derniers, au Stade de France. "2011 est une année historique, avec la première finale du MOF Barman et un lieu mythique pour mettre en scène notre événement de l'année", s'enthousiasme **Guy Musart**, président de l'ABF. L'occasion également d'annoncer la première édition du Salon du bar et des barmen, qui se déroulera du 4 au 6 juin 2012 à La Halle Freyssinet à Paris (XIII^e). La première journée a été consacrée à un salon professionnel. Le lendemain se sont déroulés quatre concours majeurs.

La matinée a débuté avec le Shaker des écoles hôtelières, réservé aux élèves en mention complémentaire barman. **Gaëlle Faivre**, élève au lycée des métiers de Poligny (39), remporte le trophée. Elle est suivie de **Marc Rodier**, du lycée des métiers de Menton (06), et **Simon Chollet**, du lycée polyvalent Sainte-Anne de Saint-Nazaire (44).

La Coupe Scott est le concours, ouvert à tous, du meilleur jeune barman de France. Il comporte une épreuve de connaissances générales, une analyse olfactive de quatre produits, une épreuve de mise en situation commerciale face à un jury de professionnels, une réalisation de

cocktail classique et une création cocktail sur un thème fixé. **Tiffany Weppe**, du café Fantasia à Disneyland Resort Paris, accède à la première marche du podium. En deuxième position, vient **Julien Echasseriau**, également du café Fantasia, puis **Morgan Dubreuil**, du Comptoir de la Bourse à Lyon (69).

Le Concours national de cocktails, ouvert aux membres de l'ABF, porte sur la création d'un cocktail. C'est **Lionel Faure**, du Comptoir de la Bourse à Lyon (69), qui remporte cette 15^e édition. Il représentera la France aux championnats du monde de cocktails classiques organisés par l'International Bartenders Association à Varsovie, en Pologne, du 5 au 11 novembre 2011. **Alain Gabriel** (Le Cyclamen au Havre, 76) et **David Biron** (Ze Bar à Nantes, 44) se classent respectivement 2^e et 3^e.

Enfin, pour clore la journée, le 7^e Concours national de Flairtending : le candidat avait quelques minutes pour réaliser son cocktail et faire le show. **Jonathan Beck**, du Bar Academy Strasbourg (67) a conquis le jury. Il est suivi de **Sylvain Glatigny** de The Bed Bar à Vichy (03) et **Robbie Cuccurullo** du bar Black Pearl à Cannes (06). Le vainqueur représentera la France aux championnats du monde à Varsovie, du 5 au 11 novembre 2011. **Hélène Binet**

APRÈS SIX MOIS DE TRAVAUX

Alexandre Gauthier enfin dans sa maison

La Madeleine-sous-Montreuil (62) La Grenouillère a opéré sa mue. Des mois de travaux, 2 M€ d'investissement, pour une maison singulière en adéquation avec la cuisine du chef.



Alexandre Gauthier : "Je voulais que la maison soit dans l'intemporel, le raffinement et l'élégance à la française. Surtout, rien d'ostentatoire."

Alexandre Gauthier, 32 ans, entre dans sa neuvième année à La Grenouillère. Il avait pris la direction de la cuisine de cette maison centenaire étoilée, où il avait rejoint son père. Le jeune chef d'entreprise réalisait sa cuisine contemporaine et ultra créative dans un environnement où il ne se reconnaissait pas, ou plus. Aujourd'hui, il a le sentiment d'être dans sa maison, celle qui lui correspond, pour laquelle il a réfléchi à chaque détail. Plusieurs archi-

tectes ont planché sur ce projet d'envergure. C'est finalement avec Patrick Bouchain, metteur en scène et architecte, qu'Alexandre Gauthier a tilté. "Je voulais que la maison soit dans l'intemporel, le raffinement et l'élégance à la française. Surtout, rien d'ostentatoire", souligne-t-il. En novembre 2010, la démolition de la cuisine signe le début des travaux. La nouvelle cuisine est opérationnelle depuis le 21 avril dernier. Près de six mois de travaux (et de fermeture) ont été nécessaires pour donner vie au projet du jeune chef-patron. Cela donne deux ateliers/cheminées/forges de 110 m² chacun, qui communiquent. Le premier accueille la cuisine, signée Maes Inox, avec ses 6 tables de travail (plancha, induction, 2 petits fours, un point gaz pour brûler à la flamme ou griller). "Tout est intégré, même les poubelles. L'esthétique aussi est importante." Le tout pour un coût de 220 000 €. La salle se trouve sous le second chapiteau en fer forgé. Oubliées les 3 salles disparates : maintenant, la Grenouillère dispose d'une unique salle ouverte sur le jardin, ronde de verre au centre de laquelle se



La salle ouverte sur le jardin et la cuisine.

dresse une table de feu sous la cheminée centrale. Les tables aux formes différentes et les fauteuils sont réalisés avec du cuir naturel Hermès naturel, celui dont on fait les selles et qui se patine élégamment avec le temps. "Évidemment, cela demande un entretien spécifique, mais je pense que cela va bien vieillir. Le cuir est beau, doux, sensuel comme la cuisine."

Assiettes en raku et couteaux du Jura

Alexandre Gauthier ne veut pas se laisser enfermer dans des codes ou des conventions. Directement sur le cuir, sont déposées des assiettes en raku parsemées d'émail imaginées par Jean Lautrey à Manosque (04) et un couteau du Jura, court avec une large lame et un manche réalisé selon les désirs d'Alexandre Gauthier. "Il n'y a qu'un couteau sur la table tout au long du repas, mais un beau couteau. Il faut retrouver les gestes simples. À quoi ça sert de changer le couteau pour la viande ? Ça veut dire que les autres ne coupaient pas ?" Ici, pas de petits pains, mais des boules ou petites baguettes tranchées faites maison et déposées sur une plaque avec le beurre à côté. L'eau, plate ou gazeuse de marques connues, est servie à volonté gratuitement. "Cela fluidifie le service et c'est plus élégant", assure Pascal Garnier, directeur du restaurant. Élégance certes, mais aussi surprise. Cet ancien de Pierre Gagnaire aime surprendre le client en lui présentant la carte imprimée sur papier bible "froissé comme une fleur mais on le tend délicatement dans une corbeille." Le directeur reprend : "Il est important que les chefs aient confiance dans la salle. Sur le passe, le plat est terminé à 85 %. Il n'est véritablement fini que lorsqu'il est devant le client. C'est

notre travail de le présenter, de le mettre en valeur. La cuisine ne domine pas la salle. Nous respectons ensemble le rythme du client." "Par rapport à l'ancienne Grenouillère, nous avons réduit le nombre de couverts à 45 et un peu augmenté le ticket moyen qui est aujourd'hui à 120 €", indique de son côté Alexandre Gauthier. Formule à 45 € au déjeuner, menu en 8 services à 85 € (midi et soir), en 11 services à 110 €. Ouvert du vendredi au dimanche au déjeuner et tous les soirs sauf le mardi, le restaurant emploie 9 personnes en cuisine et 6 en salle.

Huit chambres supplémentaires

Parmi les travaux, il faut inclure le prolongement d'une aile du bâtiment initial qui comprend un local technique, la cave et la salle du petit déjeuner. Sans oublier la partie hôtelière avec la rénovation des 4 chambres et la création de 8 chambres supplémentaires sous forme de huttes. "Il y avait une vraie demande. Les 4 chambres étaient louées en permanence. Avec les nouvelles, nous allons attirer des clients le soir qui pourront rester plus longtemps." Alexandre Gauthier a sauté le pas. "Oui, l'investissement est lourd et il a fallu trouver des banques pour accepter ce projet atypique. Maintenant, j'ai quinze ans pour rembourser. C'était le moment pour moi de monter la marche. Désormais, la cuisine est cohérente avec le lieu." Nadine Lemoine

LA GRENOUILLÈRE

RUE DE LA GRENOUILLÈRE
62170 LAMADELEINE-SOUS-MONTREUIL
TÉL. : 03 21 06 07 22
WWW.LAGRENOUILLERE.FR

AVEC UN NOUVEAU DIRECTEUR GÉNÉRAL À SA TÊTE

Elior affiche ses ambitions : 6 milliards d'euros en 2015

À l'occasion de ses 20 ans, le groupe fait le point sur sa stratégie de développement et dévoile sa nouvelle identité.

Le 1^{er} octobre dernier, Gilles Petit, ancien directeur exécutif France de Carrefour prenait la direction générale du groupe Elior tandis que son fondateur, Robert Zolade, devenait président du conseil de surveillance du groupe. Un tandem prenait forme. Pour les vingt ans d'Elior, le duo a jeté un bref regard en arrière et annoncé ses ambitions à l'horizon 2015. En vingt ans, Elior a multiplié par 10 son chiffre d'affaires, par 9 le nombre de ses salariés (85 000 personnes dans 14 pays) et par 30 son résultat d'exploitation. Pour l'exercice 2010/2011 (qui sera clos le 30 septembre), le groupe table sur un chiffre d'affaires de 4,2 milliards d'euros, en hausse de 12 %, dont 2,7 milliards d'euros en restauration collective. "Tous nos métiers enregistrent une croissance à 2 chiffres", souligne Gilles Petit. Les projections du groupe atteignent 5,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2013 et 6 milliards d'euros en 2015. Un bond soutenu par des acquisitions et par le développement de nouveaux marchés, notamment les services associés. Il s'agit du 'facilities management' (accueil, gestion de parking, du courrier...), du secteur de la propreté (entretien des locaux, y compris dans l'hôtellerie ou la restauration comme Disney à Val d'Europe) mais aussi du 'travel retail' (boutiques sur autoroutes, gares, aéroports). "Le développement des services associés est pertinent. Non seulement c'est un secteur créateur de valeurs, mais de plus en plus d'appels d'offres en restauration intègrent ces services asso-



Gilles Petit, le nouveau directeur général du groupe Elior.

Elior s'offre un nouveau logo pour ses 20 ans.



pénitentiaire ou les universités. Sans oublier la croissance de celui de la dépendance et du handicap, avec l'expansion des maisons de retraite. Pour le directeur général, les loisirs ne doivent pas être négligés. Le contrat de restaura-



Robert Zolade, fondateur du groupe en 1991 avec Francis Markus et 300 cadres, aujourd'hui président du conseil de surveillance.

ciés", explique le nouveau directeur général. D'autres marchés devraient s'ouvrir tels l'armée, l'institution

tion dans les Center Parcs français et allemands est lucratif, d'autres projets avec Pierre & Vacances sont à l'étude.

Nouvelle architecture de marque

"Nous avons décidé de renforcer notre image en nous présentant de manière plus claire, plus simple et avec plus d'impact." Priorité à la marque Elior, avec 3 grands secteurs : Elior Restauration (restauration d'entreprises, enseignement et santé) ; Elior Concessions (concessions autoroutes, aéroports, ville et loisirs) ; Elior Services (services propreté, FM, santé). Des marques telles qu'Eliaance ou Avenance disparaîtront progressivement, d'autres subsisteront (L'Alsacienne de restauration ou Arpège). Mais l'idée générale est "d'offrir un visage fédéré et plus fort à nos clients et nourrir l'image du groupe". Elior s'offre aussi un nouveau logo aux lettres plus arrondies, sans majuscule ("rendant la marque plus simple et plus humaine") et un camélia retravaillé avec un 'e' en son centre. Ce travail s'accompagne de la mise en place d'un "projet fédérateur baptisé Elior Ambition" destiné à faire jouer les synergies entre les différents métiers, que ce soit pour améliorer la qualité de service, réduire les coûts ou offrir à ses salariés une plus grande mobilité au sein du groupe. "Nous voulons revoir les parcours de carrière entre les diverses entités du groupe mais aussi les formations. Nous sommes tous sous la même bannière, Elior", revendique Gilles Petit. N.L.

L'ENSEIGNE DÉVELOPPE UNE NOUVELLE MARQUE

Best Western, un 'Plus' qui fait la différence

La chaîne d'indépendants a confié à Olivier Cohn, directeur général France, le lancement, dès juin, de son nouveau programme.



Dans ses nouveaux habits de directeur général de Best Western France, **Olivier Cohn** a annoncé le lancement de la marque Best Western Plus. Ce petit 'Plus' cache deux années de réflexion sur un travail réalisé de manière collégiale entre les pays membres. Il a abouti à la création d'une nouvelle marque qui sera déployée dans les 82 pays où Best Western est implanté. "Les hôtels Best Western Plus, déclare Olivier Cohn, représentent une alternative aux hôtels Best Western traditionnels, cœur de la marque, ainsi qu'aux Best Western Premier, fleurons de l'enseigne. Ce sont des hôtels 'full services' offrant ce que l'on ne trouve pas dans les hôtels basiques, comme une salle de séminaire, un restaurant haut de gamme, un espace bien-être. Ils ont en commun des durées de séjour plus longues que les autres - trois au minimum -, à l'inverse des hôtels Best Western traditionnels, plus urbains, où la durée de



Olivier Cohn, nouveau directeur général de Best Western France.

séjour ne dépasse pas 2 jours." Ils se situent dans la classification 3 ou 4 étoiles et le premier hôtel à rejoindre la marque est le Best Western Le Celtic à Carnac (56). Le déploiement devrait être progressif dans l'Hexagone. D'ici la fin 2011, une vingtaine d'hôtels seront classés Best Western Plus, dont 80 % en conversion et 20 % en développement. "Nous monterons en puissance jusqu'à atteindre 50 hô-

tels Best Western d'ici à deux ans", déclare le nouveau directeur général. La chaîne espère avoir un réseau de 100 hôtels sous l'enseigne Best Western Plus en Europe d'ici à fin 2011, et 800 aux États-Unis. "Nous allons poursuivre notre action dans le e-commerce, détaille Olivier Cohn. Nous souhaitons doubler les réservations sur le site internet. Nous réalisons actuellement 52 % des réservations en ligne, hors partenariats et 60 % avec les agences de voyage en ligne. Nous avons réalisé 44 M€ avec la centrale de réservation en 2010, et nous espérons atteindre les 50 M€ en 2011."

Partenariat avec TripAdvisor

D'autres chantiers seront également suivis. Le partenariat annoncé avec TripAdvisor sera l'un des éléments forts de la nouvelle politique de l'accueil qui proposera désormais les avis des clients pour le site de chaque hôtel. Par ailleurs, de nouvelles formations à l'accueil sont

déjà en place. Olivier Cohn a fait appel à **Stéphane Crémel**, qu'il a nommé directeur général adjoint. Il aura pour tâche d'améliorer les relations client, la politique de formation, le développement et le contrôle qualité. Aidée par des résultats en hausse (+ 10 % en 2010 par rapport à 2009), la nouvelle équipe annonce avoir comme objectif un parc de 450 hôtels d'ici 2015.

Évelyne de Bast

Les caractéristiques de Best Western Plus :

- 40 chambres minimum ;
- service de restauration sur site ;
- room service 7 jours/7 ;
- parking sur site ;
- espace bien-être/fitness ;
- bar ;
- salle de séminaires.

"UN RETOUR SUR MES TERRES"

Le Bibent : le nouveau défi de Christian Constant

Toulouse (31) Le chef reprend la plus ancienne brasserie toulousaine créée il y a cent-soixante ans place du Capitole.

C'est un retour sur mes terres, confie **Christian Constant**, puisque je suis natif de Montauban. À 61 ans, j'ai la forme, je me donne encore cinq ans à fond, après on verra. Il n'y a pas de pression. L'enjeu, c'est d'envoyer 200 couverts par jour d'une qualité irréprochable." Christian Constant est associé à **Thierry Oldak**, promoteur immobilier et propriétaire du Bibent depuis 1998. Ils ont investi 1,6 M€ pour réaménager la brasserie de 250 m², qui comprend une salle de 80 places, une terrasse de 40 couverts et un espace en sous-sol réservé aux réceptions privées. Christian Constant précise que la cuisine du Bibent sera "la synthèse" de son parcours au Ritz, au Crillon et au Violon d'Ingres avec "des produits de saison et de qualité à des prix raisonnables". On y relève des plats emblématiques : Tête de veau, langue, cervelle pochée, sauce ravigote aux câpres, Tranche de foie de veau épaisse cuite au sautoir, Basse côte de blonde d'Aquitaine, purée 'de mon enfance'... Le plat du jour est à 18 € et le menu (entrée, plat, dessert) à 29 €.



Thierry Oldak (à gauche) et Christian Constant.

Westermann, qui a travaillé cinq ans au Violon d'Ingres.

Ouverte tous les jours de midi à minuit, la brasserie, qui emploie 40 personnes, ne prend aucune réservation. "L'amplitude horaire permet de recevoir un maximum de personnes. Avec le système des réservations, on refuse du monde parce que l'on est complet deux mois à l'avance", souligne Christian Constant. Le Bibent a retrouvé son lustre d'antan. Stucs, frises et miroirs de style Napoléon III ont été refaits sous le contrôle des Bâtiments de France. Un mobilier contemporain aux tons rouge et vert y a harmonieusement trouvé sa place.

Bernard Degioanni

LE BIBENT
5 PLACE DU CAPITOLE
31000 TOULOUSE
TÉL. : 05 61 23 97 36

Pas de réservation

Désormais, Christian Constant passera l'essentiel de son temps à Toulouse. "J'irai à Paris un ou deux jours par semaine", assure-t-il. Le chef du Bibent, **Christophe Marquet**, 31 ans, est un ancien d'Antoine

IHG CONSERVE SA PREMIÈRE PLACE

Évolution du parc hôtelier mondial : MKG livre son palmarès annuel

D'après le cabinet, la croissance des groupes hôteliers mondiaux est alimentée par les marchés émergents.

À u palmarès mondial annuel publié par MKG Hospitality, le groupe britannique IHG conserve sa première place en nombre total de chambres, en dépit du départ de quelque 31 000 chambres du réseau. Cette perte se répercute sur le taux de croissance du groupe de 0,5 % qui reste l'un des plus faibles parmi le top 10. Seul Best Western a obtenu un taux inférieur (- 0,4 %), ce qui a permis à Starwood Hotels & Resorts de prendre une longueur d'avance sur la société basée dans l'Arizona en gagnant une place cette année. Starwood affiche le taux de croissance le plus élevé parmi les dix premiers groupes mondiaux, grâce à son développement dans les marchés émergents, en particulier en Chine. Les autres groupes ont conservé le même rang que l'an dernier.

La Chine démontre son potentiel de développement

Les groupes hôteliers chinois font figure

de champions en matière de croissance de leur parc en nombre de chambres : 7 Days Group Holding, avec plus de 23 500 chambres (+ 78 %), et Home Inns, avec plus de 22 000 chambres (+ 30 %), démontrent le potentiel de développement du pays. Premier groupe occidental à rivaliser avec le même niveau de croissance au niveau mondial, Marriott International se place juste derrière eux avec 21 000 chambres supplémentaires. "L'industrie hôtelière s'éloigne de la crise. Le développement atteint lentement les niveaux requis par le marché pour maintenir l'équilibre entre l'offre et la demande, en particulier dans les marchés émergents", a déclaré **George Panayotis**, p.-d.g. de MKG Group. Ce dernier poursuit: "En outre, cette évolution est très marquée par la stratégie 'asset light' qui se généralise sur les marchés matures, et qui s'impose comme une règle sur les pays émergents. Elle fonctionne parfaitement avec les plans de développement des grands groupes dans des pays comme la Chine et l'Inde."

Classement mondial des groupes hôteliers	Groupes	Évolution du nombre de chambres 2010-2011
1	IHG	0,5 %
2	Wyndham Hotel Group	2,5 %
3	Hilton Hotels	3,1 %
4	Marriott International	3,6 %
5	Accor	2,8 %
6	Choice	1,6 %
7	Starwood Hotels and resorts	5,9 %
8	Best Western	- 0,4 %
9	Carlson Hospitality Worldwide / Rezidor	3,3 %
10	Hyatt Hotels Corp.	4,25 %



LA BOURSE

B. Loiseau	- 0,21 %	↗
Groupe Flo	+ 3,64 %	↗
Sodexo	+ 0,81 %	↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 06-06 ET
LE 14-06-11

SÉLECTIONS FRANCE, ITALIE, ESPAGNE EN VUE DE LA FINALE EN JANVIER 2012

Iris Lau représentera la France lors de la 3^e édition du concours C3

Tain-Lhermitage (26) À l'issue des trois sélections qui se sont succédé en mai dernier à l'école Valrhona, c'est le dessert de Iris Lau du Four Seasons George V qui fut sélectionné. Cette jeune chef pâtissier de 34 ans portera les couleurs de la France à Madrid Fusion en janvier prochain.

Depuis sa création en 2007 par Valrhona, le concours international de dessert de la restauration C3 fait de plus en plus d'émules. Et particulièrement cette année où, pour la première fois, le concours s'adressait à tous les chefs pâtissiers de la restauration et non plus seulement à ceux appartenant au cercle des chefs Valrhona. Placées sous la présidence d'honneur du Bocuse d'Or 2011 **Rasmus Kofoed** (Geranium, Copenhague), les sélections de cette 3^e édition sont découpées en six zones. Après celles d'Amérique, d'Europe du Nord, et du Moyen-Orient - qui se sont tenues à Paris -, et avant la sélection Asie qui se tiendra prochainement à Singapour, les sélections Italie, Espagne et France avaient lieu les 24, 25 et 26 mai à l'école Valrhona de Tain-Lhermitage (26). Suite à la présélection sur dossier de leur recette sur le thème du chocolat Valrhona Manjari et des saveurs de Madagascar, six candidats de chaque pays étaient conviés à préparer leur dessert sur assiette lors d'une épreuve de quatre heures. Dès le 1^{er} jour, la sélection Italie est remportée par **Alessandro Ferrotti** (La Ragnatela, à Scaltenigo di Mirano), pour son Namelaka Manjari avec pralin mou aux cacahuètes salées, crème brûlée à la vanille, biscuit moelleux au chocolat, le tout parfumé au citron vert. Lors du 2^e jour, la sélection Espagne est remportée par **Gaël Moutet** (Arts Hôtel, à Barcelone), pour son Baospère, dessert original à base



La gagnante **Iris Lau** entourée des membres du jury et des candidats au C3 à l'école Valrhona.

de fruit de baobab. Le 3^e jour, c'est **Iris Lau** (Four Seasons, Hôtel George V, à Paris) qui remporte la sélection France pour son Passiflore, dessert à base de fleur de fruits de la passion, de mangue, de coco et de vanille. Très émue, elle a remercié son chef **Lucien Gautier**, les jurys et les autres candidats. À 34 ans, après avoir été designer graphique et avoir changé d'orientation il y a six ans en rentrant à l'école Cordon Bleu, la jeune femme d'origine hongkongaise a intégré le Four Seasons Hôtel George V depuis trois ans et demi et vient d'ailleurs d'être promue chef de partie junior.

Un jury prestigieux

Parmi les chefs pâtissiers du monde entier à avoir postulé, **Frédéric Bau** remarqua la faible partici-

pation des Français malgré la culture de la pâtisserie ancrée ici. "La valeur d'un concours, c'est aussi la valeur d'un jury, a précisé le directeur de l'école Valrhona, les chefs pâtissiers formaient un jury prestigieux et c'est le plus beau cadeau que l'on puisse faire aux candidats". Étaient jurés pour la sélection France, **Philippe Andrieu** (qui a des projets après Ladurée), **Luigi Biasetto** (Pâtisserie Biasetto, Padova), **Jean-Christian Chevalier** (Jardin des Sens, Montpellier), **Claire Heitzler** (Lasserre, Paris), **Ricardo Martínez Velez** (Moulin Chocolat, Madrid), **Philippe Rigollot** (Pâtisserie Rigollot, Annecy), **Richard Sève** (Pâtisserie Sève, Lyon) et **Sébastien Serveau** (Hôtel Ritz, Paris). Selon Claire Heitzler, comme pour Sébastien Serveau, cela permet de voir ce qui se passe ailleurs, ce qu'a en tête la jeune génération et d'échanger avec les autres chefs pâtissiers membres du jury. À l'issue des résultats, certains candidats étaient déçus et Sébastien Serveau a pris le temps de s'entretenir avec eux pour leur expliquer pourquoi leur dessert ne leur avait pas permis de gagner : "Je sais ce que c'est, j'ai été à leur place, dit-il, mais c'est important de continuer à participer à des concours, cela permet de voir à quel niveau on est et ce qu'il faut continuer à fournir comme travail". Message reçu : ils étaient déjà trois candidats à vouloir se représenter au concours dans deux ans. Et pour les six candidats finalistes, rendez-vous en janvier 2012 lors de la finale du C3 organisée dans le cadre de Madrid Fusion. **Caroline Mignot**

GRANDEMENT APPRÉCIÉ D'UN CERTAIN HELMUT KOHL

L'autre Cheval blanc

Niedersteinbach (67) Non loin de celui titulaire d'une étoile Michelin et dirigé Pascal Bastian, trône, le Cheval blanc de la famille Zinck, récompensé d'un Bib gourmand.

Il faut trouver la maison des **Zinck**, au milieu de cette forêt enchantée au cœur du parc des Vosges du nord. Et elle est là, qui trône, avec une vue imprenable sur cette formidable vallée boisée qui l'entoure. Cette maison abrite un restaurant et un hôtel de 29 chambres, dont des suites situées dans une

annexe ouverte il y a deux ans. Le bâtiment principal, construit en 1924, est décoré à la façon alsacienne avec du bois chaud partout et des poutres apparentes.

Truite pêchée avant le service

Quand on évoque la réputation de la maison, - "c'est une institution" selon la rumeur populaire -, **Christine Zinck** sourit : "Je ne sais pas si c'est une institution mais nous avons l'avantage d'avoir un solide socle de clients fidèles." Même modestie chez son frère **Michel**, le chef de cuisine : "Nous avons certains plats qu'il nous est tout simplement impossible de retirer de la carte." Une carte plutôt traditionnelle, qui fait la part belle au terroir alsacien et à



Michel Zinck : "Nous avons certains plats qu'il nous est tout simplement impossible de retirer de la carte."

ses traditions, avec un maximum de produits faits maison et de fraîcheur. Par exemple, la truite à la carte est pêchée dans le petit plan d'eau contigu, avant chaque service. Le chef, passé chez **Georges Blanc** à Vonnas (01), ne peut pas non plus se soustraire de ses quenelles de brochet, grandement appréciées d'un certain **Helmut Kohl**, grand habitué de la maison et qui raffole de cette spécialité. Chaque année,

des travaux sont effectués aussi dans l'hôtel de 29 chambres - réparties dans trois bâtiments - et doté d'un petit spa avec sauna et massages. Une piscine extérieure est également à disposition en face de la grande terrasse.

Flora-Lyse Mbella

LE CHEVAL BLANC
11 RUE PRINCIPALE
67510 NIEDERSTEINBACH
WWW.HOTEL-CHEVAL-BLANC.FR

"J'AI COMMENCÉ EN VENDANT DES CAKES ET DES SOUPES SUR LES MARCHÉS"

Le Goût sauvage chérit ses producteurs

Saint-Lô (50) Dans son restaurant, Caroline Vignaud aime mettre en avant ses producteurs qu'elle choisit de préférence bio et locaux.

Le travail du boucher est très important pour avoir une viande de qualité. C'est un superbe métier." **Caroline Vignaud**, chef du Goût sauvage à Saint-Lô (50), aime rendre visite à ses producteurs et voir comment ils travaillent. Et elle n'hésite pas à les mettre en avant. En plus d'être tous affichés dans le restaurant et sur ses menus, elle écrit sur eux dans son blog. "Ma priorité, c'est le goût et la qualité, et cela passe souvent

par du bio et du local", estime-t-elle. Elle propose aussi beaucoup de poisson frais, une ressource qu'elle préserve en adhérant à la campagne Mr Goodfish. "Même si les clients ne savent pas tout ce qu'il y a derrière mes produits, je pense que cela se ressent au final dans l'assiette."

Meubles industriels et lampes chinées

Pendant ses études à HEC, Caroline Vignaud avait deux amours : le cheval et la cuisine. Après

un stage dans le milieu équestre qui l'amène en Normandie, elle s'y installe et se lance dans sa deuxième passion. "J'ai commencé en vendant des cakes et des soupes sur les marchés. C'est comme ça que j'ai mis le pied à l'étrier." Puis elle occupe pendant un an un poste de responsable de la restauration dans un palace à Ouarzazate, au Maroc. À son retour en France, elle passe un CAP cuisine puis est embauchée comme chef chez Rose Bakery à Paris. En 2010, elle ouvre Le Goût sauvage

LE RESTAURANT AFFICHE COMPLET TOUS LES SOIRS

La gastronomie se fait aussi dans un grain de sel

Levallois-Perret (92) Propriétaire avec son épouse du restaurant Le Grain de sel, le Languedocien Christophe Cavallero a su fidéliser une clientèle au fil des années.



Christophe Cavallero et son épouse.

Après avoir étudié durant deux ans au lycée hôtelier d'Avignon, il découvre, il y a vingt-six ans, ce qui devait devenir son métier. Ayant effectué ses premiers pas dans la gastronomie de la cité des papes au Hiély Lucullus, restaurant gastronomique, **Christophe Cavallero** s'envola pendant quelques années outre-Atlantique où il travailla avec des chefs français, notamment au Ritz Carlton de Los Angeles. "Quand je suis revenu en France, j'ai choisi de venir à Paris plutôt que de retourner à Avignon, confie le restaurateur, et ce, dans le but de parfaire ma formation dans des établissements de renom. J'ai travaillé pendant trois ans et demi à L'Ambroisie [Paris, IV^e] puis Chez Jean dans le IX^e arrondissement." C'est en 2002 que Christophe Cavallero ouvre Le Grain de sel. L'emplacement à proximité des bureaux lui a tout de suite permis d'avoir, dès l'ouverture, un taux de remplissage intéressant le midi. Pour s'assurer une clientèle du soir, plus difficile à accrocher, Christophe Cavallero est allé se faire connaître auprès des commerces avoisinants, notamment les hôtels : "Au début, j'avais un peu de mal à avoir une clientèle de Levalloisiens. Je suis donc allé voir l'hôtel Marriott situé à proximité pour qu'ils m'envoient des clients. Cela, bien sûr, ne m'assurait pas un taux de remplissage de 100% mais cela m'a bien soutenu au départ." Neuf ans après l'ouverture le restaurant affiche complet tous les soirs. Christophe Cavallero a su fidéliser sa clientèle. "Le plus important, c'est d'être sérieux : je ne cuisine que des produits frais auxquels je fais très attention, je suis

convaincu que ma clientèle d'habités - de l'ordre de 90 % pour le dîner - ne vient que parce que je ne leur ai jamais servi de plats préparés à base de produits de mauvaise qualité. Il est nécessaire d'être sûr de ses fournisseurs. J'ai un acheteur qui se rend à Rungis pour les viandes et la crèmerie. En revanche, j'achète le poisson en direct auprès des pêcheurs." Meticuleux, organisé, Christophe Cavallero et son épouse gèrent le restaurant de façon économique : "Je n'ai qu'une aide en cuisine, et une serveuse le soir qui remplace mon épouse".

Un ticket moyen raisonnable

Avec un ticket moyen de 47 € pour 32 places assises, Le Grain de sel propose un seul service à midi. "Je fais attention aux tarifs que je pratique, car depuis la crise les clients font beaucoup plus attention, ils freinent sur la consommation des vins qui autrefois permettait de pratiquer des marges relativement confortables. Aujourd'hui c'est le porte-monnaie qui, y compris pour la clientèle d'affaires, dont les notes de frais sont moins importantes qu'auparavant. Il faut donc s'adapter aux circonstances, ne pas assassiner le client afin qu'il continue de se faire plaisir", conclut Christophe Cavallero. Il référence d'ailleurs près de 40 étiquettes de vins. Bien qu'installé, Christophe Cavallero envisage de repartir dans le sud. "Uniquement pour le climat", répond-t-il, un sourire aux lèvres.

A. J. A.

LE GRAIN DE SEL

46 RUE VILLIERS
92300 LEVALLOIS-PERRET
TEL : 01 40 89 09 21
WWW.LE-GRAIN-DE-SEL.FR



Mélange de meubles industriels et d'objets chinés en brocante au Goût Sauvage.

où elle propose un menu différent chaque semaine (plat à 11,50 €), dans un décor où se mélangent meubles industriels et lampes trouvées en brocante. Pendant la saison, elle organise chaque deuxième jeudi du mois une soirée cabaret en mu-

sique avec assiettes de produits du terroir et dégustation de vins.

Julie Durand

10 RUE DE VILLEDIEU • 50000 SAINT-LÔ
TÉL : 02 33 72 24 76
WWW.LEGOUTSAUVAGE.TYPEPAD.COM

ENTREZ DANS L'UNIVERS DES ÉTOILES

25^{ème} SALON PROFESSIONNEL

Agecotel
L'Étoile de la Méditerranée

Création : Nlexpo - www.nlexpo.org - Crédit photo Jaël ROBUCHON © Gérard BEDEAU



22/25
JANVIER 2012

VENEZ EXPOSER AU SALON AGECOTEL...
TÉLÉCHARGEZ VOTRE DEMANDE DE PARTICIPATION SUR :

www.agecotel.com

(RUBRIQUE : TÉLÉCHARGEMENTS/EXPOSANTS)

ne
nicexpo

PALAIS DES EXPOSITIONS
www.agecotel.com

NICE

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

LE POINT AU LENDEMAIN DU NRA

QUELQUES NEWS DU MARCHÉ AMÉRICAIN DE LA RESTAURATION

Aux États-Unis, la crise a fait des dégâts. Depuis 2008, on compte 40 000 ouvertures pour 60 000 fermetures par an. Heureusement, la tendance va vers l'équilibre.

Le marché de la restauration américaine entamerait depuis quelques mois une lente remontée et devrait retrouver son niveau d'activité d'avant la crise en... 2025, si aucune autre crise ne survient d'ici là, selon une étude de CHD Expert/Tecnominc Inc, divulguée pendant le salon professionnel NRA de Chicago. "Dès 2010, on a enregistré des soubresauts du marché. Le chômage, qui était monté très haut pour les États-Unis, proche des 10 %, commence à diminuer. Mais au fond, les Américains n'ont pas retrouvé leur légendaire confiance en l'avenir. Ils craignent un excès d'optimisme, même si l'inflation est stable", analyse **Paul Hagège**, président de CHD expert, leader mondial de la collecte, gestion et de l'analyse de l'information marketing sur les marchés de la consommation hors domicile. Pour les Américains, le vrai choc, c'est la hausse du prix de l'essence. "Deux enquêtes en début d'année et la semaine dernière confirment que le prix de l'essence a un gros impact sur la reprise modérée de la consommation de restauration hors foyer", confirme le patron de CHD Expert.



Malgré de gros efforts des professionnels, la confiance n'est pas au beau fixe.

Le marché américain en chiffres

- Le marché américain de la restauration pèse 405 milliards d'euros, dont 267 milliards d'euros exclusivement pour la restauration commerciale (près de 122 milliards d'euros pour la restauration à table).
- 960 000 points de restauration.
- 12,8 millions de personnes travaillent dans la restauration.
- Si l'on recense 300 enseignes de restauration en France, on en compte plus de 5 000 aux États-Unis.

Full service restaurant (restauration à table) : ici R.J. Grunts, le premier concept du groupe Lettuce Entertain you lancé en 1971 à Chicago.



Baisse des marges

Les professionnels, plutôt optimistes en début d'année, semblent réfréner leur enthousiasme quelques mois plus tard. Pour eux, il y a en sus la hausse du prix des matières premières. Il n'est pas question de répercuter cette augmentation sur les prix de vente et de faire fuir les clients. Dès lors, la baisse des marges s'impose le plus souvent.

Pour les années qui viennent, les professionnels américains craignent une baisse des dépenses des consommateurs, voire une moindre fréquentation alors que la clientèle sera de moins en moins fidèle. Ils anticipent une législation de plus en plus contraignante, notamment en matière d'hygiène, d'utilisation de sel et de graisses saturées. Ils tablent sur une guerre des promotions et une hausse du phénomène coupon. Au final, ils estiment qu'une des voies pour s'en sortir sera la quête de la différenciation, avec un renouvellement des saveurs, plus de changements de cartes et des offres ponctuelles.

Nadine Lemoine

La restauration aux États-Unis

Restauration à table

(Ticket moyen par segment)

- **familiale** (family style) : 6 à 10 \$ (4 à 7 €) ;
- **occasionnelle** (casual dining) : 10 à 25 \$ (7 à 17 €) ;
- **haut de gamme** (upscale casual dining) : 25 à 50 \$ (17 à 34 €) ;
- **gastronomique** (fine dining) : plus de 50 \$ (plus de 34 €).

La cuisine asiatique et les restaurants de viandes sont en hausse. Les cuisines mexicaine et italienne

enregistrent un léger recul.

Top 5 des chaînes qui se développent le plus rapidement

- **BJ'S** : 102 restaurants - casual dining, cuisine américaine traditionnelle ;
- **Yard House** : 29 restaurants - upscale dining, cuisine variée ;
- **Cheddar's** : 92 restaurants - family style, cuisine variée ;
- **Buffalo Wild Wings** : 732 restaurants - casual dining, spécialité poulet ;
- **The Capital Grille** : 44

restaurants - fine dining, steak et poissons.

Restauration rapide

(Ticket moyen par segment)

- **service rapide** (quick service) : moins de 7 \$ (moins de 4,7 €) ;
- **rapide occasionnel** (quick casual) : plus de 7 \$ (plus de 4,7 €) ;
- **buffets et cafétérias** : moins de 12 dollars (moins de 8,2 €).

Forte poussée des concepts de cuisine asiatique.

Top 5 des chaînes qui se développent le plus rapidement

- **Five Guys** : 737 unités - quick service, hamburgers ;
- **Jimmy John's (JJ)** : 1 135 unités - quick service, sandwiches ;
- **Chipotle** : 1084 unités - quick casual, cuisine mexicaine ;
- **Firehouse Subs** : 371 unités - quick service, sandwiches ;
- **Noodles Company** : 229 unités - quick casual, nouilles, cuisine asiatique.

Ça bouge à Chicago : des concepts à tous les coins de rue

La ville qui accueille le NRA, le grand salon international des professionnels de la restauration, regorge de concepts nouveaux. Quelques tendances.

Grahamwich



Graham Elliott Bowles, la trentaine, est un chef dans le vent qui a sévi dans les saisons 1 et 2 de Top Chef et ensuite de Master Chef à la télé américaine. Son restaurant

gastronomique, ambiance jeune et en musique, baptisé tout simplement Graham Elliott est bien coté. Il vient d'ouvrir en parallèle Grahamwich, qu'il définit comme "le magasin de sandwiches tel qu'il devrait être". Cela donne des sandwiches haut de gamme originaux, entre 7 et 10 \$ (4,7 et 7 €), faits à la commande ; même chose pour les sodas maison, le tout dans un décor trendy épuré, un long comptoir et quelques places assises.

WWW.GRAHAMWICH.COM

Girl & the Goat



américaine, **Stephanie Izard**, on retrouve la chèvre en tableau au mur dans un décor d'inspiration loft. L'important, c'est que la bête rappelle aux clients que le point fort du restaurant est son approvisionnement exclusif auprès de fermes sélectionnées dans les environs. On retrouve le nom des fermiers sur la carte. L'établissement est ouvert 7 jours sur 7, le soir seulement.

WWW.GIRLANDTHEGOAT.COM

Next

C'est le restaurant star. Tout juste inauguré par le chef **Grant Achatz** et son associé **Nick Kokonas** du restaurant

'La fille et la chèvre', le nom prête à sourire. Dans le restaurant, propriété de **Kevin Boehm** et **Rob Katz**, où exerce la jeune gagnante du concours Top Chef saison 4 version

Alinea (3 étoiles Michelin). Next est un ovni, loin du centre, dans un quartier en voie de rénovation. De l'extérieur, rien n'indique qu'il s'agit d'un restaurant. À vrai dire, on ne vient pas là par hasard puisqu'il faut acheter sa place à l'avance sur internet. Si le client ne vient pas, il n'est pas remboursé, sur le même principe qu'une place pour une pièce de théâtre ou un match de foot. En revanche, on peut la revendre, ce que certains n'hésitent pas à faire en faisant grimper les prix, car l'endroit est petit et la nouveauté attire.

Le prix du menu (45 à 75 \$ en moyenne, soit 31 à 51,5 €) varie d'ailleurs selon le jour de la semaine ou la boisson choisie. Le menu est imposé, avec une cuisine d'inspiration française et thaï. Exemple d'un menu : Hors d'œuvres, Potage à



la tortue claire, Filet de sole Daumont, Suprêmes de poussin, Caneton rouennais à la presse, Gratin de pommes de terre à la dauphinoise, Salade Irma, Bombe Ceylan et mignardises. Et ça marche !

WWW.NEXTRESTAURANT.COM

500 INVITÉS ATTENDUS

Alain Ducasse : un menu princier, équitable et méditerranéen

Monaco (980) Choisi pour réaliser le menu du mariage d'Albert II de Monaco et Charlene Wittstock, le 2 juillet prochain, le chef a privilégié essence méditerranéenne, simplicité et produits locaux.

Choisi par le prince **Albert II de Monaco** et **Charlene Wittstock** pour réaliser le dîner de leur mariage, samedi 2 juillet en principauté, **Alain Ducasse** a ainsi résumé, aux côtés de **Bernard Lambert**, directeur général de Monte-Carlo SBM, l'esprit dans lequel il avait préparé ce menu : "Ce dîner sera le concentré de tout mon vécu à Monaco en même temps que l'illustration de la haute cuisine méditerranéenne qui m'est chère. Il en illustrera la concentration des goûts avec la simplicité, le respect de la nature et de l'environnement et les valeurs éthiques et équitables auxquels est attaché le prince Albert II."

Hommage aux origines de la mariée

Servi pour 500 invités sur les terrasses Garnier, côté mer à l'arrière du casino, le dîner se déroulera en quatre plats, tous des créations exclusives - de même que l'assiette du plat principal - depuis les cuisines du Louis XV, à l'Hôtel de Paris, avec le support d'une 'cuisine éphémère' de finition installée sur place. Le premier vin servi sera issu d'un domaine d'Afrique du Sud et la fleur emblème du pays natal de Charlene Wittstock (le King Protea) surmontera la pièce montée finale.

Conçu et préparé avec **Franck Cerutti**, chef exécutif des cuisines de l'Hôtel de Paris et compagnon de route d'Alain Ducasse depuis 1979, ce dîner met-



Bernard Lambert (à gauche), directeur général de Monte-Carlo SBM, et **Alain Ducasse**.

tra à contribution 250 personnes ainsi que les chefs de la Société des Bains de Mer. "C'est un défi et une prise de risque et nous allons réussir !, assure Alain Ducasse. Nous n'avons pas voulu une démonstration de haute cuisine française. Ce sera une expression d'essence méditerranéenne, avec des poissons de pêche durable, des produits et vins du terroir proche, dont des gamberoni du golfe de Gênes alors que les légumes seront cueillis le matin même dans les potagers de la ferme de Rocagel. Ce choix témoigne de l'attention du prince Albert à la Méditerranée, à la protection de ses ressources et à son goût pour une cuisine saine, simple et sincère. Pour ma part, Monaco m'a donné une visibilité mondiale, j'y ai ouvert le Louis XV en mai 1987 et je suis honoré et heureux de rendre hommage à ce haut lieu de l'art de vivre et à son terroir essentiel au cœur des rivieras."

Jacques Gantié

APRÈS VINGT ANNÉES PASSÉES À L'ÉTRANGER

Marc Hammani fait revivre L'Auberge de Montpoupon

Céré-la-Ronde (37) Cet ancien formateur de la chaîne Hilton veut réveiller 'la belle endormie' pour en faire une grande table.

Après vingt ans à l'étranger, **Marc Hammani** est de retour en France, plus précisément en Touraine, à Céré-la-Ronde, où il a rouvert le 1^{er} avril L'Auberge de Montpoupon. Cette auberge, créée il y a plus de deux siècles au pied du château de Montpoupon - musée de la chasse célèbre dans la région qui possède les murs du restaurant -, va donc vivre une nouvelle vie. Car Marc Hammani, formé notamment chez **Bernard Loiseau** entre 1989 et 1991, entend bien faire de cet établissement "une des grandes tables de la région". Il veut pour cela "réveiller la belle endormie" et lui redonner une réputation qu'elle a perdue au fil de ses exploitants. Dans cette région touristique "où les bonnes tables sont rares", ce Picard de 43 ans pense avoir quelques atouts à faire valoir. Il fut notamment chef dans les années 1990 au sein de la chaîne Hilton, où il était chargé de la formation des nouveaux chefs et de leur intégration. Il travaille pour



Marc Hammani devant son auberge.

cela aux États-Unis, mais aussi en Afrique ou en Chine. Il devient ensuite formateur indépendant avec des clients comme les cuisines de l'ambassade de France à Varsovie et pose un pied à l'Éldorado à Moscou, vitrine de la gastronomie française en Russie, où il rencontre son épouse **Helena** qui le seconde aujourd'hui dans la gestion de l'auberge. Le couple revient ensuite en France en 2010, avant de racheter le fonds de commerce de l'auberge.

"Une cuisine classique revisitée"

Avec cet établissement de 650 m², trois salles et une capacité de 180 places, Marc Hammani peut

accueillir les clients individuels comme les groupes, qu'il veut séduire avec "une cuisine classique revisitée" à base de produits frais. "Nous avons fait le bon choix, se réjouit-il, car le site est magnifique et le potentiel de développement considérable." Pour monter en puissance, il mise notamment sur le bouche à oreille en attendant d'être répertorié dans des guides. "Pour cela, insiste-t-il, il n'y a qu'une seule recette : une cuisine de qualité, sans erreur dans l'assiette et à prix raisonnable." Il envisage désormais d'étoffer son équipe, d'embaucher un maître d'hôtel et un sommelier avec un objectif clairement affiché : viser une étoile Michelin. Mais il revendique cette ambition "avec sérénité, sans calendrier trop contraint pour ne pas se mettre la pression".

Jean-Jacques Talpin

AUBERGE DE MONTPOUPON
LE MOULIN BAILLY
37460 CÉRÉ-LA-RONDE
TÉL. 02 47 94 20 08
WWW.AUBERGEDEMONTPOUPON.COM

UNE RÉPUTATION GRÂCE AU BOUCHE À OREILLE

Fabrice Bonnot ouvre son Appart

Lyon (69) Le médiatique chef lyonnais ouvre L'Appart'68, petit loft où il cuisine lui-même tous les jours pour un déjeuner ou un dîner privé.

Le concept a doucement mijoté dans l'esprit de **Fabrice Bonnot**, chef de Cuisine et Dépendances, Actes 1 et 2, associé à **Cédric Le Guill**, directeur de salle. Pour 30 000 €, le chef a fait aménager dans les bureaux situés juste au-dessus de l'Acte 2 un petit loft élégant et lumineux de 50 m², arrangé avec goût, prêt à recevoir 6 à 12 clients, de midi à 15 heures et de 20 heures à minuit.

Champagne, mignardises et maître affineur

Le lieu propose des formules allant de 68 € par personne (entrée, plat, dessert au choix du chef avec un cocktail maison et un café) à 138 € (entrée, plat, fromage, dessert au choix du chef avec une coupe de champagne Veuve Cliquot et un café). Pour 75 €, on bénéficie de l'offre dégustation de fromages avec un maître affineur ou de vins avec un maître sommelier. Toutes les formules comprennent amuse-bouches et mignardises, une bouteille de vin blanc ou rouge pour trois personnes et une bouteille d'eau minérale pour quatre per-

sonnes. Le chef prévoit également des soirées thématiques, de 69 à 180 € par personne. La kitchenette en inox ne permet pas l'élaboration de tous les plats destinés aux repas du loft qui sont, pour la plupart, préparés dans les cuisines du restaurant par le chef et son second, **Sylvain Malland**. "La petite cuisine de L'Appart'68, c'est plus pour le folklore, confie Fabrice Bonnot, et pour le plaisir des clients qui enfilent même un des tabliers accrochés dans l'entrée avec l'intention de participer." L'Appart'68 se forge déjà une réputation grâce au bouche à oreille. "Les retours sont excellents", s'enthousiasme le chef qui, en plus de ses cours, de ses chroniques sur la chaîne locale de télévision et de ses livres, regorge d'idées, à commencer par l'ouverture du site internet de L'Appart'68 en septembre, avec la possibilité, pour les Lyonnais uniquement, d'y acheter du poisson frais.

Sonia Delzongle

L'APPART'68

68 RUE DE LA CHARITÉ - 69002 LYON
TÉL. : 04 78 37 45 02

WWW.CUISINEETDEPENDANCES.COM



Entre livres de recettes et cuisine, le chef **Fabrice Bonnot** ouvre la porte de son Appart'68, dont il remet les clés sur réservation.

DYNAMISEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES!

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

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



HRS
The Hotel Portal

LES CONSOMMATEURS FRANÇAIS RECHERCHENT LA CONVIVIALITÉ

CONGRÈS DU SNACKING : LES NOUVEAUX DÉFIS D'UN SECTEUR EN ÉBULLITION

Paris (IX^e) Les professionnels de la restauration rapide se sont retrouvés le 9 juin dernier au Salon des miroirs pour partager leur expertise d'un marché en pleine croissance. Avec la présence de Thierry Marx, parrain de cette deuxième édition.

Le snacking était à l'honneur le 9 juin dernier au Salon des miroirs à Paris (IX^e), lors de la 2^e édition du Congrès du snacking. Organisée par le magazine *France Snacking*, cette journée a permis d'aborder tous les aspects du secteur : chiffres du marché, profil des consommateurs, offre produits-services-emballages, face à un public de professionnels de la restauration rapide et nomade venu en nombre. Une série de conférences et de rencontres se sont déployées autour d'une thématique globale : "Comment relever les nouveaux défis du snacking". Paul Fédèle, rédacteur en chef de *France Snacking*, et plusieurs intervenants, ont partagé leur vision et leur expertise d'un secteur en pleine effervescence.

EN BREF

Finale du concours Master Sandwich by Brioche Dorée le 23 juin



En demi-finales, début juin, le jury a retenu 9 sandwiches sur 45.

Brioche Dorée a lancé cette année le concours Master Sandwich. Les internautes avaient jusqu'au 31 mai pour envoyer leur recette avec photo sur le site www.mastersandwich.fr. Le principe du concours ? Inventer la meilleure recette de sandwich possible. Près de 400 personnes se sont inscrites sur le site. Le 7 juin dernier, dans les locaux de l'école Grégoire Ferrandi à Paris, le jury a dégusté les 45 sandwiches sélectionnés, afin d'en garder seulement 9. Le 10^e a été choisi directement par les internautes via Facebook. La finale de ce concours national grand public se tiendra le 23 juin prochain, au 56^e étage de la tour Montparnasse, et opposera les 10 meilleures recettes. Chaque finaliste disposera de 30 minutes pour la réalisation de 2 exemplaires identiques de son sandwich. La recette retenue sera commercialisée dans toutes les Brioche Dorée. Quant au gagnant, il remportera un piano de cuisine d'une valeur de 5 000 €.



Table ronde enflammée entre Paul Fédèle, rédacteur en chef du magazine *France Snacking*, et Thierry Marx, chef des cuisines du Mandarin Oriental à Paris et parrain de la deuxième édition du Congrès du Snacking.

Snacking ? Le terme ne désigne plus seulement le grignotage, dans toute sa connotation négative liée à la malbouffe, mais incarne dorénavant une manière de se nourrir, construite autour des notions de gestion du temps, d'efficacité, de prix et d'équilibre.

Cups et box, nouveaux 'must have'

Dans l'étude sociologique présentée par Claude Fischler, directeur de recherche au CNRS, celui-ci démontre que ce n'est pas à la qualité de son repas que le consommateur fait attention en premier lieu, mais plutôt à l'endroit où il passera à table. Autrement dit, il recherche d'abord la convivialité et la dimension sociale du lieu, l'échange avec les autres personnes présentes et le bien-être. Autre constat : le Français mange à heure fixe et n'ose pas déstructurer son repas, faisant preuve de rigidité quand il s'agit d'alimentation, tandis que les Anglo-Saxons mangent à toute heure de la journée, souvent en travaillant et d'une façon peu conviviale. Claude Fischler insiste sur la dimension 'sociale' d'un établissement et préconise d'opter pour des comptoirs,

des tables hautes, en jouant sur le brouillage de la frontière entre salle et cuisine pour plus d'interactions. Changement de décor avec Cécile Desclos, expert du pôle alimentaire Eurostaf, qui a décrit l'évolution du marché français du snacking en grande et moyenne surface : celui-ci représente 5,4 milliards d'euros, contre 49,2 milliards d'euros pour le marché de référence en GMS alimentaire (hors boissons), soit un taux de pénétration du snacking de 11 %. Autre tendance : les snacks ambients (47,6 %) et les snacks frais (45,7 %) se partagent le marché du snacking en 2010 avec respectivement une évolution de 3,4 et de 6,6 %. Les snacks salés (62,6 %) dominent largement le marché face aux snacks sucrés (37,4 %). Autre fait notable, selon Cécile Desclos : les 'cups' et les 'box' seraient les nouveaux 'must have' du marché. Ces plats cuisinés servis en boîte et prêts à être réchauffés au micro-ondes ont réellement décollé fin 2009. Un succès fulgurant sur le marché des plats cuisinés, puisqu'ils représentaient 70 M€ de chiffre d'affaires en 2010. La déclinaison de différentes gammes de box et leur facilité de transport en font le

numéro un des ventes.

Des concepts émergents pour les grandes enseignes

Plusieurs enseignes ont pris en considération les nouveaux impératifs des consommateurs, en ouvrant des concepts qui répondent à une demande de repas rapide, bon et sain. C'est le cas du Groupe Flo qui depuis décembre dernier a décliné l'une de ses marques phare, Hippopotamus, en Red d'Hippo au CNIT de La Défense à Paris. "Ce premier format est un croisement entre la rapidité du fast-food et le service de restauration à table. Avec un ticket moyen de 23 €, nous nous engageons à ce que le client mange en 30 minutes. De plus, nous avons un espace vente à emporter pour les plus pressés", détaille Eric Vincent, directeur général restauration à thème du Groupe Flo. Idem chez le groupe Casino restauration qui a ouvert les portes de son nouvel établissement À la Bonne Heure, le 1^{er} juin dernier à Avignon, en lieu et place de Casino Cafétéria. "C'est une révolution pour le groupe ! Nous avons choisi d'amalgamer 2 types de restauration : restauration à table et VAE. Le ticket moyen n'excède pas les 10 € pour le service à table, sachant que l'offre snacking avoisine 5 €", ajoute Hervé Percherel, directeur général de Casino Restauration.

Côté boulangeries : le snacking est aussi dans la ligne de mire des enseignes. Jean-François Celbert, président-fondateur des boulangeries Joséphine, a, lui, misé sur le libre-service. "C'est ce qu'il fallait mettre d'emblée en place car les gens veulent manger très rapidement. On doit être capable de sortir 250 sandwiches en seulement 1 heure de temps. La boulangerie a fort à jouer : c'est un lieu social !" Autant de sujets, d'idées ou de débats qui ont rythmé cette journée sur un segment en pleine ébullition. Hélène Binet

"Un moyen de protéger le patrimoine culinaire français" selon Thierry Marx, parrain de l'édition 2011

Quel regard la haute gastronomie porte-t-elle sur la généralisation de la consommation snacking ? Lors d'une table ronde, Thierry Marx, chef des cuisines du nouvel hôtel parisien Mandarin Oriental à Paris, et parrain de cette deuxième édition, a livré sa vision de la question. "La restauration rapide dite 'nomade' est un mouvement récent. La société a changé, les habitudes aussi. Il ne faut pas en rougir. Je me suis aperçu que ce type de restauration est également un moyen de protéger le patrimoine culinaire français", déclare le chef. Rappelons qu'en quelques années, le temps de repas est passé de une heure et demie à 30 minutes, une évolution due à l'accélération du rythme de vie des actifs. Le snacking est venu répondre à ce phénomène. Thierry Marx a participé en 2009 à des projets d'insertion autour du concept de 'street food', similaire à ce qu'on peut découvrir dans certaines villes asiatiques. Il a donc associé son expérience et celle du lycée Saint-Michel de Blanquefort (33) pour y créer une formation idoine qui s'adresse à tous les demandeurs d'emplois. Elle est qualifiante, courte, gratuite, rémunérée et débouche sur un secteur porteur. "Cela a été un succès : 82 % des candidats se sont installés pour lancer leur entreprise de 'restauration de rue'. Cette formation dure huit semaines sur la base de 24 heures par semaine. Nous sommes très engagés, car cela permet de faire reconnaître un diplôme CQP, ajoute-t-il. On a accepté une section 'traiteur' dans les écoles hôtelières, pourquoi pas une section snacking ?"

SOUS LE SIGNE DE LA DISCRÉTION ET DU DÉCALAGE

La Maison des centraliens, un hôtel très particulier

Paris (VIII^e) L'hôtel a ouvert en mars dernier à deux pas des Champs-Élysées. Cet établissement, qui fut géré par le groupe Accor sous la marque Sofitel Champs-Élysées pendant vingt ans et fut le siège du club de la Presse à Paris, est aujourd'hui redevenu, après totale transformation, la Maison des centraliens.

La Maison des centraliens est née d'un projet de la société ODO. Sa présidente n'est autre que **Bernadette Chevallier**, ex-présidente d'Exclusive Hotels. La société regroupe des amis de longue date, des personnalités du monde du tourisme et de l'hôtellerie. Mais c'est Bernadette Chevallier qui a porté le projet, réuni les fonds nécessaires pour payer le montant des travaux (7 M€) cherché les fonds d'investissement - dont Filarea, qui prend en charge les deux tiers de l'investissement - et enfin négocié le nouveau bail de douze ans.

"Nous avons monté un projet pouvant réhabiliter l'esprit de la Maison des centraliens", déclare-t-on chez ODO. Une présentation qui a séduit **Jean-Claude Cabre**, le président de la Maison des centraliens. Celui-ci déclare : "Nous avons une culture commune avec ODO. C'est une équipe d'entrepreneurs très professionnels, et très en phase avec l'esprit centralien."

Légèreté, décontraction et humour

Hôtel de luxe raffiné mais aussi déconcertant, l'établissement correspond bien à une clientèle



Vue sur l'une des suites surprenantes de cet établissement racé avec sa décoration en trompe-l'œil.

de VIP ou d'hommes d'affaires. En imposant le choix de la maison Martin Margiela, Bernadette Chevallier savait que le style de la marque du créateur belge s'inscrirait parfaitement dans le concept retenu. "La Maison des centraliens se place sous le signe de la discrétion et du décalage... Elle revendique des valeurs de légèreté, de décontraction et d'humour avec un style de service court-tois sans être guindé, attentionné sans être importun, parfaitement poli sans être protocolaire." Raison pour laquelle, sur les 49 chambres rénovées,

la maison Martin Margiela en a réalisé 17, ainsi que l'ensemble des espaces du rez-de-chaussée. L'accueil est déjà le début de l'aventure. Placé au centre du hall, il est intégré dans un tétraèdre de miroirs fumés. À droite, un petit salon aux fauteuils recouverts de housses blanches en coton bouilli sert de salle de lecture, à gauche, le bar noir, un fumoir aux portes patinées. Derrière l'accueil, à travers une vitre, on aperçoit le restaurant, le 8, et son jardin intérieur. Sa décoration se distingue par sa sobriété - la matière dominante est le béton. Le chef, **Benoît Hilaire**, a été formé à bonne école, celle de **Jacques Cagna**, **Jean-Pierre Vigato** et **Antoine Westermann**.

Des chambres zen

Les chambres rénovées par le duo Bernadette Chevallier et **Danielle Damon**, l'architecte, ont été revues et corrigées dans des harmonies de blanc, crème et gris clair. Elles dégagent une atmosphère zen renforcée par une acoustique irréprochable. Le plus étonnant demeurant les chambres griffées Martin Margiela. Parmi elles, les 'suites à moulures interrompues', la suite 'houssée de blanc' où des housses de coton blanc recouvrent systématiquement tous les objets - tableaux, chaises, bouteilles, etc. - et la chambre 'cabinet de curiosités' toute de noir vêtue, présentant une collection d'objets insolites chinois. Les salles de bains, aménagées à l'italienne, sont recouvertes de mosaïque de pâte de verre poudrée.

Évelyne de Bast

LA MAISON DES CENTRALIENS

8 RUE JEAN GOUJON
75008 PARIS
TÉL. : 01 40 74 64 65

En chiffres

Nombre de chambres : 57 dont 17 sous la signature Martin Margiela ;
Effectifs : 60 salariés
Prix affichés : de 350 à 1 200 € la nuit
Espace total : 7 000 m²
Espaces réunions : 1 000 m² (dont 10 salons)

EN BREF

Le château de Bagnols est à vendre

Le château de Bagnols, Relais & Châteaux 4 étoiles situé dans le Beaujolais, est le seul des 27 châteaux de la collection **Von Essen** à ne pas être situé en Grande-Bretagne. Depuis le mois d'avril, ce groupe est mis sous tutelle par l'administration britannique en raison d'une dette s'élevant à 250 M€. Ainsi, le broker Christie + Co a été mandaté pour liquider les actifs du groupe créé dans les années 1990 par le magnat de l'immobilier **Andrew Davis**. Le château de Bagnols, dont les fondations datent du XIII^e siècle, avait été totalement rénové et transformé en un hôtel 4 étoiles de 21 chambres et suite, avec un restaurant étoilé Michelin, quand, en 2007, le groupe Von Essen l'a racheté. Il est donc aujourd'hui mis en vente, pour une somme que Christie + Co n'a pas souhaité préciser.

RACHETÉ EN 2008

Ça roule pour l'Hôtel 7 B

Biarritz (64) L'ancien Hôtel du centre est passé de 22 chambres à 12 après la rénovation par son nouveau propriétaire, Erwann Tambuté, qui l'a parsemé d'allusions à sa passion pour le sport automobile.

Urbaine et contemporaine, la décoration de l'hôtel tourne autour du monde de la compétition automobile. "C'est une empreinte subtile. Il n'y a pas de capot de voitures dans les chambres. J'ai décoré l'hôtel avec des objets qui me parlent", affirme **Erwann Tambuté**, le jeune propriétaire, ancien responsable de la communication de Ferrari en France. L'ancien Hôtel du Centre, racheté en 2008 par la famille Tambuté, a nécessité un an de travaux. Le nombre de chambres est passé de 22 à 12. Il dispose d'un patio où sont servis les petits déjeuners. "Nous n'avons pas de restaurant. L'été, nous proposons quelques salades et assiettes de charcuterie à nos clients", explique Erwann Tambuté. 80 % des réservations se font par internet. Les clients sont souvent des passionnés de surf ou de golf. Ils ont entre 35 et 50 ans. Si du beau temps est prévu pour le week-end, ils téléphonent dès le jeudi. Ils viennent de Bordeaux, Toulouse, voire d'Espagne.

Un hôtel à taille humaine

"Nous communiquons sur le côté cosy, la taille humaine de l'hôtel, l'esprit chambres d'hôte. L'aspect sport automobile est



"Nous communiquons sur l'esprit cosy, l'esprit chambre d'hôte", explique **Erwann Tambuté**, propriétaire de l'hôtel 7B dont on voit ici une chambre.

rarement mis en avant", souligne le propriétaire. À l'exception d'un tableau représentant un départ des Vingt-quatre heures du Mans dans le hall, les signes de la passion dévorante du propriétaire sont loin d'être ostentatoires sinon quelques tableaux de voitures, en noir et blanc, dans les chambres et, sur les tables de nuit, des photos de personnages ayant vécu sous le signe de la vitesse comme **Steve McQueen**.

Bernard Degioanni

HÔTEL 7B

7 RUE DE GASCOGNE • 64200 BIARRITZ
TÉL. : 05 59 50 07 77
WWW.HOTEL7B.COM

LA BOURSE

Accor	- 3,05 %	↘
SBM	- 2,38 %	↘
Hôtels de Paris	+ 11,84 %	↗
Club Med	+ 3,77 %	↗
Groupe Partouche	- 5,28 %	↘

ENTRE LE 6-06 ET LE 14-06-11

PROCÉDURES DE SÉCURITÉ ET ÉVALUATION DES RISQUES

À New York, débat autour du système de protection dans les hôtels

Le syndicat des personnels hôteliers de la ville fait campagne pour qu'un système permettant d'alerter la sécurité en cas d'agression devienne obligatoire dès l'an prochain dans tous les hôtels de la Grosse Pomme.

Suite aux accusations de tentative de viol portées par une femme de chambre contre un homme d'affaire égyptien, Le Pierre, un hôtel de luxe qui borde Central Park, a annoncé qu'il allait s'équiper d'un service d'alerte. Cette affaire est intervenue après l'affaire **Dominique Strauss-Kahn**. Le Sofitel de New York envisagerait aussi d'équiper son personnel, rapporte le *Wall Street Journal*.

Le mécanisme du bouton d'alerte est inspiré de celui qu'utilisent des personnes âgées afin de prévenir un central de surveillance en cas de problème. "C'est une très bonne mesure", explique **Aïssata Bocum**, femme de chambre à l'hôtel New Yorker, un hôtel haut de gamme de Manhattan, et déléguée syndicale. "Dans mon établissement, la direction n'a pas encore pris de mesure. Si nous avions le bouton d'alarme, cela aiderait beaucoup. Si je vois quoi que ce soit de suspect, je presse le bouton. Vous êtes toujours seule quand vous faites une chambre."

New York compte l'un des plus forts taux de syndicalisation de l'industrie hôtelière (75 %) aux États-Unis. La campagne du puissant syndicat pourrait donc porter ses fruits. **Peter Ward**, responsable du syndicat, cite un florilège de moyens pour renforcer la sécurité du personnel : une surveillance accrue dans les ascenseurs et les couloirs, une meilleure formation pour les managers et les femmes de chambre, une meilleure surveillance des clés électroniques.

Pas de solutions miracles

Du côté du management, on préfère bien souvent se passer d'une envahissante publicité à ce sujet. Au Carlyle, un hôtel de luxe du quartier de l'Upper East Side, on se refuse à tout commentaire. Dans un communiqué, le groupe Marriott annonce de son côté que "les procédures de sécurité et évaluation du risque dans nos hôtels sont examinées fréquemment : les mesures sont adaptées à chaque établissement parce

que chaque hôtel est unique, aussi bien par son emplacement géographique que sa configuration. Nous consultons les experts pour savoir quelles mesures seraient possibles et utiles, et voir si des appareils tels le bouton d'alerte seraient efficaces."

Pascal Riffaut, un ancien concierge qui a notamment travaillé au St Regis de New York, un gros porteur passé dans le giron de Starwood, met en perspective : "Ces derniers jours, on entend un peu tout : de mettre en place des caméras dans toutes les chambres jusqu'à laisser la porte ouverte, ce qui présente un risque de vol des biens des clients, ou encore le port de pantalon pour les femmes de chambre." Selon lui, il n'existe pas vraiment de recette miracle : "La solution la plus efficace serait que les femmes de chambre soient toujours deux, mais cela coûterait une fortune aux hôtels." Il ajoute que les cas d'agressions violentes comme les deux qui ont fait la une des journaux ces dernières semaines sont "rares".

Laure Guilbault

"ON M'A SURNOMMÉ L'ALEX FERGUSON DE L'HÔTELLERIE"

Paul White : Orient Express veut "consolider ses acquis sans développer à outrance"

Président-directeur général d'Orient Express, Paul White a pris les rênes du groupe en 2007. Il est aujourd'hui à la tête d'une collection de 50 propriétés incluant quelques-uns des plus beaux hôtels au monde, mais aussi des trains de luxe comme le Venice Simplon-Orient-Express ou bien encore l'Hiram Bingham au Pérou et, enfin, des croisières. Rencontre.

Propos recueillis par Évelyne de Bast

L'Hôtellerie Restauration : Comment s'effectue au sein de votre groupe la répartition entre les hôtels en propre, en management et franchises ?

Paul White : Tous les hôtels nous appartiennent, murs et fonds. Je considère en effet que, lorsque nous dégageons des bénéfices, il est indispensable de pouvoir en disposer. Nous les réinvestissons immédiatement dans les hôtels.

Voulez-vous dire que vous n'allez pas engager le groupe dans une politique d'« asset light » comme vos concurrents ?

Ce n'est pas dans notre philosophie. Notre action,

"Nous cherchons des opportunités pour nous implanter dans des pays émergents", explique **Paul White**, p.-d.g. du groupe Orient Express.



en revanche, consiste à diminuer notre dette. Quand je suis arrivé, nous avions un milliard de dollars [environ 700 M€, NDLR] de dettes : je l'ai réduite de moitié. Nous avons récupéré de la liquidité en réduisant le nombre de nos hôtels, et en revendant ceux qui n'avaient pas un niveau satisfaisant.

Votre groupe est très présent sur tous les continents. Comment avez-vous ressenti les multiples crises des derniers mois ?

Nous possédons 50 hôtels de luxe, des trains et des bateaux de croisières mais nous n'avons aucun hôtel au Proche et Moyen-Orient. En 2010 nous avons surtout beaucoup souffert au Pérou. Si le tourisme a beaucoup baissé en début d'année, nous sommes optimistes sur le retour des touristes. De plus, ces événements nous permettent de réajuster nos services. Enfin, certaines manifestations mondiales peuvent constituer de formidables boosters pour nous, comme la Coupe du monde de football, qui nous a permis d'avoir d'excellents résultats en Afrique du Sud. Chaque année, nous budgétions une enveloppe de 2 à 3 M\$ [environ 1,38 à 2,07 M€, NDLR] pour les crises éventuelles.

Quels sont vos projets de développement pour les cinq prochaines années ?

Nous avons deux types d'orientations. Nous voulons en priorité développer des contrats de management dans trois villes clé : Londres, Paris et New York. J'ajouterai également d'autres villes que nous considérons comme des villes phare où la

présence du groupe Orient Express, s'impose comme à Moscou, Rome, Tokyo, São Paulo.

Nous cherchons des opportunités pour nous implanter dans des pays émergents comme le Brésil ou dans des villes où nous sommes sûrs de pouvoir développer rapidement du trafic comme à Madrid. En 2010, nous avons également acheté deux hôtels en Sicile qui ont représenté un investissement de 117 M\$ [800 000 €], nous pensons qu'il existe d'autres opportunités en Amérique centrale et du Sud, et en Asie - Vietnam, Laos, Cambodge et, bien entendu, en Chine. **Roy Paul**, transfuge de Four Seasons, a été nommé pour s'occuper du développement sur ces marchés. Je pense d'abord consolider nos acquis, sans faire de développement à outrance. C'est la raison pour laquelle on m'a surnommé l'Alex Ferguson [entraîneur de l'équipe de football de Manchester United, NDLR] de l'hôtellerie.

Pouvez-vous faire des pronostics en termes de résultat pour l'année 2011 ?

Au cours du premier trimestre 2011, nous avons enregistré une augmentation du RevPAR de nos hôtels filiale de 6 % en monnaie courante et de 8 % en dollars US, avec un chiffre d'affaires en augmentation de 13 % par rapport à la même période en 2010, pour atteindre 88,9 M\$ [61,2 M€]. Étant donné les résultats du premier trimestre, nous allons certainement atteindre une croissance à deux chiffres en termes de RevPAR.

Le groupe a-t-il des points faibles que vous souhaiteriez améliorer ?

Mon premier objectif est de réduire le turn-over trop important des équipes en mettant davantage l'accent sur le plaisir au travail, associé à la rentabilité. Je souhaite aussi développer une véritable prise de conscience du gaspillage, à l'aide de séances de formation pour les employés et de nombreuses campagnes d'information pour les clients. À cette fin, j'ai décidé de nommer un concierge environnement qui sera chargé(e) de coordonner toutes les actions entreprises dans l'hôtel. C'est notre manière aussi de respecter l'environnement.

ÊTES-VOUS SÛR DE L'EFFICACITÉ ET DE LA QUALITÉ DE SERVICE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

QUALI CONSO

Propose de mettre son expérience à votre service afin d'évaluer, diagnostiquer et optimiser la qualité de service de votre établissement.

Avec des moyens simples et efficaces :

- audit ;
- visite mystère ;
- conseils ;
- réalisation et application de procédures ;
- formation de vos équipes.

Un bilan personnalisé vous est offert.

Prenez rapidement contact avec :
Marie Salvage au 06 25 11 73 74
 marie.salvage@yahoo.fr

UNE RARE ET
EXCEPTIONNELLE OPPORTUNITÉ
CHÂTEAU DE BAGNOLS****L
FRANCE

- + Un des fleurons de l'hôtellerie française à quelques kilomètres de Lyon
- + Considéré comme l'un des plus beaux châteaux-hôtels au monde
- + Château du 13ème siècle entièrement restauré par des artisans choisis pour leur compétence et leur excellence
- + 21 chambres et suites, restaurant gastronomique, salles de banquets, salons et bibliothèque
- + Entouré d'un magnifique jardin à la française et de vergers au cœur des vignobles du Beaujolais



Château de Bagnols
Lyon



Pour toute information relative à cette opportunité d'acquisition,
merci de contacter les personnes suivantes :

Thomas LAMSON
Managing Director France
Christie + Co
T: 01 53 96 72 87
F: 01 53 96 72 87
E: thomas.lamson@christie.com

Maxime DUBOIS
Head of Corporate Hotels France
Christie + Co
T: 01 53 96 72 77
F: 01 53 96 72 87
E: maxime.dubois@christie.com

UN ARRÊTÉ PUBLIÉ AU JOURNAL OFFICIEL VIENT CONFIRMER LE REPORT DE LA MISE AUX NORMES

Les petits hôtels ont jusqu'au 4 novembre pour se mettre en conformité avec les règles de sécurité incendie

Un léger sursis a été accordé aux petits établissements hôteliers qui doivent absolument se mettre en conformité avec les règles de sécurité incendie ou être en mesure de produire au minimum un échéancier de travaux à réaliser.

Le report de trois mois annoncé par **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au tourisme dans notre édition du 12 mai 2011, est désormais effectif avec la publication d'un arrêté du 27 mai au *Journal officiel* du 9 juin. Ce texte prévoit que les dispositions de l'arrêté du 24 juillet 2006 sont applicables cinq ans et trois mois après la date de sa publication, soit au 4 novembre 2011. Les hôteliers bénéficient donc d'un léger sursis pour se mettre aux normes des règles de sécurité incendie. Suite à l'incendie de l'hôtel Paris Opéra en avril 2006, qui a entraîné la mort de 24 occupants, les pouvoirs publics ont pris un arrêté le 24 juillet 2006 afin de renforcer la réglementation de la sécurité incendie applicable aux petits hôtels de

5^e catégorie. Ce texte prévoyait que les établissements existants bénéficiaient d'un délai de 5 ans pour se mettre en conformité : soit, au plus tard, le 5 août 2011. Ces obligations prévues aux articles PO8 à PO12 imposent notamment d'encloisonner la cage d'escalier, de mettre aux normes des bloque-portes et d'étendre la détection incendie. Mais de nombreux établissements hôteliers n'ont pu faire face à leurs obligations en raison de l'importance et du coût des travaux, sans parler de l'impossibilité physique pour certains petits établissements de les réaliser. Les hôteliers du secteur, ainsi que leurs organisations professionnelles, ont fait valoir que certaines dispositions étaient disproportionnées par rapport aux risques encourus et à leur capacité à les mettre en œuvre.

Des aménagements pour les petits hôtels

Frédéric Lefebvre a entendu les professionnels. Il doit présenter prochainement à la commission centrale de sécurité des nouvelles mesures qui visent à définir un meilleur équilibre entre les impératifs de sécurité dus à la clientèle et l'équilibre économique de ces petites entreprises hôtelières. Parmi les mesures préconisées, il est notamment envisagé d'adapter la réglementation de 2006 à la situation des petits hôtels, en n'imposant l'encloisonnement de l'escalier qu'aux établissements dont le plancher bas de l'étage le plus élevé serait supérieur à 8 mètres ; il est également suggéré de recréer une catégorie de très petits hôtels recevant 20 personnes au plus, à laquelle se-

rait appliquée une réglementation de sécurité adaptée. En outre, la réglementation des établissements neufs ne serait applicable qu'à ceux requérant une modification structurelle et non plus dès lors qu'un permis de construire est déposé.

Outre ce petit sursis supplémentaire de 3 mois, l'hôtelier aura le droit de demander à étaler dans le temps les travaux de mise en conformité, lorsqu'un échéancier lié au dépôt de son dossier de mise en sécurité aura été approuvé par l'autorité locale. Mais cette possibilité de mise en conformité progressive ne pourra bénéficier qu'aux établissements qui ne présentent pas de risque avéré en matière de sécurité incendie. Ces nouveaux éléments techniques doivent faire l'objet d'une circulaire.

Pascale Carbillat

Rappel de vos obligations

Tous les établissements hôteliers de 5^e catégorie, c'est-à-dire ceux dont la capacité d'accueil est inférieure à 100 personnes, doivent se mettre en conformité avec les prescriptions de l'arrêté du 24 juillet 2006. Si certains de ces aménagements peuvent être difficiles à réaliser, voire très coûteux, d'autres sont nettement moins onéreux, comme le registre de sécurité dont l'absence ou la mauvaise tenue peut fortement indisposer la commission de sécurité.

Consignes, signalisations et affichages

Le registre de sécurité et les consignes doivent être présents et réactualisés régulièrement. L'exploitant doit tenir à jour ce registre, qui doit contenir tous les rapports, contrôles et procès-verbaux. Celui-ci doit être présenté à chaque visite de la commission de sécurité. Pourtant, un tiers des hôteliers ne respecte pas cette obligation. De même, une consigne doit être affichée dans chaque chambre. Si cette obligation n'est pas nouvelle, son contenu est légèrement modifié. En effet, elle doit être rédigée en français et complétée par une bande dessinée en illustrant les consignes. Sa rédaction en langue française peut être complétée par sa traduction dans les langues parlées par les occupants habituels des chambres. Les portes, les escaliers et les différents cheminements qui conduisent à l'extérieur de l'établissement doivent

être pourvus de symbole de sécurité, visibles de jour comme de nuit.

Un plan de l'établissement doit être apposé dans le hall d'entrée. Un plan d'orientation simplifié doit être apposé à chaque étage près de l'accès aux escaliers. Un plan sommaire de repérage de chaque chambre par rapport aux dégagements à utiliser en cas d'incendie doit être fixé dans chaque chambre.

Formation du personnel

Désormais, le personnel doit participer deux fois par an à des séances d'instruction et d'entraînement. Celles-ci doivent être organisées de façon à être compatibles avec les conditions d'exploitation, en tenant compte, le cas échéant, de son rythme saisonnier.

Au cours de ces séances, tout le personnel de l'établissement doit être mis en garde contre les dangers que présente un incendie et recevoir des consignes très précises en vue de limiter l'action du feu et d'assurer l'évacuation du public.

La détection automatique devient obligatoire

La détection automatique d'incendie est obligatoire dans les axes de circulations pour tous les hôtels existants.

Portes

À l'exception des sanitaires, tous les locaux doivent être équipés de bloque-portes, pare-flammes de degré 1/2 heure munis d'un ferme-porte.

Les bloque-portes des locaux à risques doivent être coupe-feu de degré 1/2 heure munis d'un ferme-porte.

Isoler les locaux dangereux

Les locaux présentant des risques particuliers d'incendie associés à un potentiel calorifique important doivent être isolés des locaux et dégagements accessibles au public.

Sont notamment considérés comme des locaux à risques particuliers : les locaux réceptacles des vide-ordures, les locaux d'extraction de la VMC inversée, les locaux contenant des groupes électrogènes, les postes de livraison et de transformation, les cellules à haute tension, les dépôts d'archives et les réserves... Tous ces locaux dangereux doivent être isolés par des murs et des planchers coupe-feu de degré 1 heure. Une porte de communication peut être aménagée sous réserve d'être coupe-feu de degré 1/2 heure et munie d'un ferme-porte.

Escaliers encloisonnés et désenfumés

Il s'agit de la mesure

la plus onéreuse, la plus difficile, voire dans certains cas impossible à mettre en œuvre : avoir deux escaliers ou un escalier unique encloisonné.

Pour les établissements existants, les escaliers doivent être protégés dès que l'établissement possède plus d'un étage sur rez-de-chaussée. Quant aux hôtels qui accueillent plus de 50 personnes

et ayant un étage, ils doivent avoir 2 escaliers répondant aux dispositions de l'article CO52. Tous les escaliers et les ascenseurs doivent être protégés, c'est-à-dire encloisonnés ou à l'air libre. En résumé, tous les escaliers des établissements à deux étages et plus devront être encloisonnés et désenfumés.

Taux horaire minimum conventionnel

9,10 €

Taux horaire Smic

9,00 €

Valeur du repas

3,36 €

Plafond Sécu.

2946 €

Indice du coût

de la construction

1533

Révision : + 4,00 %

Renouvellement :

+ 34,47 %

(4^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(1^{er} trimestre 2011)

La nouvelle solution de Gestion Traiteur
Simplicité et Performance

FTBE V8 traiteur est le fruit de la collaboration entre MdB multimédia et plusieurs grands traiteurs afin de proposer une solution complète répondant spécifiquement aux exigences de la profession traiteur.

Gestion commerciale

- Fichier client - Documentation - Devis - Commandes - Facturation client - Gestion du personnel - Gestion des livraisons - Statistiques clients et commerciaux - Gestion des relances - Commissionnement - Balance - Situation client - Export comptable...

Gestion production

- Mercuriale - Fiche technique - Commandes fournisseur - Livraison - HACCP - DLC - Taxe - Ratio - Bon de production - Planning de production - Livraison client - Gestion de stock mercuriale (entrée, sortie, réajustement, transfert, cession, retour...) - Gestion de stock production - Incidents et avoirs fournisseur - Statistiques achat et consommation...

Démonstration gratuite dans vos locaux ou via Internet :
Contacter MdB multimédia au 04.92.28.26.60

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

FTBE V8 Traiteur Premium
Solution traiteur complète de gestion commerciale et gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Argée II - Voie D
118, Avenue de la Guéroue
92370 Mazarin La Chapelle

MdB Multimédia - Siège Social
Espace Ocity - 38 rue Mozart
92567 Clichy Cedex

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

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

L'École du Vin de France

Formations intensives diplômantes
sur 3 ou 5 joursDiplômes du WSET «Intermediate»
et «Advanced»
reconnus à l'international.Votre stage intensif financé par votre DIF
et votre droit à la formation continueContactez Noémie Nicolle
01 43 41 33 94
www.ecole-du-vin.fr**Une question ?** Allez sur
les Blogs des Experts de Pascale Carbillet
sur www.lhotellerie-restauration.fr**Courrier des lecteurs**
& Blogs des Experts de Pascale Carbillet**Le panonceau bleu de classement des hôtels devra être retiré en juillet 2012****Un hôtel qui perd ses anciennes étoiles parce qu'il n'a pas voulu faire son nouveau classement avant l'échéance de juillet 2012 aura-t-il la possibilité de demander ses nouvelles étoiles plus tard, par exemple en mai 2013 ? Après cette date, quels seront les risques à maintenir le panonceau bleu de classement de l'hôtel ?**

Standardroom

L'échéance réglementaire du 23 juillet 2012 correspond à la date limite de validité des étoiles attribuées avant la date de promulgation de la loi du 22 juillet 2009 de développement et de modernisation des services touristiques d'entrée qui a réformé le dispositif de classement des hôtels. Passé cette date, l'ancien classement ne sera plus valable, et les hôteliers qui n'auront pas effectué leur demande de classement selon les nouveaux critères ne pourront plus revendiquer ces étoiles. Ils devront par conséquent retirer le panonceau bleu de la façade de leur établissement. À compter de cette date, seuls les hôteliers ayant le nouveau panonceau rouge pourront afficher et revendiquer leurs étoiles. Pour éviter toute confusion dans l'esprit de la clientèle, la réglementation impose à partir du 23 juillet 2012, la disparition de tous les panonceaux bleus de classement des hôtels. Seuls les nouveaux panonceaux rouges pourront être affichés. Il reste donc un an aux hôteliers qui veulent continuer à revendiquer un classement en étoiles pour effectuer ces démarches. Mais il ne s'agit nullement d'une date butoir pour faire cette demande. Vous pouvez tout à fait effectuer cette demande en mai 2013. Entre ces deux dates, il vous sera interdit de revendiquer le classement en étoiles de votre hôtel et conserver le panonceau bleu. Le classement est désormais accordé pour une durée limitée de cinq ans.

Les hôteliers qui conserveraient le panonceau bleu de classement après la date du 23 juillet 2012 sont passibles d'une amende de 15 000 €. En effet, un arrêté du 19 février 2010 relatif au panonceau des hôtels de tourisme, est venu fixer les caractéristiques du nouveau panonceau de classement des hôtels, en distinguant celui des catégories de 1 à 4 étoiles qui est de couleur rouge, de celui des établissements classés en 5 étoiles qui est



À compter du 23 juillet 2012, les panonceaux bleus (voir ci-contre) doivent disparaître, seuls les nouveaux panonceaux rouges seront autorisés.

de couleur or. Ce texte précise que l'apposition d'un panonceau non conforme au modèle réglementaire ou ne correspondant pas à la catégorie de l'établissement concerné est sanctionnée dans les conditions prévues par l'article L.311-8 du code du tourisme, qui prévoit notamment : "Les infractions aux dispositions applicables en matière de classement et de prix des hôtels sont punies d'une amende de 15 000 €."

Cet arrêté prévoit toutefois que les établissements hôteliers classés antérieurement à la date de promulgation de la loi du 22 juillet 2009 peuvent continuer à apposer, pendant la durée où ce classement continue de produire ses effets, le panonceau correspondant au modèle réglementaire fixé à la date de décision de classement. Période qui a été fixée dans cette même loi. Celle-ci prévoyant en effet que "les classements des établissements hôteliers délivrés en application de l'article L.311-7 du code du tourisme antérieurement à la date de promulgation de la présente loi cessent de produire leurs effets à l'issue d'un délai de trois ans à compter de cette promulgation", soit à compter du 23 juillet 2012.

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

Quels sont les secteurs d'activités qui bénéficient de la revalorisation du taux du smic ?**Le taux horaire sur mon bulletin de paie du mois de mai est de 9,00 €. Ce taux a changé depuis le 1^{er} mai, il est passé à 9,10 €. Je voudrais savoir s'il est applicable à tous les secteurs d'activité de la restauration. Merci.**

Christine

Toutes les formes de restauration ne sont pas soumises à cette grille de salaire applicable depuis le 1^{er} mai 2011. La restauration rapide ainsi que la restauration collective, notamment, ne sont pas concernées par cette revalorisation des salaires. L'avenant n° 13 à la convention collective nationale des HCR relatif aux salaires dans la branche précise, dans son article 1, le champ d'application de cet accord. Le présent avenant concerne l'ensemble des salariés et les salariés embauchés sous contrat de formation en alternance des entreprises relevant du champ d'application de la convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants en date du 30 avril 1997. Et de préciser que les entreprises visées par le champ d'application sont généralement répertoriées aux codes NAF suivants : 56.10A (restaurants), 56.10B (cafétérias), 55.10Z (hôtels avec restaurants), 55.10Zp (hôtels), 56.30Zp (débits de boissons), 56.21Z (traiteurs), 93.11Z (bowlings). Nous vous rappelons que cet avenant concerne non seulement les entreprises situées en France métropolitaine mais aussi dans les DOM.

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

HYGISEAT LE WC INTELLIGENT... SANS CONTACT MANUEL

- Déclenchement par détection
- Rotation du siège : lavage, désinfection et séchage
- Chasse d'eau automatique
- Cycle de 12 secondes
- Existe au sol ou suspendu

Le BLANC, les COULEURS, INOX,
le WC suspendu automatique d'après SUPRATECH, créateur fabricant

Tel. 02 47 92 23 31 - Fax 02 47 92 84 71 - info@autosant.com - www.autosant.com

Transformez votre véhicule en utilitaire réfrigéré

FRIGOFLEX
RESTEZ ZEN ET FLEXIBLES

www.frigoflex.com
+33(0)1 30 68 54 76

Salades de fruits et des segments de fruits

Fructo FRESH

www.fructofresh.com

FIBROLAB

Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

Exemples de réalisations

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

Pensez dès maintenant à vos projets

Informations et documentation gratuite sur simple appel au :
0 320 489 751
E-mail : contact@fibrolab.fr



“LE REPAS EST UN PROLONGEMENT DE LA CURE”

Alliance Pornic se fait une spécialité du bio

Des soins à la restauration, Alliance Pornic est l'un des seuls centres de thalassothérapie en France à proposer une offre complète bio.

À l'Alliance thalassothérapie de Pornic (Alliance Hospitality), le bio grignote du terrain. C'est l'option prise par la directrice de l'établissement **Marie-Noëlle Veillet-Berry**, en poste depuis trois ans, secondée par le chef **Gilles Defives**, son second **Jean-François Flochel** et **Sylvie Tanguy**, médecin à la thalasso en charge du développement durable sur le centre. L'ensemble de l'offre fait l'objet d'une réflexion depuis les soins bien-être prodigués aux curistes jusqu'au petit déjeuner (décliné en buffet classique et bio), en passant par l'offre séminaire incluant pause et déjeuner bio à partir de juin. “C'est un élément de fidélisation de nos clients, explique Marie-Noëlle Veillet-Berry, certains d'entre eux ont compris qu'une recette à base de produits bio pouvait être gourmande et ils reviennent entre autres pour cela.” “La qualité de l'aliment que nous servons est essentielle, le repas étant un prolongement de la cure”, complète Jean-François Flochel, le chef de la Terrasse, l'un des deux restaurants du resort.

Pas de surcoût pour le client

La Terrasse propose une carte 100 % bio sous 2 angles : saladerie et restauration complète. Une proposition de nourriture ayurvédique (où l'équilibre alimentaire est assuré par les 6 saveurs) a été également mise en œuvre. Jean-François Flochel, avec une diététicienne et une brigade



En 2007, Alliance Pornic a été le premier centre de thalassothérapie en France à se lancer dans la démarche de développement durable en se soumettant à l'évaluation AFAQ 1000 NR.

dédiée de 3 personnes, réalise une cuisine ‘bio-déttox’ et place dans les assiettes 90 % de végétal. Au déjeuner, le menu est composé de céréales, de légumes, de fruits et de laitages, accompagné d'une extraction (chou-fleur, pomme...). Le soir, les protéines sont apportées par le poisson ou de la viande. Sa technique : réaliser une cuisson des aliments, inférieure à 110 °C. La Source, le restaurant phare du centre (120 couverts), propose également des plats bio à chaque service.

Jean-François Flochel et **Gilles Defives**, le chef exécutif, jouent sur le volume des achats de La Terrasse et de la Source (l'offre bio représentant 40 % de l'offre culinaire) pour tirer les prix vers

le bas et gommer tout surcoût pour le client. À la Terrasse, le ticket moyen est de 26,30 €. Un nouveau challenge se profile pour les cuisiniers : passer en bio la totalité de la carte de la Source d'ici à deux ans. “Pas question de réduire le nombre de propositions à la carte”, insiste Gilles Defives. Pour les deux restaurants, il a référencé des fournisseurs dans un rayon de 50 km environ, et il travaille avec le MIN de Nantes, Bonneterre, Provinces bio.

Lydie Anastassion

Une démarche globale

En 2007, Alliance Pornic a été le premier centre de thalassothérapie en France à se lancer dans la démarche de développement durable en se soumettant à l'évaluation AFAQ 1000 NR. Dans la cuisine, les appareils sont homologués Energy Start, limitant la surconsommation liée au chaud et froid et à la ventilation des cuisines. En matière d'entretien des locaux, les équipes d'Alliance Pornic priorisent l'usage unique de l'eau chaude, pour laver les vitres par exemple. Le degré d'engagement des fournisseurs et des sous-traitants constitue un critère de sélection, sur la limitation des emballages par exemple.

ALLIANCE PORNIC
PLAGE DE LA SOURCE
44210 PORNIC
WWW.THALASSOPORNIC.COM

EN BREF

Les Embiez, l'île la plus propre de France



Vue aérienne de l'île des Embiez (83).

Pour la 10^e année consécutive, l'île des Embiez, dans le Var, a procédé à son grand nettoyage de printemps vendredi 10 juin 2011.

Cette opération, menée par la société Paul Ricard, est aussi l'occasion de sensibiliser le public à la protection de l'environnement. Tous les publics (plaisanciers, touristes, ou salariés de la société Paul Ricard) étaient en effet invités à y participer.

Entre les travaux pratiques, une conférence a été organisée autour du thème de l'engagement environnemental du port. Celui de **Patrick Longueville**, directeur du port, dans la protection de l'environnement a été récompensé par le trophée Escalé en 2009 pour l'accueil et la satisfaction des plaisanciers. Le port est également certifié ISO 14001 - GEP (gestion environnementale portuaire) et labellisé Pavillon Bleu.

“UNE DÉMARCHE ÉCO-CITOYENNE”

La Plage des jumeaux a fait son bilan carbone

Ramatuelle (83) Jean-Claude Moreu, le gérant de la plage, revient sur les enjeux et les conséquences de sa démarche.

Un plagiste qui ne tiendrait pas compte de l'impact de son activité sur son environnement irait au suicide”, lance **Jean-Claude Moreu**.

Gestionnaire d'exploitation sur la baie de Pampelonne depuis 1987, l'homme connaît bien la nécessaire complicité entre le milieu naturel et l'activité humaine. “Pampelonne est un espace remarquable fréquenté chaque été par plus de 30 000 personnes sans dommages pour le site. Je crois que nous sommes un modèle d'équilibre. Les plagistes y sont pour quelque chose.” Convaincu de la nécessité d'une société post-carbone et du rôle fondamental que l'entreprise a à y jouer, il a décidé de participer à l'opération collective Bilan carbone portée par l'Union pa-

tronale du Var. L'opération est financée à 70 % par la région Paca et l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie).

Un levier pour agir

L'engagement est d'abord personnel - “c'est une démarche éco-citoyenne” - mais sera aussi un outil précieux pour sensibiliser les professionnels et négocier avec les élus. Jean-Claude Moreu évoque l'évolution du coût de l'énergie, du cadre réglementaire, la prise en compte croissante des impacts environnementaux et sociaux des projets dans les modes de financements... “On s'aperçoit par exemple que le démontage des plages pèse très lourd dans le Bilan carbone”.

La démarche, les résultats du Bilan



Jean-Claude Moreu a mis à la carte des produits labellisés bio.

carbone de la plage et les actions correctives décidées pour 2011/2012 (voir ci-dessous) ont fait dernièrement l'objet d'une présentation aux professionnels, fournisseurs et institutionnels.

Anne Sallé

Comment modifier ses émissions de gaz à effet de serre ?

Les émissions de gaz à effet de serre de la Plage des jumeaux ont été évaluées à 201 tonnes d'équivalent carbone. Pour les réduire, la plage va :

- faire évoluer son offre restauration : augmentation de l'offre de produits issus de l'agriculture raisonnée et locale ; création d'un plat spécifique (une salade bio avec produits locaux en partenariat avec l'AMAP locale) ; suppression de la carte des poissons inscrits sur la liste des espèces menacées du WWF ; promotion et soutien de la filière de la pêche locale ; implication de l'ensemble des fournisseurs pour garantir une meilleure traçabilité des produits.
- adopter des comportements respectueux et solidaires : tri sélectif du verre et du carton ; impression de la carte sur papier issu des forêts gérées durablement ; collecte des bouchons en plastique (handicap) ; mise en place de cendriers de plage et de verres-éco pour les enfants. En matière de fournitures internes, les nouveaux sacs de plage seront réalisés par un CAT à partir de voiles recyclées.
- encourager les déplacements par co-voiturage et véhicules électriques : mise en service d'une navette électrique (avec recharge la nuit) sur le site.

"JE VEUX RENDRE HOMMAGE À TOUTES CES FEMMES"

Femmes en avenir dans la restauration

Sarcelles (95) Il y a un an, Alain Ducasse Entreprise proposait à 15 femmes sans qualification une formation et un accompagnement vers l'emploi. Aujourd'hui, l'opération s'inscrit dans la durée et devrait faire boule de neige dans d'autres villes.

Il y a deux choses que nous n'avions pas imaginées. La première, c'est l'extraordinaire potentiel humain des candidates qui se sont présentées devant nous. Je veux rendre hommage à toutes ces femmes. Je sais qu'il faut encore plus de volonté lorsque le quotidien est difficile. La deuxième chose que nous n'osions pas envisager, au début de l'aventure, c'est qu'elle pourrait non seulement se pérenniser mais encore s'étendre", avoue **Alain Ducasse**. Un an après, le programme pilote de Sarcelles, en banlieue parisienne, mené par Alain Ducasse Entreprise avec les pouvoirs publics (l'État associé aux collectivités locales pour un suivi social personnalisé) et la chambre des métiers et de l'artisanat (pour la préparation du CAP cuisine), a fait ses preuves. Les 15 femmes de Sar-



François Fillon, Premier ministre, reçoit à Matignon la promotion de l'association Femmes en avenir 2010/2011.

celles, la plupart seules avec des enfants et sans qualification, ont suivi une formation en alternance entre les restaurants du groupe Ducasse et le centre de formation. À la clef, un diplôme et un emploi. Et surtout des femmes qui ont réussi leur réin-

sertion. Femmes en avenir devient une association. De nouvelles villes du Val-d'Oise veulent adopter le programme : Villiers-le-Bel, Arnouville-lès-Gonesse, Garges-lès-Gonesse, Bouffémont, Domont, Ezanville, Moisselles, Piscop, Saint-Brice-la-Forêt.

De nouveaux chefs aussi : **Joël Robuchon**, **Guy Savoy**, **Thierry Marx**, **Alain Dutournier**, **Frédéric Vardon**, **Christophe Raoux**... "Donner une chance à quelques femmes qui n'en ont pas eu beaucoup dans la vie, c'est très peu si l'on pense à toutes celles qui en auraient besoin. Mais, en même temps, je suis fier en tant que cuisinier et en tant qu'entrepreneur. Les entreprises ont leur rôle à jouer dans le combat contre les inégalités. Et je suis heureux que la cuisine française s'illustre aussi sur ce terrain-là", dit Alain Ducasse. L'association Femmes en avenir va se battre pour la duplication du programme dans d'autres régions françaises. Son objectif à terme : la création d'une entreprise sociale dédiée à l'insertion par la restauration. À suivre, donc. **Nadine Lemoine**

"AUJOURD'HUI, SATISFAIRE UN CLIENT, C'EST BIEN, L'ÉTONNER C'EST MIEUX"

Des majordomes "made in France"

La société de formation niçoise Welkom-Expertise s'est positionnée sur le créneau il y a un an. Ils sont quatre aujourd'hui à avoir le titre.

Le Majestic Barrière de Cannes avait été le premier client de la société. La direction avait fait le choix de l'excellence. Un nouveau majordome n'était pas de trop à l'heure où l'établissement ouvrait ses somptueux penthouses. **Gilles Carletto** ainsi inauguré la formation délivrée par la société Welkom-Expertise dirigée par **Michel Thomas**, professionnel de l'hôtellerie haut de gamme. Aujourd'hui, l'établissement lui a adjoint un second majordome, **Michel Martin**, formé à la même école, en janvier dernier. Si l'hôtel n'est actuellement plus en demande, il reste cependant intimement lié à la formation. **Emmanuel Caux**, directeur du Majestic Barrière, est en effet le parrain de la toute fraîche promotion, révélée ces derniers jours dans les salons de l'un des penthouse de l'hôtel cannois où **Arnaud Aubert** et **Cédric Dupin** ont reçu leur diplôme.



Arnaud Aubert, **Michel Thomas**, **Emmanuel Caux** et **Cédric Dupin**.

"Le métier revient à la mode. On le doit à la requalification des normes pour l'obtention des étoiles et à l'émergence des palaces et des 5 étoiles, mais la clientèle a changé, elle veut rêver. Aujourd'hui, satisfaire un client, c'est bien, l'étonner c'est mieux", explique Michel Thomas. "Le talent ne suffit pas pour accueillir, il faut faire des experts. Le métier de majordome est la quintessence du métier d'hôtelier car il réunit tous les postes en un seul et il est le lieu de rencontres de tous les types de client", estime Emmanuel Caux.

On peut retrouver davantage d'informations sur le métier et ses implications sur le blog <http://majordome.blogspot.com>.

Anne Sallé

WELKOM EXPERTISE INTERNATIONAL

4 BOULEVARD DE CIMIEZ - 06000 NICE

TÉL : 04 93 04 84 76

WWW.WELKOM-EXPERTISE.COM

LES FRANÇAIS PARTICULIÈREMENT DISTINGUÉS

Le prix de l'excellence aux Roches

Bluche (Suisse) Une remise des diplômes riche en émotion pour les 217 étudiants de l'école hôtelière des Roches.

Claudio Casanova, président du conseil d'administration de l'école Les Roches, a remis les diplômes de la promotion 2011 en mettant l'accent sur la qualité des élèves de l'année. Il a également procédé à la distribution des prix individuels lors de cette cérémonie. La Française **Sophie Le Baux** a reçu le prix d'excellence 'Audemars Piguet Swiss Learning', récompensant la performance académique, la contribution à la vie académique

et à la vie de l'école en général. Ont également été récompensés l'Égyptienne **Nahla Abdel Aziz**, l'Indien **Yug Tuli**, l'Allemande **Katherina Kluschat** et l'Anglaise **Suzie Hodge**. Les Français de cette promotion se sont particulièrement distingués, puisque **Sophie Le Baux** (finance), **Adrien Norton** (marketing) et **Matias Fasolo de Montalembert** (finance) ont tous trois été diplômés avec mention du programme BBA. Sophie Le Baux commencera sa carrière au Garda Golf Hôtel de

Crans-Montana en Suisse et **Matias Fasolo de Montalembert** rejoindra la prestigieuse chaîne Four Seasons à Ryadh, en Arabie Saoudite. **Filip Boyen**, COO des Hôtels Orient-Express a ajouté : "Je suis honoré de parler aux futurs leaders de l'industrie hôtelière, la chaîne Orient-Express recrute des étudiants de cette école et je peux vous dire que je suis très impressionné. Vous, diplômés, êtes chanceux d'avoir reçu une éducation d'une telle qualité aux Roches".

Fleur Tari

Sophie Le Baux (finance), **Adrien Norton** (marketing) et **Matias Fasolo De Montalembert** (finance), diplômés avec mention.



“C'EST MAGIQUE, ON S'IMMISCHE DANS UN AUTRE TEMPS, UN AUTRE MONDE”

Découverte de l'Orient-Express pour deux élèves du lycée Jean Monnet

Limoges (87) Le temps d'un aller-retour Paris-Calais, deux élèves du lycée des métiers Jean Monnet ont eu l'immense privilège d'être les passagers d'un jour du fameux Orient-Express. Une expérience inoubliable.

Paris. Mercredi 27 avril 2011. Il est près de 9 h quand Florie et Antoine se présentent dans l'effervescence de la gare de l'Est, sur le quai n° 5. Leur train à destination de Calais est déjà là. Wagons couleur bleu nuit, silhouette surannée et décoration style Belle Epoque : le Venice Simplon Orient-Express ne ressemble à aucun autre train.

Florie et Antoine, respectivement étudiante en deuxième année de BTS Hôtellerie et élève de terminale bac pro restauration, ont eu la chance d'effectuer un voyage à bord de ce train de luxe mythique. Leur billet, ils l'ont gagné en remportant un grand jeu de connaissances organisé en novembre 2009, à l'occasion de la venue au lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation Jean Monnet de Christian Bodiguel, chef du restaurant de l'Orient-Express, dans le cadre d'une soirée de gala.

Accueillis par une hôtesse, puis par le directeur du train et le maître d'hôtel, ils montent dans la voiture K. Brigade aux uniformes impeccables, boiseries cossues et dorures rutilantes, moquettes épaisses aux couleurs du train, décorations d'inspiration Art Nouveau et lumières tamisées, le décor est luxueux et raffiné. Christian Bodiguel les rejoint dans la cabine K 09 qui leur a été réservée. Sous la houlette de ce chef sympathique et convivial, ils visitent le train, ses coulisses, les cuisines, les salons, les trois restaurants, le piano-bar, la boutique. “C'est absolument magique, on



s'immisce dans un autre temps, un autre monde”, se souvient Florie.

Dans la grande légende du luxe

C'est déjà l'heure du repas. Au menu, Brouillade d'œufs au saumon fumé, Homard rôti au beurre de cresson et pommes rosettes et tarte Tatin. Un bon moment qui peut pourtant se révéler un exercice périlleux : il faut en effet apprivoiser le roulis du train, les vibrations et les secousses auxquels sont soumises les voitures. “Les verres sont étonnamment lourds. Pas facile de trouver une stabilité et un équilibre et de ne pas verser au premier mouvement”, remarque Florie, en future professionnelle.

Calais. Le train s'arrête en gare. Les passagers descendent. Commence alors pour l'équipe une course contre la montre pour nettoyer le train de fond en comble, refaire les cabines avant de repartir direction Venise.

Et pendant ce voyage retour, que croyez-vous qu'ils font ? Ils dégustent. Ce tra-

jet Calais-Paris est à nouveau l'occasion de savourer un somptueux dîner : Raviole de homard et son escalope de ris de veau au curry de madras, Tournedos de bœuf et sa béarnaise à la truffe noire, fromages affinés et Soufflé glacé au Grand Marnier.

Le temps d'une journée, Antoine et Florie se sont glissés dans les habits chic des grands de ce monde. “On était comme dans un rêve, à vivre un voyage que nous n'aurions sans doute jamais réalisé sans cette occasion unique”, évoquent-ils à l'unisson.

21 h. De nouveaux voyageurs montent dans le train. En revanche, pour Antoine et Florie, c'est le terminus, au terme d'une journée bien remplie.

Fabrice Varietas

“LE VIN, UNE QUÊTE DE L'APPRENTISSAGE PERPÉTUELLE.”

La mention complémentaire sommellerie au lycée Michel Servet : un choix pragmatique

Lille (59) Les dix apprentis sommeliers peaufinent leur plan de carrière en misant sur la mention complémentaire sommellerie, un atout indéniable dans les métiers du service à table.

En majorité, ils s'inscrivent sans avoir une vision réelle du caractère passionnel du métier”, explique Eric Dugardin, professeur de l'Unité de Formation des apprentis au lycée Michel Servet. Certains voient en cette mention un renforcement des bases du diplôme en hôtellerie restauration, d'autres avancent dans cette voie par passion. Nicolas Bocktaels, issu de la promotion 2006, sommelier au restaurant L'Huître, à Lille, confirme ce choix de cœur : “C'est par amour pour les métiers de la restauration. Tant de choix de carrière sont possibles. Le vin se renouvelle sans cesse. C'est une quête de l'apprentissage perpétuelle.” “C'est par amour du vin”, complète son homologue Nicolas Hutchinson de la promotion 2008 du Cefral - Institut Jean-Pierre Delbé de Dunkerque, sommelier à l'Auberge de la Garenne, à Marcq-en-Barœul. D'un niveau homogène, les élèves jouent leur année et se mesurent devant le parrain de leur promotion, Jean Proye du restaurant étoilé L'Huître. Entre les épreuves de carafage, la dégustation du vin et l'argumentation d'une carte du vin en français et en anglais, ils mettent à profit leurs excursions dans les vignobles d'Alsace et des côtes du Rhône pour étoffer leur argumentaire. “On sent le plaisir qu'ils ont à parler d'un sujet qu'ils ont eux-mêmes choisi”,



Eric Dugardin et son élève Kevin Braby.

se félicite Jean Proye. L'écart entre les candidats se creuse suivant le vocabulaire et la méthodologie employés. “Cela se joue au détail, à la technique, à la gestuelle mais aussi à l'aisance. Il faut avoir le comportement d'un professionnel”, justifie Nicolas Hutchinson, membre du jury.

Laurène Leuridant

LYCÉE MICHEL SERVET
1 RUE MICHEL SERVET
59000 LILLE
TÉL : 03 20 22 73 73

LA SOLUTION POUR VENDRE vos chambres sur internet

Reservit hotel

Le bouton qui fait la différence sur votre site internet

interface technologies

Retrouvez toutes les it-solutions sur www.interface-tech.com

brioche Pasquier NOUVEAU

www.briochepasquier-pro.com

site internet dédié aux professionnels de la restauration

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

CONÇU PAR DES HÔTELIERS-RESTAURATEURS ET DES EXPERTS COMPTABLES

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

www.chroffice.com
Contactez-nous au 01 83 62 03 35

ChrOffice

ACTIFH International

Spécialiste en Hôtellerie Restauration depuis plus de 15 ans

Audit • Conseil • Formation • Accompagnement à l'ouverture et Assistance à l'exploitation

Tel. : +33 (0)4 93 64 01 26 www.actifh.com

"NOTRE MÉTIER, C'EST DU BON SENS, DE LA RÉACTIVITÉ ET DE LA SPONTANÉITÉ"

Régis Florin défend la spécificité de traiteur, organisateur de réception

Le 'traiteur, organisateur de réception' est restaurateur et beaucoup plus, insiste Régis Florin, président de l'Umih 62.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

Vous revendiquez le titre de 'traiteur, organisateur de réception'. Pas question, à vos yeux, de limiter l'intitulé à l'une ou l'autre activité : pourquoi cela ?

Régis Florin : Parce que les deux termes ne forment qu'une seule et même activité. C'est notre activité principale et non un complément à la restauration traditionnelle. À une époque, des restaurateurs avaient une activité traiteur pure ; ils préparaient pour tel ou tel client un repas familial, du dimanche par exemple. C'est quelque chose qui s'est un peu perdu. En revanche, l'activité 'traiteur, organisateur de réception', qui apporte une autre dimension, elle, s'est développée. Nous sommes dans le registre d'une logistique de restauration, liée à un environnement. Que ce soit dans un environnement fixe - le professionnel possède la structure et la réception a lieu chez lui -, ou bien qu'il se déplace. Quoi qu'il en soit, cela nécessite des connaissances et de l'expérience en termes d'accueil, d'équipement, de matériel et de services complémentaires (décoration, etc.). Nous proposons une prestation clés

en main et cela impose d'avoir en amont les bons partenaires.

Quelles sont ces connaissances ?

Nous devons avoir une vision complète de l'événement à organiser et c'est notre spécificité. Nous sommes dans un savoir-faire complet. Qu'il y ait 200 invités, 1 000 ou davantage, nous devons prendre en compte une série de critères précis : sanitaires, sécurité, nombre de convives au mètre carré, type de structures à installer en fonction des attentes et du lieu choisi...

Quel est le profil type du 'traiteur, organisateur de réception' ?

Nous souhaitons privilégier les structures existantes plutôt que les structures municipales ou sportives. Un professionnel doit être très à l'écoute du client, il doit avoir des équipes compétentes et répondre à un savoir-faire qui fait face à la spécificité de l'événement. Mais attention, nous ne nous substituons pas aux agences spécialisées dans l'événementiel. On s'inscrit dans un travail complémentaire et d'adaptation. Mon rôle n'est pas d'organiser un spectacle musical.

Vous estimez-vous restaurateur ?

Ce n'est pas parce qu'on ne fait pas du tête à tête qu'on n'est pas restaurateur. Personnellement, j'ai déjà fait un banquet pour deux personnes... J'ai mes diplômes de cuisine et de salle. On m'a remis le titre de Maître restaurateur. En tant que traiteur, organisateur de réception, je concilie l'ensemble de la restauration. Les éditions BPI nous ont consacré un ouvrage qui, en préambule, rappelle que nous avons une lourde tâche car nous englobons un certain nombre de prestations. Je vous rappelle que nous avons une gestion des extras et des horaires qui nous est propre. Nous faisons, bel et bien, du sur mesure, pour un petit ou un grand nombre. Il y a des plats qu'il serait impensable de réaliser selon les contextes. Notre métier, c'est du bon sens, de la réactivité et de la spontanéité...

La spontanéité n'est-elle pas en contradiction avec le début de vos propos ?

Pas du tout. J'ai l'habitude de dire que nous avons besoin d'un MacGyver dans nos équipes. Parce que même



"Nous devons avoir une vision complète de l'événement à organiser et c'est notre spécificité", explique Régis Florin, élu récemment à la tête de l'Umih Pas-de-Calais, traiteur, organisateur de réception près d'Arras. Une spécificité qu'il entend bien défendre.

si on croit prévoir tous les risques, toutes les possibilités, il y a toujours quelque chose qui bouge, qui vient s'insinuer. La réactivité, elle est commerciale et professionnelle. La spontanéité, c'est une réponse immédiate à un problème immédiat qui ne peut s'obtenir qu'à partir d'une somme de connaissances !

"REDYNAMISER LE COMMERCE DANS LES CAMPAGNES"

CPIH 16 : les indépendants revendiquent leur savoir-faire

Angoulême (16) Lors de l'assemblée générale de la section charentaise de la confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie, les débats ont porté sur les moyens de freiner l'expansion des zones commerciales locales, mais aussi sur le nouveau classement hôtelier.



Philippe Lhomme, au centre de la photo, et une partie de son équipe. À gauche, **Roland Croisé**, président national des cafetiers et **Philippe Lefèvre**, vice-président national, assistaient à l'assemblée générale.

utter contre l'installation de nouvelles zones commerciales", tel est l'objectif du Collectif pour une Charente qui gagne lancé en début d'année par le président de la CPIH 16 ; **Philippe Lhomme**. "En huit ans, s'insurge-t-il, 173 000 m² de surfaces commerciales ont été créées. Le taux d'équipement de l'agglomération d'Angoulême est aujourd'hui deux fois supérieur à la moyenne nationale. Nous disons stop à ce développement." Un collectif qui réunit des commerçants, des producteurs, des artisans, des élus consulaires et de nombreux restaurateurs indépendants : "Il s'agit de limiter les ouvertures commerciales, d'éviter la désertification des zones rurales, de relancer et de redynamiser le commerce dans les campagnes, de relancer les activités touristiques. L'un de nos

projets est de faire réviser la loi LME [loi de modernisation économique, NDLR] par le Sénat pour un retour aux 300 m² avec autorisation", a expliqué **Sandrine Broux**, secrétaire générale du syndicat, lors de l'assemblée générale annuelle, qui se tenait cette année au Puy gourmand, à Angoulême. Un sentiment partagé par **Didier Nadal**, responsable de la branche discothèque qui témoigne aussi du manque de dynamisme des centres-ville.

Idées fortes

Autre sujet de préoccupation : le nouveau classement hôtelier. Une réflexion commune avec la CPIH 86 devrait être engagée. Les appartements hôtels sont aussi dans le collimateur de la CPIH 16. Côté restaurateurs, l'année a été chargée. La branche travaille notamment à la mise en place d'une 'maison de l'alimentation en Charente' autour de trois idées fortes : la transmission des savoir-faire culinaires, la valorisation et la promotion du patrimoine culinaire et la valorisation des métiers associés. La Charente compte également 20 Maîtres restaurateurs et ceux-ci ont créé, en collaboration avec la CCI de Cognac, un club destiné à la promotion des établissements labellisés. Il est présidé par **Brice Labarde**.

Sy. S.

"AU MOINS UN CAFÉ DANS CHAQUE VILLAGE"

Umih Pays basque : défendre les spécificités régionales

Pierre Barat et Bruno Dottax se partagent la succession de Roland Héguy.



Pierre Barat (à g.) et **Bruno Dottax** : plus forts à deux.

fin de succéder à **Roland Héguy**, **Pierre Barat** et **Bruno Dottax** ont choisi la coprésidence. "C'est la volonté de mieux représenter nos adhérents, Bruno est hôtelier à l'intérieur du Pays basque, moi, je suis cafetier sur la côte. Nous englobons les deux entités géographiques et l'ensemble des activités de la profession", affirme Pierre Barat. "Dans les vallées isolées, trop d'établissements ferment. Nous sollicitons le soutien des collectivités pour financer les projets de modernisation des petites structures. Il doit y avoir au moins un café dans chaque village", déclare Bruno Dottax, propriétaire de l'hôtel-restaurant Argi Eder à Ainhoa. L'Umih du

Pays basque a organisé, en collaboration avec les autorités et les comités des fêtes, des demi-journées de sensibilisation notamment autour des problèmes liés à l'alcool, qui ont permis de repousser la clôture des fêtes de village de 2 heures à 4 heures.

Charte de bonne conduite

Sur le littoral, la vie nocturne entraîne des protestations de riverains souvent relayées par les mairies. "Les nuisances dénoncées sont liées à l'interdiction de fumer dans les établissements qui amène les clients dans la rue", remarque Pierre Barat, patron du Saloon à Bayonne. L'Umih propose une charte de bonne conduite impliquant associations, municipalités, préfecture et procureur de la République. "Le bar doit rester un lieu convivial. Les Espagnols l'ont compris. Nous préconisons un retour à 2 heures pour la fermeture de nos établissements au lieu de 0 h 30 et un prolongement d'une heure pendant la période estivale. Nous cessons de servir de l'alcool trente minutes avant et nous arrêtons la musique une heure avant la fermeture", ajoute Pierre Barat.

Bernard Degioanni

"LA CRISE SEMBLE ÊTRE DERRIÈRE NOUS"

Syndicat des hôteliers de Nice Côte d'Azur : un nouveau mandat pour Michel Tschann

Réélu à la présidence du syndicat lors de la dernière assemblée générale, l'hôtelier évoque l'avenir de la profession.

Propos recueillis par Anne Sallé

L'Hôtellerie Restauration : Quel regard portez-vous sur la situation de votre syndicat aujourd'hui ?

Michel Tschann : Notre syndicat est autonome et en bonne santé, il entretient des relations harmonieuses avec les acteurs commerciaux et sociaux. Nos membres sont soudés malgré leurs différences. Nous sommes très fiers d'avoir un palace, le Grand Hôtel du Cap, parmi nos adhérents. Tout cela mérite d'être souligné.

En termes d'activité, 2008 a été une année exceptionnelle mais 2009 une année très mauvaise. En 2010, nous avons repris du poil de la bête et 2011 devrait être meilleure que l'année dernière grâce aux grands événements festifs de notre région : le mariage du Prince Albert, le Festival de Cannes, le festival de jazz de Nice et celui de Juan-les-Pins. La crise semble être derrière nous, même si les événements du Japon montrent notre vulnérabilité. Je jette un regard rassuré sur l'avenir que nous, professionnels, nous devons de préparer activement.

Quels sont les grands rendez-vous à ne pas manquer ?

Certains sont d'ordre réglementaire, d'autres d'ordre environnemental. Les nouvelles normes de sécurité, très lourdes, sont à peu près en place partout. Ce n'est pas le cas pour les nouvelles normes d'accessibilité, peu adaptées aux bâtiments anciens, soit plus de 80 % de notre parc hôtelier. Si la loi était appliquée à la lettre, ce serait



Michel Tschann, président et Christian Roussel, directeur, militent pour une meilleure coordination de la promotion départementale et de celle de la destination niçoise.

fatal pour nombre d'entre nous. On parle de dérogation : la marge d'incertitude est aujourd'hui bien grande. Le dernier point concerne notre démarche durable : la demande des clients a augmenté, c'est également un bon moyen de faire des économies. Le train est en marche, il faut le prendre.

Que souhaitez-vous pour la profession aujourd'hui ?

La baisse de l'euro, car tous nos marchés sont hors zone euro ; le maintien de la baisse de la TVA qui, j'en suis convaincu, nous a aidés à passer la crise ; et aussi une attractivité confortée pour la Côte d'Azur. Il y a des efforts à faire en termes d'efficacité et de coordination de la promotion départementale. Il faut valoriser la destination dans sa globalité. La ville de Nice fait beaucoup d'efforts mais le conseil général ne donne par les moyens au CRT d'assurer cette mission, pourtant primordiale pour une bonne visibilité. Enfin, il est important de continuer à approfondir la sécurité des biens et des personnes, alimentaire et des transports.

Le nouveau bureau

- Président : **Michel Tschann** ;
- Vice-président : **Philippe Le Ven** ;
- Secrétaire général : **Hélène Dao** ;
- Secrétaire adjoint : **Gilles Stellardo** ;
- Trésorier : **Michel Guillot** ;
- Trésorier adjoint : **Antoine Valentino** ;
- Archiviste : **Eric Abihssira** ;
- Conseillers : **Bruno Mercadal** et **Bernadette Daout**.

EN ORGANISANT DES JOURNÉES DE SENSIBILISATION

Umih Béarn-Soule : l'anticipation pour devise

Pau (64) L'Umih Béarn-Soule, avec son président, a choisi d'axer son action sur la prévention et, bien souvent, l'innovation.

Pour Yves Larrouture, à la tête de l'Umih Béarn-Soule depuis trois mandats, le rôle du syndicat est avant tout "d'anticiper les besoins et de défendre la profession, tout en conservant des relations courtoises avec les institutions et les pouvoirs publics".

Ainsi, l'Umih organise des journées de sensibilisation à la vente d'alcool - et notamment des responsabilités pénales - par les mairies, comités des fêtes... lors de l'organisation de festivités. En Béarn et Soule, tous les villages y vont de leurs réjouissances où bière et autres boissons alcoolisées se consomment sans modération... L'opération est un vrai succès, puisqu'en 2010, plus de 180 personnes sont venues se former aux

risques encourus. L'action se poursuit en 2011. "Ce n'est pas une lutte contre le paracommercialisme. Il s'agit de montrer aux responsables politiques et au préfet que la profession est sensible aux méfaits de la route", précise Yves Larrouture.

15 restaurants réunis en Amap

Jean-Pierre Paroix, vice-président chargé de la restauration, a décidé de constituer une Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) en culture raisonnée et bio pour les restaurateurs utilisant plus de 80 % de produits frais dans leur cuisine. Sur les 50 restaurateurs concernés, plus de la moitié se sont engagés avec des producteurs locaux : légumes, fruits, œufs,



Yves Larrouture, président de l'Umih Béarn-Soule.

charcuterie, fromages, laitages et viandes. Une expérience qui débute avec 15 restau-

rants et trois centres d'approvisionnement situés à Pau, Oloron et Orthez.

"S'agissant des cafés, bars et brasseries d'ambiance, la sensation d'être les vilains petits canards prime. La nuit, ils dérangent... Comment éviter les fermetures administratives ?", s'interroge Yves Larrouture. Là encore, c'est la prévention qui est privilégiée. Le président de la branche, **Michel Dautats**, prépare une 'charte de bonne conduite' des professionnels concernés avec le préfet et la municipalité de Pau. Il souhaite engager des 'chuteurs', qui auront pour mission de négocier le silence devant les établissements sensibles. Le cofinancement de ces personnes est prévu et engagera la mairie et les adhérents à la charte. Les actions ne s'arrêtent pas là et les journées de sensibilisation organisées en partenariat avec la CCI s'égrènent autour de thèmes tels que les nouvelles normes hôtelières, l'obtention de l'écolabel européen ou comment mieux vendre le vin aux consommateurs.

Dominique Olina

CONTRE LES "ATTAQUES INJUSTIFIÉES"

L'Umih 68 se défend tous azimuts

Biesheim (68) Lors de l'assemblée générale annuelle de l'Umih 68, son président Jean-Jacques Better a soutenu vigoureusement une profession malmenée ces derniers temps, mais a aussi tenu à souligner les progrès dans son département, notamment au CFA de Colmar, géré par la profession.

L'arlésienne d'autrefois s'est transformée en marronnier dans la presse ces derniers temps, et en un marronnier loin d'être positif. C'est en substance le contenu d'une importante partie du discours de **Jean-Jacques Better**. Passablement énervé par le traitement de la baisse de la TVA dans la presse, le président de l'Umih 68 a lancé les mots qui fâchent : "mensonges", "attaques injustifiées", "ignorance"... Dans le collimateur du président, certains médias et hommes politiques accusés de dé-

former les chiffres, soit par envie de critiquer, soit par "totale ignorance du sujet". Jean-Jacques Better a rétabli sa vérité, en terme d'embauches, d'investissements et a pointé l'augmentation des prix des matières premières pour expliquer la baisse toute relative des additions. Il a été appuyé par les divers élus locaux invités qui ont félicité la profession pour son niveau d'embauches élevé.

Malgré la Spre, des satisfecit

Autre cheval de bataille du président : la Société pour la

perception de la rémunération équitable (Spre), et son changement de barème, qui a gonflé la note pour les professionnels passant de la musique dans leurs commerces. Le mot "racket" a même été lancé. Jean-Jacques Better a renouvelé les consignes du bureau national de l'Umih : ne pas payer plus de 18 % du montant réglé à la Sacem en 2009. Le dossier est toujours en cours de négociation avec le ministère de la Culture.

Des satisfecit ont cependant été exprimés. Le premier a trait au décret de juillet 2006 concernant les nouvelles normes de sécurité, dont la mise en application a été repoussée. Autre motif de satisfaction, le nombre grandissant de Maîtres restaurateurs : le Haut-Rhin en compte désormais 25. Enfin, le CFA de Colmar s'étend, sept ans après son ouverture. Une nouvelle cuisine, un nouvel office, un restaurant d'application et des locaux techniques seront installés dans le bâtiment annexe, acquis en 2009.

Flora-Lyse Mbella

À L'ARDOISE CE MOIS-CI

GIGOLETTE DE LAPIN AUX NECTARINES ET AUX PISTACHES Caviar d'aubergines

(avec coût matière et coût de production)

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

Son avis



De la famille des léporidés, le lapin de Garenne est à l'origine de nombreuses espèces (le lapin normand, le lapin du pays de Gex etc.). Pour répondre au cahier des

charges précis des labels, les lapins doivent être élevés en plein air dans des enclos de 25 maximum, afin qu'ils puissent se tenir sur ses pattes puis bénéficier de paille fraîche agrémentée de céréales, le tout pendant environ 90 jours.

LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, responsable du pôle culinaire TransGourmet)



Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Pour 8 personnes : 8 cuisses de lapin • 4 nectarines • 100 g de pistaches décortiquées • 1 kg d'aubergines • 250 g d'échalotes • 100 g de persil • 5 cl d'huile de sésame • Sel, poivre, huile, beurre, romarin, fenouil, jus de veau, sésame doré

- 1** Désosser (dégouger) les cuisses de lapin afin de les farcir avec les pistaches. Badigeonner d'huile de sésame et enfourner à 250° C pendant 10 min.
- 2** Laver, éplucher et couper les aubergines en morceaux, émincer les échalotes et le persil, faire revenir à la sauteuse avec un peu d'huile. Couper les nectarines en 2 et les poêler.
- 3** Pour le lapin, baisser la température du four à 90° C et laisser cuire 30 min. Passer les aubergines, le persil et les échalotes au mixer. Préparer un jus de veau, ajouter quelques pistaches et un peu de sésame doré.
- 4** Dresser en utilisant une demi-nectarine en guise de support pour la gigolette, couper la partie désossée en 3 médaillons, présenter le caviar d'aubergines et un léger trait de sauce.

Cette recette se décline en version viande : Paupiette de sandre aux nectarines et aux pistaches, caviar d'aubergines.



Coût matière 3,15 €*
Niveau de qualification pour réaliser le plat Difficile
Frais de personnel de production/portion 3,10 €*
* Se reporter au blog pour en savoir plus.

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

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



Son intérêt réside dans sa densité nutritionnelle. Pour seulement 18 kcal/100 g, elle apporte de nombreux nutriments essentiels : potassium, magnésium, zinc et manganèse, ainsi que des vitamines (B, E et provitamine A). Ses fibres sont abondantes (2,5 g/100 g) et composées de pectines qui ont une action favorable sur les taux de glycémie et de cholestérol. Après cuisson, elles contribuent à donner à l'aubergine une consistance tendre et moelleuse. Pour bénéficier au maximum de ses bienfaits, mieux vaut cuisiner l'aubergine avec un minimum de gras.



C'est la saison

Idées plat du jour

Le lapin

- Râble de lapin rôti au miel
- Sauté de lapin aux abricots

Le sandre

- Dos de sandre à la citronnelle
- Filet de sandre 'bonne femme'



Le fruit du mois La nectarine

La nectarine, issue de la famille des rosacées, est une variété de pêche. On trouve des variétés locales de nectarines dans toutes les régions de culture de pêches du monde. Leur émergence spontanée n'est donc pas un phénomène rare. Néanmoins, elle est plus difficile à cultiver car l'arbre est moins résistant. La nectarine est en moyenne plus petite que la pêche. Sa chair, plus ferme, moins fondante, évoque davantage celle de la prune. Sa saveur bien définie, très particulière, est riche et vineuse. Sa couleur la distingue également des pêches. Beaucoup, parmi les anciennes variétés, sont teintées de vert et parfois de violacé, sur un fond jaune ou verdâtre. La nectarine ne possède pas la peau veloutée caractéristique de la pêche, la sienne est lisse et brillante. Le brugnon est parfois confondu avec la nectarine. Comme elle, il a la peau lisse, mais contrairement à la nectarine qui a un noyau libre, celui du brugnon adhère à la chair. La nectarine peut être utilisée exactement comme une pêche. Sa peau n'est pas duveteuse, de ce fait, elle est plus agréable à consommer fraîche. (Extrait du Blog des Experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jau-nault, conseiller culinaire chez All Fresh Logistique)

Desserts du jour

- Tarte fine aux nectarines et miel de lavande
- Soupe de nectarine au floc de Gascogne
- Nectarines caramélisées et sorbet basilic

Le conseil TransGourmet

Pour plus de facilité, vous pouvez inciser la cuisse pour la désosser et la ficeler avant de la rôtir.

Accord mets et vins

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

Comme la plupart des viandes blanches, le lapin peut être servi soit avec un vin rouge peu tannique soit avec un vin blanc sec. Ici, la chair fine des gigolettes, la présence de pistaches et de nectarines appellent un vin blanc. Dans la sélection TransGourmet, je recommande : le côtes du rhône blanc Château de l'Estagnol. Issu des cépages vio-gnier, bourboulenc et marsanne, ce vin sec, souple et équilibré avec des notes de fruits exotiques, sera en parfaite harmonie avec cette recette.



FOCUS L'aubergine

Culture : Ce fruit comestible, généralement violet, est produit par une solanacée annuelle originaire de l'Inde. L'aubergine est une baie consommée en guise de légume. La majeure partie des aubergines est cultivée dans les pays à climats chauds, mais certaines se sont adaptées aux climats tempérés.

Caractéristiques : Elle a une couleur pourpre foncé et une forme allongée qui lui donne l'aspect d'une grosse poire. Elle pousse sur une plante de 1 m de hauteur environ. Les aubergines d'origine "orientale" ont la peau brillante avec plusieurs sortes de couleurs : pourpre, lavande, crème, blanche, verte ou orange. Leur peau est comestible, la chair d'un blanc jaunâtre est spongieuse avec de petites

graines plus foncées, comestibles également. À noter qu'une petite aubergine aura une peau plus tendre, moins amère et comportera moins de graines.

Cuisson/Conservation : L'aubergine est fragile et s'abîme facilement. Elle supporte mal les changements de température. Pour la conserver quelques jours, la placer dans un plastique perforé au réfrigérateur. On peut la conserver plus longtemps en la congelant, mais pour cela, il faut la blanchir auparavant. Prendre soin de choisir des aubergines fermes et lourdes, avec une peau lisse non tachée. Si le fruit est mou ou taché, cela signifie qu'il manque de fraîcheur et qu'il est amer. L'aubergine se consomme chaude ou froide et se prépare de différentes façons : farcie, en ratatouille, moussaka, beignets, grillée, réduite en purée... On l'accompagne volontiers de tomates, d'huile d'olive et d'ail. Certaines variétés orientales peuvent se consommer crues, en salade.

Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur www.transgourmet.fr

TRANS-GOURMET
Engagé à vos côtés

All Fresh
Logistique
Produits Frais - Frais

LE CAFÉ, ÉTAPE ESSENTIELLE POUR BIEN FINIR UN REPAS

Avec Aguila, Nespresso s'installe au coin des grands zincs

Cette machine Nespresso s'adresse tout spécialement aux établissements CHR.

Selon une étude de CHD Expert pour Nespresso sur la consommation de café en CHR, 75 % des personnes interrogées considèrent que le café est une étape essentielle pour bien finir un repas, 65 % estiment qu'il s'agit d'un moment de plaisir des sens et 59 % un moment de convivialité et de partage avec les autres. 58 % des établissements pensent que la qualité du café est très importante pour leur clientèle. Selon les hôteliers et les restaurateurs interrogés, offrir un café de qualité favorise l'augmentation du taux de prise. Des chiffres et constats qui mènent tout droit à choisir l'excellence. Pour Nespresso Business Solutions (NBS), ce choix s'appelle désormais Aguila. "Spécialement conçue pour le circuit des CHR, cette machine allie le meilleur des méthodes de préparation d'un café traditionnel prisé par les baristas, aux dernières innovations Nespresso", résume NBS. Elle s'adresse à des établissements dont la consommation est d'au moins 150 cafés par jour. Son rythme aux heures de pointe : 300 expressos à l'heure ou 150 expressos et 150 boissons à base de lait par exemple. "Elle intègre 4 têtes et 6 chaudières, délivrant une pression jusqu'à 19 bars grâce à un système d'extraction breveté. Elle permet

Aguila, la solution 'pro' de Nespresso, sera disponible à partir de septembre 2011.



ainsi de préparer simultanément et sur simple pression d'une touche plusieurs grands crus (la gamme professionnelle de Nespresso en compte 8 actuellement) et des recettes à base de lait chaud ou froid et de mousse de lait." La machine est raccordée au réseau d'eau potable et son réservoir réfrigéré contient jusqu'à 5 litres de lait. "La machine adopte le mode économie d'énergie après trente minutes d'inactivité, économisant jusqu'à 50 % d'énergie. Et se met en mode économie maximum après une période d'inactivité plus longue, réduisant ainsi sa consommation d'énergie de 95 %". Autre nouveauté de taille : la machine peut être reliée au service de maintenance par carte SIM. Les éventuelles nécessités de maintenance sont détectés tôt et en amont. Les capsules Nespresso, version pro, ont désormais une machine à la hauteur des ambitions du groupe : proposer au consommateur de retrouver leur café au coin du zinc comme au restaurant.

OBJECTIF : "BRASSEUR LE PLUS VERT D'ICI À 2013"

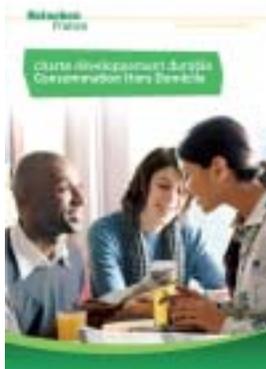
Heineken France propose à ses clients une charte du développement durable

Le brasseur se positionne en matière de développement durable en associant ses clients CHR à sa démarche.

La Corde à linge, à Strasbourg (67), est le premier établissement à avoir signé la charte de développement durable qui vient d'être lancée par Heineken France. L'idée du brasseur est désormais "d'associer" ses clients CHR (cafés, brasseries, restauration traditionnelle) aux actions qu'il met en œuvre, y compris par l'intermédiaire de France Boissons. Sachant aussi que la société s'est donné pour objectif d'être "le brasseur le plus vert d'ici 2013". De nombreux leviers sont possibles à ses yeux. Plusieurs pistes sont d'ores et déjà ouvertes. Sous l'intitulé 'œuvrer pour l'environnement', "Heineken France s'engage à proposer de la PLV éco-responsable, le cafetier est invité à trier le matériel publicitaire après utilisation". 'Accompagner la consommation responsable' : "le groupe développe des actions de prévention. De son côté, le cafetier s'engage à sensibiliser son personnel à la gestion du risque alcool". 'Soutenir le

lien social' : en 2010, Heineken France a lancé un forum citoyen. Un panel de Français a été interrogé sur le rôle du café. Des recommandations ont été établies et les cafetiers signataires s'engagent à les suivre. 'Développer les achats responsables' : "la charte mise en place par le brasseur avec ses fournisseurs pose 11 principes éthiques concernant la conduite des relations commerciales, le respect des droits de l'homme et de l'environnement. De même, le cafetier cherche à développer à son niveau les achats responsables, en optimisant ses sources d'approvisionnement". Pour le secteur, cette charte "constitue une véritable opportunité", souligne le gérant de La Corde à linge, Jérôme Fricker pour qui le durable est un "enjeu crucial".

WWW.HEINEKENFRANCE.FR



Heineken France "s'engage à proposer de la PLV éco-responsable ; le cafetier est invité à trier le matériel publicitaire après utilisation".

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie

Restauration



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

ou par courrier : **L'Hôtellerie Restauration**
Service Clients

5 rue Antoine Bourdelle
75737 Paris Cedex 15

Nom :

Adresse :

Code postal & Localité :

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N°

Date de validité : /

3 derniers chiffres au dos de la carte :

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS
Pliage de samoussa à partir d'une feuille de brick ronde : comment s'y prendre ?

QUAND JE T'AI DIT : "POUR SAVOIR
PLIER LES SAMOUSSAS, TU REPASSERAS..."
C'ÉTAIT UNE EXPRESSION !



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé RTH7156 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

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