

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 10

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

**ARNAUD
FAYE,
TOQUE DE
L'ANNÉE**

PARIS, C'EST PALACE !

PAGE 32

HYGIÈNE

PAGE 30

MANDARIN ORIENTAL PREND POSITION DANS LA CAPITALE



De g. à d. : **Thierry Marx**, directeur de la restauration et chef exécutif du Mandarin Oriental, Paris, **Bertrand Julien-Lafférière**, directeur général de la Société foncière lyonnaise, **Jean-François Legaret**, maire du 1^{er} arrondissement de Paris, **Philippe Leboeuf**, directeur général du Mandarin Oriental, Paris, **Christoph Mares**, directeur des opérations Mandarin Oriental Hotel Group Europe, Moyen-Orient et Afrique.

Le 28 juin, le Mandarin Oriental a ouvert ses portes. Déjà pressenti pour le titre de palace, l'établissement de 138 chambres et suites prend enfin ses quartiers au 251 de la rue Saint-Honoré à Paris (1^{er}). La réalisation architecturale est l'œuvre de **Jean-Michel Wilmotte**, qui a totalement repensé le bâtiment années 1930 construit en béton, sans pour autant le dénaturer. Les chambres, les espaces publics et le spa ont été confiés à la décoratrice d'intérieure **Sybille de Margerie**. **Patrick Jouin** et **Sanjit Mandu** ont réalisé la décoration du bar et des restaurants. Côté restauration, justement, l'hôtel accueillera deux établissements : Le Camélia, 70 couverts et 25 autres dans le jardin, pour une cuisine simple et accessible, et Le Sur mesure, dirigé par l'émblématique **Thierry Marx**, avec 44 couverts, clairement positionné gastronomique.

Les précautions indispensables face à la 'bactérie tueuse'

JURIDIQUE

PAGE 23

La 'saga' de la sixième semaine de congés payés

SALON

PAGE 28

À Bordeaux, Vinexpo fait le plein

NOUVELLES TECHNOLOGIES

PAGE 4



En un clic, la liste des mets ou des vins s'affiche.

Les Bars à huîtres parisiens passent au 'tout iPad'

250 iPad ont investi les quatre restaurants Bar à huîtres gérés par **Garry Dorr**. Ils ont vocation à remplacer les cartes papier, et à faire bien plus...

Lieux de provenance des huîtres, des vins, informations diverses et variées, photographies des plats, menus personnalisables

- et multilingues - sans gâchis de papier, la tablette tactile d'Apple est conçue comme un guide multifonction destiné à aider le client, sans pour autant remplacer le serveur. Si l'investissement initial est important, Garry Dorr semble convaincu que le jeu en vaut la chandelle.

À L'INITIATIVE DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

PAGE 2

Le dîner 'Urgence pour le Japon' atteint ses objectifs



Alain Juppé, ministre des Affaires étrangères, entouré des membres du Collège culinaire de France.

Mauvais procès

L'inutile polémique lancée par le recteur d'académie d'Orléans Tours sur "les CAP passeports pour le chômage" est d'autant plus regrettable que ce diplôme représente pour des centaines de milliers de jeunes la clef vers un vrai métier, avec des débouchés pouvant conduire à des fonctions aussi honorables que celles ouvertes aux diplômés de l'enseignement général.

Mais cette évidence n'a pas encore droit de cité dans les sphères dirigeantes de l'Éducation nationale, où la seule voie possible est celle du baccalauréat, dont les incidents à répétition conduisent à douter de la pérennité du vénérable parchemin qui en découle.

Au-delà de l'émotion provoquée par une déclaration sans doute inspirée des meilleures intentions, il appartient à la profession - et à l'ensemble des corps de métiers en quête de sang neuf indispensable à la transmission d'un savoir-faire technique, professionnel et culturel sans équivalent -, de plaider la cause de cet enseignement trop souvent encore ignoré, sinon méprisé, par de prétendues élites intellectuelles.

Pour beaucoup de professions, au premier rang desquelles celle de cuisinier, le fameux CAP ne mérite ni excès d'honneur ni indignité.

La plupart des stars des fourneaux, des étoilés les plus renommés, ont acquis les bases indispensables à l'expression de leur talent en usant les bancs de l'école hôtelière où l'apprentissage assuré par des maîtres dévoués à la réussite de leurs élèves fut complété bien souvent par la précieuse alternance en entreprise.

Il est courant d'évoquer des anecdotes parfois pittoresques, souvent exagérées et toujours réductrices sur ces années 'd'apprentissage', où la vie n'est certes pas facile tous les jours.

Il est vrai que l'existence est plus douce dans les collèges et lycées d'enseignement général, où la quasi totalité des élèves est assurée de décrocher le trop fameux bac qui a depuis longtemps perdu sa fonction de sésame pour la réussite dans l'enseignement supérieur.

Faut-il rappeler les taux d'échec à la fin de la première année d'université, qui laisse chaque année sans emploi ni formation des milliers de jeunes ? Qui est, hélas, le plus gros pourvoyeur d'inscriptions au Pôle emploi ?

Inutile de se réjouir de cette situation qui n'est à l'honneur de personne, mais les attaques lancées contre le CAP suscitent à juste titre de vives réactions de la part de la représentation professionnelle qui souhaite obtenir de la part de l'administration une réponse satisfaisante à son indignation.

L. H.

EN BREF

Le CFA Médéric ouvre une salle Pierre Gauthier



De g. à d. : Stéphane Malchow, petit-fils de Pierre Gauthier et dirigeant de la brasserie Mollard, Didier Chenet et Lucien Rebufel.

Didier Chenet, président du Synhorcat et du CFA Médéric, a rendu hommage à **Pierre Gauthier** lors de l'inauguration de la salle qui porte désormais son nom au sein du centre de formation. La cérémonie a eu lieu en présence de **Lucien Rebufel**, ancien président de la CGPME et de nombreuses figures du syndicalisme parisien, comme **Robert Henry**. Pierre Gauthier était un chef d'entreprise de talent. On lui doit le renouveau de la brasserie Mollard au lendemain de la guerre. "Il racheta l'hôtel Garnier, rappelle Didier Chenet, fut le patron du salon de thé Angelina et fut un précurseur des traiteurs en assurant la restauration du Cnit, du Salon des arts ménagers, des Jeux olympiques de Grenoble, des travaux de Rungis..." Des affaires qu'il mena avec son frère cadet, **Jacques**, présent à la cérémonie. Élu président du syndicat national des restaurateurs et limonadiers en 1983, Pierre Gauthier succéda aussi à Jean Drouant à la tête de l'école du même nom. "Un an seulement après avoir pris la présidence de la rue de Gramont, il opérait la fusion entre ses restaurateurs et les limonadiers de **Jean Blanc**. Il créait aussi la même année la branche des hôtels", évoque Didier Chenet, en constatant avec émotion : "C'était un homme efficace, d'un constant dévouement à l'intérêt public." Sy. S.

BPI édite son catalogue scolaire 'Enseignement professionnel et technologique' 2011/2012



Vous êtes élève ou professeur ? Vous trouverez tous les livres pour votre enseignement dans le nouveau catalogue scolaire 2011/2012

'Enseignement professionnel et technologique en hôtellerie - restauration - métiers de bouche - collectivité'. On peut y retrouver toutes les nouveautés, une documentation, des bons de commande dont des bons réservés aux enseignants. Pour recevoir le catalogue en version numérique PDF, il suffit d'envoyer sa demande par e-mail : bpi@editions-bpi.fr. Pour de plus amples informations, appeler au 01 41 40 81 40. www.editions-bpi.fr

All seasons s'installe à Honfleur

All seasons, enseigne d'hôtels économiques non standardisés design et tout compris du groupe Accor, ouvre un hôtel en plein cœur de la ville fleurie. Entièrement rénové en 2011, l'hôtel de Honfleur dispose de 48 chambres, dont quatre en duplex et deux qui peuvent être communicantes. Tout au long de l'année, la chambre pour 2 personnes est à partir de 84€ avec l'offre J-21 (15% de réduction si la réservation est réalisée au moins vingt-et-un jours avant le séjour).

"INTOLÉRABLE"

L'Umih dénonce les propos d'un recteur d'académie

Marie Reynier, recteur d'académie d'Orléans-Tours, veut faire la chasse aux CAP "qui sont des passeports pour le chômage", selon elle. Véronique Gaulon, présidente de l'Umih 36, est indignée. Roland Héguy, président national de l'Umih, a écrit à Nicolas Sarkozy.

Coup de colère de l'Umih, et notamment du côté de la présidente de la section de l'Indre, **Véronique Gaulon**, qui s'insurge contre les propos tenus par le nouveau recteur d'académie dans les colonnes de la *Nouvelle République*. **Marie Reynier** estime en effet qu'il faut "faire la chasse aux CAP qui sont des passeports pour le chômage". Une prise de position "intolérable" pour l'Umih 36, qui a demandé aux instances nationales de réagir au plus vite. Face à cette évidente méconnaissance du secteur, le président de l'Umih, **Roland Héguy**, a décidé d'adresser un courrier directement au président de la République dans lequel il souligne l'indignation d'une profession fortement engagée dans le développement de l'alternance et l'insertion des jeunes. Il rappelle en outre "qu'en 2009 plus de 31 % des 86 000 diplômés préparés dans le secteur CHRD étaient des CAP et qu'une étude sur l'insertion des jeunes dans l'hôtellerie et la restauration publiée en 2010 par l'observatoire des métiers et des qualifications du secteur montre que 92 % des jeunes titulaires du CAP par voie d'apprentissage ont eu au moins un emploi au cours des trois dernières années. Cette étude montre également que 74 % des jeunes titulaires d'un CAP par voie d'apprentissage occupent un emploi trois ans après avoir quitté le système éducatif". Entre temps, les six présidents de la région Centre, **Chantal Maudhuit** (28), **Alain Levesque** (37), **Jean-Louis Jama** (45), **Michel Cellier** (41), **Philippe Perrichon** (18) et **Véronique Gaulon** ont cosigné une lettre à l'attention de Marie Reynier, dans laquelle ils lui réclament une nécessaire mise au point.

SOUS LE PATRONAGE DU MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

Succès du dîner Urgence pour le Japon

Organisé par le Collège culinaire de France, ce repas de charité, qui s'est tenu au Quai d'Orsay, a permis de récolter 160 000 €.

Décidément, les chefs français les plus renommés ont du cœur. À l'initiative d'**Alain Ducasse** et de **Joël Robuchon**, le Collège culinaire de France avait rassemblé 220 convives pour un dîner placé sous le patronage d'**Alain Juppé**, ministre des Affaires étrangères et européennes. Dans les salons du Quai d'Orsay, de nombreuses personnalités sensibles aux épreuves traversées par le Japon avaient accepté de participer à ce dîner de haute qualité pour un montant de 1 000 € par couvert dont le produit s'est élevé à 160 000 €. Le Japon, terre de gastronomie, inspire décidément la cuisine française, puisque les Relais & Châteaux avaient, de leur côté, récolté 80 000 € à l'occasion d'un dîner en avril au château de Versailles.

Générosité des fournisseurs

Les organisateurs du dîner, intitulé Urgence pour le Japon, ont été également sensibles à la générosité des fournisseurs, dont **Paul Vranken** qui séduisit les convives avec la cuvée Diamant à l'apéritif et la cuvée Apanage rosé de Pommery au dessert.

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

UN RÉFÉRENTIEL INTÉGRANT DES CRITÈRES ENVIRONNEMENTAUX

Qualité tourisme, pour valoriser les restaurants de plage

La fédération nationale des plages restaurants (FNPR), en collaboration avec les CCI de la région Paca, a élaboré en 2009 une démarche qualité, sous la marque Qualité tourisme, qui peut être un atout lors du renouvellement des concessions.

Une démarche qualité pour les établissements de bains de mer et de plage a été lancée en 2009 avec le soutien logistique du réseau consulaire de la région Paca et plus particulièrement des CCI du Var et des Alpes-Maritimes, du conseil général du Var et de la Fédération nationale des plages restaurants (FNPR). Il s'agit pour l'instant d'une initiative locale, reconnue par le comité national de sélection de la marque Qualité tourisme. Un groupe de travail a réuni des représentants des plagistes, des élus des communes littorales, des administrations concernées, des consommateurs afin d'élaborer, avec l'aide d'un cabinet conseil, un référentiel qualité de 473 critères portant essentiellement sur les grands thèmes suivants :

- l'accueil (convivial, personnalisé, infor-

mations sur la qualité des eaux de baignade et du sable, affichage des règles de sécurité régissant la baignade, les accès et les mouillages des embarcations, l'accessibilité des personnes à mobilité réduite) ;

- la qualité de la table (restauration de qualité à l'intention de tous et orientée sur la cuisine régionale) ;
- le confort de l'établissement (choix des matériaux et du mobilier, aménagements intérieurs et extérieurs, aspect architectural du bâtiment...);
- le respect de la législation (droit du travail, normes d'hygiène et de sécurité...);
- la qualité des services et des prestations liés à l'activité 'bain de mer'.

Les professionnels des bains de mer ont été précurseurs en intégrant dans ce référentiel des critères environnementaux. "Nous, exploitants de plage, devons montrer l'exemple en matière de développement durable. D'autant que la plage, le



Un restaurant de plage à Cannes (06).

milieu naturel au sein duquel se trouvent nos exploitations, entre la terre et la mer, est confrontée à un certain nombre de menaces : pollution, réchauffement de la planète et montée des eaux, érosion...", précise la FNPR.

Cette dernière souhaiterait inscrire la démarche Qualité tourisme dans le cahier des charges pour l'attribution des concessions de plage. Ce n'est pas encore acté, mais les élus départementaux y semblent favorables.

Pascale Carbillet

Pour plus d'informations

- CCI du Var : qualivar.tourisme@var.cci.fr
 - CCI Nice Côte d'azur : francoise.lielievre@cote-azur.cci.fr
 - FNPR : fnpr@wanadoo.fr
- www.plages-de-france.com

UN PONT JETÉ ENTRE MODE ET GASTRONOMIE

Haute Cuisine Paris, une affiche de rêve au Palais-Royal

La première édition de cette manifestation, décrite comme 1^{er} cabinet de curiosité culinaire, réserve les 7 et 8 juillet aux professionnels.



Bérangère et Jean-Baptiste Langlais, les organisateurs de Haute Cuisine Paris avec Guy Martin, le parrain de cette première édition.

Du 7 au 10 juillet prochains, la gastronomie et la couture font cause commune, dans les jardins du Palais-Royal, au cœur de la capitale. Le programme de Haute Cuisine Paris est concocté par **Bérangère et Jean-Baptiste Langlais**, cofondateurs de Brother & Sister Events et enfants d'hôteliers. Le frère et la sœur ont décidé de jeter un pont entre la cuisine et la mode, de faire germer des collaborations et d'alterner démonstrations, débats, happenings et repas dans un même lieu.

Qui sera la 'food victim' ?

Parrainée par le chef **Guy Martin** (Grand Véfour), la manifestation se compose d'un espace central où se dérouleront les démonstrations et les conférences. Tout autour sont disséminées les présentations des partenaires (arts de la table, linge, vins...) avec quelques surprises. **Alain Passard** (L'Arpège) évoquera sa nécessité

de dessiner dans son processus de création culinaire. **Eddie Benghanem** (chef pâtissier du Trianon Palace à Versailles) a signé la scénographie des arts de la table. **Christophe Michalak** (chef pâtissier du Plaza Athénée) présentera son dessert floral sur les assiettes végétales réalisées

par **Raynaud. Eric Frechon, Michel Troisgros, Olivier Roellinger, Massimo Bottura, Mauro Colagreco, William Leduill, Jordi Roca, Jean-François Piège, Jean-Georges Vongerichten, Michel et Sébastien Bras, Viki Geunes...** seront en train de cuisiner, de témoigner ou de participer à un happening. L'affiche est belle. Pour y assister, vous avez le choix entre les 7 et 8 juillet pour les professionnels (réservation à l'avance en ligne). Prix : 30 €. Les 9 et 10 juillet, la manifestation est ouverte au grand public. À quoi ressemblera ce cabinet de curiosité culinaire ? Qui sera la 'food victim' ? Les élèves stylistes auront-ils été inspirés par le thème de la cuisine ? Comment va se concrétiser le 'goûner' (trop tard pour le goûter et trop tôt pour le dîner) ? Réponse début juillet. Une seule certitude, le rendez-vous est forcément fashion.

Nadine Lemoine



WWW.HAUTCUISINEPARIS.COM

PRATIQUE, LUDIQUE ET RÉACTIF

L'iPad, perle hi-tech des Bars à huîtres

L'enseigne a acquis 250 iPad afin de remplacer les cartes papier.

Pratique, ludique, et réactif, c'est-ce qui a convaincu **Garry Dorr** d'équiper les quatre établissements Bar à Huîtres qu'il gère à Paris en iPad. Depuis le 4 avril dernier, 250 tablettes ont donc investi les salles et ont fait du Bar à huîtres un lieu à la pointe de l'innovation. Plus besoin de donner la carte des mets, puis la carte des vins aux clients - voire la carte en langue étrangère -, tout est réuni dans la tablette tactile. Son iPad en main, le client peut cliquer sur la liste des mets ou sur celle des vins. Tout est répertorié par catégories : au total, 45 pages peuvent défiler. Des photos de plats sont visibles, on peut même zoomer dessus, et le design a été travaillé à l'aide d'une agence. Pour le serveur, "Cela ne change rien, il procède de la même façon qu'auparavant. L'iPad remplace la carte, mais ne peut pas prendre de commande. C'est le serveur qui s'en charge : il peut alors dialoguer ou conseiller le client. Les employés ont reçu une formation en interne, afin d'expliquer au mieux à notre client", précise **Cédric Lechat**, l'initiateur du projet.

Un investissement initial important

L'iPad présente des avantages indéniables comme une application permettant de changer quotidiennement le menu pour mieux suivre les saisons. Cette solution évite une trop grande consommation de papier (imprimé chaque jour et jeté tous les soirs). De plus, la carte est disponible en 7 langues étrangères sur un seul et même support. "Après trois mois de mise en route, nous ne regrettons pas ce nouveau dispositif", conclut **Cédric Lechat**.

L'investissement initial est important : 539 € la tablette, soit 134 750 € au total, auxquels il faut encore ajouter le développement d'une application validée par Apple. Mais le Bar à huîtres ne compte pas en rester là : l'équipe prépare déjà une nouvelle version qui permettra de visualiser une carte de la provenance des huîtres, vins et des 15 différentes eaux du monde servies au Bar à huîtres. "Cet outil est là pour fidéliser notre clientèle, et leur montrer qu'on améliore chaque jour leur accueil", conclut **Cédric Lechat**.

Hélène Binet



Cédric Lechat, initiateur du projet, et **Garry Dorr**, gérant des établissements Bar à huîtres, exhibent l'iPad qui remplace désormais la carte.



33 CHAMBRES À 200 € PAR MOIS

Bassin d'Arcachon : les saisonniers à l'internat

Les chambres libérées l'été par les internes du lycée polyvalent de la mer à Gujan-Mestras vont accueillir cet été les travailleurs saisonniers du Bassin d'Arcachon, pour un loyer de 200 € par mois.



À Gujan-Mestras, le lycée de la mer hébergera les travailleurs saisonniers du 2 juillet au 27 août.

l'année dernière, le proviseur du lycée de la mer, **Christian Baris**, avait mis à disposition 19 chambres de l'internat. Elles ont reçu 35 saisonniers dont 16 % justifiant d'un CDD dans l'hôtellerie-restauration. L'opération s'est avérée concluante et est donc renouvelée cet été avec, cette fois, l'intégralité de l'offre, soit 33 chambres mises à disposition. Chacune d'elles peut héberger, sur 23 m², jusqu'à trois personnes, âgées de 18 ans au moins. "Nous avons souhaité une formule souple, avec la possibilité de louer à la nuit, à la semaine ou au mois. Mais d'ores et déjà, nous sommes quasiment plein sur des réservations au mois", assure **Pascal Paoli**, directeur d'Habitat jeunes du Bassin d'Arcachon. Cette association gère tout. Les demandes - dont certaines adressées par la Maison des saisonniers à La Teste-de-Buch -, le contrat d'occupation, l'état des lieux, l'encaissement des loyers - 200 € le mois -, la mise à disposition de vaisselle, linge et de frigos, machines à café, micro-ondes

installés sur les espaces collectifs. Elle se charge aussi des cinq travailleurs sociaux qui, 24 h/24 veilleront sur le bien-être des résidents. Entre l'équipement spécifique, le personnel dédié, et la rétribution versée au lycée - 6 500 € -, le coût de l'opération revient à 24 000 €. Le conseil régional d'Aquitaine est le principal contributeur avec plus de 10 000 €, suivi de la communauté d'agglomération du Bassin d'Arcachon sud (Cobas), à hauteur de 7 500 €. Le reste est apporté par les loyers. "Le souhait est de pouvoir dupliquer le modèle à d'autres secteurs touristiques de la région", indique **Pascal Paoli**. Reste à convaincre les exploitants d'internats. L'appel est lancé.

Brigitte Ducasse

HABITAT JEUNES DU BASSIN D'ARCACHON
59 RUE DU PORT
33260 LA TESTE-DE-BUCH
TÉL. : 05 56 66 85 42
HTTP://HABITATJEUNES.ASSO-WEB.COM



LA BOURSE

B. Loiseau	- 2,15 %	↘
Groupe Flo	- 4,33 %	↘
Sodexo	- 0,19 %	↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 20-06 ET
LE 27-06-11

ANCIEN VAINQUEUR DU TROPHÉE JEAN DELAVEYNE

Arnaud Faye décroche la Toque de l'année

Les Toques françaises, présidées par Fabrice Prochasson, ont récompensé l'Executive sous-chef du Mandarin Oriental.

Arnaud Faye, actuel bras droit de **Thierry Marx** au Mandarin Oriental Paris, a un parcours sans faille qui vient de s'enrichir d'une nouvelle reconnaissance de ses pairs avec la Toque d'or. Les Toques françaises récompensent ainsi sa carrière et son implication dans l'association. C'est au Pavillon Élysée Lenôtre à Paris que la remise du prix s'est déroulée, en présence de nombreux professionnels. Arnaud Faye est aussi un ancien vainqueur du concours organisé par l'association, le trophée Jean Delaveyne, qui a pour objectif d'encourager les jeunes chefs talentueux et de devenir un tremplin pour le concours Un des Meilleurs ouvriers de France - dont la finale est fixée le 28 novembre prochain. Le jury de cette année sera présidé par **Patrick Bertron**, à la tête des cuisines du Relais Bernard Loiseau à Saulieu (31), 3 étoiles *Michelin*. Les

candidats, âgés de 23 ans minimum, doivent justifier d'au moins cinq années d'expérience professionnelle. Lors de la finale, dans les cuisines de l'école Técomah à Jouy-en-Josas (78), ils devront envoyer une entrée, un plat et un dessert en cinq heures et demie. Foie gras et sa garniture en entrée, demi-agneau de lait avec ris d'agneau et cervelle pour le plat et soufflé Arlequin au chocolat Passy Cacao Barry en dessert, les finalistes ont toute latitude pour faire preuve de créativité.

Inscriptions au trophée Jean Delaveyne :

Par courrier avant le 16 octobre 2011

LES TOQUES FRANÇAISES

2 BIS RUE DE TOURAINES - 78000 VERSAILLES

CONTACT@TOQUESFRANCAISES.NET

RÈGLEMENT ET SUJET COMPLET SUR :

WWW.TOQUESFRANCAISES.NET



Arnaud Faye, Thierry Marx et Fabrice Prochasson, président des Toques françaises.

EN S'INSPIRANT DE L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON

Anne Majourel se relance à Sète

Deux ans après avoir vendu son établissement gardois, l'ancienne chef étoilée se lance dans un nouveau projet mêlant restaurant et atelier culinaire. Ouverture en septembre.



Voici bientôt deux ans, **Anne et Jean-Luc Majourel** cédaient leur hôtel-restaurant étoilé gardois Les Demeures du Ranquet et posaient leurs valises du côté de Sète, ville à laquelle ils sont très attachés. Cette discrète chef de cuisine affiche l'envie de s'exprimer à nouveau au fourneau. Un univers de création qu'elle retrouvera en septembre prochain. "Nous avions l'idée mais il fallait

Anne et Jean-Luc Majourel ont jeté l'ancre à Sète où ils ouvriront La Coquerie à la fin de l'été.

trouver le lieu. C'est aujourd'hui chose faite avec l'acquisition d'une petite maison située à proximité du Théâtre de la mer et du musée Paul Valéry. Un emplacement superbe dans un quartier dont la municipalité sétoise veut faire un pôle culturel", explique le couple. Le concept s'inspire de L'Atelier de Joël Robuchon, avec une petite terrasse et une salle offrant vingt couverts où Anne Majourel cuisinera directement devant les clients. L'architecte parisien **Christian Biecher** assurera

l'aménagement et la décoration du lieu. La chef travaillera avec un seul employé et proposera un menu unique qui changera tous les jours. "J'ai très envie de mener cette expérience, de réaliser une cuisine d'instinct, simplement inspirée par l'offre du marché, le matin." Le lieu sera baptisé La Coquerie, en référence à l'espace de travail du chef à bord des navires marchands. Il servira aussi de décor aux cours destinés au grand public qu'elle a l'intention d'assurer pour répondre à une forte demande.

Jean Bernard

EN VALORISANT LES PRODUCTEURS LOCAUX

La Bazarette Fooding fait son come-back sur les festivals de l'été

Après un beau succès l'an dernier, le Fooding entame une nouvelle tournée estivale des festivals à Paris, Arles et Biarritz.

Partant du constat que l'on mange souvent mal dans les festivals, le Fooding avait créé l'événement l'an passé en installant un petit marché de producteurs surnommé la 'Bazarette' dans quelques festivals de l'été. Après Calvi (pour Calvi on the Rocks), Biarritz (pour le Big Festival) et Paris (pour le festival Days Off) en 2010, rebelote, ce petit marché éphémère fait son grand retour dès cet été avec à nouveau une escale à Paris (le 1^{er} juillet), avant de s'arrêter pour la première fois aux Rencontres d'Arles (le 8 juillet) et de retrouver Biarritz (le 23 juillet). Le but est de mettre en contact les festivaliers avec les petits producteurs locaux, qui feront déguster leurs produits lors d'un apéritif convivial.



trance et chef de file de la cuisine suédoise) aux commandes de la Bazarette. À ce titre, il fera le casting de producteurs locaux à chaque étape. C'est aussi lui qui concoctera le cocktail apéritif officiel de cette tournée des festivals : le Mauresquimau (orge + Ricard + amande + eau + glace pilée). Sont d'ores et déjà attendus à Paris du côté des producteurs : **Gontran Cherrier**, Mmmozza, **Yves-Marie Le Bourdonnec**... L'an dernier, la Bazarette avait régalé 600 personnes sur les trois dates. Comme d'habitude, les tarifs restent raisonnables : 15 € à Paris, 5 € à Arles et Biarritz et les bénéfices seront reversés au centre d'accueil Les Enfants du Congo Béthanie.

Julie Gerbet

Magnus Nilsson en 'guest star'

La nouveauté de cette année est la présence du chef **Magnus Nilsson** (ancien de L'As-

RÉSERVATIONS SUR **WWW.LEFOODING.COM** POUR PARIS ET SUR PLACE POUR ARLES ET BIARRITZ

CONCOURS EN DUO

Un Dîner presque parfait : la meilleure équipe de France



Cyril Lignac, Georges Blanc et Jean-François Piège composeront le jury de cette nouvelle formule.

Une nouvelle formule pour le Dîner presque parfait sur M6 : 24 candidats ont été sélectionnés et entrent en compétition pour représenter 12 villes de France : Dunkerque, Limoges, Aix-en-Provence, Brive, Marseille, Nîmes, Lyon, Montpellier, Dijon, Bordeaux, Paris nord et Paris sud. La particularité de cette compétition : les candidats ne vont plus concourir seuls,

mais à deux. Les 12 équipes ainsi formées (de candidats qui ne se connaissent pas auparavant) vont se défier pendant plusieurs semaines, **Cyril Lignac**, **Georges Blanc** (3 étoiles *Michelin*) et **Jean-François Piège** (2 étoiles *Michelin*) devront choisir le duo le plus digne de remporter le titre de la meilleure équipe de France et la somme de 10 000 €. La première émission sera diffusée le 12 juillet à 20 h 45 sur M6.

EN PARTENARIAT AVEC LE LYCÉE HÔTELIER ALEXANDRE DUMAS D'ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN (67)

Newrest, restauration à grande vitesse

L'entreprise a repris en 2010 la branche restauration de la Compagnie des wagons-lits, avec pour objectif de se positionner sur le créneau ferroviaire. Elle vient de divulguer une carte d'été ambitieuse et créative.

Le rôle de la restauration et des services revêt une importance de plus en plus grande dans la réussite commerciale des entreprises ferroviaires. Les sociétés de restauration doivent relever de nombreux défis. Parmi elles, figure Newrest, présent dans la restauration de 3 secteurs d'activités (aérien, rail et service de support), dans 45 pays. Le groupe affiche un chiffre d'affaires prévisionnel de 600 M€ en 2011. En juillet 2010, Newrest a conclu une joint-venture avec le groupe Accor dans le domaine de la restauration ferroviaire en France, Italie, Autriche et Portugal, détenue à 60 % par Newrest Group et 40 % par Accor. Aujourd'hui, Newrest Wagons-Lits propose ses services dans les TGV Est, gérés pour le compte de la SNCF avec un service au bar et à la place. Cela représente plus de 80 trains par jour roulant vers des destinations en Allemagne et en Europe de l'Est. Il s'agit d'un service de restauration au bar en 2^e classe, et service de restauration à la place en 1^{re} classe.

"Newrest Wagons-Lits offre de véritables espaces de détente à bord, adaptés aux besoins des voyageurs et aux particularités de chaque trajet : les espaces bars permettent des haltes conviviales et divertissantes ; la restauration à la place offre aux voyageurs de 1^{re} classe un accueil et un service exclusifs ; le service de bar mobile et les espaces de distribution automatique offrent à chaque voyageur la possibilité de se restaurer à sa guise", explique **Pascal Perez**, vice-présidente de Newrest Wagons-Lits.

Service à la place ou directement au bar

Newrest dispose de deux cuisines centrales : l'une à Orly (150 personnes) et l'autre à Roissy (200 employés). Dans cette dernière, tout doit être rigoureusement organisé, puisque la restauration ferroviaire et aérienne se font dans le même lieu. Ce qui exige une logistique très précise. Au total, 128 compagnies différentes sont desservies (aussi bien pour les avions que pour les trains). Chacune a son local, sa propre vaisselle et son propre packaging.



Le coffret bento est inclus dans le billet de TGV 1^{re} classe pro du Paris-Stuttgart.

La marche en avant est extrêmement stricte (DLC de 2 jours) : le produit est contrôlé, enregistré, et méticuleusement rangé dans la chambre froide appropriée. "Notre but est de faire plaisir aux clients et de les surprendre. C'est important d'apporter un moment d'évasion au passager pendant son trajet", ajoute **Jean-Michel Fort**, chef exécutif de Newrest.

La carte de l'été 2011 vient de sortir. Les passagers en 1^{re} classe pro du TGV Est (Paris-Stuttgart) ont la possibilité de découvrir le coffret bento inclus dans le billet de train. Dans la boîte, on retrouve entrée, plat et dessert froids. Des menus qui changent tous les quatre mois. Les autres passagers en 1^{re} classe pro de Paris-Strasbourg sont également servis à la place, mais doivent payer leur menu 19,90 € (entrée, plat, dessert, eau et café). Les plats sont préparés par les élèves de la section cuisine-traiteur du lycée



Tous les voyageurs en classe TGV 1^{re} classe pro de la ligne Paris-Strasbourg bénéficient de la restauration à la place.

hôtellerie Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden (67). Ce partenariat avec le groupe Newrest s'effectue depuis 2010. Quant aux voyageurs en seconde classe, ils ne bénéficient pas de la restauration à la place, mais ils ont accès au bar et à sa carte traditionnelle : un large choix de sandwiches (5,30 à 6,50 €), desserts (3,40 €), boissons, sucreries, avec des formules allant de 5,70 € à 14,90 €.

Hélène Binet

Newrest Wagons-Lits en Europe

- **France** : 80 TGV SNCF par jour à destination de l'Allemagne et de l'Europe de l'Est.
- **Italie** : trains de nuit du réseau Trenitalia. 50 trains par jour soit près de 2 millions de passagers par an.
- **Portugal** : 22 trains rapides Alfa Pendular par jour, soit plus d'un million de passagers par an, sur l'axe Braga-Faro.
- **Autriche** : 12 trains de nuit quotidiens de la Österreichische Bundesbahn, pour près de 400 000 passagers par an.
- **Allemagne** : partenariat Deutsche Bahn/SNCF sur les lignes internationales au départ et à destination de l'Allemagne.

EN BREF

Une association pour soutenir le prochain candidat français au Bocuse d'or

À l'image de ce qui se fait déjà dans d'autres pays, la France vient de se doter d'une structure pérenne pour aider le prochain candidat et les suivants à défendre les couleurs françaises aux Bocuse d'or. L'association, dont le nom n'est pas encore connu, visera à rechercher sponsors et soutiens financiers mais aussi conseils précieux pour élaborer les plats, organiser l'entraînement du candidat, etc. Elle est présidée par **François Adamski**. À ses côtés, **Michel Roth**, vice-président, **Régis Marcon** et **Philippe Mille**. Tous sont montés sur le podium du Bocuse d'or.

Si vous souhaitez représenter la France au prochain concours en 2013 à Lyon, il vous faut procéder rapidement aux formalités d'inscription pour les qualifications, appelées désormais Bocuse d'or France qui se dérouleront en mars prochain, dans le cadre des salons Europain SuccessFood, à Paris Nord Villepinte.

WWW.BOCUSEDOR.COM

Elior mise sur la diversité

Christelle Room, 41 ans, diplômée de l'IAE de Rouen, est nommée responsable diversité groupe au sein d'Elior. Elle a rejoint le groupe en 2007, en tant que responsable emploi et diversité pour Avenance Entreprises. Auprès de **Bruno Frery**, directeur des affaires sociales du groupe, elle pilotera la politique diversité d'Elior en France et à l'international. Elior réaffirme sa "volonté d'inscrire la diversité et plus largement le principe de non-discrimination et d'égalité des chances comme un facteur de cohésion interne et un axe de ses politiques sociales".

LE CHAMPAGNE À L'HONNEUR

Saint-Germain-des-Prés pétille au Point bulles

Paris (VI^e) Restaurant à champagne situé à Saint-Germain-des-Prés, Le Point Bulles démarre fort. Pour Karim Haïdar, un des cinq associés de l'affaire, le pari est gagné.



Ancien avocat, **Karim Haïdar** a souhaité s'orienter vers la restauration libanaise pour "pratiquer un métier de partage".

Déjà propriétaire, avec ses associés, du restaurant La Branche d'olivier, dans le VIII^e arrondissement de Paris, **Karim Haïdar** est un restaurateur avisé. Ancien avocat, il a souhaité "pratiquer un métier de partage. Je me suis orienté vers la cuisine libanaise moderne. J'ai ouvert La Branche d'olivier, un restaurant spécialisé dans la cuisine du poisson et des fruits de mers à la libanaise.

J'ai par la suite développé une société de conseil pour la restauration rapide libanaise. Le Point bulles est un coup de cœur : l'emplacement, l'idée du restaurant à champagne, tout correspondait à ce que je voulais faire. Nous proposons une cuisine plus traditionnelle qu'à La Branche d'olivier, mais quelques tapas et entrées rappellent la Méditerranée."

Produits frais et glaces maison

"Je suis responsable des papilles de mes clients." C'est par cette formule que Karim Haïdar explique son choix des produits : "Je ne travaille qu'avec des produits frais et nous fabriquons nous-mêmes les glaces, par exemple." L'autre vertu de Karim Haïdar est sa passion pour les vins : "Je m'adresse directement au producteur ;

en revanche, pour le champagne, je propose de faire découvrir la gamme du viticulteur **Philippe Gonet**." Profitant d'un emplacement exceptionnel, le restaurant se transforme également en bar. L'happy hour, de 17 h 30 à 20 h 30, permet de déguster des cocktails au champagne à partir de 7,60 €. "Ma clientèle est assez hétéroclite. J'ai aussi bien des étudiants que des cadres, des touristes ou des retraités..." Le lieu, avec ses 25 places assises intérieures et sa ter-

rasse située sous la halle Saint-Germain, dispose au total de 70 places. Un menu dégustation à 48 € est proposé ainsi qu'un brunch le dimanche avec un prix de départ à 28 €. Et la bouteille de champagne est à 39 €, en terrasse. Une ouverture est bientôt programmée à Beyrouth, sur la Marina, et Karim Haïdar confie que certains clients parisiens ont déjà programmé un voyage au Liban pour venir déguster sa cuisine dans son cadre original.

A. J. A.



LE POINT BULLES
7 RUE CLÉMENT
75006 PARIS
TEL : 01 46 33 00 47
WWW.POINTBULLES.COM

Les verres, soufflés à Murano, donnent une touche personnelle à la décoration du restaurant à champagne.

DES CONCEPTS INNOVANTS À TOUS LES COINS DE RUE

Chicago, véritable laboratoire de tendances

Dans la ville qui accueille le grand salon international des professionnels de la restauration, le NRA, les nouveaux concepts sont légion.



LB Bistro : un bar à omelettes.



Go Aroma : la cuisine italienne et ses 8 sauces maison à customiser.



Protein Bar : pour être en forme ou pour maigrir, on compte les calories et les protéines...

Xoco : au menu, tortas, soupes mexicaines et chourros.



■ Go Roma

Les quatre professionnels de la restauration longtemps collègues au sein du groupe Lettuce Entertain You Enterprises, **David Wolfgram, Jeff Drake, Russell Bry** et **Yorgo Koutsogiorgas**, ont eu du flair en lançant un concept de restauration italienne, servie rapidement, sur place ou à emporter, bon marché et avec possibilité de livraison. Go Roma (groupe Forklift Brands) propose des salades, sandwiches, pizzas (dont on peut choisir les ingrédients) et pâtes agrémentées de l'une des 8 sauces maison (dont 6 signalées sans gluten) que l'on peut enrichir d'un élément (bœuf, poulet, crevette...). L'enseigne communique aussi sur le fait que les viandes et fromages utilisés sont garantis sans nitrates ni OGM et que les légumes sont issus d'une production locale, "quand c'est possible".

WWW.GOROMA.NET

■ Protein Bar

Matt Matros, le créateur et propriétaire du concept Protein Bar, y croit dur comme fer. Il se présente comme un 'ancien gros' ayant perdu du poids avec un régime protéiné et prétend fournir une alimentation saine et équilibrée à ses clients, qu'ils soient en quête d'une perte de poids ou de simples sportifs ou actifs soucieux de leur forme. Du petit déjeuner aux salades, en passant par les 'burritos' maison ou les boissons, le client a sous les yeux le nombre de calories pour chaque plat ainsi que leur teneur en protéines, fibres, graisse et sucre. Les plats sans gluten - ou qui peuvent être adaptés pour les végétariens - sont indiqués clairement. Ce concept de restauration rapide (déjà 4 unités) livre aussi à domicile et propose une offre de 'catering' (restauration, traiteur) chez les particuliers comme les entreprises. Le développement en franchise est prévu, avec des ambitions nationales.

WWW.PROTEINBARCHICAGO.COM

■ Xoco

Rick Bayless, star de télévision et l'un des chefs favoris de **Barack Obama**, a fait découvrir à ses compatriotes la gastronomie mexicaine. Vingt ans après l'ouverture de son restaurant pionnier Topolobampo, il entend les initier à la cuisine de rue mexicaine. Et ça marche. À Xoco, dans sa nouvelle 'taqueria', on est surpris par la longueur de la file d'attente pour commander au comptoir. Afin de gérer le flux, les clients sont amenés à l'une des longues tablés de l'établissement (51 places assises) puis on leur apporte leur commande. Au menu, tortas (sandwiches mexicains généralement à base de viande), soupes mexicaines, churros, le tout avec un ticket moyen bas - autour de 12 \$ (8 €) - avec des produits bio.

[HTTP://WWW.RICKBAYLESS.COM/RESTAURANTS/XOCO.HTML](http://WWW.RICKBAYLESS.COM/RESTAURANTS/XOCO.HTML)

■ LB Bistro

À Chicago, même dans un bistro classique, on trouve des concepts originaux. À LB Bistro, l'établissement tenu par le chef français **Laurent Branlard** dans l'hôtel Sheraton, les clients peuvent faire leur propre omelette. Ils choisissent les ingrédients (courgettes, tomates, fromages, champignons...). L'omelette est ensuite faite sous leurs yeux. Même principe pour le bar à yaourt : ils choisissent parmi les multiples choix de yoghurt, noix, amandes, muesli, granola, fruits séchés, fruits frais...

WWW.SHERATONCHICAGO.COM/LB

SERVICE PREMIUM ELIOPHOT

L'INTERNET



à rendre **Full** bien des hôtels

Comment devenir maître de votre commercialisation et augmenter vos réservations directes ?



Réponse : **FullVision**, votre site Internet officiel, visible partout (PC, tablettes, smartphones...) et vous différenciant des sites gabarisés. **FullAdmin**, ses modules à la carte dynamisant votre stratégie e-marketing et l'intérêt de votre site. **FullTraffic**, votre abonnement de référencement permettant de développer vos ventes et lutter contre les portails distributeurs. **FullBooking**, votre module de réservations pour n'en manquer aucune et encaisser rapidement l'argent. **FullVisit**, pour vous démarquer définitivement de vos concurrents.



Mais le Service Premium ELIOPHOT c'est aussi toute votre communication : brochures & dépliants, cartes de visite ou cartes postales, pochettes & menus, logo & charte graphique... pour une unité visuelle et graphique exclusive, bien à vous.

ELIOPHOT

GRUPE ★ EDITOR

Tél. +33 (0)4 42 39 93 13 - www.eliophot.com - contact@eliophot.com

EN BREF

11 hôtels de plus en Europe pour Marriott



Marriott lance la marque Autograph Collection, avec quatre premiers hôtels situés en Espagne : l'AC Santo Mauro et l'AC Palacio del Retiro à Madrid, l'AC Palacio de Santa Paula à Grenade, et l'AC Baqueira & Spa à Baqueira. Par ailleurs, Marriott International annonce six nouveaux hôtels sous les marques Courtyard et Renaissance : le Courtyard Wiesbaden Nordenstadt en Allemagne (139 chambres) ; le Courtyard Montpellier (124 chambres), prévu pour décembre 2011 ; le Renaissance Warsaw Airport Hotel (225 chambres), prévu pour 2013 dans la capitale polonaise ; en Turquie, le Renaissance Istanbul Bosphorus Hotel (212 chambres), en contrat de franchise, prévu pour le début de l'année 2012 ; le Renaissance de Lucerne, en Suisse, en franchise avec 86 chambres ; enfin, le Renaissance Il Ciocco Resort é Spa près de Lucca, dans le sud de l'Italie (été 2012). Le premier Residence Inn en Grande Bretagne (le deuxième en Europe), un hôtel de 107 chambres, devrait ouvrir en octobre 2011 sous mandat de gestion.

Balladins a changé



Le groupe Balladins, mené par Dynamique

Hotels Management, profite des départs en vacances d'été ou des week-ends prolongés pour lancer une vaste campagne média auprès de la presse quotidienne régionale, la presse magazine, internet avec en plus des dépliants dans les stations-service Avia...

La campagne propose de découvrir le nouveau visage des Balladins sur la route des vacances ou du week-end. "Nous voulons faire passer un message fort et montrer que nos hôtels ont changé. Tous nos hôtels filiales sont aujourd'hui renouvelés, et nous avons un contrôle très strict sur les franchisés. Le coût total de la rénovation a été de 20 M€", explique Etienne Faguer, directeur du marketing chez Balladins. Cette campagne, qui s'étendra jusqu'en octobre, représente la moitié du budget marketing de la chaîne.

HVS, c'est quoi ?

HVS est leader mondial en consulting et services destinés aux industries hôtelières, de restauration, du timeshare, du casino et des loisirs. Fondée en 1980, l'entreprise publie chaque année plus de 2 000 rapports pour presque tous les principaux participants de l'industrie. Grâce à un réseau mondial de 30 implantations régies par 300 professionnels de l'industrie, HVS propose une gamme inégalée de services complémentaires. Le bureau de Londres est principalement axé vers l'offre de services spécialisés pour la région EMEA (Europe, Moyen-Orient et Afrique).

www.hvs.com

"LE CURSEUR DE L'EXIGENCE AUGMENTE"

Le Pignonnet gagne une 5^e étoile

Aix-en-Provence (13) Un nouveau directeur en 2008, des travaux en 2010-2011 et une récompense suprême décrochée avant l'été... une nouveauté en chasse une autre au Pignonnet.

« Une signalétique aux quatre coins de la ville, les cartes de visite, le site internet... Ce sont tous les supports de communication qu'il faut revoir. Mais c'est un bonheur, avoue Philippe Arnaud, directeur général du Pignonnet. Cet hôtel avait du potentiel, il fallait juste le réveiller. Nous avons donc concentré nos efforts sur la commercialisation et le look. » Toutes les chambres de l'établissement ont bénéficié d'un bain de jouvence. Le mobilier a été rajeuni, tout comme les tapis, les rideaux... Les couvertures ont laissé la place à des couettes moelleuses. La nouvelle climatisation est plus performante et économe. Les travaux ont débuté en décembre 2010 et se sont achevés pour le week-end de Pâques 2011. Suite à ce relooking, deux chambres ont été supprimées (il en reste donc 48) afin de créer un business corner et une petite salle de réunion. Nouvelle peinture, mobilier contemporain et passage aux sets de tables, très chic, pour le restaurant d'ici quelques mois. Les plans du bar lounge sont prêts, les travaux sont prévus pour cet automne.

"Être gentil et disponible ne suffit plus"

"Avec le passage à la 5^e étoile, le curseur de l'exigence augmente, poursuit Philippe Arnaud. Être gentil et disponible ne suffit plus. De ce fait nous avons notamment travaillé sur l'accueil. Vous pouvez avoir



Philippe Arnaud, directeur général du Pignonnet.



La terrasse offre une vue imprenable sur le jardin.

le meilleur hôtel du monde, si l'accueil n'est pas à la hauteur, la clientèle ne suivra pas. Tous les membres du personnel partent régulièrement en formation. Ainsi, les femmes de chambre qui le souhaitent ont profité de cours d'anglais. Les tarifs du restaurant Le Riviera ont fait l'objet de modifications afin d'élargir le type de clientèle. Diverses formules ont été créées, comme les soirées jazz ou barbecue à 39 €. Un "dé-poussiérage" réussi, car l'établissement conserve son côté maison familiale et son âme qui en font un lieu à part dans le monde de l'hôtellerie de luxe. Héléne Dorey

HÔTEL LE PIGNONNET

5 AVENUE DU PIGNONNET
13090 AIX-EN-PROVENCE
TÉL. : 04 42 59 02 90

WWW.HOTELPIGNONNET.COM

PROFITANT D'UNE EXPOSITION AU MUSÉE DE LA VILLE

Le club hôtelier de Grenoble mise sur Chagall

Du 5 mars au 13 juin, le musée de Grenoble a présenté l'exposition 'Chagall et l'avant-garde russe'. Le club hôtelier de Grenoble Alpes Dauphiné a saisi l'occasion pour lancer une opération promotionnelle.

Rencontre avec Isabelle Girod-Alteirac, sa présidente.



L'Hôtellerie Restauration : Votre association a lancé Les Nuits Chagall du club hôtelier, offrant une entrée au musée par chambre réservée les vendredis, samedis et dimanches. Pourquoi ce choix ?

Isabelle Girod-Alteirac : Cette exposition est de nature tout à fait exceptionnelle et de niveau international. Grenoble l'a accueillie au même titre que Tokyo et Zurich. Une exposition d'une telle ampleur avait déjà eu lieu l'an dernier à Mulhouse et avait généré de l'activité hôtelière. Nous devions absolument saisir cette opportunité. Je remercie d'ailleurs Sylvain Piantanida, mon prédécesseur à la présidence du club hôtelier, qui a pris l'initiative des Nuits Chagall.

Treize établissements ont participé à l'opération. Cela a-t-il généré des nuitées supplémentaires ?

Le bilan final se fera fin juin. Mais il

ya déjà eu des retombées. J'ai encore croisé il y a peu un couple de Suisses dans mon hôtel [Le Mercure Président, NDLR]. Partis pour l'Italie, ils avaient fait le détour par Grenoble pour voir l'expo. Pour le club, l'opération a eu un coup très modeste : à peine 100 € pour le tirage - artisanal - d'un dépliant distribué dans les hôtels partenaires. Et les établissements engagés dans l'opération n'ont investi que dans l'achat de billets d'entrée. Mais cela fait parler de nous. En termes d'image, d'actions communes et même d'implication dans le développement touristique de notre territoire, cela est très positif !

Était-ce une première pour le club hôtelier ?

Le club hôtelier a déjà lancé des packages autour de visites de ville ou d'expositions. Mais jamais de cette envergure. **Propos recueillis par Nathalie Ruffier**

L'ASSOCIATION SE VEUT PARTEN

Touraine Hôtels élit sa représentativité

Tours (37) L'association, qui regroupe 38 établissements, vient d'élire Sylvain Laroche à sa tête, avec pour ambition de renforcer son implication et sa mobilisation.

Tous les acteurs du tourisme étaient présents pour la dernière assemblée générale de Touraine Hôtels. Cela montre que l'association est désormais pleinement reconnue. À sa tête, on trouvera désormais Sylvain Laroche, patron de l'ibis Tours Centre, qui succède à Pierre-Frédéric Galland, du Trianon. L'association, qui fédère 38 établissements et près de 2 000 chambres, cherche à renforcer son implication et sa mobilisation. D'autant plus que le paysage hôtelier est en pleine évolution : "Des résidences hôtelières s'implantent - Park & Suites Elegance - ou se transforment - Adagio succède à Citéa - et nous font une vraie concurrence,

LA BOURSE

Accor
+ 1,40 % ↗

SBM
- 0,48 % ↘

Hôtels de Paris
+ 3,50 % ↗

Club Med
- 0,46 % ↘

Groupe Partouche
- 1,86 % ↘

ENTRE LE 20-06 ET LE 27-06-11

30 000 € INVESTIS CHAQUE ANNÉE

Le Novotel de Clermont-Ferrand fête ses 20 ans

Inauguré en 1991 par Valéry Giscard d'Estaing, l'établissement franchisé du groupe Accor a célébré son 20^e anniversaire.

Inaugurée par le président de région de l'époque, **Valéry Giscard d'Estaing**, les 96 chambres du Novotel ont vu le jour en 1991 sur l'emplacement d'une vieille ferme en pierres de Volvic. D'investissements en agrandissements, le Novotel de Clermont-Ferrand compte aujourd'hui 131 chambres et peut se reposer sur une clientèle fidèle, comme l'a souligné **Eric Perrot**, premier directeur de l'établissement. "L'esprit d'équipe et l'ambiance font que les gens viennent et reviennent ici. Nous avons investi à Clermont-Ferrand, dont le potentiel reste important, même si l'aéroport n'a pas connu le développement espéré", a souligné **André Cointet**, le propriétaire de la franchise qui possède quatre autres hôtels à Clermont-Ferrand.

"Nous avons réalisé 5,5 M€ de chiffres d'affaires, pour un taux d'occupation de 71 % et nous avons servis 48 000 couverts. Chaque année nous investissons environ 300 000 €", explique **Delphine Levadoux**, la directrice du Novotel. Après le rez-de-chaussée (salles de restaurant et de séminaire, hall d'accueil), les cuisines et des



De g. à d. : **Eric Perrot**, directeur général adjoint, **André Cointet**, le propriétaire du Novotel, **Delphine Levadoux**, directrice, **Marie Cointet**, directrice qualité du groupe, **Maryline Jouvin**, chef comptable qui a fait l'ouverture en 1991, et **Françoise Cointet**.

chambres refaites en 2010, les projets ne manquent pas. "Nous étudions une extension de l'hôtel, une salle de fitness, une piscine couverte chauffée." L'optimisme s'impose : "Nous avons retrouvé nos chiffres d'avant la crise", assure la directrice.

Pierre Boyer

NOVOTEL CLERMONT-FERRAND

32-34 RUE GEORGES BESSE • LE BREZET
63100 CLERMONT-FERRAND

[WWW.ACCORHOTELS.COM/FR/HOTEL-I175-](http://WWW.ACCORHOTELS.COM/FR/HOTEL-I175-NOVOTEL-CLERMONT-FERRAND/INDEX.SHTML)

[NOVOTEL-CLERMONT-FERRAND/INDEX.SHTML](http://WWW.ACCORHOTELS.COM/FR/HOTEL-I175-NOVOTEL-CLERMONT-FERRAND/INDEX.SHTML)

AVEC LES PREMIÈRES JOURNÉES DES TOQUES DE LA MOTO

Les Logis d'Auvergne font de l'œil aux motards

Après une année de gestation, le produit Accueil moto Logis d'Auvergne est sorti. Soixante neuf établissements, sur les 166 que compte l'association, se sont engagés à bien recevoir les motards et à leur proposer un ensemble de services dédiés.

Soixante neuf des 166 Logis d'Auvergne mettent à disposition des motards un ensemble de services : garage fermé, parking gratuit, point d'eau et produits de nettoyage, local pour le séchage des vêtements, vestiaire... Tous les hôteliers se doivent de renseigner leurs hôtes sur les conditions météo, l'état des routes, les stations essence ouvertes 24 h/24 et garages des environs, et de conseiller des itinéraires... Les Logis doivent en outre disposer d'une terrasse extérieure, proposer de la restauration et adapter l'heure des petits déjeuners à celle choisie par les motards.

"De plus en plus de motards séjournent en Auvergne"

"Ce projet a vu le jour grâce aux animateurs des Logis fans de moto. Il y a de plus en plus de motards qui séjournent en Auvergne", souligne **Jacqueline Roux**, présidente des Logis Auvergne et Haute-Loire. Dans ce département, **Thierry Guyot** (le Fort du pré à Saint-Bonnet-le-Froid) a organisé fin juin les premières rencontres des Toqués de la moto. Un week-end pour découvrir les routes de



Thierry Guyot (à droite) et ses collègues cuisiniers ou pâtisseries de Saint-Bonnet-le-Froid (43).

la Haute-Loire et de l'Ardèche avec vente de road-books au profit d'une œuvre caritative.

"Outre les paysages, nos routes ont de bons revêtements", explique **Valéry Esbelin** (Le Relais des Puits à Orcines, 63), qui faisait déjà parti des Relais motards et a rejoint l'Accueil moto. Les retombées médiatiques ne sont pas négligeables et le bouche à oreille fonctionne bien chez les motards. Donc une chance à saisir pour les hôteliers-restaurateurs. Il ne reste plus qu'à créer des circuits pour relier les Logis les uns aux autres.

Pierre Boyer

[HTTP://AUVERGNE.LOGISHOTELS.COM/NOS-NOUVEAUTES/ACCUEIL-MOTARDS.HTML](http://WWW.AUVERGNE.LOGISHOTELS.COM/NOS-NOUVEAUTES/ACCUEIL-MOTARDS.HTML)
WWW.AUVERGNE-MOTO.FR

AIRE DE LA MUNICIPALITÉ

un nouveau président pour asseoir



Sylvain Laroche (à droite) succède à **Pierre-Frédéric Galland** (à gauche).

regrette **Sylvain Laroche**, et cela dans un contexte incertain marqué en particulier par les travaux du tram qui vont impacter la vie de nos hôtels."

Mais ce sont surtout les projets de la ville qui inquiètent Tournain Hôtels : "Nous avons peu d'informations, explique le nouveau président, nous ne sommes pas consultés, mais au moins deux hôtels classés 3 et 4 étoiles, avec au total 180 à 200 chambres, vont s'implanter dans le centre-ville." L'association n'est pas hostile à l'arrivée d'hôtels de luxe - notamment pour accompagner la montée en puissance du centre de congrès Vinci -

même si leur taille "semble aujourd'hui démesurée". Tournain Hôtels se veut partenaire de la municipalité, "mais attention, prévient Sylvain Laroche, moins on a d'informations et plus on a peur".

L'association veut aussi se renforcer sur tout le département, attirer de nouveaux adhérents en leur proposant des services : un site internet relooké (www.tournain-hotels.eu), une expertise sur le web ou encore une force de représentation "bien utile quand le paysage va fortement évoluer avec en plus l'arrivée des nouvelles normes et de la nouvelle classification".

Jean-Jacques Talpin

Créez et traduisez vos cartes & menus en quelques minutes avec



Menu DESIGNER
logiciel de création de cartes & menus

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

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

250€ HT
soit 299€ TTC

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

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

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

MdB multimédia
Les allées François Truffaut
17 rue Denise Grey
38550 Saint Maurice l'Éclair

Logiciel pour Windows XP & Windows Vista

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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

La saga du temps de travail et de la 6^e semaine de congés dans les HCR

Pourriez-vous faire un récapitulatif sur le temps de travail applicable au secteur et surtout sur l'octroi et la disparition de la 6^e semaine de congés payés dans le secteur. Car je voudrais le présenter à mes salariés qui ont du mal à comprendre la disparition de cette 6^e semaine.

Directeur

L'accord du 13 juillet 2004, entré en vigueur le 1^{er} janvier 2005, avait instauré la 6^e semaine de congés payés dans le secteur. Cet accord avait été négocié par les partenaires sociaux en contrepartie aux réductions de charges sociales dont bénéficiait la profession, dans l'attente du taux réduit de TVA. Cette réduction de charges, plus connue sous le nom de 'prime Sarkozy' a disparu avec l'instauration du taux réduit de TVA pour la restauration, au 1^{er} juillet 2009. Mais dans cet accord, le temps de travail était toujours fixé à 39 heures au nom du principe des heures d'équivalence, et il ne prévoyait le paiement d'heures supplémentaires qu'au-delà de 39 heures de travail.

À la demande de la CDFT, le Conseil d'État a annulé cet accord le 18 octobre 2006 (il fallait faire comme s'il n'avait jamais existé). Donc, finie la 6^e semaine de congés payés, remplacée par le paiement des heures supplémentaires à partir de la 35^e heure. Ce qui n'était pas sans conséquences pour les employeurs comme pour les salariés. Les partenaires sociaux ont dû alors engager de nouvelles négociations. Pour pallier le vide juridique lié à cette annulation, et dans l'attente de la signature d'un nouvel accord, l'article 15 de la loi du 21 décembre 2006 a maintenu, pour la période allant du 1^{er} janvier 2005 au 31 janvier 2007, le principe de rester à 39 heures sans payer les heures supplémentaires mais en continuant à accorder la 6^e semaine de congés payés, soit 3 jours de congés par mois au lieu des 2,5 prévus par le code du travail.

Les partenaires sociaux ne parviendront finalement à la conclusion d'un accord que le 5 février 2007, et il faudra encore attendre le 1^{er} avril pour que soit finie la procédure d'extension qui rend cet accord d'application obligatoire à toutes les entreprises.

L'article 15, qui sécurisait la situation des entreprises, a arrêté de s'appliquer au 31 janvier 2007. Les employeurs se sont donc interrogés sur les règles à appliquer entre le 1^{er} février et le 1^{er} avril 2007, date d'entrée en vigueur du nouvel accord. Ils ont pu choisir entre deux solutions :

- prolonger le principe de l'article 15 en accordant toujours aux salariés 3 jours de congés payés par

mois en lieu et place du paiement des heures supplémentaires effectuées à partir de la 36^e jusqu'à la 39^e ;
 - payer les heures supplémentaires effectuées à partir de la 36^e jusqu'à la 39^e, les salariés ne bénéficiant plus alors que de 2,5 jours de congés payés légaux.

Le taux de majoration des heures supplémentaires à cette époque était celui fixé par la loi, ce qui faisait une différence selon la taille des entreprises :

- pour les entreprises de moins de 20 salariés, il était de 10 % pour les 4 premières heures et 25 % pour les 4 heures suivantes (soit de 40 à 43) ;

- pour les entreprises de plus de 20 salariés le taux de majoration des heures supplémentaires était fixé à 25 % pour les 8 premières heures (de 36 à 43 heures).

Puis, au 1^{er} avril 2007, est entré en vigueur l'avenant n° 2 du 5 février 2007 relatif au temps de travail. Celui-ci reconnaît que la profession est soumise à la durée légale du travail, soit 35 heures par semaine. Il pose en principe que la durée du travail permet toujours à la profession de continuer à travailler sur la base de 39 heures mais avec le paiement des heures supplémentaires effectuées à partir de la 36^e heure. L'accord prévoit un taux de majoration qui s'applique à toutes les entreprises sans considération de taille ; il est de 10 % pour les 4 premières heures (de 36 à 39) puis de 20 % pour les 4 suivantes (de 40 à 43).

L'avenant n° 6 du 15 décembre 2009, quant à lui, ne modifie pas les règles sur le temps de travail dans la profession. Il fixe les contreparties accordées aux salariés suite à la baisse de TVA. Les salariés ne retrouvent pas de 6^e semaine de congés payés mais le texte accorde la totalité des 10 jours fériés, dont 6 sont garantis, c'est-à-dire accordés même s'ils tombent pendant un repos hebdomadaire ou des congés payés. En outre, cet accord prévoit l'instauration d'une prime TVA, dont le montant varie selon le secteur d'activité et peut atteindre jusqu'à 500 € pour un salarié travaillant dans un restaurant.

► 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

Le salaire des apprentis se calcule sur le taux conventionnel

Le calcul du salaire d'un apprenti s'effectue-t-il à partir du smic classique (9,00 €) ou du smic hôtelier (9,10 €) ? Faut-il prendre en référence le smic conventionnel, quel que soit l'âge de l'apprenti ? Je pensais que c'était le cas seulement s'il avait plus de 21 ans.

Cécilia

L'article D.6222-26 du code du travail, qui détermine le salaire minimum de l'apprenti, fait référence à un pourcentage du salaire minimum de croissance pour les jeunes âgés de 16 à 20 ans. Pour les jeunes de 21 ans et plus, il mentionne que le salaire minimum légal de l'apprenti est déterminé en pourcentage du salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé s'il est plus favorable que le pourcentage du smic appliqué.

Cet article laisse à penser que, de 16 à 20 ans, il

faut calculer l'abattement sur le taux légal du smic, et sur le taux conventionnel pour les jeunes de 21 ans et plus.

Cependant, l'article L.6622-27 mentionne que les conventions collectives peuvent prévoir un salaire d'apprentissage supérieur au minimum légal. En outre, l'avenant n° 13 relatif à la grille de salaire concerne l'ensemble des salariés, ainsi que les salariés embauchés sous contrat de formation en alternance. En conséquence, il faut bien appliquer à ces jeunes le taux conventionnel.

► 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

Retrouvez le SMIC mis à jour au 1^{er} mai 2011

+ Modèle de bulletin de paie à 39 heures
 + Modèle de bulletin de paie à 35 heures

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, FINOX,
 le WC suspendu automatique d'après SUPRATECH, créateur fabricant

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

morice **ILICO**

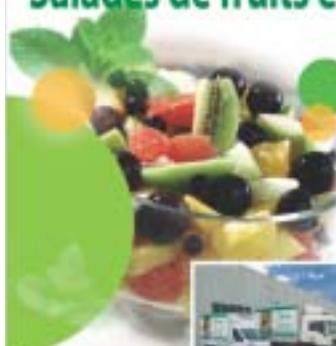


**Fours à pizza
 Pièces détachées
 d'origine**

ILICO - 300 route de Strasbourg
 Les Echets - 01700 MIRIBEL
 Tél : 04 72 26 22 22
www.ilico-france.fr

Salades de fruits et des segments de fruits

Fructo FRESH



www.fructofresh.com

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

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)

l'hôtellerie-restauration.fr

EN BREF

Commission mixte paritaire du 22 juin : les salaires et la formation des tuteurs seront examinés à la rentrée

Mercredi 22 juin, les partenaires sociaux de la branche des HCR se sont retrouvés en commission mixte paritaire.

Deux thèmes étaient inscrits à l'ordre du jour : la revalorisation de la grille des salaires et la formation obligatoire des tuteurs et des maîtres d'apprentissage. Lors de la publication, en avril dernier, de l'indice général des prix - qui avait subi une forte hausse de l'ordre de 0,8 % -, les économistes avaient annoncé une accélération de l'inflation en glissement annuel, qui devait atteindre rapidement le seuil des 2 %, entraînant la revalorisation automatique du taux horaire du smic dans les mêmes proportions. Cette revalorisation était prévue pour le 1^{er} juillet.

Pour cette raison, les partenaires sociaux avaient convenu de se retrouver afin de revaloriser la grille de salaire dans les HCR et respecter l'engagement d'avoir un salaire minimum supérieur de 1 % au taux légal du smic. L'inflation ayant légèrement diminué ces deux derniers mois, il n'y aura pas de revalorisation du smic au 1^{er} juillet et, par conséquent, à la demande du collège des organisations professionnelles, les partenaires sociaux ont décidé de reporter les négociations de la grille de salaire au 22 septembre. Les partenaires sociaux profiteront de l'occasion pour aborder la formation obligatoire des tuteurs et maîtres d'apprentissage. Ils ont en effet pris l'engagement d'aboutir sur ce sujet en septembre 2012. À la demande de **Denis Raguet**, représentant FO, deux sujets sont remis au menu des prochaines discussions : la grille de classification dans les HCR ainsi qu'une convention nationale de lutte contre le travail illégal.

DEPUIS LE 1^{ER} JANVIER 2011, ILS BÉNÉFICIENT ENFIN DES FRAIS DE SANTÉ**La mutuelle HCR Santé couvre aussi les saisonniers**

Les saisonniers du secteur de l'hôtellerie-restauration bénéficient d'une couverture santé pendant leur activité, mais aussi en intersaison pendant les périodes de chômage, grâce à la mutuelle de branche HCR Santé.

HCR Santé vient de lancer une grande campagne de communication afin d'informer les salariés saisonniers de la branche des hôtels, cafés, restaurants des avancées sociales dont ils bénéficient. Chaque année, le secteur des HCR recrute environ 200 000 collaborateurs saisonniers. Ces dernières années, une prise de conscience vis-à-vis des travailleurs saisonniers s'est opérée. Leur statut en a bénéficié progressivement : amélioration des conditions de travail, d'hébergement, mais aussi du droit à la formation, des droits au chômage, mise en place d'un système de protection sociale attractif. Depuis le 1^{er} janvier 2005, les saisonniers disposent, à l'instar des salariés permanents du secteur, d'un régime de prévoyance et, depuis le 1^{er} janvier de cette année, d'un régime frais de santé.

Au moins un mois de présence dans un établissement

Les travailleurs saisonniers bénéficient de la mutuelle frais santé dans les mêmes conditions que les salariés permanents dès lors qu'ils sont présents un mois civil au sein de l'établissement. Ils ont droit à la couverture de base pour une cotisation de 16 € à leur charge et 16 € à la charge de l'employeur. Ils peuvent également bénéficier, à l'initiative de l'employeur, de garanties étendues, ou souscrire à titre individuel à des garanties complémentaires pour eux-mêmes ou leur famille. Ces garanties ont un effet rétroactif à la date d'embauche. Attention : pour les postes optiques et dentaires, les garanties ne s'appliquent qu'à l'issue du deuxième mois civil entier d'emploi dans l'entreprise.

Exemple : si un salarié entre dans l'entreprise le 15 juin 2011, il aura acquis l'ancienneté nécessaire le 31 juillet. La cotisation HCR santé sera prélevée sur sa paie de juillet, soit après un mois ci-



À la fin de leur contrat, les saisonniers bénéficient de la portabilité de leurs droits s'ils perçoivent l'allocation chômage.

vil d'emploi. Il pourra donc bénéficier des principales garanties dès le 31 juillet avec effet rétroactif à partir de sa date d'embauche le 15 juin, sauf pour les frais dentaires et optiques pour lesquels il devra attendre le 1^{er} août afin d'y avoir droit. La cotisation est due pour le mois entier, même si le salarié finit son CDD en cours de mois. Exemple : si le même salarié termine son contrat le 5 septembre, il se verra prélever la cotisation dans son intégralité pour le mois de septembre.

Une couverture pendant l'intersaison

À la fin de leur contrat, les saisonniers bénéficient de la portabilité de leurs droits s'ils perçoivent l'allocation chômage, et ce, sans versement de cotisation supplémentaire car elle est prise

en charge par le régime de HCR santé ; c'est le principe de mutualisation de la portabilité. Les salariés saisonniers indemnisés par le régime de l'assurance chômage peuvent alors bénéficier de la couverture HCR santé pendant une durée équivalente à celle de leur contrat et pour une période maximum de 9 mois. Le salarié saisonnier qui n'est plus couvert par le régime conventionnel du fait de la fin de son CDD et de la portabilité peut se couvrir entre deux saisons en souscrivant à un produit intersaison qui leur est spécifique, bénéficiant de tarifs négociés fixés à partir de 40 € pour le contrat de base, 47,40 € et 52,70 € pour des garanties plus larges. Ce produit est proposé dès le 1^{er} mois civil qui suit la fin du contrat ou à la fin de la période de portabilité.

Pascale Carbillat

HCR Santé en bref

- mutuelle frais de santé obligatoire pour toutes les entreprises et salariés du secteur des HCR ;
- elle est dirigée par une commission paritaire de pilotage qui regroupe l'ensemble des partenaires sociaux (6 organisations patronales et les 5 organisations syndicales de salariés) ;
- une structure administrative qui assure la coordination avec les 3 assureurs (Malakoff Médéric, Groupe Mornay et Groupe Audiens) et l'organisme gestionnaire GPS, ainsi que le contrôle technique des opérations et de la communication.

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

kifaikoi.com



MATÉRIELS & équipements



Produits alimentaires & BOISSONS



SERVICES

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

IL DEVRAIT ÊTRE VOTÉ CET ÉTÉ, SELON THIERRY GRÉGOIRE

Le projet de loi sur le contrat d'apprentissage multi-employeurs est en bonne voie

Un projet de loi permettant à deux employeurs saisonniers d'embaucher un apprenti est en cours de discussion et devrait être adopté prochainement. Le point avec Thierry Grégoire, président de la Fédération nationale des saisonniers (FNS) de l'Umih.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

L'Hôtellerie Restauration : La demande de la Fédération nationale des saisonniers a-t-elle été entendue ? Le projet de loi vous convient-il ?

Thierry Grégoire : Il faudra attendre les différents amendements et la promulgation de la loi définitive pour voir si nous avons été entendus. Toutefois, la proposition qui est faite va dans le sens de notre demande puisqu'elle semble permettre l'embauche d'un apprenti par deux employeurs saisonniers. De plus, le projet de loi prévoit aussi de résoudre le problème des groupements d'employeurs dont la création était freinée par la notion de responsabilité solidaire de tous les employeurs en cas de difficulté financière. Le texte prévoit en effet que les statuts du groupement peuvent indiquer des règles de répartition des dettes.

Où en est-on aujourd'hui de la navette parlementaire ?

La loi a été adoptée par les députés le 21 juin 2011 et une session extraordinaire des parlementaires, décidée par décret, devrait durer du 1^{er} au 13 juillet. La loi Cherpion, qui doit être votée uniquement par le Sénat, puisque le Gouvernement a engagé une procédure accélérée, est à l'ordre du jour. On peut donc imaginer que cette loi sera promulguée dans le courant de l'été.

Vous estimez qu'il faudrait signer soit

des contrats d'apprentissage multi-employeurs et multi-maîtres d'apprentissage, soit plusieurs contrats d'apprentissage pour les mêmes cycles de formation de l'apprenti. Pouvez-vous nous expliquer ces différents schémas ?

J'aimerais qu'un jour nos dirigeants et l'Éducation nationale comprennent les besoins et les réalités économiques de nos territoires à fortes saisonnalités, notamment en considérant un calendrier de formation en adéquation avec nos rythmes économiques saisonniers 'hiver' et 'été' débutant en janvier pour se terminer en octobre par exemple. Schéma 1 : 2 employeurs, 2 maîtres d'apprentissage, 1 CFA, 1 apprenti donne un seul contrat d'apprentissage avec 2 employeurs et 2 maîtres d'apprentissage nommés sur le contrat. Schéma 2 : exemple pour un CAP en deux ans. Pour la première année, un contrat avec un employeur et un maître d'apprentissage ; pour la seconde année, un autre contrat d'apprentissage avec un autre employeur et un autre maître d'apprentissage. Le premier schéma, qui semble avoir été retenu par le législateur, nous convient pleinement.

Cette nouvelle forme de contrat soulève un certain nombre de questions. Qui financera,



Thierry Grégoire attend le texte définitif mais affiche une certaine confiance.

par exemple, les déplacements et l'hébergement des jeunes ? Comment vont s'articuler les aides financières possibles ?

Prenons l'exemple d'un jeune qui réside et est en CFA au Touquet ; le premier employeur est au Touquet, le second à Annecy. Qui finance les trajets Le Touquet-Annecy et l'hébergement à Annecy ? Cela fera l'objet d'une négociation entre les deux employeurs avant de signer le contrat. Les Umih départe-

mentales et la Fédération nationale des saisonniers pourraient avoir un rôle majeur à jouer dans la mise en place de ce type de contrat puisqu'elles pourraient identifier les employeurs saisonniers susceptibles d'être intéressés pour partager un apprenti puis les accompagner pour envisager la cadence de l'alternance avec le CFA, arbitrer le partage des frais en cas de mésentente, etc. En ce qui concerne les aides financières (aide à l'embauche, indemnité compensatrice forfaitaire, crédit d'impôts d'apprentissage...), leur répartition va nécessiter un éclairage par les différents financeurs - État et Régions. Nous souhaitons être associés à cette réflexion pour trouver des solutions simples et équitables pour les deux employeurs.

Le rendez-vous incontournable de la profession

Trophée de Golf

Restauration Hors Domicile



Lundi 3 octobre 2011 / Saint-Germain-en-Laye



Organisation  Tél. 01 47 61 15 69 - Fax 01 46 20 42 72

"UN OUTIL, PAS UNE SANCTION"

Le Fafih propose des formations aux compétences clés : lire, écrire, compter, communiquer

Une opération mise en place par l'organisme paritaire collecteur agréé vise à aider les personnes en situation d'illettrisme avec une formation à la carte. Après une expérimentation en Picardie, la phase active du dispositif doit désormais commencer.

On estime à 3 millions le nombre d'individus, ayant, aujourd'hui en France, un problème d'illettrisme. 57 % d'entre eux possèdent un emploi. Or, ces derniers "se retrouvent en difficulté dès qu'ils doivent lire un mode d'emploi, des consignes, une DLC. Ils sont interdits d'informatique, dans l'incapacité de passer leur permis de conduire, certains ont du mal à rendre correctement la monnaie", constate **Guilène Choquard**, consultante. Une formation 'à la carte', baptisée Compétences clés, vient d'être mise en place par le Fafih et fait suite à l'engagement signé par les partenaires sociaux et l'ANLCI (Association nationale de lutte contre l'illettrisme), dans le cadre de la lutte contre l'illettrisme dans l'emploi. L'opération, cofinancée en partie par le Fonds paritaire de sécurisation des parcours professionnels (FPSPP) et le Fonds social européen a démarré par une phase expérimentale en Picardie sur le principe de l'information individuelle : des rendez-vous en tête-à-tête, d'abord avec l'employeur puis avec le salarié, ont été organisés. En mai et en juin, des petits déjeuners sur ce thème ont eu lieu dans plusieurs grandes villes à destination des patrons et des services de ressources humaines. La phase active doit désormais commencer.

"L'illettrisme est facteur de risques"

Il ne s'agit pas d'une formation unique, mais de plusieurs modules qui varient selon les besoins. "Il ne s'agit pas non plus de faire en quarante heures - durée moyenne impartie - ce que l'Éducation nationale n'a pas réussi à faire durant une scolarité", souligne une autre formatrice. "Comme le précise l'intitulé, nous donnons à la personne des clés. Nous ne sommes pas l'école. Nous devons amener la personne en difficulté à comprendre et à maîtriser, en positif et en nous appuyant sur les choses du quotidien : lire, écrire, compter, communiquer..." Dans cette démarche, bâtie par le Fafih, les centres



Des responsables RH lors du petit déjeuner organisé à Paris sur la problématique de l'illettrisme.

de formation tiennent une place importante. Ce sont eux qui établissent le diagnostic à partir d'un logiciel développé spécialement à la demande de l'organisme paritaire collecteur agréé (OPCA). Pour l'employeur, le plus dur reste surtout de détecter le problème et d'amener le salarié à accepter le principe. "C'est un outil qu'on leur propose, pas une sanction."

Les aspects sociaux et humains sont multiplicateurs de stress et d'inconfort. Rassurer les personnes est nécessaire. "L'illettrisme est facteur de risques, d'accidents, ajoute Guilène Choquard. Il s'accompagne d'un manque d'engagement au travail compréhensible." Si l'utilisation de pictogrammes en cuisine facilite la tâche, celle-ci est aussi réductrice...

L'action proposée est très simple à mettre en œuvre. Tout ce qui est administratif revient au centre de formation et l'employeur bénéficie de

lignes téléphoniques et de contacts dédiés. D'un point de vue financier, la formation est hors dispositif. C'est-à-dire qu'elle ne vient pas amputer sur le plan de formation ou le droit individuel à la formation (DIF), par exemple. Le Fafih finance la formation à hauteur de 30 € de l'heure et verse directement à l'entreprise une indemnité compensatrice de rémunération de 13 € de l'heure. Du gagnant/gagnant.

Sylvie Soubes

WWW.FAFIH.COM

La formation en détails

- Elle s'adresse aux salariés. Les entreprises doivent avoir moins de 50 salariés.
- Un seul contact pour toute information : le Fafih au 01 40 17 20 16.

LA PREMIÈRE PROMOTION DEVRAIT DÉMARRER EN 2012

L'École internationale de sommellerie à Bordeaux est lancée

Présentée en primeur le 20 juin, dans le cadre de Vinexpo, la future École internationale de sommellerie est portée par la chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux, avec le soutien de la profession.

Une école d'"excellence". C'est le qualificatif qui revenait en boucle sur le salon Vinexpo, parmi les intervenants au sujet de la future École internationale de sommellerie. Comme le rappelait **Pierre Goguet**, le président de la chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux (CCIB) : "La demande existe. L'étude de faisabilité a dénombré 15 000 sommeliers dans le monde qui travaillent à très haut niveau dans les restaurants."

Pour cette cible, le comité pédagogique sera à la hauteur avec les meilleurs spécialistes mondiaux de la viticulture, de l'oenologie, de la vinification, du marketing, de la commercialisation ou de la communication. En attendant la signature d'une convention de partenariat avec l'Association de la sommellerie internationale (ASI), certains de leurs membres ont déjà donné leur accord pour intervenir. Parmi eux, les sommeliers **Serge Dubs**, **Philippe Faure-**



De d. à g. : **Philippe Faure-Brac**, meilleur sommelier du monde 1992, **Jacques Faurens** (CCIB), **Pierre Goguet** (président de la CCIB), **Christophe Palmowski** (Organisation internationale de la vigne et du vin), **Gérard Basset**, meilleur sommelier du monde 2010, **Pascal Faugère** (CCIB).

Brac, **Dominique Laporte**, ou encore **Gérard Basset**, meilleur sommelier du monde 2010 et parain désigné de la première promotion.

Lancement des candidatures à Vinexpo Asia Pacific

Le cursus comprendra sept semaines de cours dans les locaux de la chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux. La formation se poursuivra via une plateforme d'apprentissage

multimédia. On pourra ainsi valider ses unités de valeur en fonction de ses contraintes professionnelles, sur un, deux, voire trois ans. Le diplôme, estampillé CCI, pourrait à terme être reconnu par l'État.

La première promotion, d'une trentaine de personnes, démarrera en septembre 2012. Le cursus coûtera 12 500 € par an. Les candidatures seront lancées lors de Vinexpo Asia-Pacific, à Hong-Kong, en mai 2012. **Brigitte Ducasse**

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

UN EXEMPLE À SUIVRE

L'hôtel Renaissance Paris La Défense, 100% de réussite à la certification ISO 14001

L'hôtel Renaissance Paris La Défense, dirigé par Willy Libert, a obtenu la certification ISO 14001 en mai 2011. Il est le premier hôtel 'vert' de la marque Renaissance à obtenir la certification et le 2^e du groupe Marriott en France après le Marriott Rive Gauche.

L'hôtel Renaissance Paris La Défense est un gros porteur de 327 chambres situé sur le parvis de La Défense (92). Avec ses 13 salles de réunion, un restaurant et un bar, il est essentiellement dédié à la clientèle d'affaires. Audité par l'Afnor, l'hôtel a reçu la certification ISO 14001 en mai dernier, primant son engagement dans la démarche environnementale.

Neuf mois pour obtenir l'ISO 14001

"Il nous a fallu près de neuf mois pour nous préparer, déclare **Meena Guirauden**, secrétaire exécutive. L'implication de l'hôtel a été très forte avec un engagement de tous les services. D'un point de vue financier, la démarche a nécessité 50 000 € d'investissements supplémentaires pour effectuer les modifications nécessaires : installation des LED partout dans l'établissement, mise en place d'un système de gestion centralisé des températures,



L'hôtel Renaissance Paris La Défense : l'hôtel 'vert' 4 étoiles du quartier d'affaires.

sensibilisation du personnel aux bonnes pratiques avec séances de formation à l'appui, information aux clients grâce à un affichage dynamique, changement de fournisseurs au besoin - en ne choisissant que des fournisseurs engagés dans une dé-

marche environnementale -, étude pour la mise en place des bornes d'impact carbone... Enfin, l'engagement est aussi effectif au niveau de la clientèle d'affaires avec une offre 'journées d'étude Green' ou 'Green package' comprenant services et prestations respectueux de l'environnement."

Dans le cadre de son engagement dans la norme ISO 14001, l'hôtel s'est fixé un certain nombre d'objectifs comme la réduction de la consommation d'électricité et de papier, la sélection de nouveaux fournisseurs ayant une démarche environnementale...

L'hôtel le plus 'vert' de La Défense

L'hôtel Renaissance Paris La Défense, qui a réalisé en 2010 72 % de taux d'occupation et estime faire 74 % en 2011, est bien placé pour devenir l'un des hôtels les plus 'verts' de La Défense. Il est aussi pour Marriott un exemple à suivre. **Évelyne de Bast**

"J'ESPÈRE SUSCITER DES VOCATIONS !"

Christophe Legond s'engage pour le bio et le goût

Paraty (Brésil) Le chef du Voilà Bistrot soutient la production bio et lutte contre la malbouffe. Rencontre.

Depuis deux ans, **Christophe Legond** et une dizaine de chefs installés dans la petite ville de Paraty défendent le concept de gastronomie durable.

Une initiative rare au Brésil. "Cette association, soutenue par les ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et du Tourisme, fait de la gastronomie de proximité et réfléchie. Elle rassemble des chefs et une douzaine d'agriculteurs et d'éleveurs qui travaillent dans un rayon de 100 km, ce qui est très peu pour le Brésil. Nous apportons notre appui technique aux agriculteurs, et nous nous engageons à acheter une part de leur production entièrement bio", explique-t-il. Pour le chef français, la gastronomie

Christophe Legond, parfait autodidacte, a ouvert un micro-restaurant, le Voilà Bistrot.



rime avec solidarité. C'est pourquoi il organise dans son restaurant des ateliers du goût destinés aux enfants des quartiers défavorisés. "Au Brésil, on donne souvent plus d'importance aux choses américanisées qu'aux produits à portée de main. Avec un autre chef brésilien, nous enseignons à ces jeunes comment mieux manger

et lutter contre la malbouffe. Les enfants mettent aussi la main à la pâte pour apprendre des recettes saines et peu chères qu'ils peuvent reproduire

chez eux. J'espère ainsi susciter des vocations !" **Violaine Brissart**

WWW.VOILABISTROT.COM.BR

Instantané

Christophe Legond était concessionnaire automobile. Mais sa passion, c'est la cuisine. Aux fourneaux dès l'âge de dix ans, il fréquente assidûment les restaurants gastronomiques tout comme les échoppes des pays qu'il visite. En 1997, il finit par tout quitter et ouvre La Table française, à Salvador de Bahia. "Il est plus facile de se lancer à l'étranger qu'en France : moins de concurrence et plus de visibilité", songe-t-il. Les affaires sont néanmoins difficiles, car les Bahianais s'avèrent peu curieux en matière de gastronomie. Dix ans plus tard, il ouvre avec son épouse une petite maison d'hôte de cinq chambres (Pousada Caminho do Ouro) et un espace bistrannique (Voilà Bistrot) de 20 couverts, à 6 km de la ville coloniale de Paraty, en pleine forêt tropicale. Sa carte aux influences françaises et brésiliennes (Filet mignon de porc aux mangues et moutarde à l'ancienne et ses Raviolis aux épinards et noix de pécan ; Shiitake pané au roquefort ; Velouté de cœur de palmier et quenelles de chèvre sec...) lui a valu d'être mentionné dans le Guia 4 Rodas 2011 (l'équivalent du Michelin brésilien).

"FAIRE PRENDRE CONSCIENCE AUX GENS DE L'INTÉRÊT DE CE TYPE DE RESTAURATION"

Lyon lance sa charte restauration équitable et durable

Sur l'initiative d'un collectif de restaurateurs, Lyon est la première ville de France à inaugurer une telle charte. Les valeurs mises en avant sont respect et partage, plaisir, progrès et éthique.

Initiative unique en France, la charte Lyon restauration équitable & durable a été présentée dans les locaux de la chambre de commerce et d'industrie le 24 juin sous la présidence de **Christophe Marguin**, président de la commission tourisme de la CCI de Lyon et restaurateur, et en présence d'un collectif de restaurateurs et traiteurs de Lyon et de sa région : **Serge Magnier**, **Fabrice Bonnot**, **Cédric Le Gouill**, **Cyrille Perrier**, **Matthieu Dommange** et **Sébastien Leroy** qui, lui, représentait la brasserie Ouest express de **Paul Bocusse**. Cette charte a vu le jour grâce à la candidature de la CCI de Lyon à un appel d'offre européen dans le cadre du projet SusTEn, 'Sustainable Tourism Entrepreneurship Mechanism' en partenariat avec la Grèce, les îles Baléares, l'Italie et la Sicile.



Christophe Marguin, président de la commission tourisme de la CCI de Lyon, **Fabrice Bonnot**, chef de Cuisine et Dépendance Acte I et II à Lyon, **Serge Magnier**, traiteur, **Sébastien Leroy** et **Christine Chastang** de la CCI de Lyon et coordinatrice du projet, signent la charte Lyon restauration équitable et durable.

Pourquoi Lyon ?

Le choix de la CCI de Lyon dans ce programme a été déterminé par l'impact du tourisme et de la gastronomie sur l'économie locale. Quinze restaurateurs du Grand Lyon se sont portés volontaires pour faire partager leur conception et apporter leurs idées.

Selon Christophe Marguin, il s'agit "de faire prendre conscience aux gens de l'intérêt de ce type de restauration, c'est une démarche véritablement pédagogique dans un secteur difficile".

La charte Lyon restauration équitable & durable est un véritable tremplin pour les professionnels engagés dans cette démarche et est bien entendu ouverte à tous les restaurateurs partageant cette même vision. **Sonia Delzongle**

UNE PARTICIPATION ASIATIQUE EXCEPTIONNELLE

VINEXPO FÊTE SON 30^E ANNIVERSAIRE

Bordeaux (33) La 16^e édition du salon international du vin et des spiritueux a remporté un vif succès auprès des professionnels partis à la découverte des vins du monde entier.



Vinexpo, le salon international du vin et des spiritueux, s'est déroulé du 19 au 23 juin au parc des expositions de Bordeaux (33).

Le salon international du vin et des spiritueux, Vinexpo, a ouvert ses portes le 19 juin, après son inauguration par **Bruno Le Maire**, ministre de l'Agriculture et de la Pêche, qui déclarait : "Cette année, la viticulture représente 18 milliards d'euros de chiffre d'affaires, pour un excédent de 7 milliards d'euros. La France est le premier exportateur viticole au niveau mondial ! Mais n'oublions pas qu'il existe une identité culturelle du vin très forte, au-delà de sa puissance économique".

Français, étrangers, professionnels ou simples passionnés du monde du vin et des spiritueux, tous fourmillaient dans les allées du salon de Bordeaux, qui s'est déroulé jusqu'au 23 juin au parc des expositions. Cette 16^e édition était bel et bien placée sous le signe de la reprise. En effet, les prévisions du marché mondial à cinq ans sont très positives et confirment la croissance de la consommation internationale ces dix dernières années avec 31,5 milliards de bouteilles de vin consommées en 2009 dans le monde (+ 4,5 % par rapport à 2005). Cette année, Vinexpo a attribué 40 000 m² de stands à 2 400 exposants venus de 47 pays. Au total, le salon occupait une surface de 95 000 m² !

La nouveauté 2011 : Tastings by Vinexpo

Pour célébrer le 30^e anniversaire du salon, des dispositifs spéciaux avaient été mis en place comme Tastings by Vinexpo, qui regroupait l'ensemble des dégustations organisées ou encore la passerelle qui avait été montée tout spécialement sur le lac de Bordeaux pour relier les deux rives de l'exposition. Sur 60 dégustations proposées (associations mets/vins, découvertes d'une région, d'un cépage), on avait le choix entre le "Tasting lounge", 5 salles de dégustation debout qui permettaient de rencontrer les producteurs,



Près de 45 000 professionnels étaient présents durant les 5 jours.

le "Tasting lab", 4 salles de dégustation avec places assises pour professionnels qui accueillent les présentations commentées des vignobles du monde entier. "Tasting by Vinexpo" a remporté un vif succès avec 13 000 professionnels qui ont suivi ces dégustations.

Un diplôme international sommellerie pour 2012

Également lieu d'échanges et de rencontres, le salon proposait des conférences animées par des professionnels éclairés. L'occasion d'assister à celle donnée par le président de l'Association de la sommellerie internationale (ASI) - également Meilleur sommelier du monde 1995 -, **Shinya Tasaki**, et d'apprendre sa volonté de mettre en place pour septembre 2012 un diplôme international de sommellerie. Certifié par l'Asi - présente dans 55 pays -, il aura pour objectif d'harmoniser le niveau des sommeliers dans le monde entier.

L'occasion également d'annoncer que la chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux vient de créer l'École internationale de sommellerie de Bordeaux (lire page 26). Unique au monde, elle a pour vocation d'offrir

une formation diplômante de haut niveau aux sommeliers internationaux afin de se perfectionner et de préparer des concours tels que ceux de l'ASI.

Les femmes à l'honneur

Partout dans les stands, allées, salles de dégustation, les femmes ont montré que le vin n'est pas qu'une affaire d'hommes. Une centaine de productrices venues de toutes les régions de France se sont retrouvées pour la première fois à Vinexpo pour promouvoir leur passion. La grande dégustation "Femmes de Vin" a démontré leur savoir-faire à un public de professionnels conquis. Lors de la remise des prix de la 4^e édition du "Wine Women Awards", le jury a élu dans la catégorie

Mei Hong, originaire de Shanghai (Chine), agent export et consultante, remporte la 4^e édition du "Wine Women Awards".



Spécialement conçue pour l'événement, une passerelle a été montée sur le lac de Bordeaux pour relier les deux rives de l'exposition.

professionnelle **Mei Hong**, originaire de Shanghai (Chine), agent export et consultante, diplômée de l'ESC de Dijon et du WSET (Wine & Spirit Education Trust).

Les spiritueux distingués

Avec une consommation mondiale en progression de 2,23 % à l'horizon 2014, les spiritueux se sont distingués pendant toute la durée du salon. "Cette année, 12 % de la surface totale des stands est occupée par les spiritueux, soit 4 800 m²", se félicite **Robert Beynat**, directeur général de Vinexpo. Tous les spiritueux internationaux, à l'exception du gin, ont connu une augmentation de leur consommation en 2010. La vodka arrive de loin en première position dans le monde avec 487,97 millions de caisses de 9 litres consommées en 2010 !

À la fermeture des portes de Vinexpo, l'optimisme régnait. "Cette édition est indéniablement un succès, tous les échos que nous avons de nos exposants, des visiteurs ou des journalistes sont très positifs", a déclaré **Xavier de Eiza-guirre**, président de Vinexpo. Côté visiteurs, le total de professionnels enregistrés à la fin du quatrième jour était de l'ordre de 48 000, soit près de 3 % de plus qu'en 2009. Par ailleurs, la fréquentation des visiteurs étrangers (hors France) a atteint un record, notamment avec une participation asiatique exceptionnelle. Un visiteur étranger sur trois venait d'Asie. Avec un intérêt grandissant de la Chine pour le vin. Les grands acheteurs japonais, malgré les difficultés que traverse le pays, étaient bien présents à Vinexpo. Deuxième grand constat, le retour des marchés anglo-saxons. Le deuxième pays, en termes de participation étrangère, est le Royaume-Uni, suivi par les États-Unis, en progression de près de 10%. Le Canada, lui, arrive en cinquième position. Quant à la participation française, qui avait atteint 30 770 visites en 2009, elle reste stable en 2011, tout comme celle des autres pays producteurs du sud de l'Europe (Espagne, Italie, Portugal). Organisé chaque année paire (les impaires sont réservées à la version bordelaise), le prochain rendez-vous est donné à Hong Kong, du 29 au 31 mai 2012, pour Vinexpo Asia-Pacific.

Hélène Binet



DE CHEF À CHEF

Les meringues de maïs

PAR PAUL BLOUET, CHEF À DOMICILE (PARIS)



Ingrédients pour 2 douzaines de meringues environ

- 5 blancs d'œufs
- 0,150 kg de sucre en poudre
- 0,125 kg de sucre glace
- 0,150 kg de maïs égoutté

Progression

Monter la meringue :

- Mélanger le sucre glace avec le sucre en poudre.
- Battre les blancs avec 25 g de sucre.
- Monter au fouet jusqu'à formation du bec.
- Incorporer délicatement le mélange de sucre à la spatule et garnir aussitôt une poche avec une douille cannelée.

La cuisson :

- Coucher les meringues sur plaque

avec un papier cuisson.

- Répartir et enfoncer les grains de maïs sur les meringues.
- Cuire au four à 100 °C jusqu'à dessèchement.

Dressage

Servir en accompagnement de dessert ou de café.

Sous le croquant de la meringue, on doit sentir la douceur et le fondant du maïs.

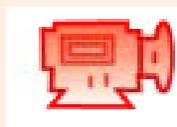
[WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR](http://www.lhotellerie-restauration.fr)


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

ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIERES

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

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



DES VINS RICHES NATURELLEMENT

Coteaux du layon : les perles précieuses du vignoble angevin

Avec des rendements autorisés qui comptent parmi les plus faibles du vignoble français et un grand cépage, le chenin, les appellations des coteaux du layon sont des vins d'exception.



Tous les coteaux du layon sont issus exclusivement d'un cépage exceptionnel, le chenin.

Parmi les nombreuses appellations du vignoble angevin, il en est une qui illustre parfaitement "la douceur angevine" chantée par Joachim du Bellay, poète de la Pléiade : les coteaux du layon. Des rendements autorisés qui comptent parmi les plus faibles du vignoble français - 25 hectolitres par hectare pour le quarts-de-Chaume -, des coteaux bien exposés, un climat de type océanique tempéré et un grand cépage, le chenin, permettent d'élaborer des vins d'exception, surtout lorsqu'ils sont obtenus par tries successives de grappes botrytisées.

Les appellations

- **AOC coteaux du layon** : l'appellation s'étend sur 27 communes du Maine-et-Loire. Elle peut être suivie des dénominations géographiques suivantes si les vins répondent aux conditions de production fixées par le cahier des charges : Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay.

- **Chaume** : l'appellation couvre 51 hectares. Le Conseil d'État a annulé le décret du 19 septembre 2003 relatif à l'AOC chaume-premier cru des coteaux du layon (JO du 12 janvier 2006).

- **AOC quarts-de-chaume** : avec seulement 28 hectares (pour la carte, il ne faut pas oublier le 's' à quarts), la procédure est en cours pour le classement en 'grand cru'.

- **AOC bonnezeaux** : l'appellation comprend 67 hectares sur trois coteaux de schistes exposés plein sud au dessus du village de Thouarcé.

Tous ces vins sont issus exclusivement de chenin. Certains peuvent bénéficier de la mention Sélection de grains nobles s'ils répondent aux conditions particulières prévues pour cette mention dans le cahier des charges.

Caractères des vins

Les vins élaborés à partir de raisins arrivés à surmaturité sont des vins moelleux ou liquoreux, avec une richesse aromatique exceptionnelle, plus ou moins intense selon les crus et les années. En règle générale, on retrouve des arômes de miel, de fleur d'acacia, de coing, d'abricot, de raisin sec... auxquels il convient d'ajouter quelques notes florales qui confèrent à ces vins une persistance aromatique remarquable. Grâce à l'acidité naturelle du chenin, la bouche riche et chaleureuse reste équilibrée malgré la présence de sucres résiduels imposée par décret pour ce type de vin.

Tous ces vins ont une excellente aptitude à la conservation : de cinq ans à plusieurs décennies, voire plus de cinquante ans lors des beaux millésimes.

Accords et service

Ces vins, en raison de leur richesse naturelle, se prêtent particulièrement au service du vin au verre. Il faut les servir frais, aux environs de 8 °C. La plupart d'entre eux gagnent à être passés en carafe juste avant d'être dégustés. Bien évidemment, ces vins accompagnent parfaitement de nombreux desserts (gâteaux et entremets, notamment...) mais il ne faut pas hésiter à les servir sur des plats exotiques ou méditerranéens, sur le foie gras poêlé, les fromages persillés (à condition que ces derniers soient d'une qualité irréprochable...). Une excellente idée consiste à servir les plus grands d'entre eux juste après le repas, à la place des digestifs.

Paul Brunet



"GOÛTER LES POISSONS"

Recettes de Patrice Caillaud
Photographies de Bernard Galéron
Éditions Ouest-France
144 pages - Prix : 15,90 €

DES GESTES SIMPLES À ADOPTER AU QUOTIDIEN

ATTENTION AUX BACTÉRIES TUEUSES

Suite aux contaminations à la bactérie E.coli qui ont touché l'Allemagne, il convient de rappeler quelques règles d'hygiène élémentaires pour éviter une telle contamination.

O n a aujourd'hui la certitude que la contamination de 80 personnes souffrant de l'Eceh (ou Escherichia coli entérohémorragique) est due à des graines germées provenant d'une exploitation de Basse-Saxe, en Allemagne. Les autorités germaniques ont alors annoncé la levée de l'alerte sur les concombres, tomates et salades. La bactérie aura fait 37 morts en Allemagne et un en Suède. En France, neuf cas de contamination ont été avérés à ce jour en région bordelaise. Selon **Xavier Bertrand**, ministre de la Santé, il y a 99 % de chances que la contamination provienne de la même souche bactérienne que celle d'Allemagne.

Graines germées, steaks hachés

Dans le Nord, des enfants ont été infectés par la bactérie E.coli à cause de steaks hachés. Le fabricant des steaks en accusation, une société basée en Haute-Marne, qui a procédé au rappel de tous les lots incriminés de la marque Steak Country, a révélé que la viande qui avait servi à l'élaboration du produit avait été abattue en Allemagne, mais aussi une partie en Belgique et aux Pays-Bas, avant d'être importée en France pour être transformée. Des examens réalisés au CHU de Lille devaient confirmer que la bactérie en cause n'est pas de même souche que celle qui a sévi en Allemagne.

L'escherichia coli

La bactérie escherichia coli, également appelée colibacille ou E.coli, est une bactérie intestinale des mammifères très commune chez



E.coli est une bactérie intestinale des mammifères très commune chez l'être humain dont certaines souches peuvent entraîner gastro-entérites, infections urinaires, méningites ou septicémies.

l'être humain, qu'on range dans la catégorie des coliformes fécaux. Certaines souches d'E. coli peuvent être pathogènes, entraînant alors gastro-entérites, infections urinaires, méningites ou septicémies. Les Eceh sont responsables de colites hémorragiques. La contamination humaine se fait généralement par l'intermédiaire d'aliments, principalement la viande de bœuf hachée et le lait cru. Des intoxications à Eceh se sont déclarées suite à l'ingestion de viande contaminée et insuffisamment cuite (hamburger). Une intoxication du genre a déjà

eu lieu en France en 2005. Les symptômes peuvent aller de la diarrhée simple à une diarrhée sanglante et abondante. Les manifestations sont plus graves chez les enfants de moins de 8 ans et chez les personnes de plus de 65 ans.

Comment éviter la contamination par la bactérie E. coli ?

Le passage aux toilettes constitue la principale source de contamination des produits avec des coliformes fécaux. Ces bactéries peuvent être aussi véhiculées par certaines matières premières (viandes et légumes frais) ou des emballages contaminés (cartons, caquettes en bois) par des plans de travail mal nettoyés et mal désinfectés.

Il existe des gestes simples à adopter au quotidien permettant d'éviter la contamination. Les spécialistes des maladies infectieuses recommandent ainsi d'appliquer plusieurs règles d'hygiène. En premier lieu, se laver régulièrement les mains. La source de contamination provenant des légumes, des salades, des fruits et des viandes, il convient alors de bien les nettoyer et de les éplucher. Pour les viandes, il faut respecter les règles de cuisson. Après avoir pris ces mesures, il faut aussi bien respecter les procédures de nettoyage et de désinfection des surfaces de travail qui ont été en contact avec les aliments crus. Enfin, le stockage des matières premières doit être sectorisé.

Dominique Voisin / Dvconsultant HACCP

"PAS DE LOGISTIQUE EN AMONT, PAS DE CONTENANT, PAS DE DÉCHET"

Cleanea, pour fabriquer soi-même détergents et désinfectants

De l'eau, du sel et de l'électricité... la solution proposée fait passer le client d'acheteur à producteur.



Les deux produits biodégradables, sans tensioactifs ni produits chimiques toxiques, sont réalisés simultanément, en fonction des besoins, et s'utilisent directement sans dilution.

La technologie mise en œuvre par la société Cleanea est simple : produire, par électrolyse, détergents et désinfectants nécessaires au nettoyage des surfaces. Réalisé dans une machine d'un encombrement semblable à celui d'un réfrigérateur, le procédé nécessite une prise électrique, une arrivée d'eau et une évacuation. Eau adoucie (1 litre d'eau pour 1 litre de produit) et sel constituent les inputs. À la sortie, l'utilisateur dispose de deux types de produits non polluants et ne contenant pas de CMR (produits chimiques cancérigènes et/ou mutagènes et/ou toxiques pour la reproduction) conditionnables dans des sprays dédiés. La solution détergente alcaline s'utilise pour les surfaces à dégraisser (équipements et ustensiles de cuisine, planchas, rôtissoires...). Certifiée EN 1275 et 1276, la solution désinfectante s'applique sur l'inox, les vitres, l'émail, les sanitaires...
"Le client passe d'acheteur de pro-



Ingénieur, **Jean-Christophe Pruvost** a été manager de bureau d'études au sein d'Elis et Pierre & Vacances et entrepreneur dans l'agroalimentaire bio.

duits chimiques d'hygiène à producteur sur son site de détergents écologiques. Il peut en option ajouter un additif 'vert', précise **Jean-Christophe Pruvost**, créateur et dirigeant de Cleanea qui résume les arguments environnementaux de son offre : "pas de logistique en amont, pas de contenant, pas de déchet."

À la vente ou en leasing

La machine en inox fabriquée à Saint-Ouen-L'Aumône (95) par Teclinea, est soit proposée à la vente (13 700 € + 2 200 € de maintenance

en année 2), soit en leasing (330 € par mois + maintenance), ce qui fait d'elle une solution intéressante pour les sites (cuisines centrales, bâtiments tertiaires, hôtels, restaurants...) ayant un poste de dépenses en détergents supérieur à 400 € par mois. Les deux produits biodégradables, sans tensioactifs ni produits chimiques toxiques, sont réalisés simultanément, en fonction des besoins, et s'utilisent directement sans dilution.

"Cleanea a calculé son Bilan Carbone® et nous mettons les informations à la disposition des clients qui veulent les utiliser dans le cadre de leurs propres diagnostics environnementaux", conclut Jean-Christophe Pruvost.

Lydie Anastassion

WWW.CLEANEA.COM

Le lave-couverts d'Inovag, le chaînon manquant

Par Jean-Gabriel Du Jaiflin, JGDJ, auteur du Blog des Experts 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Le premier lave-vaisselle a été inventé en 1940, le lave-batterie dans les années 1990 et le premier lave-verres en 1995. Le chaînon manquant, le lave-couverts Inovag, date de 2005. Après dix ans de recherche, **Pierre Laujon**, associé avec le professeur **Biele** et avec le concours des Arts et Métiers, voit aboutir son projet. Leur invention, aux nombreux brevets déposés, reçoit en 2008 le premier prix Apria Equip'Hôtel de l'innovation et celui de l'Ademe Equip'Innov de l'éco-conception pour le développement durable. Après des tentatives avec des équipements mobiles à installer dans le lave-vaisselle, c'est désormais des lave-couverts autonomes qui sont proposés avec trois modèles qui permettent de traiter respectivement 450, 750 et 1 050 pièces/heure. Un cycle de 4 min (30, 50 ou 70 pièces par passage), sans pré-trempe, lave les couverts, les polis, et désoxyde l'argenterie, les essuie en une seule opération.

Comment ça marche ?

Le système repose sur le passage des couverts dans une masse de billes en inox et de petites éponges de mousse. Ces billes sont placées dans une bande transporteuse aérienne positionnée dans un cadre en acier inox positionné dans la laveuse. Cette bande est entraînée par un moteur 24 Volts. Les couverts sales sont déposés sur les billes et vont être brassés sous aspersion d'eau de lavage (avec très peu de produits lessiviels) pendant un cycle de 1,30 min et rincés à l'eau claire durant 30 s.

L'appareil continue à tourner à sec durant 2 min pour un assèchement des pièces, elles sont sorties à l'aide d'un petit râteau et la chaleur résiduelle termine le séchage.

Sous l'effet du mouvement de vague, les résidus alimentaires sont pulvérisés, les billes mar-



Le système repose sur le passage des couverts dans une masse de billes en inox et de petites éponges de mousse.

tèlent le métal afin de le polir et le rénover. Elles permettent aussi l'essorage des petites éponges en mousse. Ces dernières enlèvent les derniers résidus entre les dents des fourchettes, par exemple, et essuient les couverts en phase de séchage.

Pour les couverts en argent, l'ajout d'une dizaine de galets de zinc les désulférisent (désoxydent) par effet de ionisation. Les galets sont quant à eux nettoyés en permanence sous l'effet de brassage des billes en inox. Grâce à ce procédé, la brunisseuse et les produits agressifs sont supprimés.

Les avantages pour le restaurateur

Le procédé constitue d'abord un gain de temps important en laverie. Une restauratrice étoilée à Paris (60 couverts) explique : "Ce système nous fait gagner une heure un quart d'entretien en fin de service." Il procure également d'importantes économies en produits lessiviels, en consommation d'eau due aux trempages éventuels des couverts, lavages additionnels et rinçages. Enfin, la consommation électrique est réduite d'un tiers. Le polissage permanent des couverts permet de leur conserver un aspect neuf, sans taches, brillant et prolonge leur utilisation en cas de

réassortiment. Les couverts neufs ne dénotent pas sur la table. Pour les établissements qui utilisent des couverts en métal argenté, l'effet est encore plus saisissant. Ils ressortent polis et désoxydés, comme neufs à chaque lavage. À la grande satisfaction de ce directeur d'un établissement de luxe qui a fait l'économie du remplacement d'une partie de ses couverts, ces derniers, après quelques passages en machine, ayant retrouvé leur éclat d'antan. Par ailleurs, le procédé rebouche les rayures dans lesquelles les bactéries peuvent s'incruster, améliorant ainsi la qualité hygiénique. Autre point important en matière d'entretien et de rejet des eaux usées, le système pulvérise les denrées en micro particules, formant une mousse très fine qui s'évacue au rinçage et n'obstrue pas les filtres de la machine.

Les avantages pour le personnel

La manipulation des couverts de la fin de service se réduit à une seule étape : plus de pré-trempe, plus d'essuyage manuel. Cela réduit la pénibilité du travail pour le personnel : un panier à couvert pèse lourd et, lorsque la laveuse à porte frontale est posée au sol, il n'est pas toujours aisé de ressortir le panier généralement très chaud, voire brûlant (aux alentours de 85 °C). Cela crée en outre moins de nuisances sonores si l'établissement utilise une sècheuse à couvert indépendante. Il est à noter que ces avantages peuvent être reconnus par les Carsat (Caisse d'assurance retraite et de la santé au travail) qui peuvent éventuellement ouvrir des droits à subvention.

Le coût moyen d'un tel équipement ?

Les prix du marché pour cet équipement sont de l'ordre de 5 000 à 8 500 € HT, sachant que la société offre la possibilité d'un financement (ex. : de 4 à 6,50 €/jour suivant le matériel choisi).

WWW.INOVAG.COM

France-Voyage.com permet une visibilité sur 4 médias

France-Voyage.com propose une offre aux restaurateurs leur permettant de publier leur établissement sur son guide via différents canaux (internet, mobiles, papier, GPS) avec une visibilité en 6 langues (français, anglais, allemand, italien, espagnol, néerlandais). L'offre est très compétitive : 27 € TTC l'année, sans commission ni engagement. Pour les lecteurs de **L'Hôtellerie Restauration**, il est envisageable de proposer une promotion spéciale avec trois mois de publication offerts. Avec une présence sur 4 médias, l'offre de France-Voyage.com se distingue des supports de communication en ligne les plus communs, à savoir la parution

dans un annuaire sans véritable contexte ou peu visité, et le site internet dédié au restaurant souvent difficile à référencer. La promotion d'un restaurant dans un véritable guide de voyage est un atout significatif et souvent complémentaire de la stratégie existante. L'établissement devient en effet directement visible par un public ciblé qui s'apprête à passer dans la région et qui cherche un bon endroit où se restaurer. La popularité d'un guide peut également rendre le restaurant plus accessible aux habitants des environs qui cherchent à mieux connaître leur région.

CONTACT@FRANCE-VOYAGE.COM
WWW.FRANCE-VOYAGE.COM



Le groupe QuatuHore® par IDÉHOTEL et ProAchat

Après avoir rejoint les fournisseurs référencés par IDÉHOTEL, la centrale d'achats de la SEH (Inter-Hotel, Relais du Silence, Qualys-Hotel et P'tit Dej-Hotel) en début d'année, QuatuHore®, l'éditeur du PMS Vega®, vient d'être sélectionné par ProAchat, la centrale d'achat des hôtels Best Western, Citôtel et de nombreux autres établissements adhérents. Dans chacun de ces groupements, QuatuHore® compte déjà de nombreuses références. La signature de ces accords de partenariat représente une opportunité pour les hôtels qui bénéficient d'offres packagées spécialement étudiées à leur intention, pour les chaînes qui, au travers du logiciel Vega®, valorisent et assurent le bon fonctionnement de leur politique de distribution (gestion des réservations et des web planning) et enfin, pour l'éditeur du logiciel qui bénéficie ainsi d'un contact direct et privilégié avec les adhérents.

TÉL. : 0 810 699 470

WWW.QUATUHORE.FR



Nouveau catalogue Bos Equipement Hôtelier



Toutes les gammes de produits commercialisés par le distributeur sont présentes : arts de la table, matériel, prêt à brancher, hygiène, usage unique, mobilier, literie, textile. Une mine d'informations et de nouveautés pour tous les restaurateurs, hôteliers et collectivisés.

La nouvelle gamme Modern Grace de Villeroy & Boch, le couvert ERA d'Amefa ou encore les poêles Green Pan de Demeyere garanties sans PTFE sont à découvrir.

WWW.BOS-EQUIPEMENT.COM

“UNE PROUESSE TECHNIQUE SUR LE PLAN ARCHITECTURAL”

Le Mandarin Oriental enfin dévoilé

Paris (1^{er}) Le 28 juin, le Mandarin Oriental a ouvert ses portes. Déjà promis au statut de palace, l'établissement de 138 chambres et suites prend enfin ses quartiers au 251 de la rue Saint-Honoré.



Mandarin Oriental est à ce jour le seul des nouveaux hôtels de prestige à respecter une démarche Haute Qualité environnementale.

C'est une longue période de rebondissements et de travaux de grande envergure qui s'achève avec l'ouverture du Mandarin Oriental. Pour la Société foncière lyonnaise, propriétaire des murs, l'histoire avait démarré en 2006 avec des négociations engagées avec un autre interlocuteur. Celles-ci se sont finalement conclues avec Mandarin Oriental, la chaîne asiatique de prestige gestionnaire du fonds. L'investissement total, quoique non divulgué officiellement, est de toute façon plus élevé que prévu car le Mandarin Oriental est à ce jour le seul des nouveaux hôtels de prestige à respecter une démarche Haute Qualité environnementale - HQE - (dont le surcoût moyen est évalué entre 20 et 30 %). La magnificence des locaux, on la doit à **Jean-Michel Wilmotte**, "qui a effectué une véritable prouesse technique sur

le plan architectural, souligne **Nicolas Reynaud**, le directeur général de la SFL. Il a su retravailler totalement un bâtiment en béton, qui date des années 1930, sans dégâts ni nuisances importantes - autres que celles d'un chantier traditionnel - pour les riverains." Ainsi, d'après les services techniques chargés du dossier, plus de 3 000 m² de bureaux ont été détruits pour donner à l'hôtel un fabuleux espace en forme d'atrium avec mur végétalisé et jardin intérieur d'inspiration orientale. Pour réaliser le bâtiment selon les normes HQE, le groupe a su utiliser des partenaires spécialisés et déjà impliqués dans la démarche comme la société Climespace pour l'approvisionnement en eau.

En attendant le Peninsula

L'hôtel accueille deux restaurants. **Le Camélia**, d'abord, pour une cuisine simple et accessible, avec 70 couverts et 25 autres dans le jardin. **Le Sur mesure** par **Thierry Marx** est clairement positionné gastronomique et ne proposera que 44 couverts. Enfin, le Bar 8 avec 49 couverts à l'intérieur et 25 dans le jardin ainsi qu'un Comptoir complète l'offre de restauration.

Les chambres, les espaces publics, et le spa, d'environ 900 m² avec ses 7 suites privées, chacune équipée pour des soins d'hydrothérapie, ont été confiés à la décoratrice d'intérieure **Sybille de Margerie**. **Patrick Jouin** et **Sanjit Mandu** ont réalisé la décoration du bar et des restaurants.

Evelyne de Bast

MANDARIN ORIENTAL

251 RUE SAINT-HONORÉ • 75 0001 PARIS
TÉL. : 01 70 98 78 88

“LE RETOUR DES SALARIÉS EST DITHYRAMBIQUE”

Le Fafih et le groupe Concorde récompensés pour leur jeu interactif sur la responsabilité sociale des entreprises

Baptisé 'Experts PlanetLab', ce 'serious game' né d'un partenariat entre l'organisme paritaire collecteur agréé et le groupe hôtelier est l'outil idéal pour aborder cette thématique en la démystifiant.

Le Prix coup de cœur du jury E-learning Excellence Awards de Cegos vient d'être décerné au Fafih et au groupe Concorde qui ont concocté un 'serious game' sur la responsabilité sociale des entreprises (RSE) : les Experts PlanetLab. "Financé à hauteur de 80 % par le Fafih qui en est propriétaire, cet outil a vu le jour grâce à un partenariat entre l'OPCA Fafih - notamment l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications - et le groupe Concorde Hotels & Resorts et Knowledge Players, société spécialisée dans la conception de solutions innovantes d'apprentissage. Depuis plusieurs années, je suis convaincu que l'avenir de

la formation passe par le développement de concepts innovants. Le serious game en fait partie. La formation d'aujourd'hui doit être interactive, ludique et personnalisée", explique **Michel Geiser**, directeur général du Fafih. De son côté, le groupe Concorde, pour qui c'était aussi une première, estime "qu'aborder un sujet aussi vaste que la RSE au travers d'un jeu a permis de démystifier le développement durable auprès de toutes les populations concernées. Le retour des salariés est absolument dithyrambique car chaque employé a pu concrètement visualiser et comprendre l'implication de chacun dans son métier et dans son rôle au quotidien." Bien joué.

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie
Restauration

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : **01 45 48 51 31**

ou par internet : **lhotellerie-restauration.fr**

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

Service Clients

5 rue Antoine Bourdelle

75737 Paris Cedex 15

Nom :

Adresse :

Code postal & Localité :

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N°

Date de validité : /

3 derniers chiffres au dos de la carte :

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Bail traiteur :
quelles sont les activités autorisées avec ce bail ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé **RTR158** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr