

L'Hotellerie

Restauration

14 JUILLET 2011 N° 3246

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 8

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

CONCOURS GÉNÉRAL
DES MÉTIERS

PAGE 26



Remise des diplômes à la Sorbonne en présence du ministre de l'Éducation nationale, Luc Chatel.

CRÉATIVITÉ ET TRANSVERSALITÉ

PAGE 28

FACE AU CLIENT-CONSUMMATEUR

PAGE 20

HAUTE CUISINE PARIS UNIT GASTRONOMIE ET MODE



De g. à d. : Helena Rizzo, Samantha Aquim, Alejandro Herredia, Christophe Adam, Jean-François Piège, Claude Troigros, Thomas Troigros, William Ledeuil, Soledad Nardelli, Angel León, Mauro Colagreco.

Du 7 au 10 juillet, dans les jardins du Palais-Royal, les professionnels de la gastronomie et de la mode ont trouvé un terrain d'entente au travers d'expositions et de démonstrations.

LES RÈGLES INDISPENSABLES POUR BIEN RECEVOIR LES VACANCIERS

Le guide *Mes vacances 2011*, élaboré par les services de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), rappelle aux vacanciers quels sont leurs droits et devoirs face aux professionnels du tourisme. Petit rappel de vos obligations.



La plage de Porticcio, en Corse.

AVEC L'AIDE DE BERCY PAGES 2-3

Le Synhorcat attaque en justice Tripadvisor

UN PROBLÈME PERMANENT PAGE 25

Les propositions de l'Umih pour le logement des saisonniers

JURIDIQUE

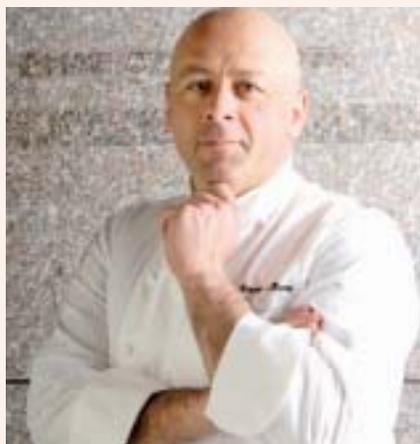
PAGE 21

Comment rémunérer le 14 juillet ?

COMME DANS UNE CHANSON D'ÉDITH PIAF

PAGE 4

Thierry Marx : "Je repars à zéro"



Le pari était pour le moins risqué : lors de l'inauguration, le 28 juin dernier, du Mandarin Oriental Paris, il s'agissait de lancer simultanément le restaurant gastronomique Sur Mesure, le second

restaurant Le Camélia, le Bar 8, le Cake Shop, le room service, les banquets et séminaires, et l'intégralité des points de restauration. Un défi relevé sans stress par le chef. Rencontre.

"Ma devise, c'est être et durer", dit Thierry Marx.

CONJONCTURE

PAGE 22

La relance du tourisme d'affaires dans le 'Grand Paris'

UMIH

PAGES 2-3

Fusion des fédérations nationales de l'hôtellerie française et familiale

Sans tarder

Même si les prémices de la campagne pour l'élection présidentielle de l'an prochain s'enlisent dans le nauséabond marigot des scandales, rumeurs, accusations, manœuvres d'appareil, coups bas et mesquineries, il faudra bien aborder les questions de fonds, parmi lesquelles la lancinante obsession de l'équilibre des finances publiques.

La crise financière de 2008 a eu pour effet positif d'alerter les responsables politiques sur les dangers d'une gestion trop laxiste des comptes des États, ce laxisme ne pouvant que conduire aux pires difficultés des pays trop 'cigales'.

Afin d'éviter les pénibles situations de la Grèce, du Portugal, voire des États-Unis où le tout puissant président est obligé de négocier avec le Congrès un relèvement du plafond de la dette fédérale afin de pouvoir rémunérer les fonctionnaires de Washington au mois d'août, les politiques réfléchissent à juste titre sur les moyens de maîtriser, enfin, des comptes publics trop longtemps abandonnés aux joies empoisonnées de la dette.

Et, sans avoir fait l'ENA ou Polytechnique - encore que... - , la solution devient évidente : très schématiquement, on dépense moins (pas très électoral comme argument) et on accroît les recettes, ce qui n'est guère plus facile à mettre en œuvre au moment où le citoyen est appelé aux urnes.

Il ne reste donc que les solutions discrètes de l'art bien connu de la fiscalité, qui consiste, comme disait naguère un directeur général des Impôts dans son cours aux futurs inspecteurs des finances, à "plumer la volaille sans la faire crier". Cette délicate métaphore a toujours cours en haut lieu dès qu'il s'agit d'en appeler au contribuable sans susciter une fronde, qui s'exprimerait inévitablement par le bulletin de vote. Il ne vous a donc pas échappé que les Gouvernements de nombreux pays en proie à la douloureuse équation de l'équilibre budgétaire ont commencé la purge en augmentant sans faiblesse les impôts indirects, en clair, en pratiquant des hausses conséquentes de la TVA.

Et, dans les think tanks de droite comme de gauche qui réfléchissent - c'est leur métier - aux programmes des différents candidats à l'Élysée, l'une des premières préconisations porte sur un relèvement du taux de TVA en France, avec deux points dont la représentation professionnelle devrait se préoccuper avant qu'il ne soit trop tard : une hausse du taux minoré, et le retour de la restauration au taux dit 'normal', qui pourrait éventuellement connaître, lui aussi, une évolution haussière.

Il n'est que temps de bâtir une solide argumentation qui démontre la nocivité de tels projets, s'ils sont appliqués, sans tenir compte de leurs points positifs sur l'emploi et l'investissement d'une fiscalité différenciée.

L. H.

EN BREF

Indice des prix : les hausses de l'été

Selon l'indice mensuel des prix de l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee), l'évolution générale s'est établie à +0,1 % au mois de juin et à +2,1 % sur les douze derniers mois.

De son côté, la profession enregistre des hausses plus élevées à l'approche de la saison touristique. Pour le mois de juin, la restauration reste mesurée avec une progression de +0,2 %, alors que l'hébergement, plus sensible aux différences tarifaires en période de haute fréquentation, affiche une hausse mensuelle de +5,1 %. Globalement, l'hôtellerie restauration produit un résultat mensuel supérieur à l'indice national avec +1,1 % pour juin, mais reste en dessous de l'indice annuel avec +2 %.

Les syndicats approuvent le nouveau barème Sacem

L'Umih, la CPIH, le GNC, le SNRPO, le SNRTC, le Synhorcat et la Fagih ont annoncé dans un communiqué commun qu'ils avaient donné leur feu vert pour la nouvelle grille de tarification de la Sacem concernant les cafés et restaurants du secteur traditionnel. "Fortement simplifiée, elle écarte les nombreux critères qui la rendaient obsolète. Les organisations professionnelles saluent une lecture plus facile et surtout une tarification plus avantageuse pour les entreprises et en particulier pour les petits cafés. Le partenariat et le dialogue initiés par les membres de la commission auront permis d'aboutir à cet accord satisfaisant pour l'ensemble du secteur", précise le communiqué. Les syndicats doivent maintenant rencontrer le président de la Sacem, Bernard Miyet, pour formaliser l'accord.

Sept hôtels de plus chez Best Western

La chaîne vient d'ajouter 7 nouveaux établissements rénovés à son parc de 300 hôtels : le Best Western Hôtel Opéra Batignolles (3 étoiles et 44 chambres) à Paris ; le Best Western Golf Hôtel de Bussy-Saint-Georges (77), un 3 étoiles de 93 chambres ; le Best Western Hôtel Cap Coz, à Fouesnant (29), 3 étoiles de 51 chambres ; le Best Western Saint-Jean-de-Monts (85), 3 étoiles de 44 chambres ; le Best Western Aquakub, à Aix-les-Bains (73), 3 étoiles de 50 chambres ; le Best Western Hôtel Saint-Étienne aéroport à Andrézieux-Bouthéon (42), 98 chambres rénovées et, enfin, le Best Western Hôtel Europe de Hyères (83), 3 étoiles de 41 chambres. Avec ses 7 nouveaux adhérents (421 chambres supplémentaires), la chaîne poursuit sa nouvelle stratégie consistant à ne faire rentrer que des hôtels neufs ou totalement rénovés.

MOF pour la classe 'Conception et développement de site internet'

Sans être cuisiniers, maîtres d'hôtel, ou barmen, ils ont reçu le titre de Meilleur ouvrier de France : Rémi Ohayon, ancien cuisinier reconverti sur la Toile, et six de ses salariés de l'agence Les Ateliers d'Apicius, basée à Poligny (Jura) et spécialisée dans les sites gastronomiques, ont décroché le titre dans la classe 'Conception et développement de site internet', créée cette année. C'est grâce à l'élaboration du nouveau site des restaurants du chef cuisinier Bernard Loiseau, disparu en 2003, que les 7 participants pourront porter le col tricolore. www.lesateliersapicius.com/meilleur-ouvrier-de-france

DANS LE DOSSIER DE LA SPRE : "À LA FOIS SOLIDA

Umih : fusion entre les

Toute l'hôtellerie (hors chaînes), quels que soient sa plusieurs années, Laurent Duc, à la tête de l'hôtellerie il est accompagné dans sa mission par trois vice-pré-

La FNHF et la FHFN représentent désormais une seule branche. Pour quelles raisons ?

Laurent Duc : Cette fusion, qui était évoquée depuis longtemps, était dans nos programmes respectifs. Nous sommes à un an de la fin de nos mandats et le faire au moment des élections nous paraissait moins judicieux. Nous voulions offrir une meilleure lisibilité à l'échéance électorale. Le parc a évolué et nous devons nous positionner différemment, d'où la création de trois postes de vice-président, qui permettent de couvrir un spectre plus large et transversal. En l'occurrence et jusqu'à la fin 2012, je vais représenter l'hôtellerie française, **Bertrand Lecourt** la toute petite hôtellerie, **Françoise Leroy**, les divers hébergements dans lesquels nous mettons les chambres d'hôte et d'autres types d'hébergement à terme, et **Christian Roche** les franchisés. Bertrand Lecourt se voit, en outre, confirmé dans sa mission au

APRÈS UNE PREMIÈRE MANCHE AU TRIBUNAL DE

Synhorcat contre Exped

Après avoir essayé en vain pendant plus de quatre ans de faire modifier les pratiques de Tripadvisor, site de réservation en ligne, le Synhorcat a plaidé mercredi 6 juillet son dossier devant le tribunal de commerce de Paris pour informations mensongères et pratiques commerciales déloyales.

Les trois problématiques majeures du contentieux qui oppose le Synhorcat au groupe Expedia sont dégagées dès le début de l'audience par le président du tribunal de commerce de Paris afin d'éclairer les débats : l'affichage des disponibilités, les promotions abusives et le numéro de téléphone. Car les débats ne sont pas simples. Les conclusions de chaque camp sont très fournies et détaillées. Les plaidoiries des avocats n'ayant pour seul but que de rendre clairs les arguments écrits et d'aller à l'essentiel afin d'éviter des plaidoiries longues et fastidieuses. Le président relève que l'avocat d'Expedia conteste la qualité

FORMÉ À L'ÉCOLE DE SA GRAND-MÈRE

La grande boucle du chef

Le chef à domicile montpelliérain Fabien Vie a été choisi par les organisateurs du Tour de France cycliste pour organiser des démonstrations culinaires pendant la compétition. Le chef est en selle jusqu'au 24 juillet 2011.

Fabien Vie n'en revient toujours pas, et pourtant il est bien là, sur la ligne de départ de la plus prestigieuse course cycliste au monde. Juste à côté du peloton qui a occupé une bonne partie des après-midi de juillet de son enfance et de son adolescence, lorsqu'il était fasciné par les exploits du 'Blairéau', **Bernard Hinault**, captivé par le duel épique entre **Greg Lemon** et **Laurent Fignon**. A sa grande surprise, Fabien Vie a été appelé par les organisateurs du Tour de France pour animer toutes les matinées, depuis le 13 jusqu'au

L'Hôtellerie Restauration

L'heβδο des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

SERVICE JURIDIQUE

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

VIDÉO

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARIATAIRE

n° 0910 T 79916
Dépôt légal à parution
Diffusion : 56 112 - ISSN 0750 - 3717

IMPRESSIION

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



Presse PRO

IRES ET DIFFÉRENTS DES AUTRES FÉDÉRATIONS”

fédérations nationales de l'hôtellerie française et familiale

taille et son mode d'exploitation, est désormais regroupée à l'Umih au sein d'une seule structure nationale. Si le projet était dans les esprits depuis la française, et Bertrand Lecourt, président de l'hôtellerie familiale, viennent de le rendre effectif. Laurent Duc prend la présidence de la branche, présidents : Bertrand Lecourt, Françoise Leroy et Christian Roche.

sein du directoire sur la sécurité et l'accessibilité. Les deux tiers des hôtels en France sont indépendants ou sous franchise. L'Umih a plus de 10 000 hôtels sur les 18 000 classés.

Dans les statuts, vous avez rallongé la durée des mandats...

À partir des prochaines élections, les mandats seront en effet de quatre ans et à cheval sur les mandats confédéraux. Ce qui permettra la continuité au sein de l'Umih. Nous espérons ouvrir la voie aux autres fédérations de l'Umih qui sont dans une logique statutaire de trois ans. En prenant cette décision, nous voulions anticiper sur les statuts de l'Umih nationale et lui amener une stabilité nécessaire.

Qu'en est-il de votre combat contre les excès de la



“Nous allons travailler sur la mise en place d'un grand site français de références en partenariat avec Atout France”, annonce notamment Laurent Duc.

Toile ? Où en êtes-vous sur le nouveau classement ?

Nous attendons les résultats du jugement ; ensuite, en accord avec les autres organisations professionnelles, nous allons nous mobiliser pour bâtir des relations saines avec les opérateurs en ligne, tous les types d'opérateurs. Nous allons travailler sur la mise en place d'un

grand site français de référencement en partenariat avec Atout France pour mettre en avant le nouveau classement hôtelier et la lisibilité de la destination France. Nous montrons aussi au créneau contre la Spre [Société pour la perception d'une rémunération équitable, NDLR], en étant à la fois solidaires et différents des autres fédérations, avec cette interrogation : la collecte de la Spre sur un lieu privé, que constitue la chambre d'hôtel, ne représente-t-elle pas un précédent en matière de droit européen ? En ce qui concerne le nouveau classement, les priorités pour les douze mois à venir sont la promotion, la dédramatisation et l'accompagnement. À cet effet, l'Umih et la société Malamok Conseil, présidée par Olivier Gourio, ont décidé d'offrir l'auto-diagnostic à tous les adhérents de l'Umih sur le site Etrave [Etrave est aussi le fournisseur officiel pour l'Umih des panonceaux de classement après son obtention, NDLR].

Propos recueillis par Sylvie Soubes

COMMERCE DE PARIS

Expedia : verdict le 4 octobre prochain

et l'intérêt d'agir du Synhorcat. Le même avocat tient à présenter les trois sites assignés comme ayant des fonctions bien différentes : Expedia.fr qui est une agence de voyage en ligne permettant aux internautes de composer l'intégralité de leurs voyages ; Hotels.com est - “comme son nom l'indique”, précise-t-il - un site de réservation en ligne d'hôtel, tandis que Tripadvisor est un site d'information en ligne, plus précisément un site participatif alimenté par les internautes. Mais c'est en raison des liens capitalistiques entre les sociétés différentes exploitant ces sites que le Synhorcat les attaque.

La question des disponibilités

L'enjeu des débats ? Savoir si Expedia est coupable de tromperie au sens de l'article 121 du code de commerce. Première pratique contestée par le Synhorcat : la mention relative à la disponibilité de l'établissement. En recherchant un hôtel sur Tripadvisor, afin de se faire une opinion sur l'établissement, l'internaute a accès à un calendrier virtuel des disponibilités de ce dernier. Faute d'un accord avec le groupe, il lui sera répondu qu'il n'y a aucune disponibilité aux dates demandées, même si ce n'est pas forcément le cas, et l'internaute sera redirigé vers l'un des sites

de réservation en ligne partenaires.

Le président interroge alors les représentants de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) afin de connaître les pratiques relevées par cette administration, suite à l'enquête qu'elle a menée depuis le mois de février 2011. Après avoir rappelé de quelle façon la DGCCRF procède au constat des pratiques incriminées, la représentante de cette administration précise qu'il a été constaté une modification du message le 4 juillet sur le site - soit quelques jours à peine avant l'audience -, celui devenant “chambres non disponibles sur Expedia”. Quant à la pratique qui consiste à annoncer des promotions pouvant aller jusqu'à - 40 % dans les hôtels afin d'attirer les internautes, celle-ci est tout aussi répréhensible. Là aussi, la formulation a été modifiée et met désormais en avant les liens promotionnels, non plus avec un établissement mais avec une ville. Très au fait de ces questions de réservation en ligne, le président rétorquera toutefois à l'avocat d'Expedia, qu'utiliser le nom commercial des hôtels permet à ces sites de remonter dans les requêtes sur internet et, par conséquent, d'être bien positionné dans les moteurs de recherche.



Didier Chenet, président du Synhorcat, a salué “un président [du tribunal] très à l'écoute”.

Juxtaposition des informations

La dernière doléance concerne la juxtaposition des informations. Sur le site figure le nom et l'adresse de l'hôtel, suivi - dans les mêmes caractères et typographie - du numéro de téléphone de la centrale de réservation, alors que tout laisse supposer qu'il s'agit de celui de l'hôtel. Là aussi, Expedia vient d'apporter des modifications sur son site. Mais celles-ci demeurent insuffisantes, selon le Synhorcat, qui voudrait y voir figurer le numéro de l'hôtel. Vous pouvez, répond l'avocat d'Expedia, mais vous devez alors payer. Le jugement est attendu pour le mardi 4 octobre après-midi. À l'issue de l'audience, et sans préjuger du résultat, Didier Chenet président du Synhorcat a salué “un président très à l'écoute, et connaissant très bien le monde internet et des sites de réservations en ligne”. Pascale Carbillat

Fabien Vie

24 juillet 2011, à travers des démonstrations culinaires proposées (de 9 heures à 13 heures) aux VIP invités, aux médias, et aux sponsors officiels de l'épreuve.

“Héritier d'une tradition culinaire familiale”

Un vrai challenge que Fabien Vie n'a pas hésité à relever, pour la passion du cyclisme, mais surtout pour celle de son métier, qu'il a toujours exercé en tant que chef à domicile, à Montpellier.

“Je suis l'héritier d'une tradition culinaire familiale, puisque depuis quatre générations, nous défendons



Fabien Vie fait entrer la gastronomie montpelliéraine dans l'histoire du Tour de France.

dans ma famille de cuisiniers les grandes recettes montpelliéraines, élaborées à partir des produits locaux”,

explique le chef. Ce dernier précise avoir été formé dans la meilleure école qui soit : “Celle de ma grand-mère”. Pendant onze jours et dans onze villes différentes, Fabien Vie va donc partager ce savoir-faire et cet amour du terroir, à travers des recettes aussi originales et savoureuses que le Tatin de foie gras à la Cambacérès. Le chef de 41 ans, très présent dans les médias montpelliérains et les réseaux sociaux, anime également pendant son Tour un site sur internet : www.saveursdutour.com. Une façon de mieux partager cette expérience ‘gastronomico-sportive’. Francis Matéo

EN BREF

Le Maya Bay reçoit le Trophée Pomme d'Or

Monaco (980) Le trophée Pomme d'or, décerné par le groupe BVC de Michel Castaing, président-fondateur du premier réseau français spécialisé dans l'expertise de la sécurité alimentaire en restauration commerciale, vient d'être attribué pour l'année 2011 au Maya Bay, créé en 2005 à Monaco et propriété de Jean-Victor Pastor. Cet établissement de l'avenue Princesse Grace, près du Grimaldi Forum, propose deux offres de restauration. L'une de cuisine japonaise avec le chef Ryuji Kakisaki, la seconde de gastronomie thaï avec Christophe Dupuy et sa brigade de cuisiniers thaïlandais.

Élection à la tête de l'AFPA

Le premier conseil d'orientation de l'AFPA (Association nationale pour la formation professionnelle des adultes), institué par les

nouveaux statuts de l'association, a réuni ses 20 membres composant les 5 collèges (État, Régions, employeurs, confédérations syndicales et personnalités qualifiées) de sa nouvelle gouvernance, pour procéder à l'élection de son organe de direction. Ont été élus à l'unanimité :

- Président : Jean-Luc Vergne, directeur général des ressources humaines du groupe BPCE, président de l'Agence nationale pour l'amélioration des conditions de travail (ANACT) et ancien président de l'AFPA ;
- Vice-présidente : Marie-Claire Carrère-Gée, présidente du comité d'orientation pour l'emploi, ancienne conseillère sociale du président de la République ;
- Secrétaire : Christian Forestier, administrateur général du Conservatoire national des arts et métiers (Cnam), président du conseil d'administration du Centre d'études et de recherches sur les qualifications.



LA BOURSE

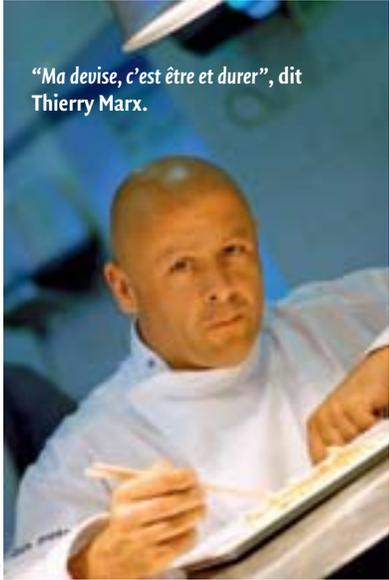
B. Loiseau	+ 7,32 %	↗
Groupe Flo	- 2,17 %	↘
Sodexo	+ 1,76 %	↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 4-07 ET LE 11-07-11

"FAIRE PARTAGER MA PASSION À 400 PERSONNES, C'EST FORMIDABLE"

THIERRY MARX : "JE REPARS À ZÉRO"

Paris (1^{er}) Lors de son inauguration le 28 juin dernier, le Mandarin Oriental Paris avait vu les choses en grand : le restaurant gastronomique Sur Mesure, le second restaurant Le Camélia, le Bar 8, le Cake Shop, le room service, les banquets et séminaires, l'intégralité des points de restauration ont été lancés simultanément. Un pari relevé sans stress par le chef.



"Ma devise, c'est être et durer", dit Thierry Marx.

Les ouvertures de palaces se succèdent et lorsqu'un gros paquebot fait sa première traversée, tout le monde est sur le pont, souvent un brin stressé, surtout lorsque l'on choisit une ouverture complète immédiatement. Pas **Thierry Marx**. "Pourquoi être stressé ? On est prêt ou pas. Nous avons beaucoup travaillé en amont, y compris sur la cohésion de groupe - chacun vient d'une maison différente. Nous avons fait 1 000 couverts de simulation avant l'ouverture. Le collaborateur se met dans la peau du client. Il est important de connaître son produit. Le jour de l'inauguration, je n'ai pas ressenti de stress mais du soulagement et du bonheur", raconte le directeur culinaire du Mandarin Oriental Paris. Il espérait une ouverture tranquille en été. Il faudra faire sans puisque les réservations, notamment pour le Sur Mesure par Thierry Marx, explosent. Celui qui fut le chef 2 étoiles de Cordeillan-Bages (33) - jusqu'en mai 2010 - était attendu. "Je repars à zéro. J'ai tout remis en question. Il ne faut pas rester dans une zone de confort. Il faut avoir de l'ambition, des objectifs et regarder la ligne d'horizon. J'avais envie de plus de management. Faire partager ma passion à 400 personnes, c'est formidable", assure le chef médiatique que l'on retrouvera dans la nouvelle saison de Top Chef. "J'avais envie de cette taille d'entreprise et, pour avoir travaillé de temps à autre pour ce groupe, je savais que l'état d'esprit me convenait. On prend en compte le bien-être du client et du collaborateur."

Six mois de recettes d'avance

Depuis un an, dans son Foodlab, structure parisienne dans laquelle s'affaire une équipe de chercheurs, de designers et de cuisiniers, Thierry Marx a travaillé d'arrache-pied. Pour le restaurant gastronomique, le Sur Mesure, dont il change une grande partie des plats toutes les semaines, 6 mois de recettes sont déjà au point. Amuse-bouches, Œuf



Avant l'ouverture, dix minutes quotidiennes de taï chi, gymnastique chinoise ou de taiko, tambour, pour allier décompression et cohésion de groupe. Ces activités sont désormais proposées à raison d'une heure par semaine.

éclaté, Semi-pris de coquillage, longuet caviar, Saint-Pierre mi-cru mi-cuit, neige de concombre, Risotto de soja, Homard pastèque, coco à la verveine, Turbot, citron cédrat, Filet de Bœuf, gnocchi amandes, Caille conique, Sweet bento, L'Ylang Ylang et Mister Green Tea, c'est le premier menu signé Thierry Marx pour le Mandarin Oriental Paris. Ce menu dégustation 12 plats est facturé 180 € ou 145 € pour 8 plats. Au déjeuner, du mardi au vendredi, le client peut opter pour la formule 4 plats à 75 €. **David Biraud**, directeur du restaurant et chef sommelier (ex-Crillon), gère une salle de

30 couverts hors du commun. Un univers inédit, surprenant, immaculé. Une salle en forme de cercle proche de la soucoupe volante, nimbée de blanc de toutes parts, un puits de lumière en son centre. Une mise en scène conçue par l'agence Jouin Manku avec l'artiste **Heidi Winge Strøm**. Et pour assurer les 30 couverts, midi et soir, 5 jours sur 7, une brigade de 10 personnes dont 9 femmes.

Au Camélia, le restaurant ouvert 7 jours sur 7, Thierry Marx décline des propositions suivant les heures de la journée, avec une carte petit déjeuner, une autre pour le déjeuner et le



Le Sur Mesure par Thierry Marx : 30 couverts dans un espace inédit, cocon version 2001 L'Odysée de l'espace.

Le chef étoilé propose une formation accélérée en 8 semaines

"Dans l'ensemble de la profession, nous sommes en recrutement permanent. Nous offrons des perspectives de carrières, des emplois intéressants et épanouissants, mais il faut faire connaître ces métiers. Tout est dit mais tout reste à faire", assène **Thierry Marx**.

Il y a cinq ans, à Blanquefort (33), il a monté une première école destinée aux jeunes, souvent désœuvrés, en recherche d'emploi mais sans formation. "Oui, on a des échecs, mais on fait", dit-il. Le voilà Parisien, et c'est avec la mairie du XX^e arrondissement que le directeur culinaire du Mandarin Oriental va bientôt inaugurer une deuxième école. "Nous avons recensé 80 recettes et 80 gestes de base que les stagiaires peuvent intégrer sur une période de 8 semaines de formation. Puis ils entrent en entreprise. Au bout d'un an, ils devraient obtenir un BEP par validation des acquis par l'Éducation nationale. Cela ne remet absolument pas en question les CFA, c'est un mouvement complémentaire", précise le chef.

"C'est une bonne formation, simple et classique qui va permettre aux stagiaires d'intégrer toutes les strates du secteur, du luxe à la collectivité. Des chefs me suivent. Il n'y aura pas de problème pour trouver les stages", assure-t-il. Les premiers stagiaires seront accueillis fin 2011/début 2012. Rendez-vous à la rentrée pour connaître les modalités.

N. L.



Le Bar 8.

dîner avec la formule '45 minutes/45 euros', et une troisième pour la tranche 14 h30/18 h avec une cuisine simple proche de la 'street food' chère au chef. Ici, on compte jusqu'à 300 couverts par jour.

En arrivant au Camélia, les clients passent devant les vitrines du Cake Shop sous la responsabilité du chef pâtissier exécutif **Pierre Mathieu**, et peuvent déjà y choisir leur dessert. Tous les jours, de 11 h à 20 h, les pâtisseries peuvent être dégustées sur place ou être emportées, tout comme les chocolats de **Patrice Gillote**, le MOF chocolatier de Dijon.

Une petite restauration est aussi assurée au Bar 8 : autre lieu, autre ambiance avec son imposant comptoir central en marbre et son atmosphère feutrée. Passage obligé pour se rendre au Sur Mesure par Thierry Marx, l'antre lumineuse. La scénographie fonctionne.

Restent les banquets (et l'organisation des mariages dont raffolent les clients asiatiques) et le room service (138 chambres et 39 suites). "Au total, 138 personnes travaillent au bon fonctionnement de la restauration du Mandarin Oriental. Il y a 4 seconds de cuisine - un par secteur - et j'ai aussi la chance d'avoir à mes côtés **Arnaud Faye**, mon numéro 2 capable d'être un numéro 1", souligne Thierry Marx qui ajoute : "Ma devise, c'est être et durer".

Nadine Lemoine

À LA CONQUÊTE DE LA VILLE ROSE

Hôtel Palladia ou le nouveau défi de Mo Bachir

Toulouse (31) Cet établissement 4 étoiles de 90 chambres, situé entre le centre de la Ville rose et l'aéroport de Blagnac, accueille le chef toulousain.

Mo Bachir, qui s'est fait connaître pour avoir déstructuré le cassoulet, se lance un nouveau défi : en septembre, il dirigera les cuisines du restaurant de l'hôtel Palladia, un établissement de 90 chambres, classé 4 étoiles, propriété de **Georges Miatto**, entre le centre-ville et l'aéroport de Toulouse-Blagnac. Rénové, l'hôtel dispose d'un restaurant, d'un bar, de salles de séminaires, et d'un amphithéâtre de 300 places. "L'objectif est de faire venir les Toulousains, de les amener à oublier que le Palladia est un hôtel", sou-

ligne Mo Bachir. Ce changement survient moins d'un an après son arrivée au Manoir du prince à Portet-sur-Garonne qu'il a quitté en désaccord avec les autres actionnaires. "Nous n'allions pas au même rythme", se contente de souligner le chef de 34 ans.

Équipe inchangée

"Au Palladia, je continuerai à proposer une cuisine contemporaine axée sur les couleurs, les textures, les herbes et les épices. Pour affirmer une identité culinaire et partir à la conquête d'une étoile Michelin", lance-t-il.

Avant la parenthèse du Manoir du

prince, Mo Bachir a tenu pendant sept ans La Corde, un restaurant du centre de Toulouse où il avait succédé à ses parents, qui y étaient eux-mêmes restés durant douze ans. L'établissement n'était plus aux normes et son propriétaire avait refusé de renouveler le bail, préférant le transformer en appartements.

Au Palladia, Mo Bachir conservera l'équipe en place, notamment l'actuel chef **Damien Mouchagué**. La direction de la restauration est assurée par **Patrick Pouydebat**, ancien du Niko à Paris et du restaurant de **Freddy Girardet** en Suisse.

Bernard Degioanni



HÔTEL PALLADIA
271 AVENUE DE GRANDE-BRETAGNE
31300 TOULOUSE
TÉL : 05 62 12 01 20
WWW.HOTELPALLADIA.COM

Equipe inchangée mais de belles ambitions pour Mo Bachir (au centre).

D'UNE GASTRONOMIE À L'AUTRE

Nouvelle symphonie de saveurs à l'Hôtel de France

La Côte-Saint-André (38) Après trente-huit années passées aux fourneaux de l'Hôtel de France, belle maison familiale créée en 1850, le chef Daniel Gauthier a cédé son piano à Philippe Barberet.



Le chef **Philippe Barberet** (à droite, 2^e rang), le gérant, **Rodolphe Gandolfi** (au centre, 2^e rang) et son épouse **Laetitia** (au centre, 1^{er} rang) avec toute l'équipe.

Nous pensions qu'il faudrait un an pour habituer la clientèle à notre cuisine. C'est déjà fait", se réjouit **Rodolphe Gandolfi**, propriétaire, avec son épouse **Laetitia** et le chef **Philippe Barberet**, de l'Hôtel de France depuis mars dernier. Le dynamique trio a choisi de donner un nouvel élan à cette grande maison, véritable institution du nord de l'Isère, tout en préservant sa renommée gastronomique. À 43 ans, Philippe Barberet est déjà une référence dans la gastronomie iséroise. Ancien élève de l'école hôtelière de Saint-Chamond (42), il a fait ses gammes dans de belles maisons - **Christian Germain**, **Gérard Clor** ou **Jany Gleize** -, assurant même l'ouverture du Roy Soleil, à Ménerbes (84) en 2001, avant de prendre, en 2002, les commandes du Capella, restaurant gastronomique du château de Chapeau cornu (Vignieu, 38). C'est là qu'il rencontre Rodolphe Gandolfi, issu du groupe Accor, alors responsable commercial de l'établissement. "En neuf ans, nous avons multiplié le chiffre d'affaires par trois", confie-t-il. Puis, tous deux choisissent de voler de leurs propres ailes : ils achètent l'Hôtel de France, le ferment dix jours pour réaménager l'entrée et créer une salle de séminaire avec terrasse à l'étage. Montant des travaux : 60 000 €. La salle de restaurant (45

couverts) et les chambres (15) attendront un peu... Aux fourneaux comme en salle, le personnel de **Daniel Gauthier** est resté en place. Seuls Philippe Barberet et son sous-chef **Raphaël Roffino** complètent aujourd'hui la brigade pour apporter de nouvelles notes gourmandes à cette table renommée. "J'aime jouer sur les mélanges, sucré/salé, mer/terre", avance le nouveau chef. Croustillant de homard breton aux légumes croquants en homardière, Noix de Saint-Jacques dorée au parmesan et jambon ibérique, Pigeonneau rôti sur coffre au parfum de réglisse... On est loin du célèbre pâté en croûte ou des Quenelles de brochet aux écrevisses de Daniel Gauthier, mais l'Hôtel de France cultive encore et toujours sa tradition gastronomique avec une carte gourmande et trois formules : du retour du marché (20 €) le midi, en semaine, Berlioz (38 €) et France (68 €). Autre nouveauté : une terrasse a été aménagée sur la place pour décliner, l'été, coupes de glace et sorbets concoctés par **Sandrine Pieri**, chef de partie pâtisserie.

Nathalie Rufier

HÔTEL DE FRANCE
16 PLACE SAINT-ANDRÉ
38260 LA CÔTE-SAINT-ANDRÉ
TÉL : 04 74 20 25 99
WWW.HOTELDEFRANCE-CSA.FR

À LA MODE PARISIENNE

À la 'cantoche paname' aussi, on pratique les soldes

Paris (II^e et XI^e) Lionel Pigeard et Romain Matonnier, deux amis d'enfance dont le vieux rêve était d'ouvrir un restaurant, mettent en place le système des soldes dans leur établissement La Cantoche Paname.

Romain et moi voulions changer de métier", explique **Lionel Pigeard**, nous avions une société spécialisée dans l'événementiel, mais nous rêvions d'avoir notre propre établissement. Amis depuis l'enfance, nous souhaitons retrouver l'esprit de la cantine à l'école. Pour cela, nous avons recruté une équipe au sein de laquelle règne une certaine harmonie."

Située à deux pas de la Bourse, La Cantoche Paname ne désemplit pas avec, le midi, une clientèle de bureau séduite par une cuisine bistrot présentée sur une carte à l'image du décor : un cahier scolaire. "Au départ, la clientèle venait plutôt le midi, poursuit Lionel Pigeard, nous avons travaillé sur la communica-

tion pour attirer une clientèle de quartier, le soir. Maintenant, c'est du 50/50." Avec un second établissement dans le XI^e arrondissement, Lionel et Romain vont au bout de leur ambition. "Nous nous sommes reconvertis dans la restauration par passion. Nous avons conscience de la charge de travail que représente un vrai restaurant-bistrot."

Un concept novateur : les soldes sur les plats

Le marketing est clairement l'une des clés de la réussite des établissements de Lionel et Romain. "Nous avons mis en place les soldes uniquement sur certains plats. Par exemple, nous avons la semaine des soldes américaines ou des soldes italiennes, périodes pendant lesquelles les spécialités de chacun des pays sont moins chères, explique Lionel. Le marketing est primordial, il faut se faire connaître. Nous proposons à nos clients non seulement de venir se restaurer mais aussi, et surtout, de se détendre. L'investissement humain est important. Les clients sont très demandeurs de ce type de prestation et il faut être à l'écoute en permanence. Avec un ticket moyen aux alentours de 18 € le midi et 30 € le soir, nous souhaitons que la satisfaction de nos clients soit totale et qu'ils viennent chez nous consommer du plaisir", conclut Lionel Pigeard.

A. J. A.



"Nous souhaitons que la satisfaction de nos clients soit totale", résume **Lionel Pigeard** et **Romain Matonnier**, amis d'enfance, en parlant de leurs établissements.

LA CANTOCHE PANAME
97 RUE MONTMARTRE 75002 PARIS
TÉL : 01 40 41 09 62

40 BD BEAUMARCHEAIS
75011 PARIS
TÉL : 01 43 55 88 05
WWW.LACANTOCHEPANAME.COM

"EN S'INTÉGRANT AU SCHÉMA DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE DE LA VILLE"

Le Pullman Antigone, une pause à Montpellier

En plein cœur du quartier le plus dynamique de la ville, l'hôtel Pullman Antigone affiche son nouveau visage après une rénovation qui aura coûté 4,5 M €.

Afin de faire face à la concurrence croissante à Montpellier, où les projets d'hôtels fleurissent, l'hôtel Pullman Antigone dévoile le nouveau concept Pullman avec, en plus d'un accueil particulièrement convivial, des équipements dotés de la plus haute technologie. L'établissement 4 étoiles de 88 chambres, est de petite taille en comparaison des autres hôtels de la marque, "généralement de gros porteurs de 300 chambres environ", déclare **Denys Sappey** directeur de la marque.

Dédié à la clientèle d'affaires, il en possède les points forts : un excellent emplacement (à dix minutes de l'aéroport, cinq minutes du centre-



Denys Sappey, directeur Pullman France, **Célia Chambon**, responsable de toute l'activité hôtelière, **Thierry Maurer**, directeur général.

ville à pied), un abord extérieur facilité pour les voitures grâce aux travaux d'urbanisme (en cours de finition et financés à parts égales par l'hôtel et la mairie), la proximité du parking du centre commercial,

un aménagement intérieur soigné et spacieux avec vitres traitées contre le soleil. Pour **Henri Chambon**, propriétaire et franchisé Accor depuis vingt ans, cette deuxième rénovation (la première a eu lieu

en 2001), qui a duré 7 mois, "a été une dure épreuve car l'hôtel est resté ouvert. Néanmoins, il permet de répondre aux nouvelles attentes des clients, tout en s'intégrant au schéma de développement touristique de la ville".

Connexions gratuites

Le nouveau Pullman, autrefois Sofitel, "est un hôtel qui se veut un lieu de calme et de sérénité, déclare **Célia Chambon**, la fille du propriétaire responsable de l'hôtel et de toute l'activité hôtelière de la famille (4 hôtels pour une capacité d'environ 200 chambres). On accède à l'hôtel au rez-de-chaussée par son paradis et sa fontaine monumentale. À l'intérieur, le bar Zanzibar est un

AURÉOLÉ DE SA DISTINCTION PALACE

RevPAR record en vue en juin pour le Plaza Athénée

Le célèbre hôtel de l'avenue Montaigne bat des records de fréquentation, à l'instar du Meurice, son alter ego de la rue de Rivoli. Et ce, tandis que Dorchester Collection, auxquels appartiennent les deux établissements, se lance dans le contrat de gestion.

Si Dorchester Collection cherche à se déployer en Europe et en Amérique, le groupe peut s'appuyer sur ses deux hôtels phare de la Ville lumière, le Plaza Athénée et le Meurice. Au moins de juin, les deux hôtels parisiens ont battu tous les records et caracolent en tête des statistiques du secteur. "En juin, nous avons réalisé un taux d'occupation de 93 % avec un prix moyen de 1 150 €", annonce **François Delahaye**, directeur des



La suite prestige au Plaza Athénée.

opérations et numéro 2 de Dorchester Collection. Un chiffre qui représente le meilleur Rev-PAR de la capitale. Une tendance semblable est à l'œuvre pour le Meurice, estime-t-il : "Nous recevons les fruits de l'investissement réalisé avant tout le monde." Raison pour laquelle le groupe élargit l'offre en rachetant les immeubles voisins de la rue Montaigne.

Premier contrat de gestion pour le Richmond à Genève

En parallèle, Dorchester Collection se lance dans la gestion avec la signature d'un contrat de management pour l'hôtel Le Richmond, à Genève, en Suisse (109 chambres). Ce contrat prendra effet le 1^{er} août, et fait suite au rachat des murs par le fonds d'investissement spécialisé Cedar Capital Partners. Pour **François Delahaye**, "nous avons repris cet hôtel car il possède une histoire. Mais, de gros travaux sont à prévoir pour lui redonner une âme". Ils devraient être finalisés pour 2013. Pour la première fois, le groupe Dorchester va gérer pour le compte d'autrui. "C'est exceptionnel, mais nous continuerons,

notamment dans des pays comme l'Italie ou l'Espagne."

Dans le même temps, le groupe se sépare des hôtels qui ne correspondent pas à ses critères. "Nous venons de revendre notre hôtel de New York parce qu'il était trop grand." Mais **François Delahaye** tempère : "Cela ne nous empêche pas de rechercher un autre hôtel à New York."

En Europe, Dorchester va ouvrir à Londres le 45 Park Lane, un hôtel de 46 chambres. Et ce, après avoir ouvert en septembre 2010 Coworth Park, près de Windsor. Cet hôtel neuf est décoré par le Français **Thierry Despond**, et sera dirigé par une autre Française **Marie-Laure Akdag**. En cuisine, c'est le chef **Wolfgang Puck** - à l'origine, outre-Atlantique, de restaurants concepts comme Spago, Chinois et Cut - qui sera aux commandes. Conçu comme une extension du Dorchester, il a représenté un coût d'investissement de 50 M€. Enfin, aux États-Unis, le mythique Bel Air rouvrira ses portes en octobre avec le même **Wolfgang Puck** comme chef des cuisines. **É. de B.**

"DANS UN ESPRIT MAISON DE CAMPAGNE"

La Villa Fol Avril n'a plus besoin

Moutiers-au-Perche (61) Ouvert en 2006, l'hôtel n'a pas eu besoin de publicité depuis 2008. Sa meilleure communication :

En 2006, **Philippe Sicre** et son épouse **Sandrine** ont acheté un bâtiment vétuste, ancien café en liquidation, dans le petit village de Moutiers-au-Perche dans l'Orne. "Nous sommes partis de zéro, se souvient le propriétaire. Et nous l'avons rénové avec des matériaux naturels tels que le lin, le bois et la chaux, dans un esprit maison de campagne." Aujourd'hui, les neuf chambres - de 70 à 130 € - pourraient prétendre à une quatrième étoile. Le restaurant de 40 couverts propose des menus à 20 et 33 € qui mettent en avant les produits de la région. "Notre clientèle est habituée aux grands restaurants, mais, ici, ils veulent de la simplicité parce qu'ils sont à la campagne."

"Deux coups de projecteurs sympas"

La Villa Fol Avril est effectivement en pleine campagne percheronne, dans un village charmant

"NOUS MISONNONS SUR TROIS AXES : LA RESTAURATION,

Campanile Cité de l'espace : un

Toulouse (31) Le restaurant a doublé sa capacité et l'hôtel a été rénové.

Les deux anciens bâtiments du Campanile de la Cité de l'espace ont laissé la place à un seul flambant neuf offrant un hôtel totalement rénové. "Nous avons rasé un des deux bâtiments et, après quatorze mois de travaux, la capacité du restaurant a doublé, offrant 110 places à l'intérieur et 60 en terrasse, tandis que le nombre de chambres est passé de 53 à 85", souligne **Fabrice Gavaret**, le directeur de l'établissement. Le bâtiment a été élevé de 3 niveaux, proposant la réception, le restaurant, le lounge bar et les cuisines au rez-de-chaussée, trois salles de séminaires sur 350 m² au premier étage et les chambres aux étages supérieurs. L'hôtel s'inscrit dans le nouvel esprit Campanile lan-



LA BOURSE

Accor
- 1,35 % ↓

SBM
- 3,08 % ↓

Hôtels de Paris
+ 7,95 % ↑

Club Med
- 1,19 % ↓

Groupe Partouche
- 4,33 % ↓

ENTRE LE 04-07 ET LE 11-07-11

espace clair et tranquille ; le Connectivity Lounge est dédié au travail avec trois ordinateurs connectés à internet. Entre le rez-de chaussée et le premier étage, plusieurs espaces modulables ont été créés dont ceux dédiés à la détente. Tous les salons disposent de la lumière naturelle et sont équipés d'un matériel ultra performant. L'hôtel met également à disposition un conseiller-expert en multimédias et en nouvelles technologies lors de manifestations importantes. Enfin, au 8^e étage, se trouve le restaurant Le Vertigo. "Nous voulons qu'il fonctionne comme une activité indépendante de l'hôtel", précise Célia Chambon. La vue panoramique sur la ville est un atout incontestable, le choix des vins de la région qu'il propose est très diversifié et il profite également de l'animation créée par la piscine à ciel ouvert à laquelle on accède via un espace détente, habilement étudié et joliment travaillé en petites mosaïques,

avec douches multi-sensorielles et salle de fitness.

Havre de paix

La rénovation de l'hôtel, confiée à **Patrick Ribes**, architecte d'intérieur, créateur des espaces Dior à Paris, ou du spa Givenchy à Courchevel, est soignée. Par sa configuration et son emplacement, l'hôtel Pullman Antigone convient à tout type de clientèle, même si, traditionnellement, l'établissement réalise 40 % de son chiffre d'affaires avec les séminaires et 60 % avec les individuels. Havre de paix pour hommes d'affaires stressés mais aussi étape rafraîchissante pour touristes, le Pullman Antigone est un hôtel qui compte à Montpellier.

Évelyne de Bast

PULMAN MONTPELLIER ANTIGONE

1 RUE DES PERTUISANES • 34 000 MONTPELLIER
TÉL. : 04 67 99 72 72

WWW.HOTELMONTPELLIERANTIGONE.COM

de pub

plus eu besoin de recourir à la bouche à oreille, guides et internet.



L'hôtel a été rénové dans un style maison de campagne.

entouré de collines, loin des grands axes. Pourtant, l'hôtel affiche un taux d'occupation de plus de 60 % à l'année, et se dit obligé de refuser des clients plus de six mois par an. Explications de Philippe Sicre : "Nous sommes sur un segment de niche -

*petits hôtels de charme -, et nous sommes ré-
férencés dans les meilleurs guides français et
étrangers sur ce créneau. Nous nous sommes
aussi positionnés très vite sur internet. Sans
cet outil, nous aurions mis beaucoup plus de
temps à nous faire connaître. Et l'hôtel a eu
deux coups de projecteurs sympas : un arti-
cle sur le Perche dans le New York Times
qui nous citait et qui est toujours en ligne, et
un article dans le [quotidien britannique]
The Guardian."*

Résultat : Philippe Sicre n'a pas eu besoin de mener de campagne de communication depuis 2008. "Ne pas être trop visible plaît aux clients qui veulent sortir des sentiers battus et aiment trouver de bonnes petites adresses." Pour ne plus avoir à refuser de clients, la Villa Fol Avril projette de s'agrandir. **Julie Durand**

VILLA FOL AVRIL

2 RUE DES FERS CHAUDS • 61110 MOUTIERS-AU-PERCHE
TÉL. : 02 33 83 22 67

WWW.VILLAFOLAVRIL.FR/HOTEL-DE-CHARME-PERCHE.HTM

LES SÉMINAIRES ET LA CLIENTÈLE PARTICULIÈRE

nouvel hôtel pour un 20^e anniversaire

Le nombre de chambres est passé de 53 à 85.



Le restaurant du Campanile dispose de 110 places à l'intérieur et 60 en terrasse.

cé au niveau national en collaboration avec le designer **Patrick Jouin** (cadre moderne, couleurs chaleureuses, matériaux nobles). Côté restauration, la carte est validée par **Pierre Gagnaire**. Le Campanile de la Cité de l'espace, propriété de **Geneviève** et **Jean-Claude Pagès**, va au-delà avec plusieurs spécificités comme des salles de bains et WC séparés, chambres plus grandes. Le buffet offre un choix plus vaste de produits de qualité.

Trois axes

"Nous misons sur trois axes : la restauration, les séminaires et la clientèle particulière

mais nous voulons que groupes et individuels bénéficient de prestations de même qualité", souligne **Fabrice Gavaret**, 39 ans, ancien de l'école hôtelière de Lausanne. Le Campanile, le premier à proposer des séjours liés à la Cité de l'espace dont le nombre de visiteurs croît chaque année, bénéficiera en 2014 de l'implantation voisine d'un complexe hospitalier d'envergure. L'ouverture le 23 juin du nouveau Campanile a coïncidé avec les vingt ans de l'établissement.

Bernard Degioanni

CAMPANILE

RUE MAURICE HUREL
CITÉ DE L'ESPACE • 31 500 TOULOUSE

TÉL. : 05 61 54 46 25

WWW.CAMPANILE.FR

SERVICE PREMIUM ELIOPHOT

L'INTERNET

Site officiel agir sur l'internaute et développer une visibilité maxi

Brochure imprimable pour retenir l'information, ou l'exploiter autrement...

Image HD plein écran pour un impact géant

Réponse sur le champ comme sur tout autre support mobile

Reservation immédiate parce que chaque seconde compte

Iphone, smartphone lecture instantanée de la version adaptée

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

AU RESTAURANT, À L'HÔTEL, AU CAFÉ

VACANCES 2011 : SOYEZ PRÊT À BIEN RECEVOIR VOS CLIENTS

Le guide *Mes Vacances 2011*, élaboré par les services de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), rappelle aux vacanciers quels sont leurs droits et devoirs face aux professionnels du tourisme. Nous vous proposons un extrait de ces fiches pour vous rappeler vos obligations.

AU RESTAURANT

Les prix doivent être affichés

Les prix pratiqués par les restaurants sont libres. En contrepartie, l'affichage des prix est obligatoire à l'intérieur et à l'extérieur des établissements. Doivent être affichés :

- **à l'extérieur** : la liste des menus ou cartes du jour, et ce pendant "toute la durée du service et au moins à partir de 11 h 30 pour le déjeuner et de 18 heures pour le dîner". Doivent aussi être affichés les prix de 5 vins, ou de 5 boissons couramment servis si le restaurant ne sert pas de vin (arrêté du 27/03/1987) ;
- **à l'intérieur** : des cartes et menus identiques à ceux figurant à l'extérieur doivent être tenus à disposition du client ;
- **le prix net** : dans les établissements où est perçu un service, le prix affiché s'entend taxes et services compris. Il doit alors être indiquée la mention 'prix service compris' ;
- **boisson comprise ou non** : sur les menus, il doit être indiqué si la boisson (vin, bière, cidre, etc.) est comprise ou non.

Le restaurateur doit remettre une note en fin de repas. Cette note doit indiquer clairement la date, le nom et l'adresse de l'établissement. Elle doit présenter les prix, taxes comprises, de chacune des prestations fournies.

Droit et obligation du restaurateur

Le restaurateur ne peut interdire l'accès de son restaurant à un consommateur pour un motif discriminatoire (religion, race, état de santé, mœurs, etc.), ou en raison de la présence d'enfants (art. 225.1 du code pénal. Sanctions : 2 ans de prison et/ou 30 000 € d'amende).

En revanche, il a tout à fait le droit de compter un couvert pour chaque enfant, même si ceux-ci ne consomment pas, à condition, bien sûr, que le prix du couvert pour les enfants soit mentionné sur le menu ou la carte.

Le restaurateur n'est pas tenu d'accepter les animaux. S'il les accepte, il peut imposer la tenue en laisse dans la salle.

Enfin, de nombreux restaurateurs proposent en semaine un menu 'tarif réduit' qui disparaît souvent à 20 h 30. Ce menu ne peut vous être refusé que si cette précision d'heure ou de date est affichée à l'entrée du restaurant.

Le guide rappelle en outre aux clients qu'ils ne sont pas obligés de commander de l'eau minérale ou du vin. Ils peuvent se contenter d'une carafe d'eau et celle-ci est gratuite.

Les devoirs du restaurateur

Le restaurateur doit :

- servir des plats tels qu'ils sont désignés à la carte ou au menu : pas de limande sole servie pour de la sole, ni du surimi au crabe pour du véritable crabe... ;
- rembourser les frais de teinturier si un client est victime d'un incident de service ;
- dédommager le client victime d'un problème quelconque par suite d'une négligence ou d'une faute du restaurateur ou de l'un de ses employés ;
- en cas de vol, le restaurateur devra indemniser son client mais uniquement si ce dernier a

confié son vêtement au vestiaire de l'établissement.

La qualité des produits est surveillée

En cas de problème grave ou d'intoxication alimentaire, il est conseillé aux vacanciers de prendre contact avec la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou la direction départementale de la cohésion sociale de la protection des populations (DDSCPP) en préfecture. Ces services sont chargés de vérifier le respect de la réglementation pour les établissements de restauration. Parmi les infractions les plus fréquemment constatées, viennent en tête celles relatives à la qualité des aliments ;

- **hygiène et conservation des aliments** : denrées avec des dates limites de consommation dépassées, congélation illicite - ou avec du matériel inadapté -, non-respect des règles de températures ou absence de thermomètre dans les réfrigérateurs ou les chambres froides ;
- fausses mentions valorisantes sur l'origine du produit (régional ou fermier), mais aussi sur le type de fabrication (maison ou du chef), voire sur la nature même du produit (jambon pour de l'épaule ou crabe pour du surimi).

À L'HÔTEL

Le guide rappelle que les hôtels sont classés en catégories (les étoiles) en fonction de leur équipement, de leur confort et de leurs services. Le classement n'est pas obligatoire mais seuls les hôtels classés peuvent prétendre à l'appellation 'hôtel de tourisme'.

Les prix doivent être affichés dans la chambre

Le prix des hôtels est libre, ils peuvent donc varier d'un hôtel de même catégorie à l'autre. Il est conseillé aux clients de bien comparer les prix et les prestations.

Les hôteliers doivent afficher leurs prix : à l'extérieur, à la réception, et dans la chambre elle-même.

L'affichage doit comprendre : les prix, taxes et services compris. Mais aussi selon les cas, le prix du petit déjeuner, de la demi-pension et de la pension correspondant à la chambre.

Dans la salle à manger ou au bar, l'affichage des boissons et denrées proposées à la vente est obligatoire. Les prix des communications téléphoniques doivent être portés à la connaissance de la clientèle.

Règle pour la réservation

Pour enregistrer la réservation, l'hôtelier demande le plus souvent des arrhes. En effet, en hôtellerie, il est traditionnellement question d'arrhes et non d'acompte.

Il n'existe pas de pourcentage légal pour les arrhes, mais seulement une coutume qui est le versement de 2 à 3 nuitées pour les séjours supérieurs à une semaine.

Si le client annule sa réservation, il perd ses arrhes (sauf geste commercial de l'hôtelier).

Si l'hôtelier se désiste, il doit rembourser le

double des arrhes.

En cas de maladie ou d'accident, il est toujours possible de tenter un accord amiable auprès de l'hôtelier, en présentant une preuve écrite. Hormis les cas de force majeure, il est en droit de refuser le remboursement des arrhes.

L'hôtelier a-t-il le droit :

■ D'imposer le petit déjeuner ou la demi-pension (nuit + 1 repas) ?

Non ! Les tribunaux considèrent que cette pratique constitue une subordination de vente (art. L.122.1 du code de la consommation), sanctionnée par une contravention de 5^e classe (1 500 €).

■ De refuser de loger une troisième personne dans la même chambre ?

Oui ! L'hôtelier est en droit de refuser. Il peut cependant l'accepter : le prix du lit supplémentaire est alors fixé librement par l'hôtelier.

AU CAFÉ

La publicité des prix

L'affichage est obligatoire à l'intérieur et à l'extérieur des établissements. Doivent être affichés :

- **à l'extérieur**, la liste des boissons et denrées les plus courantes, avec leur contenance et leur prix toutes taxes et service compris, au comptoir et en salle (café noir, demi pression, bière en bouteilles, jus de fruit, soda, eau minérale, apéritif anisé, plat du jour, sandwich) ;
- **à l'intérieur**, le prix et la contenance de la totalité des consommations, sur un document exposé à la vue du public et directement lisible.

La note

Le cafetier est tenu de remettre une note au-dessus de 25 €. Mais, si le client la demande, il doit la remettre, même pour un montant inférieur.

Les cafetiers n'ont pas le droit :

- de refuser de servir un simple café en terrasse ;
- d'apporter un demi-litre de bière si le client demandé un 'demi', car le 'demi' français correspond à 25 cl (cette mesure est en fait le demi-setier parisien) ;
- de refuser de changer la consommation si celle qui a été proposée n'est pas suffisamment fraîche ou chaude ;
- de refuser de rembourser les frais de teinturerie si le client a été taché à cause du service ;

Les cafetiers ont le droit de refuser

- de vendre des cigarettes (sauf, bien sûr, s'il s'agit d'un débit de tabac). S'ils en vendent, ils sont en droit d'en augmenter le prix réglementé ;
- de téléphoner sur leur téléphone privé ou professionnel (ce n'est pas un service obligatoire) ;
- l'accès au téléphone et aux toilettes si vous ne consommez pas dans l'établissement ;
- le verre d'eau 'gratuit'. Ils peuvent le faire payer mais à condition que cela soit clairement mentionné avec le prix.

Le prix des communications téléphoniques passées dans un café est librement fixé par le cafetier, à charge pour lui d'afficher précisément ce prix.

Pascale Carbillat

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)

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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Comment rémunérer le 14 juillet ?

Bien que le 14 juillet soit le jour de la fête nationale en France, il est considéré par le code du travail comme un jour férié ordinaire. Ce qui veut dire que le code du travail ne prévoit rien pour ce jour, qui peut être travaillé et ce sans aucune majoration de salaire. Les repos ou majorations de salaire pour les jours fériés ordinaires sont prévus par les conventions collectives, usages, contrats de travail.

Dans le secteur des HCR, le bénéfice des jours fériés ordinaires est défini par l'article 6 relatif aux jours fériés de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009. Cet article prévoit que tous les salariés ayant un an d'ancienneté dans l'entreprise bénéficient de 10 jours fériés en plus du 1^{er} Mai. Parmi ces 10 jours fériés, 6 sont garantis, c'est-à-dire accordés même en cas de repos ou congé. Le régime applicable au 14 juillet va dépendre s'il s'agit d'un jour férié garanti ou d'un jour férié ordinaire.

Jours fériés garantis

Les partenaires sociaux ont voulu, avec cette notion de jour férié garanti, que le salarié bénéficie de ce jour même en cas de fermeture de l'établissement, de repos ou de congés. Mais cela ne veut pas dire pour autant que le salarié doit forcément être en repos pendant ce jour férié garanti. Il doit seulement avoir une compensation, soit sous forme de repos soit en étant payé. Donc, si le 14 juillet est retenu comme un des jours fériés garantis, les salariés ayant un an d'ancienneté dans l'entreprise doivent avoir une compensation de cet ordre.

Le 14 juillet est un jour férié ordinaire

L'article 6-1 de l'avenant n° 6 précise que 6 jours fériés sont garantis, par conséquent les 4 autres jours fériés sont accordés selon des modalités proches du droit

commun, que rappelle ce texte. Si le 14 juillet est considéré comme un jour férié ordinaire, il doit être accordé selon les modalités suivantes :

- Le jeudi 14 juillet est chômé, c'est-à-dire non travaillé : dans ce cas, le chômage de ce jour férié ne doit entraîner aucune réduction du salaire.
- Le 14 juillet est travaillé : le salarié va bénéficier d'une journée en compensation. Le salarié sera payé pour cette journée de travail, mais il bénéficiera en plus d'une journée de repos en compensation. En revanche, si ce jeudi 14 juillet correspond au jour de repos du salarié ou au jour de fermeture habituel de l'établissement, le salarié ne bénéficie ni de compensation ni d'indemnisation.

Le cas des saisonniers

Les salariés saisonniers ont eux aussi droit à ces jours fériés mais au prorata de la durée de leur contrat de travail et s'ils remplissent la condition d'ancienneté dans l'entreprise. En revanche, l'ancienneté requise pour qu'ils bénéficient de ces jours fériés n'est que de 9 mois. Cette ancienneté s'apprécie en cumulant la durée de ses contrats dans une même entreprise.

Exemple : un saisonnier ayant 9 mois d'ancienneté dans l'entreprise et titulaire cette année d'un contrat de 5 mois aura droit à 5 mois x 5 : 12 = 2,08 arrondi à l'unité supérieure, soit 3 jours fériés garantis.



© THINKSTOCK

Les salariés à temps partiel

Les salariés à temps partiel dont la durée du travail est répartie au moins sur 5 jours de la semaine bénéficient eux aussi de ces 6 jours fériés garantis. En revanche, pour les salariés à temps partiel dont la durée du travail hebdomadaire est répartie sur moins de 5 jours, ils bénéficient aussi de jours fériés mais prorata temporis.

Un salarié dont le temps de travail est réparti sur 4 jours bénéficiera de 4 jours fériés garantis. Pour une répartition du travail sur 3 jours, cela donne droit à trois jours fériés garantis. Quant à un salarié travaillant 2 jours par semaine, ce dernier aura droit à 2 jours fériés garantis.

Les apprentis mineurs travaillant un jour férié sont payés double

Les apprentis majeurs sont soumis aux mêmes règles que les autres salariés, en matière de durée du travail, de congés et de jours fériés. En revanche, le code du travail pose l'interdiction du travail les jours fériés pour les apprentis mineurs. Comme tout principe, celui-ci souffre d'exceptions et notamment dans certains secteurs d'activités comme l'hôtellerie, la restauration, les traiteurs et organisateurs de réception, cafés, tabacs et débits de boissons.

L'article 6-2 de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 précise que l'article 11-3 de l'accord du 5 février 2007 demeure applicable. Cet article rappelle qu'il est possible de faire travailler les apprentis mineurs du secteur de l'hôtellerie restauration un jour férié, conformément à ce que prévoit l'article L.3164-8 du code du travail. Mais en contrepartie, l'apprenti mineur qui travaille un jour férié doit bénéficier d'une majoration de salaire égale au double du salaire de base journalier. Ce qui veut dire que l'apprenti verra son taux horaire doublé, mais ses avantages en nature, eux, ne sont dus qu'une fois et ne sont pas doublés.

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

Un hôtel doit posséder au moins 6 chambres pour se faire classer

Dans la nouvelle procédure de classement des hôtels, on ne parle pas du nombre de chambres minimum pour avoir un classement. Est-il toujours le même ? Par exemple pour un classement 3 étoiles, faut-il toujours avoir 10 chambres au minimum ?

Houston

Pour pouvoir prétendre au classement de son établissement dans la catégorie hôtel de tourisme, l'hôtelier doit avoir 6 chambres au minimum, quelle que soit sa catégorie. Ce critère fait partie des pré-requis du classement. Vous pouvez vous référer au tableau de classement des hôtels de tourisme défini dans l'annexe 1 de l'arrêté du 23 décembre 2009 fixant les normes et la procédure de classement des hôtels de tourisme. Ce seuil de 6 chambres au minimum a été fixé afin de marquer une différence claire avec les chambres d'hôte, qui ne doivent pas avoir plus de 5 chambres. La réglementation de 1986, relative aux normes de classement des hôtels, prévoyait un



© THINKSTOCK

nombre minimum de chambres pour postuler au classement de son hôtel. Ce nombre augmentait proportionnellement à la catégorie à laquelle l'hôtelier postulait. Il fallait 5 chambres minimum pour postuler dans

la catégorie sans étoile, puis 7 chambres minimum pour les catégories 1 et 2 étoiles, et 10 chambres pour les catégories 3 et 4 étoiles. Mais cette réglementation n'est plus en vigueur aujourd'hui.

Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet : 'Droit et réglementation en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

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



Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs,

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

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

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

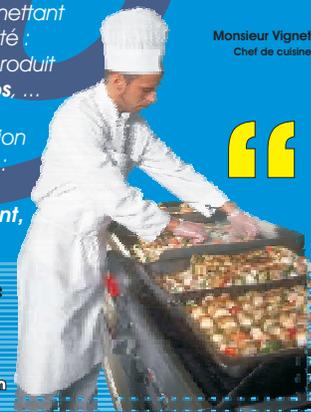
De nombreux modules d'analyses permettant une visualisation instantanée de l'activité : valorisation de stock, statistiques par produit ou par groupe de produit, HACCP, ratios, ...

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de

FTBE Pro V8

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



Monsieur Vignat
Chef de cuisine



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

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

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

L'ANCIEN P.-D.G. D'ACCOR LIVRE SON POINT DE VUE SUR CETTE QUESTION SENSIBLE

Grand Paris : les préconisations de Gilles Pélisson pour augmenter le tourisme d'affaires

Qui pourrait être mieux placé qu'un ancien grand patron de l'hôtellerie, utilisateur régulier de l'hôtellerie d'affaires, pour en discerner les failles ? Le rapport rendu par Gilles Pélisson au ministère de l'Économie et de l'Emploi aborde l'enjeu que représente le tourisme d'affaires pour le Grand Paris, à travers vingt recommandations très concrètes.

Si le sujet du tourisme d'affaires dans le Grand Paris passionne tant, c'est qu'il représente un enjeu considérable. Selon le comité régional du tourisme, la clientèle d'affaires a généré en Île-de-France 3,3 milliards d'euros de dépenses en 2010, relève Gilles Pélisson dans le rapport qu'il vient de rendre au ministère de l'Économie. Mais ce trésor de guerre s'effrite. "Aujourd'hui, Paris ne se place qu'en 3^e position pour l'organisation des congrès, derrière Singapour et Bruxelles. En revanche, au niveau des salons, la France est leader, mais ses équipements sont aujourd'hui saturés, ce qui ne lui permet que difficilement de gagner de nouveaux marchés." Comment retenir les salons et les congrès actuels, et faire en sorte que les nouveaux choisissent Paris ? Le rapport Pélisson apporte des pistes de réflexion concrètes à travers 20 recommandations. Celles-ci se divisent en grands thèmes : les transports, l'équipement, l'accueil et la fiscalité.

"La voie express est une condition indispensable"

Premier domaine abordé : celui des transports. Gilles Pélisson est favorable à l'ouverture d'une ligne express Roissy-Paris, arrivant dans la capitale par la gare de l'Est. "La voie express est une condition indispensable pour améliorer le tourisme d'affaires, même si son coût, évalué entre 700 à 800 M€, en rend le financement difficile." Côté



Dans son rapport qui définit 20 propositions concrètes, Gilles Pélisson, l'ancien p.-d.-g. d'Accor rappelle que "Paris a un vrai savoir-faire" à défendre face à la concurrence d'autres villes européennes.

taxis, le rapport prône la création sur l'autoroute de voies dynamiques (s'ouvrant et se fermant en fonction des heures de la journée) ou l'utilisation des cartes bleues comme mode de paiement. Paris n'est pas non plus à la fête au niveau de ses équipements. Un ou deux espaces polyvalents d'une capacité de 2 000 à 3 000 places seraient souhaitables, estime Gilles Pélisson. Par ailleurs, "les structures d'hébergement sont aussi nettement insuffisantes". Il manque, selon lui, 32 000 chambres à Paris et notamment "un gros porteur d'environ 1 000 chambres", regrette-t-il. Un paradoxe alors que "les hôtels enregistrent des records de taux d'occupation, 90 % sur 200 jours dans l'année". Mais, souligne-t-il, "hormis deux ou trois gros porteurs, les projets sont par ailleurs souvent de petite capacité et de type midscale ou économique".

Dans le domaine de l'accueil, le rapport recommande d'ajouter 100 à 200 fonctionnaires pour la police de l'air et des frontières à Roissy afin d'en désengorger le terminal 2, et d'augmenter le nombre d'automates pour délivrer les billets de transport sur Villepinte, afin d'améliorer la circulation des flux de visiteurs sortant du parc des expositions.

Créer une fiscalité incitative

Dernier volet du rapport : la nécessité d'une fiscalité avantageuse pour le tourisme d'affaires. Elle doit être plus incitative pour les organisateurs de congrès et proposer, entre autres, l'exonération de taxation lors d'affichage pour la publicité de congrès, l'exonération de la taxe sur les cadeaux (considérés comme des avantages en nature), et l'instauration d'une politique fiscale identique à celle des équipements culturels pour les équipements dédiés aux salons et salles de congrès. À l'heure où se discute le choix de la ville d'accueil du salon mondial du mobile, le GSMA - un enjeu majeur pour Paris, qui lui permettrait de devancer Barcelone -, Gilles Pélisson rappelle que, face à la concurrence aiguë d'autres villes européennes, mieux organisées, "Paris a un vrai savoir-faire" : "Si nous voulons gagner les appels d'offres, pour l'organisation de grands événements ou de salons internationaux, nous devons convaincre les politiques de s'investir." **Évelyne de Bast**

DES RÉSULTATS EN PROGRÈS À CONFIRMER CET ÉTÉ

Baromètre NPD : à fin mai, timide reprise pour la restauration commerciale

Selon le panel NPD Crest (panel de consommateurs interrogés tout au long de l'année sur leurs visites et leurs consommations en restauration hors foyer), le marché de la restauration commerciale en France a poursuivi son amélioration entamée depuis le troisième trimestre 2010.

La fréquentation d'établissements de restauration hors foyer sur le premier trimestre 2011 a connu une hausse de 1,9 % par rapport à 2010. Pour rappel, l'année 2010 était en recul de 1,2 % par rapport à 2009. "La restauration commerciale se porte certes beaucoup mieux et a bénéficié de résultats positifs sur le premier trimestre 2011 mais le nombre de visites au restaurant n'a pas repris fortement, depuis le coup d'arrêt porté fin 2008", précise Christine Tartanson, directrice de la division Foodservice de NPD Group. "À moyen terme, si la fréquentation au restaurant s'est bien redressée sur le déjeuner, le redémarrage se fait plus lentement pour les visites du soir et les sorties entre amis et collègues. Autre bémol, la dépense moyenne par personne reste limitée avec un plateau moyen

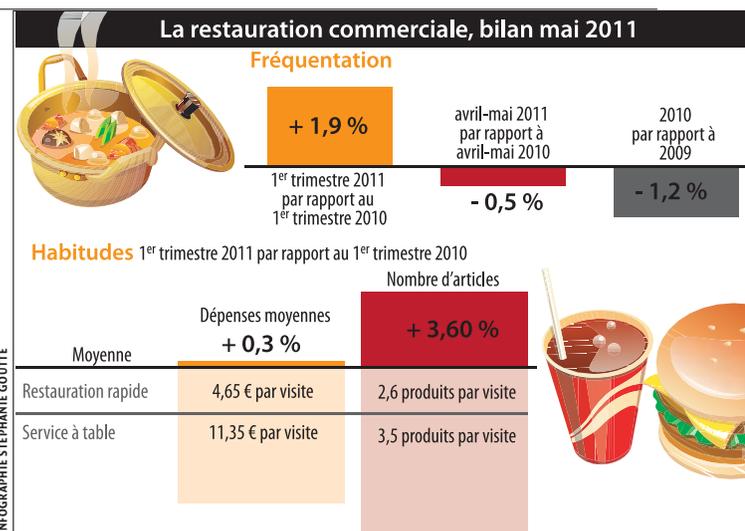
qui ne se valorise pas plus par rapport au 1^{er} trimestre 2010." En moyenne, dans le circuit de la restauration rapide, les Français ont dépensé 4,65 € par visite pour 2,6 produits consommés au premier trimestre 2011, tandis que la dépense moyenne pour le service à table atteint 11,35 € pour 3,5 articles consommés. Au total, la dépense moyenne - tous circuits confondus - n'a progressé que de 0,3 % sur le premier trimestre de l'année malgré un nombre d'articles consommés par visite en hausse de 3,6 %.

Influence non négligeable de la baisse de la TVA

"Si nous n'avons pas encore retrouvé le niveau de consommation d'avant la crise, la baisse de la TVA a sans doute atténué la chute de fréquentation en France depuis juillet 2009", indique Christine Tartanson. De plus, dans ce contexte de

baisse de la TVA, les attentes prix des clients se sont renforcées. Si, en 2008, seuls 8 % des clients estimaient que le prix affectait leur choix du restaurant, aujourd'hui l'addition est devenue l'élément décisif pour 17 % des consommateurs. Ces attentes prix ne semblent pas faiblir avec l'arrivée de l'été, notamment du côté de la restauration avec service à table, où le positionnement des établissements en la matière reste un critère essentiel de différenciation pour les clients en 2011.

Certains réflexes anti-crise semblent perdurer et inciter les clients à consommer moins et moins souvent. Les consommateurs font des arbitrages non seulement entre certains moments de la journée, mais aussi dans leur assiette, en faisant par exemple l'impasse sur les desserts ou en se montrant plus attentifs sur les boissons. Ainsi



au 1^{er} trimestre 2011, on note au déjeuner un recul de 10 % des prises de boissons chaudes, et sur tous les moments de la journée, une baisse de 5 % des prises de desserts. Avec la saison estivale, l'enjeu est d'autant plus crucial pour les desserts glacés, les glaces représentant plus du tiers des desserts consommés à cette période. Reste à savoir si l'été 2011 sera favorable à la consommation et si les

Français préféreront défier la chaleur et rester prudents sur leurs dépenses. "Après deux ans de fréquentation en recul, la restauration commerciale connaît enfin une reprise nette depuis le troisième trimestre 2010. Cependant, ce tableau reste à nuancer, souligne Christine Tartanson. Seule la restauration rapide progresse tandis que la restauration à table ne profite que d'une baisse moins marquée."

UN EXPATRIÉ FRANÇAIS AU CŒUR DE L'AMAZONIE

Au Brésil, Christophe Legond s'engage pour une gastronomie de proximité

Le chef du Voilà Bistrot soutient la production bio et lutte contre la malbouffe. Rencontre.

La gastronomie durable, c'est le concept défendu depuis deux ans par **Christophe Legond** et une dizaine de chefs installés dans la petite ville de Paraty. Une initiative rare au Brésil. "Notre association, soutenue par les ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et du Tourisme, fait de la gastronomie de proximité. 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.

Autodidacte

Pour le chef français, gastronomie 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



"Nous apportons notre appui technique aux agriculteurs, et nous nous engageons à acheter une part de leur production entièrement bio", explique **Christophe Legond**, à la tête du Voilà Bistrot.

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."

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 quit-

ter 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 (le guide Michelin brésilien).

Violaine Brissart

WWW.VOILABISTROT.COM.BR

PLUS QU'UNE PRESTATION, L'OCCASION D'UN ÉCHANGE

Éthique & toques, un traiteur vraiment vert

Traiteur officiel du Grenelle de l'environnement, l'entreprise est totalement engagée pour le développement durable, au-delà du bio.

Créée par **Rémy Dombret**, Éthique & toques consacre, depuis 2005, son activité au développement durable : nappage et tenues des maîtres d'hôtel en coton bio, verrerie en verre recyclé, décoration florale et buffets issus de l'artisanat équitable, recettes élaborées à partir de produits de saison, labellisés agriculture bio ou commerce équitable, tout comme les boissons... La maison mère, basée à Suresnes (92), se double aujourd'hui d'un autre laboratoire, à Lyon (69), en partenariat avec un professionnel régional sensible au concept, Serge Magner Traiteur. "La formule, adoptée pour limiter les nuisances environnementales liées au transport, vaudra pour les développements à venir", affirme Remy Dombret qui assure sur les deux entités "un même engagement, une même carte, les mêmes produits, la même identité visuelle des buffets, la même communication et la même implication".

Sensibilisation

Cultivées dans le respect des cycles biologiques, les matières premières utilisées dans les recettes sont donc essentiellement des produits de saison issus de récoltes prélevées à juste maturité. "Quand on a la chance d'avoir des beaux produits,



Une création Éthique & toques. "Quand on a la chance d'avoir des beaux produits, il faut les mettre en avant", souligne **Rémy Dombret**.



il faut les mettre en avant", poursuit Remy Dombret. Fort de ce principe, chez Éthique & toques, on ne mélange pas les produits, on préfère les associer et on évite de les dissimuler sous divers glaçages ou sauces.

Au-delà de la prestation, la mise en avant de l'engagement de l'entreprise, et l'attitude du personnel, sont l'occasion d'un échange et d'une sensi-

bilisation aux enjeux environnementaux. Ce qui pouvait n'être qu'une simple réception peut devenir, alors, une opportunité pour le commanditaire de communiquer sur ses propres valeurs. **Anne Sallé**

WWW.ETHIQUE-ET-TOQUES.COM



Retrouver l'intégralité de l'article en tapant le mot-clé **RTR215156** dans le moteur de recherche www.lhotellerie-restauration.fr

Rémy Dombret, fondateur d'Éthique & toques :

"Le développement durable, c'est aussi jouer la carte Nord-Sud"

L'Hôtellerie Restauration : Votre but, c'est de "donner du sens".

Pouvez-vous préciser votre positionnement ?

Rémy Dombret : Notre engagement, c'est le développement durable.

Le concept propose d'associer à la croissance économique le progrès social et le respect de l'environnement. Pour nous, c'est l'avenir. Nous avons eu envie de le vivre et de le partager avec nos clients au quotidien.

Vous croyez au bio ?

Attention aux amalgames. Je ne suis pas un traiteur bio, je suis un traiteur développement durable. Le bio est aujourd'hui un moyen de sensibiliser les gens, mais ce n'est certainement

pas la solution. Mettons l'agriculture mondiale en bio : il y aura encore plus de gens qui mourront de faim. Cela dit, évidemment nous faisons du bio.

N'est-ce pas contradictoire ?

Non, le bio permet de faire découvrir les saveurs originelles des fruits, légumes et autres produits, garanties et sauvegardées par l'agriculture biologique. Y adhérer, c'est aussi soutenir les efforts des producteurs pour une meilleure prise en compte des problèmes environnementaux et plus particulièrement de la pollution des sols.

Peut-on être concurrentiel en faisant du bio ?

Le bio, c'est un surcoût de 20 % à l'achat en moyenne. Nous, nous

organisons les réceptions de A à Z. L'alimentaire représente en général 40 % du marché. Nous pouvons intégrer le surcoût du bio en baissant les prix sur les alcools et le matériel.

Comment les clients engagés réagissent-ils ?

Ils me reprochent parfois mes choix. Mais le développement durable, c'est aussi jouer la carte Nord-Sud et permettre à des producteurs et des artisans de passer d'une position de vulnérabilité à la sécurité économique. Et, paradoxalement, l'impact écologique est parfois moindre pour une production à l'autre bout du monde que pour une production européenne.

Propos recueillis par A. S.

EN BREF

Rapport sur les rythmes scolaires : les réactions des organisations professionnelles

Le comité de pilotage sur les rythmes scolaires a remis le 4 juillet son rapport au ministre de l'Éducation nationale, **Luc Chatel**. Ce comité a planché sur la semaine des élèves du primaire, ainsi que sur le déséquilibre de l'année scolaire, dont les congés d'été sont jugés trop longs. Les experts proposent de raccourcir ces derniers de deux semaines et préconisent l'instauration de trois zones géographiques - comme c'est déjà le cas pour les vacances de février et de Pâques - pour toutes les vacances à l'exception de celles de Noël. Cette proposition devrait répondre à l'inquiétude du secteur, opposé à toute réduction de la saison estivale : le raccourcissement des vacances d'été s'accompagnerait d'un allongement de la saison touristique avec la création de 3 zones.

L'Umih satisfaite

L'Umih a déclaré dans un communiqué qu'elle se félicitait du contenu et retrouvait les propositions qu'elle avait faites lors de son audition. Le syndicat relève toutefois l'importance à ses yeux d'un week-end de deux jours pleins permettant le développement "des activités de loisir en famille". Le texte préconise le maintien à quinze jours des vacances intermédiaires (Noël et février) pour l'ensemble des zones, la nouveauté étant l'alignement des vacances de la Toussaint sur les 2 périodes précédentes avec un raccourcissement possible des vacances de printemps à 10 jours et l'officialisation du pont de l'Ascension. Cet aménagement "préserve l'activité des stations de montagne et ne pénalise pas les ponts du mois de mai", constate l'Umih. Concernant les vacances estivales, le principe convient également aux dirigeants de la rue d'Anjou. "Tout en respectant l'intérêt de l'enfant, le zonage de la période estivale aura une incidence sur l'emploi saisonnier (par un allongement des contrats de travail), décongestionnera les stations touristiques et balnéaires, évitera la saturation du réseau autoroutier, dynamisera et allongera la saison touristique de fin juin à début septembre, et permettra ainsi une politique tarifaire plus souple pour nos clients", précise **Thierry Grégoire**, président de la Fédération nationale des saisonniers (FNS).

La Fagihit rassurée

La Fagihit, organisation professionnelle représentant les entreprises saisonnières du secteur des HCR, se déclare rassurée par les propositions du comité. En effet, la Fagihit n'est pas opposée au raccourcissement des vacances d'été dès lors qu'il s'accompagne d'un zonage. La saison touristique est préservée tout en garantissant une meilleure répartition des flux de clientèle sur l'été. Le syndicat est satisfait d'avoir été entendu sur le maintien des 3 zones sur 4 semaines pour les vacances d'hiver. "Les vacances de février sont la pierre angulaire de l'équilibre des entreprises de sports d'hiver et en particulier des hôtels, cafés, restaurants", rappelle son président **Claude Daumas**. Quant aux autres mesures envisagées - allongement de la durée de vacances de Toussaint et réduction de celle de printemps -, elles "permettent de satisfaire les intérêts et la santé de l'enfant tout en préservant l'activité touristique", note **Claude Daumas**.

"NOUS AVONS UN PATRIMOINE SUR LEQUEL NOUS POUVONS ET DEVONS NOUS APPUYER"

Bruno Parant défend un syndicat de terrain proche des producteurs locaux

Agen (47) Il est jeune et convaincu par l'action syndicale. Bruno Parant, président de l'Umih 47, revendique un rôle de conseil auprès de ses adhérents. Il estime aussi que la profession doit se rapprocher dès qu'elle le peut des producteurs locaux.



De g. à d. : **Christian Lasserre** (restaurateur), **Christian Bataille**, vice-président du conseil général et président du comité départemental du tourisme (CDT), **Bruno Parant**, président de l'Umih 47, **Didier Benedetti**, directeur du CDT et **Alexa Trevisiol**, gérante du restaurant Côte Jasmin où s'est déroulée la présentation à la presse de l'opération Restaurateurs Ambassadeurs 2011.

Cette année, 35 établissements participent aux 'Restaurateurs Ambassadeurs 2011'. Initiée par la Fédération des métiers de l'hôtellerie du Lot-et-Garonne (Umih 47) avec le comité départemental du tourisme et l'interconsulaire (chambres des métiers, de commerce et d'industrie, et de l'agriculture), l'opération se déroule depuis quatre ans et permet aux clients des restaurants de bénéficier d'accès gratuits ou à un tarif préférentiel aux sites et musées du département et de réductions sur l'achat de produits régionaux. 35 000 sets de tables ont été distribués sur lesquels il est proposé au consommateur de demander au restaurateur son 'carnet de voyage', dans lequel il trouvera les lieux à découvrir. À partir de deux sites visités (le tampon faisant foi), les clients peuvent retourner le document au syndicat et participer au tirage au sort prévu le 24 septembre. À gagner : l'un des 42 repas offerts par les établissements participants.

Restaurateurs et producteurs, même combat

Élu en avril dernier à la tête de la Fédération, **Bruno Parant** est un fervent défenseur de ce type d'animation. "Nous sommes dans un département rural, qui s'est engagé tardivement dans le tourisme. Alors que le Gers a eu dès les années 1970 des personnalités capables d'attirer - je pense notamment à **André Daguin** et son magret rosé -, les mentalités, ici, n'étaient pas encore prêtes. Or, nous avons un patrimoine culturel et gastronomique sur lequel nous pouvons et devons nous appuyer."

Pour cet ancien maître d'hôtel parisien, au père gerso, aujourd'hui propriétaire du Grand Café à Casteljalous, la nécessité de rapprocher producteurs et restaurateurs

s'impose. À la fin du printemps, la profession a participé à la promotion des gariguettes, ciflorettes et charlottes avec l'Association interprofessionnelle de la fraise. "Les établissements s'engageaient à se fournir auprès des producteurs locaux - label rouge - et à créer des recettes à base de fraise. Même les cafés ont suivi en proposant des cocktails. Les recettes sont en train d'être collectées et elles vont être reprises dans un hebdomadaire féminin national."

Bruno Parant évoque aussi ce partenariat réussi avec l'Interfédération du pruneau. Des établissements ont participé à l'élaboration de fiches recettes, sous forme de cartes postales, diffusées sur des salons en France et à l'étranger. "Des Belges sont venus dans un restaurant en montrant la carte qu'ils avaient gardée, sur laquelle il y avait la recette et les coordonnées du restaurateur. Toutes ces choses participent au rayonnement de notre département", estime le président de l'Umih 47 qui rappelle que ses prédécesseurs, **Eric Mariottat** (l'actuel vice-président), puis **Max Michelli**, ont préféré conserver l'intitulé initial - Fédération - parce qu'il énonçait clairement les principes de base du bureau. "La profession doit être la vitrine du département et s'engager dès qu'elle le peut. Nous travaillons autour de la blonde d'Aquitaine sur le thème grillades et saveur avec la chambre d'agriculture. Et nous espérons être présents au prochain salon de l'agriculture à Paris", annonce chef de file du 47 qui se dit confiant dans le tourisme vert : "il y a là un joli potentiel de développement."

À la rencontre du terrain

Interrogé sur l'activité et l'état des

entreprises CHR en Lot-et-Garonne, il constate un "secteur à deux vitesses" : "L'harmonisation du taux de TVA a permis à certaines entreprises de ne pas sombrer, mais elles courbent encore l'échine. D'autres, qui étaient un peu plus à l'aise, ont embauché et investi. Le problème vient en grande partie de personnes qui s'improvisent restaurateurs du jour au lendemain et qui n'ont pas les compétences requises." À Agen, une quarantaine d'établissements

“ La profession doit être la vitrine du département et s'engager dès qu'elle le peut. ”

”

se sont créés en trois ans, mais avec un fort turnover du thème ou des patrons depuis leur ouverture... "D'où l'intérêt du titre de Maître restaurateur. Sur 600 restaurants, je voudrais atteindre au moins une centaine de titres", renchérit notre homme qui déplore, comme partout ailleurs, la disparition des cafés. "Nous avons le réseau Cafés de pays qui marche assez bien. Le gérant doit s'investir dans la vie locale, organiser des animations régulières, être capable de renseigner les touristes sur ce qu'ils peuvent voir aux alentours. Nous labellisons le gérant, car la relation humaine joue énormément."

Dans les objectifs de son mandat également : apporter davantage de conseils aux adhérents. "Avec mon secrétaire général, **Patrice Ross**, nous avons décidé d'aller à la rencontre des gens sur le terrain. C'est le seul moyen de comprendre les difficultés et les attentes. Mais aussi de dire ce que l'Umih fait et de les convaincre que la profession doit, par exemple, faire évoluer son personnel par la formation et qu'elle doit prendre des apprentis qui seront en partie les repreneurs d'après-demain..."

Entre autres. **Sylvie Soubes**

MISE À DISPOSITION DE LOGEMENTS ÉTUDIANTS POUR LA SAISON ESTIVALE

L'Umih s'engage pour trouver un toit aux saisonniers

Montpellier (34) L'Umih du Languedoc-Roussillon, le préfet et le Crous (Centre national des œuvres universitaires et scolaires) viennent de signer une convention pour mettre des logements étudiants à disposition des travailleurs saisonniers. Une première nationale qui a vocation à être élargie, et reproduite dans d'autres régions.

En sa qualité de président de la Fédération nationale des saisonniers à l'Umih, **Thierry Grégoire** a tenu à être présent le 8 juillet dernier à Montpellier (34), aux côtés de **Jacques Mestre**, président de l'Umih pour la région Languedoc-Roussillon. Les deux élus syndicaux ont paraphé un protocole d'accord avec le recteur, **Christian Philip**, et le préfet de Région, **Claude Baland**. L'objet : une convention signifiant la mise à disposition de logements étudiants gérés par le Crous, pour les salariés saisonniers des cafés, hôtels et restaurants, durant cette saison estivale 2011. Concrètement, ce sont près de 200 chambres de la cité universitaire de la Colombière (Montpellier) qui sont ainsi proposées à la location (325 €/mois, avec possibilité de bénéficier de l'allocation personnalisée au logement (APL).

"Le logement reste la priorité"

Cet accord est une première nationale très importante pour l'ensemble de la profession, comme le souligne Thierry Grégoire : "C'est une solution efficace pour faire face

à la problématique de l'emploi des saisonniers ; ce n'est pas la panacée, mais c'est quand même un bon début de résolution du problème. Il faut tout de même rappeler que la question de la saisonnalité est l'un des principaux casse-tête pour ce qui concerne l'emploi dans nos entreprises, et le logement reste la priorité, bien avant le problème des salaires, surtout dans les stations balnéaires où la pression foncière est énorme, et où le montant des loyers est incompatible avec les niveaux de rémunération de nos salariés."

Des résidences mixtes dédiées aux salariés saisonniers

L'accord conclu à Montpellier a donc vocation à être reproduit ailleurs en France, estime le président de la Fédération nationale des saisonniers à l'Umih : "Cette convention contribue à stimuler les représentants politiques, quelle que soit leur sensibilité, à leur faire comprendre qu'on ne règlera pas les problèmes d'emploi tant que la question du logement des saisonniers ne sera pas résolue, tout comme celle des transports alternatifs



De gauche à droite : **Thierry Grégoire**, **Jacques Mestre** et **Claude Baland**, le 8 juillet, lors de la signature de ce protocole en faveur des saisonniers.

de courtes distances pour accompagner les salariés sur leur lieu de travail".

Projets de résidences d'accueil

On mesure l'enjeu de cette problématique du logement des saisonniers à la difficulté que les professionnels éprouvent à trouver du personnel, notamment sur la côte méditerranéenne, où plus de 1 500 emplois ne sont pas pourvus pour la seule région Languedoc-Roussillon, du seul fait de cette question. À Montpellier, le nombre de logements étudiants disponibles pour

les travailleurs saisonniers sera d'ailleurs multiplié par deux l'an prochain. L'Umih travaille aussi sur d'autres pistes pour prendre à bras le corps ce problème crucial : "Nous avançons depuis deux ans sur la construction de résidences mixtes dédiées aux salariés saisonniers et aux apprentis de nos branches, explique Thierry Grégoire, avec une dizaine de projets de résidences en France, dont une à Montpellier". Dans ce cadre, l'Umih a signé l'an dernier une

convention avec la Caisse des dépôts et Action Logement, prévoyant notamment la création de ces résidences mixtes en Languedoc-Roussillon, Paca, Aquitaine, Savoie, Haute-Savoie, et Nord-Pas-de-Calais.

Francis Matéo

FÉDÉRATION RÉGIONALE DE L'UMIH LANGUEDOC-ROUSSILLON

9 GRAND RUE JEAN MOULIN
34000 MONTPELLIER
TÉL : 04 67 60 95 61

E-MAIL : UMIH.34@WANADOO.FR

"IL FAUT CESSER DE PARLER DE MARSEILLE D'UN CÔTÉ ET DE LA PROVENCE DE L'AUTRE"

Marseille : Loïc Fauchille reprend confiance

Six mois après avoir cosigné la lettre ouverte aux élus contre la saleté, l'insécurité et les grèves à répétition qui faisaient fuir les clients, Loïc Fauchille, président du Groupement national des chaînes (GNC) Provence, retrouve des raisons d'espérer. Verbatim.

Propos recueillis par Dominique Fonseca-Nathan

Nous avons beaucoup souffert de l'automne noir de 2010 avec la grève des poubelles. Nous l'avons fait savoir aux élus qui ont bien réagi. Le Forum mondial de l'eau en 2012, Marseille Provence capitale européenne de la culture, la Coupe du monde de football en 2016 sont autant d'événements qui vont attirer des milliers de touristes. La clientèle individuelle de loisir reprend confiance. Par contre, nous avons du mal à fidéliser les séminaires et les 'incentives'. Ils ont peur que la ville ne s'enflamme encore et c'est préoccupant. Résultat, sur les quatre premiers mois de l'année, Marseille est la seule ville de France à avoir perdu du RevPAR. Nous avons du mal à nous remettre de cet automne noir. Il va nous falloir du temps pour restaurer la



"Nous avons beaucoup souffert de l'automne noir de 2010 avec la grève des poubelles", estime **Loïc Fauchille**, président du GNC Provence.

confiance. Pour réussir, il faut cesser de parler de Marseille d'un côté et de la Provence de l'autre. Les étrangers ne font pas le distinguo. Nous devons faire la promotion de toute la Provence et le faire tous ensemble. Nous avons besoin d'un vrai RER entre Aix et Marseille et entre Marseille et l'aéroport, de

créer une métropole, un palais des congrès multifonctions les pieds dans l'eau, un casino, un téléphérique au-dessus du Vieux-Port. C'est comme cela que nous attirerons de nouveaux touristes et que, dans cette ville pauvre, nous créerons de nouveaux emplois. Pour le moment, il y a trop d'hôtels et pas assez de touristes. J'espère que l'arrivée du 5 étoiles InterContinental à l'hôtel-Dieu, attirera de nouvelles catégories de clients et fera accélérer Marseille."

Une promotion pour Loïc Fauchille

Par ailleurs, le directeur général du Sofitel Vieux-Port prend du galon. Depuis le 1^{er} juillet, il a été nommé vice-président des opérations Sofitel pour l'Europe du Sud. À ce titre, il pilotera 10 Sofitel dont les 3 Sofitel Thalassa de Porticcio (2A), Quiberon (56) et

Biarritz (64). Il garde la direction opérationnelle du Sofitel Vieux-Port à Marseille (13). Depuis son passage en catégorie 5 étoiles en 2009, l'établissement mise sur

"l'excellence du service". **Loïc Fauchille** insiste : "Le service est l'élément qui fait la différence. Ici, on est dans le cousu main, la haute couture."

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

EN BREF

Laurent Lutse s'insurge contre le projet de hausse de la TVA sur les sodas

Dans son rapport remis la semaine dernière au ministre **Bruno Le Maire** sur la compétitivité de l'agriculture, **Bernard Reynès**, député UMP des Bouches-du-Rhône, préconise l'abaissement des charges sociales pour les salariés permanents de l'agriculture. Une mesure chiffrée à 400 M€ et qui pourrait être financée, selon lui, par la hausse de la TVA sur les sodas. Ce projet est "discriminatoire" dénonce **Laurent Lutse**, président de la Fédération nationale des cafés, brasseries et monde de la nuit de l'Umih, qui ajoute : "Cette mesure aurait un effet dévastateur sur la profession des cafés-brasseries, déjà en grave difficulté. La disparition de ces lieux de convivialité ne ferait que s'accélérer si cette proposition venait à être traduite en mesure législative."

"ON Y VOIT DES JEUNES ÉPANOUIS ET HEUREUX DE FAIRE LEUR MÉTIER "

Concours général des métiers : remise des diplômes à la Sorbonne

Paris (V^e) Comme chaque année, les meilleurs élèves issus des lycées d'enseignement général, technologiques, professionnels et des centres de formation ont été récompensés dans le prestigieux amphithéâtre parisien.

Fin du suspense. Jeudi 7 juillet, les candidats au Concours général des métiers ont reçu leurs diplômes dans le grand amphithéâtre de la Sorbonne, à Paris, en présence de **Luc Chatel**, ministre de l'Éducation nationale, de **Guy Legay**, Meilleur ouvrier de France et directeur honoraire des cuisines du Ritz, des inspecteurs généraux de l'Éducation nationale, enseignants, ainsi que de personnalités appartenant aux mondes littéraire, scientifique, économique et sportif. Pour cette 264^e édition, 15 174 candidats s'étaient inscrits, dont 2 136 dans les disciplines professionnelles, 351 en hôtellerie-restauration. Au final, 7 lauréats ont été chaleureusement félicités pour avoir passé avec succès les différentes épreuves de ce concours,



15 174 candidats se sont inscrits à cette 264^e édition du concours général des métiers. **Luc Chatel**, ministre de l'Éducation nationale, les a félicités.

en plus de leurs examens de fin d'année. "Au sommet de ce concours si sélectif, les lauréats ont su donner le meilleur d'eux-mêmes pour en arriver jusque là. On y voit des jeunes épanouis, et - le plus important - heureux de faire leur métier", a tenu à rajouter **Luc Chatel**.

Hélène Binet

UN TAUX D'INSERTION QUI DÉPASSE 90 %

Le CFA de Carcassonne célèbre la promotion Fabien Galibert

Le chef étoilé de La Bergerie a remis leurs diplômes aux 22 apprentis qui achèvent leur formation au CFA géré par la chambre de commerce et d'industrie de Carcassonne-Limoux-Castelnaudary.

Le centre de formation des apprentis de Carcassonne vient d'honorer les 22 élèves cuisiniers qui terminent ce mois-ci deux années de formation partagées entre le CFA et les restaurants qui les emploient. La cérémonie de remise des diplômes s'est déroulée le lundi 27 juin au restaurant de **Fabien Galibert**, La Bergerie, à Aragon (11), le chef étoilé étant le nouveau parrain de cette promotion du CFA, centre de formation des apprentis géré par la CCI territoriale de Carcassonne-Limoux-Castelnaudary. **Jean Caizergues** et **Jean-Pierre Leduc** (respectivement président et vice-président de la CCI) étaient présents lors de la remise des diplômes de cette promotion Fabien Galibert. Une occasion de rappeler que le CFA a formé 174 apprentis aux différents métiers de la filière hôtellerie-restauration l'an dernier, pour un taux d'insertion qui dépasse les 90 %. Ces résultats témoignent du dynamisme et des opportunités du département, qui a vu



La promotion **Fabien Galibert**.

'fleurer' ces dernières années les tables étoilées. C'est dans cet environnement que **Fabien Galibert** a pu exprimer tout son savoir-faire, comme l'ont fait **Jérôme Ryon**, **Bernard Rigaudis** et **Franck Putelat**. Autant de chefs également distingués par des étoiles *Michelin*, qui ont donné leur nom à de précédentes promotions d'apprentis du CFA de Carcassonne.

Francis Matéo

WWW.FORMATION.CARCASSONNE.CCI.FR

Les 22 lauréats

• **BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie**
Marion Calvairac, Adrien Giarmoleo, Cindy Le Rasle, Jean-Baptiste Lopez, Lucas Mary (major), Maxime Matschulat, Thi Hai Nguyen

Ep Ferry, Nicolas Soriano.
• **CAP Cuisine**
Adrien Armengaud, Dorian Classert, Pedro Da Luz Faïasca, Kevin Deneau, Charles Grégoire, Benoît

Lafitte, Steven Lenroue, Davy Mathieux, Dihia Mebarki, Sarah Monreal, Nimrod Pap-Szabo, Aurélien Passarelli (2nd de promo), Kévin Regis Dit Duchaussoy, Jason Tirard.

Palmarès 2011

Restauration approfondissement 'organisation et production culinaire' :

2^e prix : **Nathan Barone**, centre de formation d'apprentis hôtelier Bellecroix, à Metz (57) ;

Restauration approfondissement 'service et commercialisation' :

1^{er} prix : **Marine Delaporte**, lycée professionnel des métiers de l'hôtellerie à Dinard (35) ;

1^{er} prix : **Adrien Pelet**, lycée professionnel Alexandre Dumas à Cavaillon (84) ;

3^e prix : **Jonathan Gabay**, section d'enseignement professionnel du lycée hôtelier à Illkirch-Graffenstaden (67).

Technologie et gestion hôtelières :

1^{er} prix : **Jérémy Costet**, lycée polyvalent hôtelier Lesdiguières à Grenoble (38) ;

2^e prix : **Jérémy Trincas**, lycée polyvalent Savoie Léman à Thonon-les-Bains (74) ;

3^e prix : **Victoria Elliott**, lycée polyvalent hôtelier à La Rochelle (17).

À VOS DOSSIERS

Validation des acquis de l'expérience : Vatel ouvre les inscriptions dès septembre 2011

Afin que les professionnels puissent voir leur expertise validée par un diplôme, le groupe Vatel, en s'associant au dispositif de validation des acquis de l'expérience (VAE), propose désormais deux titres d'État certifiés Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), équivalent à Bac+3 et Bac+5.

Les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, managers ou directeurs, ne possèdent pas toujours le diplôme équivalent à leur niveau d'expertise. Pour des raisons personnelles, ou dans le cadre d'une évolution de carrière, certains souhaitent faire reconnaître leurs compétences. Les formations Vatel sont conçues pour apporter des réponses adaptées à la réalité de ces enjeux. Un effort qui s'est vu récompensé dès 2008 par la certification de ses diplômes par le ministère de l'Économie et de l'Emploi (niveaux I et II enregistrés au RNCP).

C'est dans cette logique d'accompagnement que Vatel s'est associé au dispositif de la VAE et a délivré lors de la session 2010 le titre niveau II de manager en hôtellerie Internationale et le titre niveau I de directeur d'hôtellerie internationale.

Nouvelle session

Dès septembre 2011, Vatel ouvre une nouvelle session permettant aux professionnels d'obtenir deux titres d'État certifiés RNCP :

- Bachelor's Degree in International Hotel Management / Manager en hôtellerie internationale, titre niveau II équivalent à Bac+3
- Master's Degree in International Hotel Management / Directeur d'Hôtellerie internationale, titre niveau I équivalent à Bac+5.

Les postulants doivent remplir un dossier détaillant leurs expériences afin de déterminer si elles sont en accord avec les compétences demandées. (Dossiers à retirer auprès de **Myriam Guillemin** : m.guillemin@vatel.fr).

Les candidats retenus seront convoqués à une soutenance orale pour démontrer que leurs compétences acquises sont les mêmes que celles enseignées en formation initiale. Il sera déterminé si la délivrance d'une VAE est refusée, accordée totalement ou partiellement. Dans ce dernier cas, s'il le souhaite, le candidat pourra suivre une formation complémentaire. L.C.

WWW.VATEL.COM

Le Syneg anticipe pour la collecte et le recyclage des déchets électriques

Suite aux directives sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et sur la limitation de l'utilisation des substances dangereuses, le Syndicat national des fabricants de grandes cuisines (Syneg) intensifie son action pour atteindre l'objectif des 65 % de collecte et de recyclage fixé par le Parlement européen. Dès 2006, le Syneg a exigé de ses adhérents qu'ils enregistrent leur entreprise auprès de l'Ademe et mettent



en place un dispositif de collecte et de traitement dédié aux équipements de cuisines professionnelles. Aux dires des adhérents du Syneg, la société Recy'Stem Pro remplit parfaitement cette mission depuis 2007. Cette année, les tonnages collectés et recyclés devraient

connaître une hausse en flèche due à l'arrivée en fin de vie des EEE mis sur le marché après le 20 juillet 2005. Afin d'atteindre les futurs objectifs fixés par la Commission européenne, il suffit aux utilisateurs finaux de se rapprocher des fabricants participant à ce dispositif. Si dérogations il y a, conformément au décret 2005-829 du 20 juillet 2005, des sanctions pénales sont prévues.

WWW.SYNEG.ORG

Véranda de GO IN, une collection à l'esprit 'guinguette chic'

La collection Véranda regroupe des chaises et des tables pliantes en bois pour aménager une terrasse à l'esprit traditionnel avec un brin de design intemporel. En bois de robinier prétraité ou en teck non traité, avec ou sans accoudoirs, on peut, à sa guise, les accompagner de cousins. Un banc deux places, également pliable, vient compléter la collection. Sur demande, il est possible de personnaliser les chaises avec une impression laser sur les lattes du dossier.

TÉL. : 0820 85 00 80

INFO@GO-IN.FR

WWW.GO-IN.FR



Lagune® de Renson®, une terrasse pour toute l'année



La pergola Lagune® de Renson® ne craint ni le soleil ni la pluie. Elle est utile en toute saison et apporte une plus-value à toute activité du secteur CHR. Sa structure est en aluminium brevetée. Sa toile résiste au vent et est étanche, avec un système intégré d'évacuation de l'eau, et reste translucide. L'intégration d'un éclairage d'ambiance par LED, d'une poutre design comprenant des éléments de chauffage et des haut-parleurs, améliore encore le confort de la Lagune®. De plus, ce système peut entièrement être géré grâce à une seule commande à distance.

WWW.RENSON.EU

Voyager au fil des tendances avec VEGA



VEGA se projette autour de 3 grands styles : moderne, classique et traditionnel. Présentées dans le catalogue général 2011, ces tendances sont maintenant également visibles sur www.vega-fr.com, le site en ligne de VEGA, sous une toute nouvelle rubrique intitulée Espaces Tendances. Depuis la refonte de son site, VEGA propose un nouvel espace permettant de repérer, en un clin d'œil et quelques clics, les 20 tendances les plus porteuses en 2011 et les produits qui les composent.

WWW.VEGA.FR.COM

L'approvisionnement en restauration vu par Rungis

Afin de bien comprendre l'approvisionnement en restauration dans une entreprise, Rungis a fait appel à deux professeurs d'économie et de gestion pour aborder quelques sujets d'actualité qui prennent de

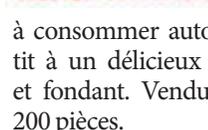
plus en plus d'importance dans la conduite d'une entreprise de restauration. Tout ce qui touche aux OGM ou au commerce équitable fera partie de plus en plus des préoccupations du chef d'entreprise



qui devra aussi s'intéresser aux problèmes de logistique urbaine ou à la macroéconomie des matières premières. Des exemples sont ainsi présentés sur

WWW.RUNGISINTERNATIONAL.COM

Bonne Maman, le petit plaisir croustillant



Les galettes au beurre frais Bonne Maman sont à découvrir en version miniature. Bonne Maman a mis tout son savoir-faire dans la préparation de ces galettes fabriquées avec des ingrédients traditionnels et de qualité. Une recette authentique sans conservateur ni colorant

à consommer autour d'un café. Le tout aboutit à un délicieux gâteau à la fois croustillant et fondant. Vendues en boîte distributrice de 200 pièces.

TÉL. : 02 54 79 79 79

Metz accueillera en novembre le CID de Davigel



Le nouveau Centre interrégional de distribution (CID) de Metz sera situé sur la ZAC du parc du technopôle, le long de la rocade est, et vient en remplacement des locaux actuels situés sur la ZAC des Deux fontaines, à Woippy. Il entrera en fonction début novembre 2011. Ce projet s'est concrétisé grâce au soutien et à la participation du conseil régional de Lorraine, du conseil général de la Moselle, de l'État, de la ville de Metz et de la communauté d'agglomération de Metz métropole. Il proposera sur un terrain de 4 ha, quelque 600 m² de bureaux, 22 000 m³ d'entrepôts et 12 quais de chargement. Il abritera la direction régionale Est du groupe, qui regroupe 95 salariés à ce jour. Des recrutements sont envisagés d'ici à trois ans. Ce nouvel établissement permettra d'assurer la livraison quotidienne de 30 tonnes de produits frais, surgelés et glaces Nestlé® auprès des clients Davigel en Alsace et en Lorraine.

WWW.DAVIGEL.FR

“NOS PARTENAIRES SONT RAVIS DE CETTE TRANSVERSALITÉ”

Haute Cuisine Paris unit gastronomie et mode

Du 7 au 10 juillet, dans les jardins du Palais Royal, les professionnels de la gastronomie et de la mode ont trouvé un terrain d'entente.

Les initiateurs de cette première édition de Haute Cuisine Paris avaient prévu. **Béragère et Jean-Baptiste Langlais**, cofondateurs de Brother & Sister Events, ont organisé non pas un salon mais un cabinet de curiosités. À deux pas des colonnes de Buren, Haute Cuisine Paris a rassemblé dans un même périmètre des expositions, des démonstrations culinaires, des happenings et des débats. Chacun dans son espace, disséminé dans les jardins du Palais Royal.

Les deux premiers jours étaient réservés aux professionnels : cuisiniers, restaurateurs mais aussi couturiers, architectes, designers, artistes. Les quarante-huit heures suivantes étaient ouvertes au grand public. Au programme, les démonstrations de **Sébastien Bras**, de **Mauro Colagreco**, de **Claude et Thomas Troisgros** venus du Brésil, des déjeuners ou dîners sous la houlette de **Jean-François Piège**, **William Ledeuil**, ou le pâtissier **Christophe**



Première édition de Haute Cuisine Paris : un véritable cabinet de curiosités.

Adam. Les robes de **Christian Dior** côtoient les pâtisseries Ladurée de **Vincent Lemains** - qui rendent hommage au couturier -, les collages d'**Alain Pissard** cohabitent avec les photos de **Mathieu Cellard**, le chef **Olivier Roellinger** évoque les fragrances avec le parfumeur **Jean-Claude Ellena**... Des rencontres inédites, voire insolites, qui interpellent. “C'est un événement créatif, souligne Jean-Baptiste Langlais. Cela s'est très bien passé compte tenu du fait que c'est une première édition. C'était complet pour les déjeuners. Nos partenaires sont contents et ravis de cette transversalité.” Une deuxième édition ? À suivre.

Nadine Lemoine

“UNE BELLE MOBILISATION”

L'Anephot remet 17 090 € à l'association Vaincre la mucoviscidose

Cette année, l'Association nationale des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme (Anephot) a renouvelé son soutien en récoltant des fonds pour l'association Vaincre la mucoviscidose. Un moyen considérable pour faire avancer les recherches sur cette maladie génétique.



Joseph Le Gal, président de l'Anephot signe le chèque.

menées par des lycéens engagés et sensibilisés par cette maladie très répandue en France. La somme obtenue servira à faire avancer les recherches au sein de l'association Vaincre la mucoviscidose, soutenue activement par **Odile Thébaud**, responsable des partenariats et du développement des manifestations.

Hélène Binet

Pour la 5^e année consécutive, l'Association nationale des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme (Anephot) a remis un chèque de 17 090 €, le 8 juillet dernier, à l'association Vaincre la mucoviscidose. Plus d'une vingtaine d'établissements ont participé à l'opération Les Tables gourmandes de l'espoir, en réalisant des déjeuners ou des dîners, la deuxième semaine de février. “Chaque année, il y a une belle mobilisation de la part des jeunes et des enseignants... Je tiens à donner un coup de chapeau au lycée Saint-Joseph, à Lannion qui verse la somme la plus importante depuis trois ans”, souligne **Joseph Le Gal**, président de l'Anephot. Un chèque qui est le fruit des actions

Témoignage de Tifenn Arnaud

Atteint de la mucoviscidose depuis sa naissance, **Tifenn Arnaud**, 19 ans, est actuellement élève au lycée Sainte-Anne de Saint-Nazaire (44). “Malgré la maladie, j'ai quand même réussi à obtenir mon BEP cuisine en juin. Cela n'a pas été facile, puisque j'ai loupé la moitié des cours. Mes professeurs et camarades de classe m'ont beaucoup soutenu. Je recevais les cours par la poste et travaillais de chez moi. L'obtention du diplôme était un véritable challenge. Doublement content, puisque je passe en terminale bac pro à la rentrée prochaine... On a besoin de soutien pour se battre contre la maladie - trouver des greffes, médicaments, etc. Sans ces dons, on ne pourra jamais avancer dans la recherche...”

BULLETIN 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

Démission :

est-il possible de démissionner au cours d'un arrêt maladie ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé **RTX6100** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr