

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

Conjoncture

ACCOR: +4,4% DE CHIFFRE D'AFFAIRES AU 1^{ER} SEMESTRE 2011

Accor affiche de très bonnes performances au 1er semestre 2011 avec une accélération de la croissance au 2e trimestre. Son chiffre d'affaires semestriel, établi à 2 973 M€, progresse de 4,4 % en données publiées et de +5,8 % en données comparables, avec + 3,2 % en données publiées et + 6,1 % en données comparables au 2º trimestre. Sa croissance est tirée par la hausse continue des taux d'occupation et la reprise progressive des prix moyens.

Au 1er semestre, le groupe a ouvert 13 700 chambres (108 hôtels) et confirme son objectif d'ouverture annuel de 30 000 chambres.

À LA RECONQUÊTRE DU MARCHÉ INTERNATIONAL DU TOURISME

PAGES 2-3

PAGES 2-3

FRÉDÉRIC LEFEBVRE CHOISIT NEW YORK **POUR LANCER 'RENDEZ-VOUS EN FRANCE'**



rendezvousenfrance.com

Si notre pays est toujours le leader mondial du tourisme en termes de fréquentation, le véritable enjeu, c'est le chiffre d'affaires, a insisté le secrétaire d'État au Tourisme, Frédéric **Lefebvre**, lors d'une conférence de presse au

consulat général de France à New York, le 14 juillet dernier. "Nous sommes loin derrière les États-Unis et nous avons perdu la première place en Europe au profit de l'Espagne tandis que les Italiens nous talonnent", a regretté Frédéric Lefebvre. L'objectif est donc de repasser devant l'Espagne d'ici deux ans. Une opération séduction à destination des visiteurs étrangers qui passe notamment par l'adoption d'une étiquette forte et commune à tous les acteurs du tourisme, symbolisée par la Marianne et par cette maxime : 'Rendez-vous en France'. En parallèle, un site internet verra prochainement le jour, de même que de nombreuses opérations de promotion, avec, en ligne de mire, la Fête de la gastronomie le 23 septembre prochain.

PAGE 4 APRÈS 3 MOIS D'OUVERTURE

Plein succès pour 'Septime' à Paris

HÔTELLERIE

PAGE 28

Le Concorde **Montparnasse chez Ferre Hotels**

RESTO SNACKING

PAGE 7

Crock & Bio, saveurs d'Espagne 100 % Bio

À ASNIÈRES-SUR-SEINE (92) PAGE 5

L'art en cuisine au Van Gogh

POUR LA SECONDE ÉDITION

MasterChef remet le couvert

24 000 candidatures, 100 chefs amateurs sélectionnés, et un seul d'entre eux qui repartira avec le titre de MasterChef 2011. Un titre qui implique un chèque de 100 000 €, un stage de six mois à l'école Lenôtre et la publication d'un premier livre de recette. Bref, tout pour se lancer dans le métier dans les meilleures conditions. Face à ces candidats, Frédéric Anton, 3 étoiles Michelin au Pré Catelan (Paris XVIe), Yves Camdeborde, Relais Saint-Germain

(Paris VI^e), et **Sébastien**

Demorand, journaliste

et critique culinaire, rempilent pour la saison 2 de MasterChef sur TF1. Cette année, l'émission évolue avec, entre autres, un magazine

culinaire en after show, chefs extérieurs au des présentations de techniques, les conseils et astuces de Sébastien Demorand, et la participation de

programme comme **Anne-Sophie Pic,** Yannick Delpech, Flora Mikula, Pierre Hermé, Olivier Bellin.



Yves Camdeborde, Sébastien Demorand et Frédéric Anton, un trio pointilleux et complémentaire.

POUR NOS ABONNÉS, CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 28 PAGES.

So French

En choisissant le cadre délicieusement désuet du consulat de France à New York pour lancer l'opération 'Rendez-vous en France', Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, a voulu affirmer la volonté des pouvoirs publics de regagner le terrain perdu par la France sur le marché international du

Car les chiffres sont implacables : en dollars constants, la France, l'Italie et l'Espagne réalisaient le même montant de recettes touristiques en 1998 : 29,9 milliards de dollars, mais pour respectivement 70,1 millions, 34,9 millions et 43,4 millions de visiteurs étrangers. En 2009, la France est à 49,4 milliards de dollars, l'Italie à 40,2 milliards et l'Espagne à 53,2 milliards. Dans la même période, les États-Unis passaient de 46,4 millions à 54,9 millions de visiteurs et encaissaient 71,3 milliards de dollars en 1998 contre 93,9 en 2009. Même si cette avalanche de statistiques - les plus récentes publiées par la Direction générale de la compétitivité de l'industrie et des services (DGCIS) du ministère de l'Économie - peut sembler abstraite, elle correspond, soyons lucides, à une période où les gouvernements successifs, avant l'arrivée d'Hervé Novelli et de Frédéric Lefebvre à Bercy, avaient manifestement d'autres préoccupations que le développement du tourisme.

Or, dans une économie mondialisée où la compétition est de plus en plus âpre, la moindre période de léthargie se paie

Il n'était que temps que les responsables politiques prennent enfin conscience de l'importance d'un secteur à la fois créateur d'emplois et d'investissements, apporteur net de devises à nos comptes extérieurs actuellement très dégradés, et vecteur incomparable d'image pour l'ensemble du pays. Mais la conquête des marchés extérieurs, c'est à la fois un métier et un état d'esprit que les Français ne semblent pas maîtriser avec la même facilité que leurs concurrents. Le logo de 'Rendez vous en France' est esthétiquement irréprochable dans son élégante sobriété, mais la déclinaison de l'opération en français risque de laisser de marbre plus d'un Américain de l'Oklahoma ou du Texas pas forcément familier de la langue de Molière.

Nos voisins transalpins, qui sont partis à la conquête du monde bien avant Marco Polo et Amerigo Vespucci (ce Florentin qui donna son nom au continent américain), n'ont pas hésité à miser sur leur gastronomie, en anglais, avec un slogan que tout New York connaît : Eataly.

Alors, 'So French', ce n'est pas mal non plus, non? Juste un dernier chiffre pour mesurer un enjeu qui concerne toute la profession : en 2009, un visiteur étranger a rapporté en moyenne 1 729 \$ aux États-Unis, 1 000 \$ en Espagne, 930 en Italie et... 643 en France.

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo 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 IURIDIOUE

Pascale Carbillet

E-mail: pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

Cécile Charpentier

E-mail: ccharpentier@lhotellerierestauration.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**

CONCEPTION GRAPHIQUE Atelier Manifesto

CHRISTIAN BRUNEAU

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

Roto Centre - 45 770 Saran Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse







EN BREF

Légion d'honneur : la promotion du 14 juillet

Ont été promus chevaliers dans l'ordre national de la Légion d'honneur :



Anne-Sophie Pic.

Anne-Sophie Pic-Sinapian, Maison Pic, 3 étoiles Michelin, à Valence (26), au titre du ministère du Commerce extérieur;

人 世

· Chantal Aparis, hôtel-restaurant Hostellerie Le

Castellas à Collias (30), au titre du ministère du Tourisme;

- Jacques François, président honoraire d'un organisme de tourisme, au titre du ministère du Tourisme;
- **Gérard Idoux**, restaurant La Cigale Récamier à Paris, au titre du ministère du Tourisme;
- Béatrice Cointreau, ancienne présidente-directrice générale d'une société viticole, aujourd'hui à la tête de l'agence de communication Arrière-Cuisine, au titre du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Olivier Arlot à La Chancelière

lean-Luc Hatet et Jacques de Pous viennent de céder La Chancelière à Montbazon (37) à Olivier Arlot. Le passage de témoin aura lieu le 1er septembre. Michel Gangneux, actuel chef de la Chancelière, restera encore quelques années avant de partir lui aussi à la retraite.

Village de chefs est à Paris du 4 au 6 octobre 2011



Fondée par Marie-Anne Page et les chefs José Martinez (Maison blanche à Sarasota, en

Floride) et **Didier Corlou** (restaurants La Verticale et Madame Hiën à Hanoï au Vietnam), l'association regroupe 30 chefs cuisiniers et pâtissiers français ou francophones basés sur les 5 continents. L'événement "Village de chefs Paris 2011" est l'occasion, pour eux, de partager leur passion, leurs expériences et les cultures culinaires de leurs différents pays d'accueil auprès, tour à tour, des élèves et des enseignants de l'école Grégoire Ferrandi, puis du grand public, à l'espace Mobalpa à Paris. Au programme de ces trois jours : conférences, démonstrations en cuisine et en salle, moments de partage et d'échange, ateliers culinaires et soirée de gala. www.villagedechefs.com

Philippe Andrieu quitte Ladurée

Philippe Andrieu vient de quitter la maison Ladurée avec laquelle il collaborait depuis 1997 et où, en tant que chef pâtissier et responsable de la création de la pâtisserie, il était notamment attaché au développement des célèbres macarons. Aujourd'hui, il assure vouloir revenir à ses fondamentaux : son plaisir de créer des pâtisseries et son envie de pratiquer son métier à sa manière.

EN VISITE À NEW YORK

Frédéric Lefebvre lance

Le secrétaire d'État a présenté la nouvelle marque chiffre d'affaires, a insisté Frédéric Lefebvre lors d'une

L'Hôtellerie Restauration: Quels sont vos leviers aux États-Unis pour rattraper notre retard en chiffre d'affaires?

Frédéric Lefebvre : Nous travaillons d'abord avec les voyagistes comme Expedia - le plus gros aux États-Unis et Jetsetter.com, qui valorise les produits de luxe. Sur Expedia, les nuits des Américains en France ont augmenté de 24 % sur les six premiers mois de l'année 2011. Dans le même temps, le transport a stagné, ce qui signifie que les Américains restent de plus en plus longtemps en France. Cela correspond à notre objectif.

Comment expliquer l'augmentation de la durée de séjour?

Tous nos efforts en termes de classement ont payé. Dans le secteur hôtelier, nous nous sommes mis au niveau des normes internationales avec la cinquième étoile, ce qui correspond aux attentes américaines. Néanmoins, nous avons des boulets majeurs : la parité euro/dollar et la hausse du coût de l'énergie et du prix des billets d'avion. Une grande partie des touristes américains a tendance à voyager dans le pays, au Canada ou au Mexique. On doit être au top de la qualité et faire du sur mesure en fonction de leurs passions.

Comment expliquez-vous que l'Espagne soit passée devant la France?

Notre pays souffrait d'une absence de cohérence entre les

FAISANT LA PART BELLE AUX NOUVEAUTÉS

MasterChef reprend du

Frédéric Anton, Yves Camdeborde et Sébastien Demorand rempilent pour la saison 2 de MasterChef sur TF1. Une émission qui évolue avec, entre autres, un magazine culinaire, des présentations de techniques et la participation de chefs extérieurs au programme.

mille candidatures, soit 6 000 de plus que lors de la première édition. Ebéniste, enseignant, pompiste, avocat, coiffeur, étudiant en médecine... ils n'ont en commun que leur passion pour la cuisine, dont ils aimeraient faire leur métier. Ils s'imaginent en finale, suivie comme l'année dernière par 6 millions de téléspectateurs, avec, à la clé, le chèque de 100 000 €, les six mois de perfectionnement à l'école Lenôtre et l'édition

ingt-quatre de leur premier livre de recettes. Une aventure vécue par Anne, aujourd'hui en cuisine dans sa ferme-auberge du Tarn-et-Garonne. Pour départager les candidats, TF1 et la production Shine France conservent la même équipe composée de trois fortes personnalités : Frédéric Anton, chef du Pré Catelan, 3 étoiles Michelin, Yves Camdeborde, patron du Relais Saint-Germain et Sébastien Demorand, journaliste et critique culinaire. En revanche, des nouveautés modifient le concept. Cette fois, dès la



La première émission avec 100 candidats à départager sera diffusée fin août/ début septembre sur TF1.

L'Hôtellerie Restauration N° **3247** DU 21 JUILLET 2011 03

'Rendez-vous en France'

ombrelle destinée à mieux attirer les touristes étrangers. Car, si notre pays est toujours le premier en terme de fréquentation, le vrai enjeu, c'est le conférence de presse au consulat général de France à New York.

initiatives décidées par les différentes régions françaises, sans doute due à la complexité engendrée par la décentralisation. Aussi, le tourisme est souvent vécu comme un outil d'image et non de ventes. Or, il représente 6 % du PIB français et 4 % des emplois. C'est un secteur très émietté, c'est pour cela qu'on a besoin d'une cohérence, d'une marque ombrelle. L'Espagne a une telle marque avec le logo Miro. Quand je vois Eataly [qui a ouvert un grand magasin de 4 600 m², au cœur de New York, entièrement dédié à la gastronomie italienne, NDLR], un concept soutenu par la chambre de commerce italienne, cela participe de la même logique.

Au delà de la marque, quelles actions concrètes envisagez-vous pour créer de la cohérence?

Nous avons lancé, avec Christine Lagarde [à l'époque ministre de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, NDLR] et Pierre Lellouche [secrétaire d'État chargé du Commerce extérieur, NDLR], cette année 'So French, so good', une initiative autour de la gastronomie en partenariat avec Ubifrance et l'organisme de marketing Sopexa, pour augmenter la présence française sur tous les grands salons. Pierre Lellouche en est le chef d'orchestre. Il y a de nombreuses autres initiatives. Par exemple, les hôtels Sofitel de sept pays ont proposé un menu élaboré autour du 'Bastille Day' [le 14-Juillet, dans la langue de Shake-



Frédéric Lefebvre, au consulat général de France à New York : "La clientèle américaine aime la France mais on ne peut pas vivre sur nos acquis."

speare, NDLR] du 12 au 19 juillet. J'ai aussi annoncé aux Américains la tenue de la première Fête de la gastronomie française, qui se tiendra le 23 septembre. Les Antilles, qui sont situées sur le même fuseau horaire que New York et Miami, sont associées à cet événement.

Quelles sont les prochaines étapes ?

À New York, nous allons coordonner des actions avec tous les métiers de bouche autour de cette Fête de la gastronomie. J'ai été invité par les autorités américaines à venir pour les prochaines commémorations du 11 septembre 2001. J'espère pouvoir être là. Je réunirai l'ensemble des chefs pour préparer l'événement. La clientèle américaine aime la France mais on ne peut pas vivre sur nos acquis.

Un site internet pour améliorer la visibilité de la France

Un site internet rendez-vous enfrance.com sera prochainement mis en place. Actuellement en ligne sous forme de version de travail (bêta), il sera développé en fonction des remarques des internautes pour permettre aux touristes de mieux préparer leur voyage en

France. L'objectif est de repasser devant l'Espagne d'ici deux ans. Car sur le plan du chiffre d'affaires, "nous sommes loin derrière les États-Unis et nous avons perdu la première place en Europe au profit de l'Espagne tandis que les Italiens nous talonnent", a regretté Frédéric Lefebvre.

Comment allez-vous inscrire cette dynamique dans la

Nous allons proposer aux chefs de se mobiliser avec des actions coup de poing. On pourrait, par exemple, créer un parcours dans New York à la découverte des spécialités régionales de chaque chef français [exerçant à New York, NDLR]. En octobre, le chef toulousain Michel Sarran viendra à New York et cuisinera avec **Eric Ripert**, le chef du restaurant étoilé new-vorkais Le Bernardin, à l'initiative de la région Midi-Pyrénée. Ce qu'on fait à New York, je veux le répliquer dans d'autres grandes villes. New York est un excellent laboratoire, car la gastronomie française y est adorée. Nous avonslà un atout formidable. Propos recueillis par Laure Guilbault

service

fin de la première émission, dans laquelle s'affronteront 100 candidats, on connaîtra les 20 finalistes. Histoire de passer directement aux choses sérieuses.

Des techniques et des conseils pratiques

Parmi les nouveautés, la décision de donner un contenu pratique aux téléspectateurs, en présentant des techniques et en donnant des conseils culinaires, ne sera pas pour déplaire à la profession: comment monter un beurre blanc, ficeler un rôti... Sur certaines épreuves, Frédéric Anton et Yves Camdeborde se prêteront aux mêmes exercices que les candidats. La deuxième partie de soirée, avec MasterChef se met à table, n'est plus un after show sur les coulisses de l'émission mais un véritable magazine culinaire. "Nous allons insister davantage sur les recettes et les astuces en proposant plus de cours de cuisine", assure Brice Marion, producteur artistique de l'émission. On nous promet des enquêtes sur la gastronomie et notamment les "bons plans de Sébastien Demorand pour éviter les pièges et les arnaques."

Le décor aussi a évolué. Sur le plateau de la grande cuisine, la production a mis en place "la plus grande épicerie au monde avec plusieurs tonnes d'aliments à disposition". L'Atelier, où les finalistes opèrent, a aussi été revu pour permettre un meilleur échange entre les candidats et avec le jury. Mais comme lors de la première saison, les apprentis cuisiniers vont aussi voyager et se retrouver dans des conditions et des endroits



Sébastien Demorand, Yves Camdeborde et Frédéric Anton, le jury 2011 avec Carole Rousseau en maîtresse de cérémonie.

de campagne de la Patrouille

insolites pour cuisiner. Cela MasterChef sur le net fait partie du spectacle. Au programme : New York, le fort de Saint-Malo et les TF1 joue la complémentarité avec le site internet de la chaîne, www. aléas de la marée, à quelques centaines de mètres du sommet du Mont-Blanc pour préparer des plats pratiques à emporter pour les guides de haute montagne, sur le chantier d'un stade en construction, à l'Opéra Garnier, dans une cuisine

TF1 a reçu 24 000 candidatures pour participer à la saison 2 de

de France à Salon-de-Provence... Les défis à relever ne vont pas manquer. D'autant que les candidats vont retrouver quelques épreuves fétiches comme la boîte mystère où l'on découvre le panier au dernier moment, le test d'invention autour d'un produit ou d'un thème et le test de reconnaissance des produits, pas toujours simple.

Pour finir, autre nouveauté et non des moindres : chaque semaine, un chef

sera invité à défier les candidats sur l'une de ses recettes phare. Parmi les chefs que l'on retrouvera sur le petit écran: Anne-Sophie Pic, Yannick Delpech, Flora Mikula, Pierre Hermé, Olivier Bellin... Une épreuve qui s'annonce d'ores et déjà instructive et très amusante. Les deux qualités d'un programme télé de prime time. Rendez-vous fin août/début septembre pour découvrir cette nouvelle saison.

Nadine Lemoine

MasterChef en magasin

MasterChef est devenu une marque commercialisée par TF1 Licences. Des poêles et fait-tout avec Téfal, du petit électroménager lancé par Moulinex, des articles textiles (tabliers, torchons...) par DFTE, le jeu officiel MasterChef par TF1 Games, les livres chez Solar comme Le CookBook vendu à 60 000 exemplaires; celui de la gagnante 2010, Les meilleures recettes d'Anne, a paru en mai. La collection Je cuisine avec MasterChef compte déjà plusieurs titres et d'autres paraîtront d'ici à

Côté cours de cuisine, l'Atelier des chefs renouvelle son partenariat et propose des cours sur les thématiques de l'émission. Une ligne de vaisselle avec Design et Diffusion et des accessoires de sommellerie avec Vauzy-Chassagne sont en cours de développement.



tf1.fr. "Nous allons mettre l'internaute au centre de MasterChef. Nous allons travailler les médias sociaux et orchestrer notre diffusion 'transécrans' (web, mobile, tablette, téléviseurs connectés à internet...)", indique **Thierry** Espalioux, directeur des contenus en charge du web à e-TF1. De nouveaux formats et des modules exclusifs seront produits cette saison: des vidéos sur l'envers du décor (MasterChef Inside), des interviews, des séquences inédites, les MasterClass (recettes expliquées étape par étape), des recettes en mode participatif, diaporamas, news... Tout pour inciter les téléspectateurs à se rendre

L'Hôtellerie Restauration 04 N° **3247** DU 21 JUILLET 2011

"NOTRE CHOIX, C'EST LA GASTRONOMIE ACCESSIBLE"

Septime fait le plein

Paris (XI^e) Près de trois mois après l'ouverture, rue de Charonne, dans l'est parisien, loin des beaux quartiers, le duo Bertrand Grébaut - Théo Pourriat a gagné son pari. Dépasser l'effet d'ouverture et trouver une clientèle qui revient.

ourquoi Septime ? C'est un clin d'œil au film de Jacques Besnard, Le Grand Restaurant (1966), dans lequel Louis de Funès, M. Septime, mène son petit monde à la baguette dans le restaurant haut de gamme parisien Chez Septime. Bertrand Grébaut n'était pas né à sa sortie, mais le film l'a marqué, amusé. Visiblement, les clients aussi. Deux mois et demi après l'inauguration, les 38 places assises sont occupées. Pour dîner, il faut réserver dix jours à l'avance. Pour déjeuner, il vaut mieux réserver la veille. Septime, c'est une aventure à deux, Bertrand et **Théo Pourriat**, 29 ans. Ils se connaissent depuis le lycée, puis deviennent colocataires, et sont toujours amis. Le premier a fait ses armes chez Alain Passard à l'Arpège, le second travaillait aux côtés de Julien Cohen (l'Altro, Grazie, Pizza Chic, Les Cailloux...). C'est ce dernier, avec son frère Benoît, qui a mis le pied à l'étrier aux deux copains, en les aidant à financer et à monter le projet. Ils sont donc 4 associés, qui se consultent pour les grandes décisions, mais au quotidien, ce sont Bertrand et Théo qui dirigent. Ils partagent les mêmes goûts, ont la même vision de la prestation qu'ils veulent offrir aux clients. "Un endroit hyper vivant, très ouvert", dit Bertrand. "Du sobre,



Bertrand Grébaut : "Il y a une pression supplémentaire d'être à son compte, mais le plaisir d'avoir la liberté de faire ce que l'on veut en vaut la peine."

du brut, élégant, fin et de bon goût, c'est important", complète Théo, qui occupe les fonctions de directeur de restaurant. "La gestion, la salle, la sommellerie, c'est lui. Moi, je me concentre sur la cuisine", précise

Quatre mois de travaux

En lieu et place du Septime, il y avait un restaurant et un bar attenant en piteux état. Avec beaucoup d'imagination, ils en ont visualisé le potentiel. L'expérience des précédentes ouvertures auxquelles Théo a participées (les rapports à entretenir avec les différents corps de métier, les choix de la décoration...) a facilité l'avancée du projet. Matières brutes,

béton, bois (canadien, issu d'anciens wagons ferroviaires), grandes ouvertures en façade pour la luminosité... les voilà dans 100 m², quatre mois de travaux et un investissement de 350 000 € (travaux + équipement). Résultat, une entrée avec une table d'hôte pour 8 à 10 personnes et un comptoir, une séparation en verre avec la salle principale dotée d'une cuisine très ouverte. Pour Bertrand Grébaut, c'est une première, mais il l'a voulue. "Cela demande une autre organisation, un changement dans le comportement, mais on a un véritable échange avec les clients. Je vois ce qui se passe. Je peux intervenir. Ce sont des conditions de travail qui sont beau-

Formule à 26 € le midi

Le midi, une formule à 21 € (entrée, plat ou plat, dessert) ou à 26 € (entrée, plat, dessert). "À déjeuner, je fais une cuisine plus simple, des classiques de bistrot remaniés. Le soir, c'est différent, c'est une cuisine d'auteur. Il y a un choix à la carte, mais aussi un menu carte blanche à 55 € avec 5 à 6 services. Notre choix, c'est la gastronomie accessible", dit l'ancien élève de Ferrandi. À la carte: Œuf bouillon au foin pleurottes, Thon rouge framboise oxalys ou Pigeon betterave rhubarbe... En cave, 70 références dont une partie de vins naturels.

L'équipe se compose de 4 personnes en cuisine (une 5e est en voie de recrutement), 3 en salle sous la direction de Théo. Tous vêtus de blanc, veste de cuisinier ou chemise, avec un tablier bleu. L'interactivité cuisine/salle devrait encore s'intensifier. Avec cette première ouverture, les deux acolytes ont mis le doigt dans l'engrenage. On ne s'arrête pas au premier succès à 29 ans. Un resto de 12 places ultra confidentiel et informel est une option qui fait bien rêver le jeune chef. Les idées ne manquent **Nadine Lemoine**

SEPTIME

80 RUE DE CHARONNE 75011 PARIS TÉL: 01 43 67 38 29

WWW.SEPTIME-CHARONNE.FR

CAPITALE DE LA GASTRONOMIE MONDIALE?

'London is calling you'

Le dynamisme londonien fait pâlir New York et les derniers mois ont vu se multiplier les ouvertures de concepts et de propositions de restauration toutes plus innovantes les unes que les autres. Un 'Trendsafari' est prévu les 28 et 29 septembre prochains.

coup plus agréables", assure le chef.

franchit une nouvelle étape. Après avoir ouvert 35 restaurants en France ces dernières années, Léon de Bruxelles s'affichera désormais dans 3 capitales européennes: Bruxelles, Paris et Londres", explique Michel Morin, président du

ondres est 'in the mood' et donne le mood. Si les valeurs sûres sont toujours Chelsea et The West End, c'est à London East que ça se passe... toujours plus! Brick Lane, Soreditch et Angel sont en ébullition tandis que les quartiers chic de Mayfair et Marylebone redessinent une nouvelle esthétique ali-Bento organise une visite incontournable des dernières tendances londoniennes pour préparer 2012 :

> matisme néolibéral des travaillistes. Résultat : une ville totalement réin-

Parce qu'elle est aussi un des fleurons du monde anglo-saxon, qui se caractérise par un rapport distancié à l'alimentaire. Au contraire du monde latin, où les zones de production sont toujours à portée et Humour anglais : "Une tête de cerf qui s'est pris le mur", en décoration du tout nouveau Town Hotel à Bethnal Green à Londres.

font partie du quotidien, les sociétés du Nord cultivent un respect poussé pour le produit et sa mise en scène avec des concepts de distribution alimentaire, des propositions de restauration, des packagings très travaillés... Ces sociétés très urbaines, aux prises alimentaires morcelées et souvent hors toyer - qu'on les apprécie ou pas - permettent d'imaginer la restauration du futur.

Le parcours ? Lieux de restauration rapide (la journée), lieux de restauration à table (repas) et lieux de distribution variés : de la pâtisserie 'girly' au Food Hall - puisque Londres donne le ton en la matière en passant par les nouveaux 'convenience stores' (supérettes)...

PLUS D'INFO : MARIE@BENTO.FR

EN BREF

LA BOURSE

B. Loiseau

Groupe Flo

- 6,18 %

- 7,59 %

0,26 %

ÉVOLUTION DU COURS

l'Hôtellerie Restauration

Léon de Bruxelles bientôt à Londres



Au premier semestre 2011, Léon de Bruxelles affiche une belle croissance avec une hausse de 10,6 % de son chiffre d'affaires hors taxe (+5 % à périmètre constant). En 2011, le groupe confirme ses ambitions de développement avec 8 ouvertures de restaurant dont 2 en région lyonnaise et la signature d'un contrat de franchise avec un groupe anglais à Londres. Un restaurant de 200 places ouvrira en octobre prochain au 24 Cambridge Circus, en face du Palace Theatre, sous la marque Léon de Bruxelles.

"En signant ce partenariat, le groupe

mentaire.

tembre 2011.

le 'Trendsafari' (safari des tendances)

Londres est prévu les 28 et 29 sep-

Pourquoi Londres ? Parce qu'elle

est devenue - dixit Alain Ducasse,

entre autres - la capitale de la gas-

tronomie mondiale. Son cosmopo-

litisme est historique et "les quinze

années glorieuses 1995-2010" ont

vu affluer à Londres les capitaux du

monde entier, attirés par le prag-

L'Hôtellerie Restauration №° 3247 DU 21 JUILLET 2011 05

COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE · PAR CAROLINE MIGNOT

UN PRODUIT UNIQUE AU CŒUR DU MENU

Le succès du plat en plusieurs services

Homard, cochon de lait, volaille de Bresse, les produits adorés des clients se déclinent en plusieurs services ou carrément sur tout un menu.



ès l'ouverture du restaurant L'Abeille à l'hôtel Shangri-La (Paris, XVIe) en mars dernier, le chef Philippe Labbé a voulu inscrire à sa carte des plats en plusieurs services. Cette façon d'interpréter différemment le produit, le chef la pratiquait déjà au Château de Bagnols (69), puis à la Chèvre d'or (à Èze (06). Selon lui, "certains produits se prêtent bien à 2, 3, 4 ou 6 services, comme la volaille dont on travaille des parties différentes. Les clients y sont réceptifs, mais cela fait prendre plus de risques, il peut y avoir plus de jugements sur un même produit préparé de plusieurs façons". Cet été, c'est le foie gras de Vendée en entrée et le homard bleu et la poularde de Bresse en plat que le chef a décidé de décliner en deux services. Et, avec le restaurant

chinois le Shang Palace, qui ouvrira en septembre prochain, il faudra compter sur un canard laqué... en deux services. Autre proposition à Paris, le chef **Yannick Alléno** au restaurant Le Meurice (Paris, I^{er}) qui décline de novembre à mars la Volaille de Bresse et truffe noire en quatre façons. Cette année, c'était Cuisses en petit vol au vent léger, Œuf confit sur une laitue poêlée Choisy, Blanc à la vapeur de chou et au foie gras de canard, bouquetière de légumes et Consommé corsé à la pulpe de châtaignes.

Un seul produit décliné

Si certains clients sont effrayés à l'idée de consommer un seul ingrédient sur un repas entier, d'autres sont adeptes du genre et attendent patiemment chaque année pour réserver à la saison du cèpe ou de



Pied, ris de veau et truffe noire, le cochon ibérique en premier service, **Philippe Labbé** à L'Abeille (Paris, XVI^e).



Côte, secreto et pluma, le cochon ibérique en deuxième service du chef **Philippe Labbé** à L'Abeille.

la Saint-Jacques. Cela consiste, pour les chefs, à penser le produit sous différents angles et à le déguster avec curiosité et appétit pour les clients, surtout s'il s'agit de leur produit préféré. C'est bien pour cela que les chefs se tournent vers des produits nobles - et saisonniers -, adorés des Français comme des étrangers : homard, Saint-Jacques, volaille. Faisant leur apparition sur une courte durée, ils créent ainsi le manque, l'événement et l'envie. Et, même si certains sont disponibles tout au long de l'année ou presque (mais certainement pas en frais ou au meilleur de leur saison), leur coût reste le plus intéressant lorsqu'il s'agit de la véritable saison.

Et comment font les chefs?

• À l'Auberge de l'Abbaye de La Celle à La

Celle-en-Provence (83), le chef **Benoît Witz** attend l'été et sa saison des crustacés pour proposer un menu homard qu'il décline en trois services. Un bouillon glacé de homard aux pêches et amandes fraîches, suivi d'une cocotte de homard cuit à l'étouffée avec des pâtes et des tomates et, enfin, de la queue rôtie en carapace au basilic et aubergines grillées. Le chef, heureux du succès de son menu homard, avoue : "On a créé une demande avec ce menu, les clients me le demandent si je ne le fais pas".

• À la Roseraie de Bel-Air, à Pluguffan (29), le chef **Lionel Hénaff** travaille avec passion les produits de la mer, comme les ormeaux, les poissons de pêche côtière. À la demande de certains clients (s'ils s'y prennent quelques jours à l'avance), il arrive que le chef leur prépare un menu tout langoustine. "Travailler sur les textures, les températures, les différentes associations de produits, réfléchir à l'ordre de service des plats, cela met un peu la pression et permet de se remettre en question."

• Tout cela ne date pas d'hier bien sûr. Eric Sapet (La Petite Maison de Cucuron, 84) raconte qu'il avait créé et intitulé en 1993 un menu "Y a pas que Christian Etienne qui sait faire un menu à la tomate". Depuis, il continue de mettre à l'honneur un produit dans un menu souvent proposé en trois plats, suivi du fromage et du dessert. Ses produits phare : le homard, les champignons, la truffe (qui s'incruste alors aussi dans le fromage et le dessert), les fleurs et les tomates.

"VAN GOGH A PEINT 56 ŒUVRES EN CES LIEUX, IL EST NORMAL DE PROPOSER L'EXCELLENCE"

Le Van Gogh, tout un art

Asnières (92) Situé sur les berges de la Seine, le restaurant suggère, par sa simple présence, le passé impressionniste de cette partie de la commune.

e Van Gogh est une véritable institution deux toques au GaultMillau -, mais Christophe Siwek, le maître des lieux, ne souhaite cependant pas parler de gastronomie, mais plutôt de cuisine "fraîcheur". Cet ancien propriétaire de L'Art d'aimer (Paris, XIVe), a réussi à transposer son amour de la cuisine en ces lieux fréquentés jadis par Vincent Van Gogh. Spécialisé dans le poisson, Christophe Siwek est intraitable sur la provenance de ses produits . "J'ai toujours eu en tête de proposer ce que l'on pouvait trouver de mieux sur le marché : J'ai un vivarium où je conserve les homards que je fais venir de Roscoff". Par ailleurs, il trouve inconcevable d'offrir à ses clients du poisson d'élevage Le Van Gogh propose également d'excellentes viandes. "J'ai appris à travailler la viande aux côtés de Serge Alzerat à L'Opportun (Paris, XIV^e). On retrouve la même exigence pour l'accueil ou le choix des couverts afin de satisfaire une clientèle de l'Ouest parisien particulièrement exigeante."

Selon Christophe Siwek, tout commence dès la mise en place : la salière et le moulin à poivre en argent sont disposés sur les tables avant l'arrivée des clients. "J'ai opté pour l'argenterie car, d'une part, il existe une différence de goût - pour les palais les plus délicats - entre des aliments consommés avec des couverts en inox ou en argent



Le chef Thierry Bertrand et Christophe Siwek.

et je ne travaille pas le bar de ligne pour voir son goût dénaturé par les couverts. D'autre part, l'argenterie correspond à la demande de ma clientèle", explique Christophe Siwek.

Au Van Gogh, le personnel est formé sur le tas. "Ce que je cherche, ce sont des gens motivés, qu'importe qu'ils soient formés où non. Je peux me montrer parfois rugueux mais quand ils travaillent bien je les encourage. Il faut savoir être juste." Paternaliste, comme l'étaient les chefs d'entreprise

d'antan, le patron a su constituer autour de lui une équipe performante et motivée.

"Je veux tout maîtriser"

Les pâtisseries, le pain, les feuilletés, tout est préparé dans les cuisines du Van Gogh. "Je veux tout maîtriser afin de m'assurer de la qualité des produits. La communication du restaurant repose uniquement sur ce qui se passe en cuisine", poursuit Christophe Siwek.

Amateur de très bons vins, Christophe Siwek propose aussi bien des bonnes bouteilles - à partir de 20 € - que de très belles étiquettes telles que le château Pétrus 1988. "Van Gogh a peint 56 œuvres en ces lieux, il est normal de proposer l'excellence", déclare t-il.

Pour le restaurateur, il est important de maintenir le niveau. Aussi, ses salariés obtiennent une prime en fonction du chiffre d'affaires que génère l'établissement, avec néanmoins une activité dépendante du climat. "La majeure partie de l'établissement se compose autour de la terrasse", souligne Christophe Siwek. Ce qui permet à ses clients de profiter du cadre calme et verdoyant.

A.J.A.

LE VAN GOGH

2 QUAI AULAGNIER • 92 600 ASNIÈRES TEL : 01 47 91 05 10

WWW.LEVANGOGH.COM

06 N° 3247 DU 21 JUILLET 2011 L'Hôtellerie Restauration

INVITATION AU DÉCALAGE ET À LA CRÉATIVITÉ

'Road food movie' au programme du Concours international de la photo culinaire

Oloron-Sainte-Marie (64) Les 11 et 12 septembre prochains, la 4^e édition du concours créera une nouvelle épreuve rapprochant cuisiniers et producteurs.



Sébastien Chambru, Julien Duboué, Franck Fresson, Alexandre Gauthier, Fabrice Idiart, Lionel Lévy, Nicolas Magie, Nicolas Masse, Christophe Michalak, Oth Sombath, Thierry Thiercelin, Christophe Aribert... lors de la présentation, le 28 juin à Paris, du concours.

résidée par Michel Troisgros, l'édition 2011 du Concours international de la photo culinaire franchit une nouvelle étape. Les trois premières années lui ont permis de s'inscrire dans le paysage des manifestations annuelles importantes pour les chefs. Faire travailler les duos chef/photographe dans un même lieu a séduit d'emblée.

Cette année, le concours propose aux duos d'aller aussi à la rencontre de producteurs, pêcheurs ou éleveurs aquitains. Le couple se voit attribuer une voiture avec un GPS et l'adresse d'un producteur pour se lancer dans un 'road food movie' aquitain. Le photographe a ensuite pour mission de réaliser une photo du chef et du produc-

teur avec son produit dans son décor naturel. Une photo décalée, pleine d'humour, d'élégance, d'originalité... L'inspiration et le talent feront la différence. Un concours qui s'ouvre également pour la première fois aux amateurs et aux blogueurs. La télé aussi s'y intéresse. Une équipe de journalistes devrait suivre quelques concurrents et réaliser un documentaire pour le petit écran.

WWW.FOTOSCULINAIRES.COM

Les duos chefs / photographes en lice

• Christophe Aribert, 2 étoiles aux Terrasses d'Uriage, à Uriage-les-Bains (38), et PierreFrançois Couderc, photographe;

- Pascal Bastian, 1 étoile au Cheval blanc, à Lembach (67), et Peter Staes, photographe;
- Pierre Caillet, Bec au Cauchois, à Valmont (76), et Paulina Jakobiec, photographe;
- Sébastien Chambru, 1 étoile et MOF au Moulin de Mougins, à Mougins (06), et Claire Curt, photographe;
- Frédéric Coiffé, L'Aquitania, à Merignac (33), et Alexandra De La Pierre, photographe;
- Yannick Delpech, 2 étoiles à L'Amphitryon, à Colomiers (31), et David Nakache, photographe;
- Nicolas Frion, 1 étoile au Chapon Fin, à Bordeaux (33), et Philippe Exbrayat, photographe;
- Stéphane Jego, L'Ami Jean, à Paris (VII°) et Strassi, photographe;
- Fabrice Idiart, La Réserve, à Saint Jean de Luz (64), et Bastien Bonarme, photographe;
- Johan Leclerre, MOF à La Maison des Mouettes, à La Rochelle (17), et **Cyril Bernard**, photographe ;
- Lionel Lévy, 1 étoile à Une Table au Sud à Marseille (13), et François Moura, photographe;
- Édouard Loubet, 2 étoiles à La Bastide de Capelongue, à Bonnieux (84), et Thomas Dhellemes, photographe;
- Nicolas Masse, 1 étoile aux Sources de Caudalie, à Martillac (33), et Matthieu

Cellard, photographe;

- Olivier Nasti, 1 étoile et MOF au Chambard, à Kaysersberg (68), et Laurent Séminel, photographe;
- **Jean-Marc Notelet**, Chez Caïus, à Paris (XVII^e), et **Serge Detalle**, photographe;
- Emmanuel Renaut, 2 étoiles et MOF aux Flocons de Sel, à Megève (74), et Paulo Della Corte, photographe;
- Jean-François Rouquette, 1 étoile au Park Hyatt Vendôme à Paris (II°), et Nathalie Malric, photographe;
- Nicolas Salle, 1 étoile à la Table du Kilimandjaro, à Courchevel (73), et Marie-France Nelaton, photographe;
- Oth Sombath, Restaurant Oth Sombath à
- Paris (VIII°), et **Gérard Meloni**, photographe; **Thierry Thiercelin**, 1 étoile à la Villa Belrose, à Gassin (83), et **Laurent Saint Jean**,
- photographe
 Davy Tissot, 1 étoile et MOF à la Villa
 Florentine, à Lyon (69), et Philippe Barret,
 photographe;
- Benjamin Toursel, 1 étoile à la Table du Prieuré, à Moirax (47), et Jan Lagrouw, photographe;
- Pascal-Vincent Vervisch (au ER PU.RE, à Bruxelles, en Belgique), et Anthony Florio, photographe;
- Sylvestre Wahid, 2 étoiles au Strato, à Courchevel (73) et à l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence (13), et Nicolas Guinard, photographe.



LE BISTROT À VINS QUI ENSEIGNE

La Petite Syrah : à la santé de Nice !

Nice (06) Le bistrot à vins de Patricia et Fabrice Pepino enrichit l'offre niçoise, privilégie les petits producteurs et propose des cours d'œnologie.

Nice, bars et bistrots à vins, quasi inexistants il y a une dizaine d'années, se sont multipliés. Parmi les dernières adresses créées en centre-ville, La Petite Syrah, ouverte au début de l'été par Patricia et Fabrice Pepino. École hôtelière au Mexique et passage, entre autres, comme demi-chef de partie à l'Hôtel de Paris (Monaco) pour Patricia, école hôtelière de Nice, postes de sommelier à Monaco et aux États-Unis pour Fabrice. C'est dans sa ville natale que ce dernier a voulu créer son bistrot à vins, chaleureux et moderne, avec vingt couverts en salle et une petite terrasse de six couverts, grands casiers à vins et imposante ardoise pour annoncer plats du jour et crus au verre.

Formations d'œnologie

"Je privilégie une cuisine du marché et du terroir simple et goûteuse - panisses maison, sardines farcies façon niçoise, ratatouille, fraises du pays (Saint-Blaise)... autour de 20 € et je fais découvrir des vins de vignerons, de 14 à 60 €



Patricia et Fabrice Pepino : bons plats et amour du vin.

en bouteilles et de 3 à 6 € au verre", raconte Fabrice. "Ce sont en priorité des domaines de petits producteurs de qualité travaillant dans le respect de la nature. Pour l'instant, je propose une vingtaine de références." Enfin, chaque samedi après-midi, Fabrice Pepino dispense une formation d'œnologie de deux heures, répartie en sept modules (260 € par personne, avec possibilité d'inscription pour un module à 45 €). Jacques Gantié

LA PETITE SYRAH

13 RUE CASSINI • 06300 NICE TÉL : 04 93 31 17 45 LAPETITESYRAH@ORANGE.FR E'Hôtellerie Restauration №° 3247 DU 21 JUILLET 2011 07

EN RÉSERVANT SUR INTERNET

Des repas frais sur iDTGV à la rentrée

En octobre prochain, Cremonini, le laboratoire expérimental de l'opérateur italien en charge de la quasi totalité du marché de la restauration ferroviaire en France, proposera des repas frais, sur réservation, à bord d'iDTGV. En cas de succès, toutes les lignes de TGV seront concernées.

rrivé en 1998 à la faveur d'opérations de logistique sur le Paris-Milan, le principal opérateur européen de la restauration à bord des trains a depuis tissé sa toile. La société modénaise (Italie) assure le service à bord des Téoz, de l'iDTGV et iDNIGHT depuis 2005 mais aussi des trains de nuit Lunéa. En mars 2009, l'Italien prenait les commandes de la restauration ferroviaire à bord des TGV France, au détriment de la Compagnie des wagons-lits (CWL). Un an et demi plus tard, le président délégué de Cremonini, Jean-Pierre Molinari, déclarait avoir l'ambition de relancer le service de repas à bord des trains

en France. Une parole qui sera tenue dès octobre prochain, puisque la société italienne proposera aux voyageurs d'iDTGV de réserver un repas sur un site internet dédié, actuellement en construction, avec un choix de 180 produits frais pour un ticket moyen de 12 € selon les combinaisons.

Les repas ne remplacent pas les sandwiches

Dans un premier temps, pour des raisons de logistique, les repas seront froids et ne pourront pas être servis à la place. Les clients devront se rendre au bar et retirer leur commande, sans faire la queue. "La réservation et la composition de repas à l'avance par internet est un système qui offre beau-



Jean-Pierre Molinari: "Nous collons aux désirs de nos clients"

Quelles sont les raisons qui motivent le lancement de repas à bord d'iDTGV?

Notre démarche s'inscrit dans l'ère du temps avec une population de voyageurs utilisatrice du Net, que ce soit pour l'achat de billet mais aussi la réservation de prestations comme le choix de sa voiture ou de sa place. La clientèle iDTGV est 100 % internaute. Il s'agit pour nous de coller aux désirs de nos clients. En outre, la réservation de son repas par internet offre deux grands avantages : le choix et l'absence de risque de voir son produit favori en rupture de stock, puisqu'il aura été commandé à l'avance. Et je ne

parle pas de la dispense de file d'attente au bar.

Quels seront les plats proposés sur iDTGV en octobre ?

La gamme a été élaborée par nos partenaires traiteurs et se veut tendance world-food. Très innovante sur iDTGV, elle sera sans doute plus classique sur les TGV. Nous proposerons des salades, des verrines, des desserts aux parfums nostalgiques. Les menus sont en cours d'élaboration mais je peux déjà vous annoncer des pâtes Kiri et jambon pour les enfants. Pour toute la famille, des crevettes aigres-douces, du poulet rôti avec une émulsion de petits pois, du

riz au lait Malabar ou encore une charlotte aux fraises Tagada.

Pourquoi ne pas avoir fait appel à une grande toque?

Nous réfléchissons à une grande signature mais je ne peux pas vous en dire plus pour l'instant.

Ce projet est-il coûteux?

Rien que sur iDTGV, nous sommes sur des milliers d'euros d'investissement mais avec des ambitions importantes.
Ce qui coûte cher, c'est le développement, le site internet, les logiciels, la remontée d'informations. Ensuite, en cas de succès, il n'y aura plus qu'à dupliquer sur les autres lignes.

coup de flexibilité aux clients. Des compagnies aériennes asiatiques proposent avec succès ce processus qui s'adapte à la singularité de chaque client : menu végétarien, casher ou en fonction des allergies à certains produits. C'est du sur mesure. Nous ne cessons d'innover sur le marché de la restauration ferroviaire, alors nous voulons maintenant *surmonter les contraintes techniques pour proposer* des plats originaux d'une grande fraîcheur. En cas de succès, nous étendrons ces gammes à l'ensemble du réseau à grande vitesse et nous proposerons de les servir à la place", explique Jean-Pierre Molinari qui repousse à plus tard l'éventuelle arrivée de plats chauds : "Nous savons faire puisque nous le proposons - en logistique - sur l'Eurostar et le Thalys mais les investissements dans les équipements à bord et le recrutement de personnel pour le service de plats chauds sont très lourds."

Ces nouvelles gammes de recettes viendront en complément de l'offre classique déjà à bord dans les bars et ne sont pas appelées à remplacer les produits de sandwicherie et de snacking classiques.

François Pont

LA NOUVELLE CANTINE BIO CHIC

Crock & Bio, le concept 100 % bio

Paris (XVII^e) Jouant sur des influences ibériques, l'établissement table sur du bio et des compositions réalisées sur mesure.

n m'a élevé pendant toute mon enfance dans le monde du bio. Ce n'est pas qu'un effet de mode pour moi...", prône Tom Daniac, créateur du concept Crock & Bio. Fils d'une famille de restaurateurs bio, le jeune entrepreneur de 32 ans a suivi un cursus professionnel dans de grands restaurants étoilés, notamment à l'Hôtel Ritz, le restaurant Reno de Barcelone, L'Atelier de Joël Robuchon, L'Espadon bleu de Jacques Cagna, Castel à Paris et le restaurant Le Club Gascon de Pascal Aussignac à Londres. Il y a douze ans, il rencontrait la jeune espagnole Sandra Rexach - diplômée d'une école de commerce et de marketing - dans un restaurant bio de Barcelone. Quand le jeune couple s'est installé à Paris, ils ont eu l'idée d'ouvrir Crock & Bio, un rêve qui s'est concrétisé le 25 mai dernier, dans le XVIIe arrondissement de Paris.



Tom Daniac et sa compagne Sandra Rexach se sont rencontrés dans un restaurant bio en Espagne.

Un choix de 30 ingrédients

"Nous sommes très attentifs à l'origine des produits, leur mode de culture ou de production et leur valeur nutritive. Ici, tout est 100 % bio, à part la charcuterie ibérique", ajoute Tom Daniac. Le local de 85 m² propose une alternative bio au fast-food : chacun a la possibilité de composer sa salade à partir de trois variétés (batavia, mesclun et

roquette), ses sandwiches à partir de 4 sortes de pain (chapata, au sésame, au pavot, nature) et de faire ses associations parmi les 30 ingrédients 100 % bio proposés en vitrine. Touche espagnole oblige, on y retrouve des produits comme le jambon de bellota, le fromage manchego, etc. Chaque jour, sont proposés un plat unique de poisson (bio et d'élevage) à 11, 20 €

ainsi que des pâtisseries maison. Côté boisson, place aux jus de fruits et aux légumes pressés faits sur mesure et à la demande. Il faut compter 15,40 € pour un menu 'Crock salade' et 11,50 € pour un 'Crock sandwich' boisson et dessert compris. Soucieux d'une alimentation saine et naturelle, la mise en place est faite le matin en cuisine. Le lieu dispose d'une capacité d'accueil de 60 couverts (dont 28 en terrasse). Le couple a réalisé lui-même la décoration du restaurant : tables, chaises, tout a été customisé dans les tons rouge et noir. Ayant investi 150 000 € dans le local, Tom et Sandra préfèrent "rembourser leurs emprunts et attendre que le restaurant fonctionne bien avant de penser à une seconde ouverture."

RESTAURANT CROCK & BIO

98 AVENUE NIEL
75017 PARIS
TÉL: 09 50 38 35 01
WWW.CROCKBIO.COM

L'Hôtellerie Restauration

08 N° **3247** DU 21 JUILLET 2011 L'Hôtellerie Restauration

LE PROCÉDÉ PERMET DE RÉALISER DES ÉCONOMIES D'ÉCHELLE

Mercure : des chambres en kit mais pas en toc

Pour réduire les coûts de rénovation des chambres Mercure, Accor a choisi d'industrialiser ses chambres et de les proposer en kit. Ce concept, totalement nouveau au sein du groupe, a pu être testé chez certains indépendants. On les appelle les chambres Dédicaces.

a rénovation des chambres de la marque Mercure présentait un vrai casse-tête pour le groupe Accor. En effet, comment concilier programme de rénovation, unicité de la marque et chambres non standardisées, avec un prix censé demeurer quasi identique à celui d'une chambre de type Novotel?

Pour résoudre cette équation, Accor s'est tourné vers un cabinet de conseil spécialisé dans le secteur automobile. "Ils nous ont montré que 56 % des coûts de rénovation reposent sur la main-d'œuvre et qu'un chantier peut faire intervenir jusqu'à 12 corps de métiers différents", explique Frédéric Josenhans, directeur général de la marque Mercure. Le groupe a donc réfléchi à un concept visant à réduire d'au moins 30 % l'investissement initial. "En industrialisant le produit, poursuit Frédéric Josenhans, cela nous permet de réaliser d'importantes économies d'échelle", tout en gardant un esprit personnalisé, indispensable à des chambres non standardisées. Un carnet de tendances est venu compléter les fondamentaux de la marque et permet à l'hôtel de tout 'customiser' avec de multiples variations (tissus, matériaux...). Deux cabinets d'architectes ont été retenus pour sa mise en œuvre : le Studio Marc Hertrich & Nicolas Adnet,



La chambre Dédicaces "permet de réaliser d'importantes économies d'échelle", précise Frédéric Josenhans, directeur général de la marque Mercure.

le cabinet Design Studio de Didier

"Réaliser 1 000 chambres par an"

Au Mercure Paris Suffren tour Eiffel (Paris, XV^e), un gros porteur de 405 clés, où la chambre Dédicaces a été testée, le directeur Laurent Mauguit est enthousiasmé. "Il existe trois avantages : la réduction du bruit et des déchets - les chambres sont vidées par tranche, et les nouvelles arrivent en prêt à poser - ; la durée des travaux - à titre d'exemple, un chantier de 19 chambres ne va durer que deux semaines contre six précédemment -

et [le recours à seulement] 4 corps de métier - l'équipementier, l'équipementier salle de bains, le peintre et le plombier - alors que la qualité du travail fini reste la même."

Mercure souhaite aller vite dans la transformation de ses chambres grâce à ce nouveau système. "Nous avons pour objectif de réaliser 1 000 chambres par an, résume Frédéric Josenhans. Nous avons associé à notre réflexion depuis le début le directeur de la franchise de la marque Mercure, Salim Nazarelli, qui en a tout de suite approuvé le concept." Accor a prévu que la rénovation des

hôtels Mercure s'achève d'ici à cinq ans. Le parc compte à ce jour environ 83 500 chambres. Évelyne de Bast

Tangram: la chambre modulable arrive en Chine

Autre innovation, le concept de chambre modulable. La société Landor l'a réalisé pour Beijing Tourism Group et le groupe suisse Kempinski. La chambre a été baptisée Tangram du nom du célèbre puzzle, en partant de la problématique suivante : comment faire une chambre 5 étoiles au coût d'une chambre 3 étoiles? Après avoir étudié le marché chinois, Landor a conclu que les clients de ce type d'hôtellerie y sont jeunes - entre 25 et 35 ans -, férus de haute technologie, aimant les lieux décontractés et sensibles au design. Ces jeunes 'nouveaux cols blancs' souhaitent un bon rapport qualité/prix.

La proposition de Landor consiste donc à offrir une chambre autour d'un lit-bureau, "un procédé qui optimise la circulation dans les chambres et donne une impression d'espace", explique Landor. Pas de placard, pas de mobilier : ce concept de chambre est proposé au prix de 55€la nuit.

Pour valider le modèle économique, l'hôtel doit avoir au minimum 300 chambres et bénéficier d'une restauration indépendante. Le coût à la construction n'a pas été dévoilé.

EN BREF

La Bastide de Saint-Tropez décroche 5 étoiles



La 5° étoile attribuée à La Bastide de Saint-Tropez récompense l'une des adresses de luxe les plus discrètes et accueillantes du golfe tropézien. Intégré au sein de Relais & Châteaux depuis 2009, cet hôtel de charme, propriété de Janine et Boris-Serge Sidoroff, est dirigé par Fabien **Delaffon**. Il est connu pour son cadre luxuriant aux oliviers centenaires et à la végétation méditerranéenne. Il comprend 4 mas (26 chambres et suites avec terrasses et jardins privés) entourant une piscine turquoise. La Bastide propose une cuisine provençale - le restaurant L'Olivier -, une salle de fitness et un yacht de 22 m pour les croisières découvertes. J. Ga.

La Bastide de Saint-Tropez Route des Carles **BP** 54 83991 Saint-Tropez www.bastidesaint-tropez.com Tél.: 04 94 55 82 55

"PAS DE LUXE OSTENTATOIRE"

Marina di Cavu: charme et standing en Corse

Bonifacio (20B) Anne et Jacques Bertin ont créé en 1990 un hôtel qui leur ressemble, face à la Sardaigne.

'est l'habitude de dormir dans des lieux d'exception qui a donné envie à Anne et Jacques Bertin de créer un hôtel qui leur ressemble. Ancien industriel à Béziers (34), Jacques Bertin a vendu sa société en 1987 pour acheter un terrain de 13 hectares, sans eau ni électricité. L'hôtel, édifié trois ans plus tard entre pinède et maquis, a les îles Cavallo, Lavezzi et la Sardaigne pour vis-àvis. "Marina di Cavu n'est pas un palace, il n'y a pas de luxe ostentatoire mais charme et standing avec un plus sur l'accueil et l'authenticité du lieu", affirme Anne Bertin. D'ici deux ans, 12 nouvelles chambres et un spa vont être édifiés.

Hôtellerie exclusive

Côté cuisine, le couple a choisi un chef de 30 ans, Julien Diaz, qui a travaillé cinq ans avec Davide Bisetto, le cuisinier italien du Casadelmar à



Les chambres et suites jouent sur le registre de l'authenticité, de la simplicité et du confort.

Porto-Vecchio, doublement étoilé. L'objectif avoué est celui d'une étoile Michelin. "En Corse, avec une étoile, les gens se déplacent", avance Anne Bertin. Le parti pris est celui d'une cuisine contemporaine, méditerranéenne qui mise sur les produits de

Au départ, Anne et Jacques Bertin avaient fait construire 30 villas qu'ils louaient en assurant les services d'un hôtel avec restaurant en pension et demi-pension. Mais ils ont eu envie d'une hôtellerie exclusive, d'où la création en 1998 de 9 chambres et suites. Les villas ont été vendues même si, pour 14 d'entre elles, le couple assure toujours une gestion de résidence hôtelière.

Bernard Degioanni

MARINA DI CAVU

ROUTE DE CALALONGA 20169 BONIFACIO TÉL.: 04 95 73 14 13

WWW.MARINADICAVU-HOTEL.COM

LA BOURSE - **6,79** % - 3,36 % Hôtels de Paris - 16,96 % Club Med **Groupe Partouche** - 5.28 % ENTRE LE II ET LE 18-07-II thotellerie-restauration.fr № 3247 DU 21 JUILLET 2011 09

SA FAÇADE NE PASSE PAS INAPERÇUE

Le Chambard s'offre un coup d'éclat

Kaysersberg (68) Dirigé par les frères Nasti - Emmanuel, en salle et Olivier, Meilleur ouvrier de France 2007, en cuisine -, le Chambard est une institution. Ce qui ne l'empêche pas de s'adapter. Aujourd'hui rénové, l'établissement brille de mille feux.

mmanuel Nasti, qui dirige le Chambard, juge qu'il faut continuellement s'adapter. Après avoir ouvert le Flamme & Co et le Kougloff, à Strasbourg, il s'est attaqué au bastion de la famille, le Chambard. Cet hôtel 4 étoiles avec spa, ouvert en 2009, avait besoin d'un coup de jeune. "Nous avons réalisé 500 000 € d'investissements, souligne Emmanuel Nasti. Les travaux ont été réalisés par l'architecte Michel Gomez et sa femme Catherine qui a pris le relais après son décès." En tout, 9 chambres et suites qui ont été refaites dans des teintes plus contemporaines. "Mais la plus grosse partie des travaux concerne toute la robinetterie. Toutes les salles de bains ont été refaites en douches avec jets, ce qui correspond à une demande croissante de la clientèle", ajoute-t-il.

Bataille avec les Monuments de France

Selon lui, le travail le plus abouti concerne la façade. "Nous avons dû batailler avec la mairie et l'architecte des Monuments de France pour leur faire accepter l'idée d'un



Neuf chambres et suites ont été refaites dans des teintes plus contemporaines. L'investissement total représente 500 000 €.

rouge fort, tuilé, à l'image du traditionnel rouge alsacien." Finalement, un compromis a été trouvé et, entre le rouge cuivré et l'orange, la façade est loin de passer inaperçue. Une autre tranche de travaux a porté sur la salle du res-

taurant-brasserie. "Nous l'avons cloisonné afin de réduire les nuisances visuelles et sonores pour les clients", note Emmanuel Nasti. D'autre part, les propriétaires ont voulu une décoration plus minimaliste : sur les 18 niches que comptait la salle du restaurant, l'hôtel n'en a gardé que 3, et a fait poser un mur en cuir de couleur or et brun. Fier de son nouvel établissement, Emmanuel Nasti souhaiterait voir croître la proportion de clients d'affaires : "Nous avons créé à leur attention un forfait à 105 € comprenant la soirée-étape et l'accès à la piscine et au sauna, et cela commence à se savoir", relève-t-il. Après une année 2010 exceptionnelle (+ 15 % de RevPAR par rapport à 2009), à la fin du premier semestre, l'augmentation de

RevPAR se situe entre + 5 et + 10 % par rapport à 2010.

HÔTEL LE CHAMBARD

9-13 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE • 68240 KAYSERSBERG TÉL. : 03 89 47 10 17

WWW.LECHAMBARD.FR

ILS TIRENT LEUR INSPIRATION DE L'ANTIQUITÉ



Les Bains de Léa enfin ouverts

Bordeaux (33) Le Regent Grand Hotel de Bordeaux a levé le voile sur le très attendu centre de bien-être et son spa Nuxe. Un espace de 1 000 m² qui se déploie sur deux niveaux, du 5° étage à l'époustouflante terrasse sur le toit.

rois ans et demi après l'ouverture du 5 étoiles Regent Grand Hotel, les Bains de Léa et l'espace de cardiotraining sur 80 m² peuvent enfin accueillir leurs clients. Auteur de la métamorphose du palace bordelais et de ses 150 chambres, **Jacques Garcia** s'est inspiré ici des bains romains et des fastes de l'Antiquité. En rouge, noir et blanc, l'univers voluptueux du spa dévoile 9 cabines, un espace de soin Nuxe, hammam, sauna... Le superbe bassin de sept mètres sur sept équipé de jets, de buses et d'un système de nage à contre-courant

est encadré de colonnes. Il se découvre à travers un plafond percé d'une verrière.

Ouverture toute en discrétion

Le bar-salon de thé se prolonge par des alcôves où se lovent de longues méridiennes. Le summum du luxe se trouve sur le toit. Là, une terrasse panoramique plonge sur les muses du Grand Théâtre et les immeubles du XVIII^e siècle qui l'entourent. Entre d'élégantes plantations, le jacuzzi se niche sous sa gloriette tendue de lourds drapés. Les tables dressées invitent à des pauses gourmandes entre deux soins au spa

Nuxe voire lors de cocktails, galas ou opérations événementielles qui pourront être organisés ici en soirée. L'ouverture à la mi-juin s'est faite en discrétion. Pas d'annonces en grande pompe pour indiquer l'accès aux non-résidents de l'hôtel. Cela viendra plus tard. Comme la présentation du nouveau directeur, Yann Vacher qui a remplacé Michel Galopin.

Brigitte Ducasse

THE REGENT GRAND HOTEL DE BORDEAUX

2-5 PLACE DE LA COMÉDIE • 33 000 BORDEAUX TÉL. : 05 57 30 44 44

WWW.GHBORDEAUX.COM

POUR UN WEEK-END EN AMOUREUX OU UNE RÉUNION PROFESSIONNELLE

La vie de château à Urspelt

Clervaux (Luxembourg) Le Château d'Urspelt, établissement hôtelier 4 étoiles, s'est enrichi d'un restaurant et d'un lounge bar.

vec le U et le restaurant Victoria ouvert tous les soirs, le Château d'Urspelt vient compléter une séduisante offre hôtelière. Classé Monument national luxembourgeois, l'hôtel est situé en pleine nature, dans le nord du grandduché de Luxembourg, à Clervaux. L'endroit a été entièrement restauré entre 2005 et 2008, à l'initiative de **Freddy Lodomez**. Il compte 29 chambres 4 étoiles de luxe, une suite nuptiale de 100 m², des espaces bien-être et d'autres dédiés à l'accueil de séminaires. Bref, l'endroit idéal pour passer un week-end en amoureux ou organiser une réunion professionnelle. Mais les amateurs luxembourgeois, allemands et français d'hôtellerie conjuguant charme, luxe et volupté connaissent déjà bien les lieux qui affichent aujourd'hui un taux d'occupation de 73 % et emploient une trentaine de collaborateurs.

Premier espace nouvellement créé, le U, un lounge bar intimiste, créé au cœur même des caves historiques du château. Second espace : le restaurant Victoria, doté d'un décor contemporain et d'une élégante terrasse lovée dans la cour intérieure du château.

"Nous avons voulu créer deux atmosphères totalement différentes mais complémentaires, la meilleure formule étant de prolonger la soirée au restaurant par un after-drink au bar", précise la directrice de l'hôtel, **Diana Lodomez**. C'est le chef **Gérald Heischling** qui s'active en cuisine et qui a choisi de privilégier les produits du terroir. Courant juin, il était ainsi possible de déguster de la Cuisse de lapin à la bière brune luxembourgeoise, du Cabillaud rôti accompagné de ses légumes frits et de sauce mousseline ou de l'Osso bucco de veau à la milanaise, trois exemples de plats thématiques à choisir parmi beaucoup d'autres. Une carte qui évolue au fil des saisons et des découvertes du chef.

CHÂTEAU D'URSPELT

AM SCHLASS • L-9774 URSPELT (CLERVAUX) LUXEMBOURG TÉL.: +352 26 90 56 10

WWW.CHATEAU-URSPELT.LU



PROM'HOTE

Cannes (06)

Réceptionniste Loudhaief Imane, Rouchou Aurélie, Galan Sonia, Pessereau Mathilde, Tartaglia Corinne, Neradko Karina, Vacca Fiorella, Rocchiettaelaine, Cuisine Angelot Pascale, Lyonnet Catherine, Yahbaoui Weissim, Mangione Valerian, Roman Béatrice, Teboul Corinne, Meliani Habila, Djelassi Abib, Inghels Farid.

AFPA LIMOUSIN

Brive (19)

Serveur (se) en restauration Sébastien Arantes, Danaé Carpentier, Claire Criniere, Geordie Goulmy, Sandy Kersenti, Marie Lanthiez, Magali Lauzeille, Bastien Pevrabout.

Cuisinier Said Ali, Bruno Bade, Anne Laure Besse, Alexandre Bremond, Alain Cabirol, Michael Chaumeil, Pierre Cottier, Eloise Coupet, Jérôme Fontaine, Cyril Garnier, Maximilien Meissner, Jean Claude Tian.

Serveur (se) de restaurant Laure Bugette, Baptiste Chassaing, Christian De Vita, Stevie Daniella Edwin, Julien Lenoir, Charline Seluque.

Réceptionniste en hôtellerie Emilie Auvert, Jérémy Beyssac, Véronique Claux, Angélique El-Refaï, Carole Huet, Mildrid Ivala, Jean-Philippe Leboutet-Algay, Gautier Moutte, Caterina Panzalis, Catherine Raynaud. Agent d'hôtellerie Christianie Broyon, Maria El Ansari, Raïcha Houmadi, Floriane Lang, Malika Lebrigui, Alexandra Sol.

Serveur (se) de restaurant Sandrine Dubois, Nicolas Goncalves-Pires, Elodie Thomaseau, François Vayne. Cuisinier(ère) Catherine Douillet, Nicole Eyguiere, Vincent Gardarin, Eveline Mazeyrac, Audrey Mondesir, Audrey Montillet, François Moulinard, Simone Ricci, Iérôme Valentin.

FIH 88 FORMATION

Epinal (88)

CQP

Réception Aline Dupont, Noémie Marotel, Roxane

Serveur Angéline Melo, Caroline Collot, Valérianne Pathier, Rudy Deyans, Vicky Lorin, Charles-Edouard

Agent de restauration Manon Laurent, Nicolas Azzolini, Anne Lapierre, Teddy Henry, Romain Sachot. **Employé d'étage** Rachel Chone.

HAUTE ECOLE DE LA VILLE DE LIEGE

Liège (Belgique)

Gestion hôtelière Alyson Cordaro, Nadja Cormann, Ann Meeuwissen, Anne-Cécile Paeschen.

LYCEE PROFESSIONNEL DARNET

St Yrieix la Perche (87)

CAP

Agent polyvalent restauration Norine Coignoux, Adam Dewberry, Nathanaelle Lassimouillas, Melissa Locher, Olivia Menou, Julie Mezy, Nael Mohamed, Alexandra Montalescot.

ATMFC Ancha Djoumoi, Elisabeth Faure, Christelle Mayi Muanga, Typhanie Simonet, Leyla Tifour.

Restauration Vana SEN, Anais MOREAU. Cuisine Victor Barbos, Florian Despres, Melia Fougeyrollas, Lucas Gruson, Adrien Meunier, Nils Perrot, Romain Puybareau, Pauline Salagnac.

INFA AQUITAINE

Gradignan (33)

Agent de restauration Besancon Kévin, Coquette Mathieu, Ducrot Aimé, Dumenieux Kévin, Escos Yann, Eyquem Caroline, Gacem Bruce, Lavaud Sophie-Caroline, Millerand Didier, Falce Karine, Simon Angélina, Verbeek Cindy, Videau Emilie.

HELDB HAUTE ECOLE LUCIA DE BROUCKERE

Bruxelles (Belgique)

Bachelier en gestion hôtelière Morgane Mantia, Blazej Biszczuk, Lahcen Lamrani, Carine Loutsch, Laurent Cador.

LYCEE D'ENSEIGNEMENT ADAPTE MARTIN LUTHER

Asnières sur Seine (92)

CAP agent polyvalent de restauration Yasmina Albaz, abdalaye Pionko, M Drome, Ali Goujjane, Sabrina Leboubon, Alexandre Racon, Justine Touchard, Sonia

LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA **RESTAURATION LMHR IEAN DROUANT**

Paris (75017)

Mention complémentaire cuisinier desserts de restaurant Antoine Alves. Eliot Fittipaldi. Mamadou Gassama, Kevin Gomes, Yann Krowa, Anne-Gaelle Lefevre, Louis Mancini, Armelle Watat.

BEP cuisine et restaurant Youssef Badiy, Christopher Bouaraara, Nabila Bouhlala, Corinne Castor, Fodeba Diakhite, Jason Din Ekwalla, Alexis Dumas.

Daniel Esteves Afonso, Marvin Murugan, Olympia Quenum(AB), Christian Tan, Judith Tchoya Tchuinang, Lukeny Thiebard, Daniel Vasquez Castano, Alexandre Zouaoui.

BAC professionnel Kelly Abitbol(AB), Elmehdi Ait Ettaleb (AB), Jérôme Barre, Olympia Bhely-Quenum(AB), Clement Calvao(AB), Bastien Chevallier, Alex Coiffard, Martin Couvert, Raphaël Deschamps(AB), Imane Fatrat, Kelly Ghaffari(AB), Alexis Jimenez(AB), Sylvain Lett, Sarah Mondon(AB), Marisa Moura(AB), Guillaume Narbonne-Robin, Anthony Oliveira, Benjamin Poiron, Sébastien Roux(AB), Vinny Sangi-Lunangu.

BAC technologique hôtellerie

Marilyn Arseneault(AB), Steven Babic, Alice Barriere(AB), Nicolas Bernier(AB), Cyril Bertrand(AB), Jérôme Bigoni(AB), Camille Bonnet, Aurélie Boulicault, Fanny Bourdeau(AB), Marie Bueno, Céline Bulourde, Pauline Caillaud, Corentin Catusse(AB), Jules Claverie(AB), Caroline Dillies(AB), Jacques-Edouard Dujour, Thibaud Erard(B), Jérémy Faure, Loris Simon Garrigo (AB), Mélanie Gattefosse, Romain Gay(AB), Clemence Genin(AB), Yanis Ghenimi, Fédéric Godbille, Lucile Godefroy, Théo Gondicard, Leila Grellard(AB), Axel Gueret, Vilgot Hasse(B), Etienne Hudelot, Alexandre Jadot, Paul Jarlot(AB), Alicia Johnen(B), Lynda Keddouh(AB), Roupen Kelechian, Aurore Kolesnikoff(AB), Arthur Kolodzieiczak, Alexandre Lastennet, Estelle Leblanc(AB), Maxime Lebrun, Laure Lemieux, Ludivine Leroux, Iules Marchini, Maxime Monchois(B), Camille Nardot(B), Pierre Nesi(AB), Janjira Neyrat, Roland Ntangu, Marine Pigeon(AB), Justine Piluso(AB), Nikita Puzio(AB), Antoine Raffa, Victoria Rigal, Guillaume Reynier, Ariitea Rossignol, Ariane Terrier, Iessica Texier, David Triaud, Lauriane Vannier(TB), Aurélie Vanzetto, Yoan

Option A art culinaire, art de la table et de service

Alexandre Barbier, Alexandre Baudrier, Emv Baumgartner, Adrien Boilard, Cyprien Bocher, Raphaël Chaigne, Cheïma Cherif, Maureen Claussmann, Quentin Clavier, Avi-Yehonnatan Cohen-Ostrowiak, Clément David, Tiphaine Dubois-Carmine, Shirley Dugard, Pauline Dugoujon, Roxane Escabasse, Julien Eynaud, Thomas Fleury, Camille Fortnanier, Florent Gabillon, Jérémie Gaillet, Kim Gibert-Sander, Nicolas Gibier, Clara Grandy B.B.Cunha, Benoit Haguenauer, Anne-Françoise Ignatovitch, Noémie Lacour, Sayako Le Quillec, Laura Letombe, Thomas Lorgnier, Chiao-Chi Ly, Florence Mace, Marine Mallette, Manon Mantovani, Cécile Martins, Joy Mascarenhas, Marie Naideau, William Neff, Inès Nguyen Nhon, Manon Pasquier, Sophie Perrin, Candyce Piotin Kridane, Benoit Pons, Sabina Raczka, Sally Roger Evans, Amaria Romero. Ariane Scheidecker, Arthur Sertorio, Marième Sidibé-Pawlak, Baptiste Torche, Blandine Vilain, Salome

Option B mercatique et gestion hôtelière Luc

Angelosanto, Antoine-Reza Bahrami, Lea Baudriau, Karim Ben Smail, Cécile Blanchon, Sophie Bonnefond, Olivier Caillon, Catia Cardoso, Sophie Cetin, Michel Iheb Chourabi, Tiphanie Coffin, Loic Da Costa, Yacine Dahlal, Mathias Dubray, Kathleen Fröding, Chloé Goedert, Ghislain Jammes, Baptiste Lavallez, Victoire Leblois, Marie Leblanc, Camille Lequio, Camille Leveille, Pauline Luthringer, Lin Ly, Romain Marti, Maxime Meslin, Fany Noel, Sophonie Oriental, Laure Penkhoss, Adrien Pioli, Estelle Raimbault, Romain Raoullic, Océane Rebello, Aurélie Richard, Iulie Roman, Zoé Rousseau, Benjamin Sananes, Nicolas Scherrer, Débarah Teinturier, Ael Thery, Annelies Thielen, Damien Tournois, Stephane Viemont, Lara Wajnsztok, Hélène Zorga.

GROUPE SCOLAIRE SAINT-ETIENNE

Sens (89)

Agent polyvalent de restauration Audebert Eddy, Bassoumba Roflady, Grindel Jeremy, Delarue Mélanie, Delaveau Nicolas, Malare Cédric, Silva De Souza Tatiana, Tourlier Laure,

Cuisine Casson Matthias, Grochala Pierre, Liegibel Aurélien, Cowe Quentin, Montagnon Gael, Noupian Pinson Jessy, Rabier Marie, Sonzogni Julien, Turquin Morgan, Valignat Tristan.

Restaurant Francquembergue Jennifer, Durney Alexandre, Masclef Marie, Mrugalski Dylan, Payen

LYCEE PROFESSIONNEL RAYMOND SAVIGNAC

Villefranche de Rouergue (12) **BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**

Petit Bernard.

Pâtissier glacier chocolatier confiseur Ardana Amélie, Assali Pierre, Garcia Amélie, Gomez Mathieu, Pare Joanne, Pradels Ludovic, Puech Loïc, Tuot Audrey. **Charcutier traiteur** Breteche Anthony, Choffy Cédric, Fraysse Aurélien, Garric Amandine, Lemboulas Julien,

MAISON FAMILIALE RURALE DES BARONNIES MFR **Buis-les-Baronnies (26)**

Cuisine Farjon Kévin, Lantin Pierre, Marchand Florent, Petitpez Ionathan, Roche Alison, Roussel Thomas, Brault Antoine

Employé de restaurant Duffour Sara, Boutiflat Johan, Gaborit Eloise, Joret Margaux, Lafont Charlene.

LYCEE PROFESSIONNEL JEAN MONNET

La Fère (02)

BEP Boucher charcutier Kévy Bart, Alicia Bourré, François Demarle, Lucas Her, Christopher Letrou, Melvin Richard, Alexandre Rieprecht, Jérémy Tréton, Maxime Villers.

BAC professionnel des métiers de l'alimentation

Charcutier-traiteur Grégoire Perlot. Poissonnerie Clément Bourkika, Jean-Loup Brulé, Déborah Demarque, Graziella Persent.

LYCEE DES METIERS CAMILLE CLAUDEL

Mantes la Ville (78)

Restaurant Cheik-Omar Camara, Anthony Grosset, Charlène Van Daelen, Mickael Cartier, Steven Toulain, Jonathan Viard, Alassane Welle, Christopher Butel, Marylande Pierre, Badre Saidi.

Cuisine Romain Tavares, Kevin Burel, Hamara Coulibaly, Thierry Fillion, Rémy Kerdiles, Mairam Sall, Tracy Figueira, Serigne Joao Bate Injai, Benjamin Maigne, Sid Ali Nechadi, Géraldine Mendes, Alexis Olivier, Ludovic Remy, Jérôme Payet, Nathan Porcher. BAC professionnel Rémy Payelle, Mathieu Boulay, Franck Denisot, Audrey Duval, Alain Guegan, Guillaume Hirsoux, Ludivine Vasseur, Stéphanie Aim, Estelle Boyer, Thomas Durieux, Pauline Lachery, Kevin Lacaule.

LYCEE LE BREDA

Allevard (38)

CAP

Cuisine Adji-Anastasiou Déborah, Bambina Jordane, Barison Alexia, Bertolotti-Potachin Tommy, Dubouchet Sébastien, Garcia Jean-Baptiste, Liut Mélanie, Renavent Jean-Philippe, Reymond Jennifer. **Restaurant** Augier Audrey, Bousbir Sarah, Dourneau Stéphanie, Ferreira Jennifer, Guillot Mathilde, Marand Laura, Rindone Clara, Roux Salomé, Semille Adrien, Sforza Joy, Zuffo Ilyès.

CAFA FORMATION

Bordeaux (33) **MC Sommellerie**

Jung Min An, Bernhard Backhaus, Vanessa Bonadio, Naghvun Choi, Nam Hvun Kim, Eunae Koo, Seonmi Lee, Te Li, Lin Ma, Marine Morjon, Clarisse Naud, Audrey Prevost, Morgan Teinte, Yinghan Wang, Jinghong Zhang, Ying Wu.

CQP

Assistant exp Cécile Herve, Aurore Nicot, Guillaume Jutau.

Commis cuisine Mickael Gasté, Antoine Sabron, Laoumi Magnele, Lénaïc Casi, Karim Houaichia, Cyril Lepeix, Cédric Chauderon, Lucas Gomes, Stéphane Du Rosier, Ratovo Georges Garein, Francois Xavier Rovela. David Glanes, Paul Cordier, Alex Djema, Hugo Ardouin, Alexis Mourier, Daniel Camarazo, Guillaume Peneau, Zaïra Lafitte, Lucia Galinat, Patrick Hess.

Etage Mina Addahari

Gouvernante Chantal Pageault, Frédérique Luorit, Serge Masson, Zineb Lakhdar.

Réception Aurélie Dupuis, Marion Moreau. Salle Kévin Raynaud, Elodie Ader, Sabrine Smira, Manuel Lallemand, Nathalie Musseau, Samantha

CFA CENTRE ALSACE MARCEL RUDLOFF

Colmar (68)

CAP

Boulanger Helicia Amouchi, Guillaume Bally, Yann Balzli, Romain Barlier, Jérôme Bernigaud, Emeline Birglen, Nikola Blazic, Gwendoline Bouchonnet, Jérémy Burg, Bastien Contesse, Valentin Cordon, Nicolas Dartron, Timothée Dell'Aira, Kévin Demange, Angéla Di Menna, Daniel Dias Pires, Mathieu Eckerlen, tristan Egler, David Exel, Adeline Fischer, Romain Gauchet, Stephen Germain, Victor Guggenbuhl, Sébastien Heimerdinger, Nathanaël Heitzmann, Maxime Hergott, Quentin Hinschberger, Véronique Hunzinger, Joachim Iltis, Jean Jacobowsky, Sébastien Kimflin, Julien Lambert, Nicolas Loos, Sébastien Lorang, Jérôme Louis, Yann Mahdi, Dylan Martin Loïc Maurer, Alain-Mathias, Alexandre Mellerin, Delphine Mendele, Caroline Meyer, Damien Miclo, Pauline Miclo, Mégane Milesi, Martin Misslin, Mégane Mombert, Benjamin Muller, Stéphane Muller, Valentin Muller, Aurélien Nicola, Ludovic Olry, Thiebault Otter, Guillaume Pal, Mike Panaia, Yann Petitdemange, Yohan Robe, Guillaume Roth, Ludovic Rousseau, Caroline Ruhlmann, William Schaere, Vincent Schlick,

Jordan Sonnatag, Valentin Rosch, Antoine Tschudy, Fatih Yilmaz, Kevin Zobler.

Pâtissier Mathieu Albrecht, Thibaud Armand, Alexandre Bach, Adrien Bass, Mélissa Baum, Victoria Besson, Romain Boose, Thomas Bothner, Ionathan Bugmann, Quoc Quan Bui, Alica Cakir, Joel Cassuto, Pierre Colle, Guillaume Couty, Kévin Da Silva Ferreira, Valentin Eckenfelden, Jonathan Eckert, Robin Eschbach, Céline Etterlen, Lucas Fernandez, Charlotte Fornara, Gabrielle Frauli, Morgan Fuhrer, Arthur Furstoss, Théophile Gaertner, Alexandre Gerardin, Julie Gerber, Loïck Giarad, Bryan Goulard, Michaël Gross, Xavier Grossklaus, Nicolas Guerder, Lucas Hoppler, Caroline Imperiali, Francis Jamm, Guillaume Kebbal, Arnaud Kempf, Jérémy Ketterlin, Kévin Klein, Maximilien Le Quilliec, Yves Leimenstoll, Guillaume Loll, Maxime Lorang, Alexis Marschall, Thierry Mendele, Thomas Menweg, Coralie Meyer, Maxime Meyer, Calvin Mialet, Mylène Moreaux, Sarah Perrin, Danilo Peter, Maxime Pierre, Vincent Randazzo, Fanny Rebert, Anaïs Reecht, Eliot Reinhart, Boris Rick. Thibaut Riviera, Alexis Schonstein, Olivier Specht, Alexandre Steffan, Brice Vorburger, Gilles Walther, Sébastien Wetzel, Maxime Wirckel, Fabien Wojciki. **CTMA**

Boucherie charcuterie traiteur Pierre-André Arnoux, Etienne Calvet, Halil-Ibrahim Celik, Julien Egenschwiller, Maxime Enderlin, Florian Geissler, Thomas Grettner, Romain Grihault, Benjamin Koenig, Luc Kropp, Jordan Mathieu, Jérémy Meyer, Tristan Schiele, Thibaut Schmitt-Chretien, Robin Steiner, Christophe Stickel, Loïc Vergne, Benjamin Vidal, Kévin Vogel, Mathieu Wegmann, Kévin Weibel, Régis Wolpert, Jérôme Zinter, Thomas Zwickel.

Préparateur vendeur option charcuterie traiteur Elsa Bauer, Elodie Behr, Céline Beyer, Anaïs Fichtler, Pamela Klement, Rebecca Naegel, Murielle Berhhard Lambert, José Carneiro, Emmanuel Carvalho Bentes, Aurélia Di Mauro, Léa Groenke, Julien Kloepfer, Valérie Reinling, Nancy Schreiber, Aurélien Stieffater, Mickaëlle Wahler.

Boucher Franck Baldeck, Maxime Boespflug, David Butterlin, Jérémy Cade, Kévin Hoff, Bryan Hueber, Victorien Oster, Jessy Otte, Luc Parmentier, Florent Schmitt, Jérôme Sturm, Loïc Winter, Christopher Zindy. Boulanger Nicolas Altermatt, Yann Baumlin, Christopher Bedez, Anthony Bonanno, Louis Brino, Alexis Bucher, Emmanuel Burg, Vincent Chiesa, Gregoire Corre, Ludovic Dervyn, Sylvain Di Nisi, Mamadou Dione, Morgane Faetibold, Nicolas Groff, Jérôme Habermacher, Marine Husser, Loïc Jonas, Samuel Kloepfer, Benjamin Laroche, Ludovic Luttringer, Visong Ly, William Meyer, Thibaut Mura, Iules Nesci, Ludovic Pawlikowski, Ouentin Rota. Aurélien Sangregorio, Julien Schmerber, Guillaume Surgand, Loïc Vandamme, Elena Vegnaduzzi, Cédric Weiss, Ambroise Wurth.

BTM pâtissier Elodie Bubendorff, Adrien Caussin, Aurélien Caussin, Alexandre End, Benjamin Fuchs, Pascal Hainigue, Gaetan Krafft, Kévin Kree, Sophie Lebrun, Justin Munier, Jean-Christophe Salomon, Mickaël Schelcher, Jonathan Schneider, Jonathan Sutter, Guillaume Wittwer.

Mention complémentaire Aurore Briot, Hélène Kuttler, Bastien Pierrevelcin, Maud Roussey, Jordane Theurillat.

CFA CHARLES PRIVAT

Arles (13)

Cuisinier Morgan Chereau, Boris Dumas, Richard Granier, Mathieu Parlebas, Nicolas Petry. Restaurant Benjamin Chaillan, Florence Dijoux, Thibault Kauffmann, Martin Odde,

CAP

Cuisine Pedro Clemente, Lucas Cousinet, Elodie Criado, Laurent Provost, Yannick Ripert, Nicolas Sinardet, Hayat Tafroute, Wadii Azoui, Damien Cabanis, Anthony Coussart, Nicolas Founier, Franck Giachin Barbara Guerfali, Moussi Midiladji, Alexia Nucci, Thibault Paulet, Lucas Tovani.

Restaurant Noémie Alcantud, Mickaël Alonzo, Léa Jouveny, Romain Viguier, Téo Bonhomme, Michel Cortes, Gaëtan Costes, Anthéa Grasselli, Emmanuel Noel, Alexandra Vuoso.

CFA TRAJECTOIRE UFA SAINT QUENTIN

Guyancourt (78)

BTS hôtellerie restauration

Option A Mathilde Amadieu, Vanessa Collin, Estelle Davi, Maxime Genreau, Bénédicte Jacquelin, Gaël Meanti, Sébastien Mifsud, Alexandre Nazorek, Stéphanie Pinto, Antoine Pouplard, Ludovic Toussaint. Option B Maxime André, Lucile Bonneau, Yaye Camara, Valentin Cauet, Sébastien Cibien, Eric Heyert, Julie Martins, Antoine Philippe, Fanny Ruck.

RESTHO FORMATION

Lens (62)

Restaurant Laurie Flanquart, Cécilia Jourdain, Baptiste Vanderberghe, Stéphane Jamet, Coralie Amedjout, Aurore Brunet, Gaëlle Lefur, Jonathan Thyrant, Jérémy Bodet

Cuisine Guillaume Amblot, Sabrina Queva, Pascal Greco, Franck Cieslewicz, Hervé Declercq, Virginie Hilaire, Jean-Paul Montigny.

Agent polyvalent de restauration Aurélie Guilbert, François Druelle, Sarha Merimeche, Frédérique Vandomme, Dany Strazer, Sylvain Lemaire, Gwenael Detres, Sandy Ducron, Samantha Lampin, Christophe

RESTHO FORMATION

Lille (59)

Restaurant Jonathan Idrolle, Antoine Leonard, Sharma Barah.

Cuisine Tanguy Bataille, Raquel Brasseur, Pauline Cassan, Ilona Coppe, Martine Jacob, Tristan Leblon, Anthony Moreels, Adrien Porquet, Emmanuel Prevoste, Irvin Renaerd, Mickaël Senave.

Agent polyvalent de restauration Aurélie Bourlet, Nicolas Delmotte, Baptiste Delsart, Coralie Duthoit, Camille Goossens, Camille Kerfali.

LYCEE PROFESSIONNEL RAYMOND SAVIGNAC

Villefranche de Rouergue (12)

CAP pâtisserie Clément Beteille, Nicolas Castanier, Marine Charriere, Bastien Couderc, Alexis Fualdes, Cyril Grimal, Florent Guerini, Alan Leroy, Lena Lortal, Mickael Pedron, Justine Pouget.

BEP Boucher Jordan Barthelemy, Thomas Barthes, Jérémy Bastide, Anthony Colonges, Florian El Montassir, Quentin Malphettes, Loïc Phalip, Sébastien Pirot, Jordan Vergnes.

GRETA DE SETE ET DU BASSIN DE THAU

Sète (34)

CAP cuisine Mohammed Achoui, Arnaud Raynal.

CFA DE LA CMAR

Wattignies (59)

CAP

Services en brasserie café Jordan Dahou, Alisson de Clercq, Nicolas Dutilly, Julien Keignaert.

Restaurant en anglais Emmanuelle Dehaudt, Marc Fauguenov. Aurélie Martin.

Restaurant Adeline Chabrolles, Emeline Citerne, Corentin Desmarets, Jérémy Vansteenkiste Cuisine Gaspard Andes, Antoine Aramini, Céline Blondeau, Anaïs Broquet, Aurélie Demaury, Gladys Dupont, Guillaume Duquennoy, Antoine Frevillier, Matthieu Garcia, Niels Habourdin, Ousseni Imani, Nancy Lannoy, Florent Masse, Thibault Picart, Aymerick Vienne, Rudy Wallois, Benoit Weiss.

Restaurant Benjamin Choteau, Maxime Defebvre, Emeline Franquart, Mélanie Mahieu. Cuisine André Barras, Yoan Deloor.

CFA DU PAYS DE MONTBELIARD

Bethoncourt (25)

Boulanger Steven Berne, Emilie Giboulet, Quentin Perez Vega, Nabil Sid, Eric Talureau, Atman Boudjemline, Dylan Herard.

Cuisine François Cagnon, Félicia Demierre, Aurore Girardot, Cyril Lanfranchi, Damien Viennot, Malaury, Faivre, Kévin Herpin, Benjamin Pichet, Robin

Pâtissier Samir Amha, Thibaut Faivre-Vuillint, Lucas Helfer, Céline Kieffer, Quentin Linik, Dylan Ernwein, Jessica Gassmann, Olivier Philippe, Lisa Barthelemy. Restaurant Sarah Deffontaine, Océane Duprez, Ilzira Khelouf, Célia Mickes, Laura Vallat, Sophie Wattre.

Mention Complémentaire

Boulangerie Spécialisée Paul Conrad, Jean Philippe Gaulois, Mickaël Moret, Thibaut Venet, Kévin Vincent, Patrick Courquet.

Pâtissier chocolatier glacier Quentin Fardet, Matthias Meslard, Victorien Mougin, Romain Perreux, Gaël Thomas. Sandra Vaillant. Olivier Verdot.

GRETA DE BRETAGNE OCCIDENTALE

Quimper (29)

CAP cuisine Mickaël Anguetin, Sandra Arhan, Serge Carayre, Edna Corcelle, Guénola Faoucher, Morgane Gloaguen, Hyacinthe Huon, Eric Jourdain, Frédérique Masson, Fabrice Piriou, Véronique Revois, Nicolas Rivoal, Johan Zaehringer.

TITRE crêpier Gildas André, Florida Bargain, Joëlle Bernard, Guillaume Coic, Pascaline Cosqueric. Myriam Frances, Rudy Garguet, Julien Huynh, Nicolas Jourdren, Marie-Françoise Le Reun, Stéphanie Prigent, Sylvie Seligour, Philippe Talidec, Isabelle Zaehringer, Pierre Cellier, Estelle Combot, Jean-François Guillimin, Camille Le Coz, Mikel Le Cras, Angélique Le Floch,

Maxime Perroud, Laurent Salaun, Clément Vilbrod.

CCIFA DE LA CCI TERRITORIALE ST MALO FOUGERES

Saint Jouan des Guerets (35)

Cuisine Kévin Lebret, Glen Ogoula, Jérémy Petit-Morvan, Edouard Setif, Amélie Thebault, Daoud Vally, Mathieu Bazire, Axel Brizard, Manon Calvez, Stanislas Corvaisier, Chloé Kronneberg, Caroline Raujouan, Gwenaelle Rouault, Adrien Viel.

Restaurant Mathieu Annee, Anne-Claire Douais, Charles Eck, Hantz Favard, Stella Wuillemin, Antoine Jaffrennou, Sébastien Rousseau.

Cuisine Maxime Carre. Romain Gasior. Kevin Gregoire. Anaïs Lucas, William Monnier, Nicolas Morel, Aloha

Salle Julia Bittore, Olivia Bourges, Angelos Drakos, Tatiana Gillet, Julien Lemee, Dimitri Thebault.

Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant Claire-Lise Baron, Lucas Berthelot, Gwendoline Capelle, Florence Holub, Aymeric Le Gallais, Geoffrey Leroux, Elodie Rondel, Gwénaëlle

BAC professionnel restauration option cuisine Maëlle Duplan, Guillaume Guermont.

BAC professionnel restauration option service Loïc Briand, Julie Drakos.

IFITEL

Chagny (71)

Titre Professionnel

Agent d'hôtellerie Kayroune Ahmed, Yannick Gruchmalska, Romain Mollard, Marie-Claire Plat, Renata Radwan, Maïlys Totaro.

Gouvernante en hôtellerie Florence Alain, Lucia Da Costa Gomes, Marie-Laure Guyon, Nathalie Perry, Elyse Satory, Mélanie Traveau, Jessica Vannouvong. Réceptionniste en hôtellerie Alexis Bittiger, Anna Brizet, Marie Danczak, Julie Decours, Lorène Forycki, Sandra Giroux, Ludivine Grave, Frédéric Grzymlas, Sophie Pernet-Regnault, Karma Tashi, Elise Vernay, Audrey Danhiez.

Agent de restauration Jean Michel Auville, Laurène Bataillard, Elodie Blondain, Amandine Hery, Frédéric Ibao, Frédéric Jolly, Thierry Juchs, Saadia Khessiba, Roland Le Cam, Lou Marlier, Magali Poillot, Christophe

Cuisine Baptiste Rivet, Catherine Guigue, Natalia Kraj, Elodie Biviano, Jean-Baptiste Amo, Antoine Guyotat, Romain Meyer, Norbert-Jacques Loukakou, Hamayak Sahakian Angélique Clain

Serveur Thomas Feduzi, Christophe buatois, Toufiq Messoussa, Antoine Villeboeuf, Laetitia Staudt, Daisy Berger, Alexandre Luis, Pascaline Fazio.

Restaurant Roxane André, Thomas Bertrand, Charlène Courgey, Fabien Daguet, Julien Therville, Antoine Villeboeuf, Jean-Christophe Gorjux, Jacques Vieuble. Cuisine Angélique Clain, Maeva Mela, Christophe

Nectoux, Antoine Guyotat, Christophe Jacques, Julien

Auclair, Marc Weber, Peter Rauber. Services hôteliers Maïlys Totaro.

LYCEE POLYVALENT SAINTE-ANNE Saint Nazaire (44)

Chocolatier Arnaud Colmant, Emeline Guiho, Joanna Jantzen, David Leduc, Thomas Legrand, Amelie Loreau, Jeremy Mallard, Charly Maro, Sylvain Martin, Jeremy Massuyeau, Joffrey Philippe, Chanael Sandillon.

Cuisinier Thaddee Bousselin, Kevin Bouteiller, Marine De Calonne, Rafael Garnier, Julien Laurent, Dany Mary, Etienne Mercier, Oscar Parmentier, Martin Penicaud, Gregoire Simon, Benjamin Vincent.

Pâtissier Megane Chaudouet, Corentin Dreanno, Marcellin Forestier, Kevin Gallais, Tony Guillouzouic, Brenda Lemasson, Oscar Morice, Alexis Noblet, Lionel Quellard, Frederic Rondeau, Alban Saulnier De Praingy, Angelique Tessier.

BEP métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Arnaud Tifenn, Aurouet Emma, Baron Amandine, Batard Nicolas, Bauny Anaelle, Bernu Kathleen, Bidet Thomas, Binot Lise, Blanchet Maxime, Boiteau Andrea, Brosse Mathieu. Caron Manon. Charles Marviou. Chauvet Cassie-Marie, Corbineau Quentin, Corduan Maxime, Delalande Maxime, Domet Cindy, Favreau Elie, Ferry Antoine, Gignon Thibault, Gillen-Gautier Julie, Glotin Nicolas, Jouannic Manon, Keller Cindy, Le Both Corentin, Le Boursicaud Julien, Le Gentil Kevin, Le Gonidec Luc. Le Mauff Brice. Martineau Manon. Michel Thomas, Monfort Virginie, Monnier Soline, Moreau Charles, Mouranson Remi, Moussineau Baptiste, Passelande Bastien, Pedron Julie, Perou Laura, Pezzoni Maxime, Riboter Jeremy, Riou Steven, Roussel Quentin Salvisherg Loic Siret Nicolas Strachan Alexander, Verger Angelique, Villapadierna Arthur. **BAC professionnel restauration** Victor Allaire, David

Bernard, Yohan Berthou, Frederic Boucard, Maxime Bourcier, Lisa Cadoret, Alexis Daniel, Antoine Degroise, Emmanuel Delestre, Maxime Déniel, Clement Desbins, Mathilde Durand, Amandine Foucher, Louis Fourage, Charlene Gicquel, Geraldine Janvier, Clement Lefevre, Caroline Lorelli, Flora Mace, Marina Morel, Romain Olart, Morgane Perez, Elise Rosais, Anton Soloshenkov,

BAC technologique Julien Beneteau, Edouard Bienvenu, Clement Blot, Dorian Cadot, Nadege Diais, Deborah Diego, Antoine Drogou, Remy Ecobichon, Brice Gourdin, Valentin Guyonvarch, Josselin Le Cam, Maxime Le Goff, Marine Lehuede, Thomas Lemoine, Arnaud Mangin, Valentin Mouillard, Valentine Pasco, Lucie Perou, Antoine Peslerbe, Marine Sourice, Thibaut Teffene, Anastasia Thorin, Alexis Vanseveren, Roberto Vilain, Margot Yvon.

BTS hôtellerie-restauration option a Sophie Apchain, Ophelie Barbelion, Anne-Sophie Baud, Christelle Beneteau. Alexandre Berthome. Cynthia Brochard. Margot Carreres, Alexandre Cherel, Nils Chevalier, Charlotte Demagny, Adele Dutertre, Alexandre Faihy, Anais Gamboa, Marielle Gregoire, Maximilien Guillou, Jean-Philippe Le Pan, Camille Levalet, Fabien Mouille, Antoine Musset, Elodie Petit, Caroline Pilet, Nadege Pouessel, Elodie Racouet, Claire Rochedreux, Elodie

BTS hôtellerie-restauration option b Coralie Archambaud, Celine Audigane, Helene Bavent, Mathieu Bertolo, Julien Billet, Beatrice Charrier, Guillaume Charrier, Eric Desneuf, Jean Charles Froget, Laure Anne Goalec, Pierre Grimaud, Sebastian Herrera, Clement Martin, Freddy Matignon, Cyril Pignot, Jessica Pinard, Charles Savary, Cedric Simon, Lison Toulgoat

Mention complémentaire

Accueil et réception Alice Aribart, Audrey BillonLaure Guy, Amelie Hoguin, Elise Jadaud, Nadege Leblanc, Margot Lemale, Marion Rondeau, Amalia Suaud. **Barman** Antoine Barban, Pierrick Baudry, Agathe Bescher, Jonathan Bourgneuf, Nicolas Boussard, Joris Caillon, Simon Chollet, Charlie Couvreur, Pierre Jallais, Tristan Libeau, Alban Massot-Fernandez, Yann Pharamin, Marion Poirier.

INSTITUT DES METIERS CLERMONT-FERRAND ALIVERGNE

Clermont-Ferrand (63)

Boucher Gaëtan Andrieux, Nicolas Barat, Romain Buguellou, Arthur Caignol, Bastien Cayre, Rémi Diogon, Marc Lacombe, Quentin Ladevez, Florian Mazel, Vivien Pagniez, Pierre Raynaud, Dimitri Renard, Johnny Sorin, Damien Soufflard, Kenny Sterne, Pierre Tinet, Sylvain Tissier, Florent Vachette.

Boulanger Tristan Adell, Mélissa Alcamo, Louis Ambrosio-Rodrigues, Julien Bayle, Romain Billaud, Cyril Borras, Antony Chabrier, Monkol Chhean, Lucas Chopinet, Jérémy Coste, Jérémy Cubizolle, Guillaume Equille, Yannick Euzenat, Flogane Gallon, Mathieu Genebrier, Maxime Gerard, Damien Glesaz, Nicolas Kherradji Tremeau, Jordan Lamouroux, Franz Lignieres, Martin Lusinier, Bertrand Mattei Christopher Monteil, Bastien Morice, Julien Morillat, Damien Perruche, Cédric Quatrehomme, Stéphane Rodrigues, Pierre Français Tremouille, Arnaud Vidal. Charcutier traiteur Fanny Chaput, Gilles Charroin, Mathieu Collange, Aline Farges, Franck Gadonneix, Mickaël Mouty, Romain Primat.

Chocolatier confiseur Pauline Balichard, Ophélie Bruyere-Gautier, Amélie Gatignol, Loïc Girard, Flora Lafontaine, Frédéric Malhie, Hélène Malhuret, Kévin Manin, Nathalie Megret, Marie-Christine Varet. Cuisine Jason Belotti, Kevin Bourdarot, Yann Brandely, Gladys Brusch, Thomas Vincent Calassi, Sébastien Combre, Sarah De Falvard, Patrick De Faria, Adrien Douarre, Tom Eckert, Jean Fouilloux, Antoine Geoffroy, Kévin Giraud, Jérémy Laget, Stephan Lokken, Manon Maria, Marie Mazeron, Sandy Nivoy, Edwin, Ochoa Teodoro, Morgan Pouvet, Amélie Pouvol, Nicolas Ouiles, Nathan Raillat, Adeline Rendier, Sylvain Rougeaud, Matthieu Sanitas, Antoine Serviere, Mathieu Tauleigne, Lauriane Theodet, Sylvain Thevenoux, Angéla Zambetti.

Employé de vente spécialisée option a alimentaire Mélodie Allochon, Alison Arantes, Liliana Batista Costa, Adeline Bochu, Anthony Bouchon, Hamed Boukaddach, Victoria Butte-Girault, Mégane Cabana, Anaïs Caillot, Romuald Champrigaud, Karine Chirol, Pamella Coroller, Clara Da Costa, Morgane Da Silva, Jérémy Debel, Déborah Di Loreto, Stéphanie Dias, Alexandra Dloniak, Akila Ecoffet, Maazouza El Khatabi, Jonathan Grenier, Kévin Hartog, Maurane Jarles, Coralie Jarles, Sabrina Laurent, Manon Lesme, Jordan Massé, Marine Mire, Boris Moret, Sarah Morin, Fatima Moumini, Sophia Oulmi, Stéphanie Pereira de Pinho. Marcelline Peresson, Jérémy Philippe, Marine Piroux, Anëlle Pradat, Elodie Regnier, Mélanie Robin, Pierre-François Rougeyron, Maïna Serrure, Gaëlle Vigier. Pâtissier Anthony Azevedo Pereira de Amorim, Angéline Bansard, Nabila Bouchtita, Julie Brun,

Gabriel Chaput, Aïcha Cherrak, Simon Chirent, Marissa Da Costa, Kévin de Assuncao, Mélanie Desarmenien, Pauline Dorange, Morgane Gayte, Géraldine Grangier, Yoan Hamouchi, Cindy Hercegfi, Anastasia Jurdic, Rémi Labbe, Clément Lannes, Alexis Le Targa, Romain Loïc Lebrat, Sahar Maknojia, Guillaume Marcilhac, Eloïse Mayet, Pierre Meyronne, Julie Moulin, Romain Perot, Olivier Sylvain Putet, Clémence Rigaud, Matthieu Soulie, Moragne Vernet.

Restaurant Pauline Audibert, Clémence Bianchi, Mélanie Chapon, Charlène Chebbak, Romain Coulardot-Tournaire, Marion Couzon, Sandra Da Costa, Quentin De Parseval, Clément Delorme, Pascaline Desquilbet, Pauline Desquilbet, Vanessa Ducher, Lucas Gaidot, Guillaume Gauthier, Clémence Grondin. Katheleen Lecerf, Myriam Maouche, Manon Martin, Saabrina Normand, Ange Pietrolongo, Alyson Ricotta, Mélanie Rougier, Mélanie Teixeira, Harmony Ternisien, Eddy Tongalaza, Cédric Chabriallat, Khemguir Hadii Mohammed, Gabriel Laroche, Pauline Razel, Alexandre Villedieu, Lisa Dinis, Marie-Pierre Gendre, François Mestas, Jérémy Grosfilley, Ophélie Koscielny, Sophie Lacaux, Annabelle Lafaye, Nolwenn Mattio Ep Chevarin, Nathalie Morgado Geraldes, Anaïs Plazenet, Laura Vantalon.

BEP

Production culinaire Marlène Ceyssat, Valentin Cosse, Jérémie Gomez, Amandine Judon, Julien Petel, Cédric Roche, Anthony Tarrit, Maxime Vigier.

Production de service David Chastel, Emilie Fornoni, Sandra Gatigno, Kabiratou Kabo, Julien Pladner, Irwin Sanial, Lliana Wojcik, Marius Fonlupt.

Boucher Axel Cabirol, Yoann Gregorio, Mathieu Ladevez, Yoan Montmory.

Cuisine Aline Anselin, Simon Jouhannel, Emilie Peyronnet, Pierre Pichou, Marie-Anne Rabette, Antony

Restaurant Soleyne Andraud, Nancy Duperrier, Julien Pascal Fanny Tulon.

Mention complémentaire

Cuisinier en desserts de restaurant Cédric Chabrillat, Khemguir Hadji Mohammed, Gabriel Laroche, Pauline Razel, Alexandre Villedieu.

Employé traiteur Lisa Dinis, Marie-Pierre Gendre, Francois Mestas

Vendeur spécialisé en alimentation Jérémy Grosfilley, Ophélie Koscielny, Sophie Lacaux, Annabelle Lafaye, Nolwenn Mattio Ep Chevarin, Nathalie Morgado Geraldes, Anaïs Plazenet, Laura Vantalon.

LYCEE PROFESSIONNEL VICTORINE MAGNE

Lisieux (14)

LAUREATS

Cuisinier Lorenzo Boblin, Raphaël Bonneau, Caroline Lelievre, Raphaël Mignot, Jérémy Sivoyon. Restaurant Kévin Bebin, Amandine Davard, Thibault Husson, Elodie Martial.

CFA DES TROIS VILLES DE LA MAYENNE

Laval (53)

Boucherie Claude Bahati, Mathieu Brillet, Corentin Gaume, Corentin Grelard, Alexis Jacob, Alexis Lairys, Valentin Lefebvre, Axel Masseron, Kévin Reboux. Boulangerie Nicolas Blot, Axel Durand, Anthony Echerbault, Valentin Feiller, Jérémy Gendry, Jordan Huard, Alexis Lesassier, Lucas Mevel, Julien Moulin, Sébastien Moussu, Clovis Pichereau, Arnaud Touzeau, Jérémy Basle, Léopold Bideau, Martial Brissier, Florentin Chaudet, Cédric Colin, Charles Gobe, Kévin Lucas, Jérémy Métivier, Guillaume Mottier, Melvin Pennetier, Charly Quittet, Sylvain Sepre, Adrien Bodinier, Emmanuel Boisgontier, Corentin Fournier, Romain Galmard, Maxime Gastineau, Clément Laumonier, Kévin Le Blanc, Jean-Philippe Letestu, Quentin Levavasseur, Jérôme Porée, Tony Roger, Steven Vielle, Anthony Viol.

Charcuterie-traiteur Jessy Balducci, Fabien Collet, Franck Espanoche, Emmanuelle Guitton, Franck Joufreau, Bastien Leroux, Jean-Baptiste Vermet.

Boulangerie Anthony Dutertre, Marc Houdu, Adrien Maignan, Nicolas Mekki-Kharroubi, Erwan Mortier, Thomas Perigois, Steven Yvard.

Mention Complementaire

Traiteur Steven Cantin, Pierre Giteau, Jordan Lepellerin, Jimmy Montiege, Thomas Pasquer, Antoine

UFA TRAJECTOIRE LYCEE AUGUSTE ESCOFFIER

Eragny (95)

BTS option b art culinaire art de la table et du service Pierre Begue, Christophe Duffy, Florent Jacques, Christelle Vinges.

INFREP

Carpentras (84)

Titre professionnel réceptionniste Nadège Benedetti, Evelyne Chantier, Frédéric Courtois, Youssef Fliga.

Stanislas Huielly Zhidkov, Cristelle Kolo, Aïrna Martinez, Laura Norbert, Stéphanie Pierre, Séverine Robigo, Gaël Schwarzwaelder, Alexandre Thenault.

PIZZACADEMY

Marseille (13)

Formation professionnelle de base au métier de pizzaiolo Pascal Deudon, Michel Loggia, Mohamed Aitami, Sébastien Rolando, Myriam Bouziani, Ludivine Canivet, Denis Perez, Olivier Barbier, Daniel Chamouni, Sébastien Seguier, Laurent Garcia, Marie-Hélène Althier, Bruno Trinel, Jérôme Perez, Anthony Girard, Augustin Leroy, Gilles Cartron, Sandrine Cartron, Céline Castillo, Braham Larbaoui, Fabrice Roubaud, Rémi Gourret.

GRETA HAUTE VIENNE

Limoges (87)

Restaurant Audrey Bouchilloux, Jonathan Paul, Simon Rodner, Charlotte Tache.

Cuisine Chadhuili Anrabia, Patrick Ah Ko, Jean Claude Autier, Sylviane Barriere, Mina Chastre, Patrick Delage, Béatrice Dubertrand, Sébastien Desplanques, Aurélien Fressinaud Mas de Feix. Nie Garnier, Marine Meier. Lucie Renaudie, Patrice Thomasse, Annemary Maura Trolio, Yolande Van Maldeghen

Services en brasserie café Ludivine Bourriquet.

LYCEE DES METIERS HOTELLERIE-RESTAURATION

La Rochelle (17)

BAC professionnel Geoffrey Lepine (AB), Anthony Levraud, Stéphanie Liaud, Charly Lolmede, Marie-Pierre Lucas, Manon Magnant, Pierre-Antoine Malichier (AB), Romain Marcadet (AB), Alain Marie (AB), Cloé Martel, Anthony Martin (AB), Flore Martinet, Martin Maumet (AB), Flavien Mesmin (AB), Sébastien Mezino (B), Nicolas Millet, Lucie Miot (AB), Quentin Moine (AB), Adrien Moizand (AB), Stéphane Montezin (AB) Kévin Montolio (AB) Elise Moreau (AB), Ludivine Moreau (AB), Dorian Morelieras (AB), Kévin Morice (AB), Mélissa Nadaud (B), Louise Nadeau (AB), Alexandre Nau, Romain Nauleau (AB), Anaïs Neau (AB), Anaïs Nerault, Fabien Noma, Marie-Claire Oka Yao, Charly Pacher, Clémence Pain, Antoine Paquereau, Adrien Pasquet (AB), Alexandre Peaud (AB), Thibaud Piroux (AB), Boris Pohin, Aymeric Pollenne (B), Rémi Pouzet, Amandine Ribardiere, Mathilde Rivault (AB), Paul Rivet, Jean-Noel Robinet (AB), Isabelle Rolin, Jonathan Roux (B), Julie Roy-Lebrun (AB), Joel Sabry (AB), Camille Schall Bosquet Bostvironn, Romain Schleifer, Sarah Simonnet (AB), Maxime Souchaud, Déborah Stockmans (B), Claire Sulpie, Juliana Tachet, Laureline Taisant, Mélanie Tallet, Guillaume Tardy (AB), Dimitri Theillout, Valentin Thomas, Harry Thorndyke (AB), Adrien Thouvenin-Gazaigne, David Tranchaud (B), Pierre Tranchet, Célia Tugal, Maxime Vaslin, Caroline Vignaud, Aurélien Billard, Marion Viroulaud (B), Laetitia Vouzellaud (AB), Mathieu Zouaoui, Pierre Bachelard, Ophélia Berland, Andy Cardoso, Joffrey Chanconie, Etienne david, Christina Dinet, Amandine Gachet, Julien Gatineau, Ludovic Guy, Roxane Joyeux, Thomas Laurant, Fabien Legros, Laura Logez, Anthony Luddene, Christophe Pays, Noémie Perrigault, Juliette Plouviez, Hugo Renouf, Benjamin Routier, Kévin Tessitori, Etienne David, Christina Dinet, Julien Gatineau, Thomas Laurant, Laura Logez, Christophe Pays, Noémie Perrigault, Juliette Pluviez, Hugo Renouf, Benjamin Routier, Vivien Abellard (B), Laeticia Aguentil (AB), Nicolas Amirault, Nicolas Aouach, Louis Astoux (AB), Stacey Augeard, Pierre Azarias, Emilie Baricault, Justine Barraud, Elsa Barthelemy, Ngalinne Barutaud, Camille Baud (AB), Richard Bayly (B), Anthony Beau (AB) Ines Beaussant, Alexandre Becaud (AB), Ophélie Bernard (AB), Vincent Beyssac (AB), Maxime Bohmert (B), Maxime Bonnaud (AB), Marine Bonnet, Mathilde Bouchard (AB), Gael Boureau, Julien Bourmeyster (AB), Emeric Boussiquet, Manon Breuillet (B) Tom Brossard (AB) Romain Cannizzaro (AB), Laura Carabin (AB), Simon Casalini (AB), Julien Cattelet (AB), Déborah Chassaing, Maxime Chef, Justine Cherchi, Lucie Chevreux, Mickael Clautour, Thibault Coussaud (AB), Thomas Dandrieux, Benjamin David, Jérémie Deberque, Gaëtan Derault (AB), Brice Devanne (AB), Florian Djafer (AB), Jordan Djafer (AB), Grégory Dubreucq, Tristan Duchemann, Maxime Effroy, Florent Esquirol (AB), Julien Farre, Nolwenn Fauvelais, Xavier Fenioux (AB), Margaux Fernandes Cristao, Sarah Ferrer (B), Odin Flaget (AB). Elsa Fleury, Grégory Forest, Pauline Fourdachon (AB). Trecy Fourreau-Etienne, Baptiste Franco, Constant Fyoen, Annabelle Ganivet, Gaetan Garanger (AB), Benjamin Garnier, Marion Gaudin, Coralie Gaultier (B), Julien Gautier (AB), Robin Girard, Eloise Guerin. Charline Guilbard, Lucie Herbert-Coussy, Kévin Isorez, Jonathan Jeudy, Adeline Labric (AB), Jennifer Laforge (AB), Quentin Laidet (AB), Emilie Landron, Thomas Le Beux (AB), Edouard Le Du-Rivière, Guillaume Lemarie,

Benoit Lener.

BAC technologique Karim Abou El ella (AB), Adrien Alric (AB), Morgane Audiguet (AB), Laure Azaouaghe, Marine Baptista, Charles Belliot, Margot Benavente (AB), Manon Bernard (AB), Lucie Bernier, Antoine Blanchet (AB), Maxime Bouron (B), Maxime Braun (AB), Baptiste Brossard (B), Dean Cahill (AB), Julien Chambaud (AB), Joffrey Chemin, Amélie Chevrier (B), Vincent Clarinard, Madeleine Clément, Mickael Cottet-Doumoulin, Anaïs Dambry (AB), Pierre De Conto (AB), Roxane Desmacon, Dorine Dietz (AB), Victoria Elliott (TB), Manon Faure (AB), Jocelyn Flegeo (AB), Diane Fourgeaud (B), Rebecca Fournier, Camille François, Nicolas Francou (AB), Sandrine Gauthier-Harvoire, Cynthia Gillet, Valentin Girard (AB), Xavier Grolleau (AB), Emma Groussard, Alexis Guillon (B), Thomas Hurbain, Kathy Jaulin (AB), Céline Lacombe (AB), Titouan Le Roy, Romain Lebault, Fauve Limosin (AB), Gabriel Limosin, Elodie Lopes (AB), Sonny Lusseau (AB), Anna Mackens (AB), Justine Maillard (AB), Gaelle Mannon (B), Floriane Martin, Ionathan Massiot, Rachel Meynieu (AB), Florian Michaud, Nolwenn Migne (B), Thomas Naud, Camille Nortier (AB), Cédric Oberlin (TB), Jérémy Page (AB), Newen Page (B), Elodie Pailloux, Emmanuelle Poirault, Louis Proust, Alizée Rouiol, Mélanie Rousseau, Grégory Roussel (AB), Tom Rousselle, Alexandre Rulliere, Jean-Loup Shaver, Sophie Souchaud, Amandine Sudres, Quentin Susset (AB), Aurélie Tantin, Tatiana Thibault (AB), Léo Valette, Pauline Varennes, Georgia Allouche, Corentin Bruneteau, Eglantine Dinand, Flavie Ferrand, Mathilde Graff, Cécile Guillon, Coline Hiriart, Hannah Kighelman, Thomas le Nain, Fleur Martin, Florian Martineau, Davina Plantecoste, Hugo Rongeat.

BTS responsable hébergement Audrey Asselin. Noémie Connier, Charlotte Guitton, Florian Gallard, Amélie Jean, Samantha Leclerc, Laure Le Gal, Claire Prouteau, Stéphanie Rancher, Zita Vinet.

CFA DE L'ARIEGE

Foix (09)

Cuisine Camille Martinez, Mickaël Menart, Guillaume Moulin, Cynthia Peretti, Gabriel Pontoppidan, Mickaël Prouteau Claire Puiol Manang Soury

Restaurant Guillaume Devaud, Sandra Labaude, Sulyvan Seva, Marion Tarasco.

GRETA VALLESPIR COTE VERMEILLE

Argelès sur Mer (66)

CAP cuisine Yvon Beranger, Mickael Garcia, Céline Kowaltschek, Remy Marques, Claurislene Pereira de Sousa, Ajit Singh.

CFA REGIONAL ADAPTE DE LORRAINE

Laxou (54)

CAP agent polyvalent de restauration Sylvain Beckerich, Claudia Ganaye, Samba Guisse, Séverine Motelle, Benjamin Mougin, Sarah Niederkorn, Pauline Pracht, David Weinland.

CLPS NORD-FINISTERE

Brest (29) CAP

Cuisine Antoine Appere, Valérie Balde-Plez, Stéphanie Danielou, Antonia De Jesus, Lucile Garves, Martin Gasperini, Antoine Guiblet, Lydia Guilmau, Géraldine Jule, Maël Kerfourn, Marie-Eve Lagneau, Jean Loue, Nathalie Le Gleau, Stéphane Le Guen, Akoulounibana Le Saout, Francine Moigne, Marilyn Perrot, Roxane Piwinski, Housna Rokhsi, Mathias Rouat, André Sabatier, David Tanguy, Julien Thomas, Christophe

Services en restauration et/ou bar brasserie Lindsay Arnould Mohamed Benjelloun, Frédéric Berthele Edwin Falc'hon. Yohann Guezel, Sylvia Guivarch. Coralie Hay, Clément Konikoff, Pierre-Yves Le Hir, Michaël Martel

Agent polyvalent de restauration Amélia Ramalhinho.

Titre de crêpier Nathalie Bathany, Myriam Belet, Marie Berg, Manuel Bernard, David Bidan, Camille Birien, José Bodchon, Rachel Bossard, Sylvain Chambre, Etienne Codet, Franck Daguet, Christine Dourmap, Pierre-Yves Heluard, Youenn Jezequel. Suzie Joimel, Françoise Le Roy, Aurélie Louesdon, Victor Pho, Isabelle Reverdy, François Toudic.

MFR DE BOESSE Argenton les vallées (79)

CAP

Restaurant Angélique Cailleaud, Julien Guichard, Julien Marolleau.

Cuisine Rémi Bouyer, Vincent Dhalleine.

LYCEE PROFESSIONNEL STE THERESE

Paris (75016)

CAP agent polyvalent de restauration Raphael Chahbenderian, Samantha Fausta, Mariam Konate, Unice Ntim.

CFA DE LA CMA DES COTES D ARMOR SITE AUCALEUC Aucaleuc (22)

Pâtissier Benoît Allemagne, Jimmy Billan, Yohan Cornu, Anthonin Diadel, Benjamin Foure, Morgane Guehenneuc, Stewenn Guerin, Julien Hinault, Arnaud Lechevalier, Quentin Moricet, Vincent Ouin, Amélie Petibon, Jean Petit, Benjamin Plestan, Aurélien Poux, Sébastien Richard.

Boulanger Jordan Allaire, Renan Amiot, Romain Boissiere, Kévin Bredel, Mickaël Bretteville, Mickaël Bretteville, Titouan Clea'ch, Jérôme Clech, Gaëtan Coche, Dylan Colin, Otman Daanoun, Kylian Delamarre, Andy Ferry, Jean-Charles Gabillard, Cédric Geist, Steven Hamon, Anthony Jamet, Romain Jule, Charles Laine, Claude Lajon, Damien Le Moign, François Lemerre-Deprez, Dylan Louvet, Kévin Mercier, Antoine Merdrignac, Benjamin Montembault, Jordan Moricet, Dylan Nunez, Valentin Oger, Damien Pereira, Gaël Puuillandre, Damien Rouelle, Christopher Rouxel, Robert Thouvenot.

Cuisine Kim Bequignon, Kévin Fossard Mansouri, Maxime Fy, Johnny Gerard, Marion Haret, Damien Herault, Kynan Hesry, Julien Laurent, Modez Martin, Rodolphe Monnier, Christine Paris, Anthony Pedrazzani, Harmony Thomas.

CTM crêpier Antoine Bouvier, Elodie Gogail, Mélanie Guiborel, Nicolas Jeuffrard, Eva Leroy, Quentin Rullier, Maël Vallée.

BAC professionnel boulanger pâtissier Cédric Biard, Benjamin Forquignon, Nicolas Hugues, Julie Jaffrelot, Emmanuel Le Duc, Emmanuel Vilgicquel.

CFA HILAIRE DE CHARDONNET

Besançon (25)

CAP

Boucher Romain Bougeot, Loïc Breuillot, Maxime Cuche, Jonathan Gomard, Julien Greuillet, Jonathan Hotellier, Eddy Jule, Florian Locatelli, Gael Perret Gentil, Dominique Pourchet, Teddy Ruffier, Roman Siari, Nathan Viennet.

Boulanger Allan Balmeur Patar, Frederic Buthiaux, Mickael Camel, Chang Tzu Chun, Jordan Chapelan, Anthony Courtillat, Mickael Daniskan, Alexandre Dard Corentin Detouillon Corentin Douard Kévin Fleury, Romain Guglielmetti, Anthony Kratz, Romain Malugani, Camille Mathey, Valentin Olmo, Manon Poulet, Antoine Prenant, Quentin Robardet, Dylan Seurey, Yoann Siggen, Maxime Vadot, Raphael Velletta Maxence Vuillemin

Charcutier traiteur Kevin Felez, Florent Humbert, Mathieu La Guerche, Robin Laurent, Julien Ligier, Benjamin Martin, Anthony Martinetto, Mathieu Ponce, Bryan Ridouard.

Chocolatier confiseur Benoit Arnaud, Célia Chague, Alice Coulon, Lorène Humbert, Elie Jeunot, Mélanie Jolivard, Jordan Marquelet, Julien Miguel, Florian Mouge, Simon Seara, Romain Sorel, Carolane Vuillaume.

Cuisine Mégane Alloin, Charlène Andrey, Elodie Bas, Nicolas Baudoin, Julien Bernard, Thomas Bouhali, Loan Bouquet, Florian Braconnier, Simon Brenet, Brice Calloni, Julien Carpentier, Jasmine Cervantes, Loïc Chevalleret, Anthony Coquard, Franck Crauser, Ouentin Daloz, Mike Delastre, Nicolas Ecarnot, Azedim El Moujahid, Jolan Favre Bulle, Mickael Froissard, Emmanuel gozzi, Elsa Gruet, Alexandre Guigon, Aurélien Guillaume, Maud Joliat, Djamel Khoms, Kévin Lamiche, Yvann Magnin, Guillaume Masson, Robin Maurice, Iulien Meniere, Kévin Mensah, Malik Merghad, Bryan Orgeval, Elsa Pajot, Allan Pantigny, Carole Paris, Romain Purguy, Romain Querry, Aurélien Raison, Anthony Rampant, Thomas Roueche, William Rousseau, Vladimir Rybka, Lois Schmidt, Salomé Simmen, Raibed Thri, Mélissa Touati, Delphine Vuillermot, Mélanie Zumkeller.

Pâtissier Elodie Barberi, Yoann Beaumont, Claire Binetruy, Cyril Coly, Mathieu Coulardot, Laurent Duffield, Julien Hoffsschurr, Sahra Lahmar, Vincent Lelievre, Nicolas Letoublon, Adam Mary, Loic Pergaud, Célia Pradel, Emma Rocca, Etienne Ruffieux, Alexis Salort, Anthony Tisserand, Joris Valnet.

Restaurant Lola Amoros, Baptiste Boulcourt, Michel Faillenet, Marine Fillon, Heloise Galmiche, Michel Giardet, Lisbeth Goncalves, Audrey Lepaul, Eloise Lestage, David Levasseur, Célestin Loichot, Lucas Mezzvilla, Mathieu Moll, Julie Morel, Anaïs Paje, Yamina Pelissier, Gaetan Perrot, Léo Piguet, Marion Sainthillier, Mégane Simoes, Sarah tomesani, Romain Vissant.

Mention complémentaire

Boulangerie spécialisée Doryan Atallah, Eric Bordy, Maxime Coutou, Hugo Damy, Kévin Dargent, Mathieu Dizien, Dorian Fleurot, Stéphane Huchard, Anthony Lerov. Anthony Morel.

Employé traiteur Cyril Beguet, Grégoire Droz Bartholet, Ségolène Dubret, Charles Gabriel, Alicia Gallet, Quentin Michelin, Arnaud Monnoyeur, Steeve Ordinaire. Thomas Prenant.

IYCEE NOTRE DAME DU ROC

La Roche sur Yon (85)

Pâtissier Alexandre Bayer, Justine Bernaudeau, Marion Boutonnet, Caroline Caquineau, Cloé Chauvet, Kevin Coulais, Florian Ducoin, Rebecca Durand, Johnny Fouga, Alice Gelot, Blandine Gendronneau, Jérémy Girardeau, Timothée Godin, Martin Guillot, Claire Lattay, Marie Jarny, Alexia Le Goffic, Mathieu Lecoeur, Manon Louineau, Baptiste Mahe, Laurie Mallet, Maëva Moline, Hélène Potier, Pierre Pouponnot, Tony Prevot, Kevin Roche, Marion Roy, Marie Sourisseau, Paul Tesson, Anaïs Vedovati, Florian Veille.

Boulanger Florian Amiaud, Sylvain Caquineau, Antoine Carcaud, Mathilde Charrier, Benoit Durand, Benjamin Gaillard, Paul Launay, Florian Veille

BEP métiers de la restauration Aurélie Aoudia, Martin Audubon, Valérie Bouyer, Martin Bouzar, Mélodie Bremand, Carole Duchene, Marie Duranteau, Adrien Fernandez, Paul Garnier, Melody Gatine, Anthony Grimault, Anthony Guyon, Florian Herpin,

Kévin Lapierre, Laszlo Le Duc, Quentin Loizeau, Ugo Lorentz, Paul Marie-Louise, Arthur Martineau, Gaëtan Michel, Audrey Minguet, Marie Neau, Hélène Petit, Estelle Pierre, Pierre-Hugues Proux, Cindy Ratier, Etienne Renaudin, Thomas Ricois, Evan Routurier, Guillaume Simonnet, Georges-Sylvain Theuil, Marion Vanhee, Michel Viollier.

BAC professionnel restauration Jodie Airaud, Capucine Barre, Arnaud Belliard, Alexandre Chassany, Charlène Chevolleau, Kévin Cochelin, Lucie Cossais. Axel Denis. Guillaume Gervier. Louis Gilet, Virginie Herbreteau, Josselin Legrand, Audrey Lemasson, Charles Lopez, Alexandre Martin, Valentin Pajot, Alban Payet, Christine Philippe, Baptiste Potier, Bertille Rambaud, Thibaud Ratier, Simon Renaudeau, Mathieu Sarrazin, Thibaud Sicard.

BAC professionnel alimentation Corentin Bailly, Louise Burneleau, Clémence Buton, Adeline Cesbron, Audrey Chluda, Arnaud Coutret, Sophie Durand, Mathias Etienne, Tiphaine Farineau, Iulien Ferre, Valentin Grelier, Bastien Juillet, Elodie Poirier, Noëmie

BAC technologique hôtellerie Romain Balle-Pierre, Jimmy Balluet, Kévin Bapelle, Alexis-Dimitri Biron, Maxime Bonneau, Florian Carrelet, Avmerick De Smet-Lebrun, Léa Evano, Emeline Galerneau, Arthur Gautier, Guillaume Goepp, Xavier Jarousseau, Laëtitia Léa Jolly, Sarah Jouffrieau, Marie Lucas, Pierre Mandelli, Léonie Marechal, Sarah Nauleau, Laura Orsonneau, Dylan Phelippeau, Laura Serret, François Simonneau.

CEFRAL

Dunkerque (59) CAP

Cuisine Nathan Cousyn, Anaïs Andronico, Mathieu Campion, Benjamin Denys, Elodie Prouveur, Marvin Taufour, Arnaud Bonne, Kirbly Challet, Thierry Fellon, Adeline Lemaitre,

Ludovic Mahieu, Vianney Pissouraille, Céline Ramon, Valentin Soonekindt, Matthieu Stihle, Frédérique Declerck, Amélie Dycke, Laury Godderidge, Valentin Hardy, Alexandre Janas, Jordan Lanoote, Yorick Lemaire, Valentin Swillens, Morgan Vannelle, Aurélie Bodo, Christopher Brebion, Benoît Cousin, Sébastien Creton, Cindy Declerck, Anastasia Di Liegro, Florent Grattepanche, Alexandre Hogede.

Restaurant Elodie Bouffart, Vanessa Damie, Thomas Defrance, Mélissa Delseaux, Hélène Hermant, Nicolas Hiest, Jérémie Monbailly, Tuan Anh Nguyen, Jessica Anne, Florian Dehaynin, Karine Desmidt, Mélanie Foucque, Julien Meesemaecker, Marine Vandaele, Nathalie Vandamme.

Service en brasserie-café Aurélie Ancel, Sarah Lefrere. Elodie Lemaire, Julien Taufour.

BAC professionnel restauration

Option cuisine en 2 ans Justine Annebicque Stéphane Garbe, Pierre Delattre, Marine Fovet, Floriane Guy, Grégory Hovaere, Kévin Hovaere, François Larange, Benjamin Lianne, Kathalyne Tanfin.

Option restaurant en 2 ans Cyril HayaertSarah Nezzar, Aurélie Plee, Laure Rollandt, Kévin Smagghe, Alice Triquet, Mélanie Vantourout.

BTS hôtellerie restauration option B Philippe Chochois, Camille Coutreel, Alexandre Dubaele, Jennifer Fiolet, Aurélie Laisney, Francis Lavallee, Benoît Verbecq, Anthony Warnault.

Mention complémentaire

Employé traiteur Dimitri Damman, Julien Huret, Isabelle Inghels, Kévin Lefebvre, Florian Tanchon. Fabien Warlop, Sébastien Wiel,

Sommellerie Adeline Decriem, Christopher Dhondt, Sarah Fezzani, Sophie Macherowski.

L'Hôtellerie Restauration 24 N° **3247** DU 21 JUILLET 2011

STRATÉGIE COMMERCIALE, PLANNING, COMMUNICATION... UN MÉTIER OÙ IL FAUT AVOIR L'ŒIL SUR TOUT

Ève Dreuilhe, adjointe de direction à La Manufacture Paris (XIII^e) Propulsée directrice adjointe de l'hôtel parisien 3 étoiles La Manufacture, Ève Dreuilhe ne ménage pas ses

efforts pour mener à bien sa mission. Reportage.



Taux d'occupation, 'no shows', prix de vente des chambres... En collaboration avec son équipe de réception, Ève travaille à l'amélioration de la rentabilité de l'hôtel.



Calculette en main, Ève élabore différentes tactiques (promotions, accords avec des portails de réservations, partenariats) pour déterminer la stratégie commerciale de l'hôtel en 2012.



L'adjointe de direction, naturellement à l'aise pour les relations publiques, reçoit souvent des clients (tour-opérateurs notamment) pour faire la visite de l'hôtel.

8 h Rien ne sert de courir, il faut partir à point. Voilà une maxime qu'**Ève Dreuilhe** a longtemps dû se répéter. Après avoir passé neuf ans au siège du Club Med, elle profite de son embauche à

talent. L'hôtellerie dans les tripes, la voilà propulsée adjointe de direction, quatre mois seulement après son arrivée comme responsable commerciale. Désormais bras droit du directeur, à la tête de 56 chambres dans cet hôtel 3 étoiles du sud de Paris, Ève ne ménage pas ses efforts. Il faut dire qu'à son arrivée, sa mission est de taille : "assainir" la structure par la réduction maximale des coûts de fonctionnement. Pour cela, la jeune femme, qui fêtera ses 37 ans le mois prochain, dispose de sérieux atouts : un esprit d'analyse, un certain goût pour les chiffres et un sens naturel des relations publiques.

9 h 10 Taux d'occupation, 'no shows', délogements, prix de vente des chambres... Ève traque la 'petite bête'. L'objectif : améliorer à tout prix la rentabilité de l'hôtel. "Les chambres vides ou vendues au mauvais tarif représentent un manque à gagner parfois considérable", justifie Ève qui ne manque pas de souligner qu'elle travaille toujours en collaboration étroite avec la réception.

10 h 15 Réunion d'équipe avec la direction. "Nous travaillons sur la stratégie commerciale 2012", glisse-t-elle entre deux portes. Après étude des chiffres de l'année en cours, l'équipe détermine les "périodes à pousser". Promotions, accords avec les portails de réservations, partenariats avec les tour-opérateurs... Les tactiques sont multiples. "Les salons professionnels, fréquents dans la capitale, peuvent aussi nous assurer un remplissage très honorable", précise-t-elle.

11 h Perfectionniste, Ève fait régulièrement le tour de l'hôtel pour s'assurer de la propreté des lieux. Ampoule cassée, brillance des marbres, poussière sur le mobilier... Rien n'est négligé. Véritable locomotive de l'établissement, c'est elle qui centralise les informations et coordonne les différents services.

12 h 10 Une urgence vient de tomber sur le bureau de l'adjointe de direction : un tour-opérateur américain souhaite obtenir un devis pour un lot de douze chambres. Commerciale dans l'âme, Ève se met rapidement à la tâche. Elle n'hésite pas à proposer une offre promotionnelle, afin de *'capter'* ce client inattendu.

13 h Un sandwich avalé à la hâte, la jeune femme se penche sur le planning de ses équipes. La gestion des ressources humaines fait partie intégrante de sa mission. "Dans la mesure du possible, La Manufacture pour faire étalage de tout son je fais en sorte de satisfaire les demandes du per-

sonnel, confie-t-elle, les yeux rivés sur son ordinateur. Mais il y a parfois d'incontournables nécessités de service à respecter." Dans la foulée, Ève reçoit le personnel de réception pour affiner le plan de formation des prochains mois.

14 h 45 Afin de mettre l'établissement en conformité avec les nouvelles normes hôtelières - dont les décrets d'application sortiront en juillet 2012 -, Ève scrute le cahier des charges des 3 étoiles. Chaque jour, elle prend un peu de son temps pour travailler attentivement sur ce gros dossier.

16 h Les contrats avec les différents fournisseurs de La Manufacture sont passés au crible par la jeune femme. Aujourd'hui, celle-ci s'attaque à son fournisseur de viennoiseries. "Lors de ma visite au salon Equip'Hotel, j'ai déniché une entreprise qui propose, à service équivalent, une facture 25 % moins chère", explique-t-elle. Le lendemain, un test auprès de la clientèle sera donc effectué au petit déjeuner, afin de valider ou non le changement de ce prestataire de services.

19 h Peu avant son départ, Ève poursuit son travail de réactualisation du site internet de La Manufacture. "Nous souhaitons donner un nouveau visage à l'hôtel, plus moderne, plus design, plus confort. Après avoir fait refaire les photos pour coller à la

saison, je réfléchis au rubriquage, aux couleurs, aux textes...". Outre sa casquette de commerciale et de gestionnaire, Ève enfile ses habits de communicante. "Il faut rappeler qu'internet est devenu un outil et un compagnon essentiels pour les hôteliers", conclut-elle. "D'ailleurs, certains sites comme TripAdvisor se mettent même à noter les hôtels!" La Manufacture est ainsi classée 259e sur 1 841 établissements parisiens. Un très bon score, qu'Ève Dreuilhe s'est lancé pour défi d'améliorer chaque jour un peu plus. Mylène Sacksick

HÔTEL LA MANUFACTURE

8 RUE PHILIPPE DE CHAMPAGNE 75013 PARIS TÉL: 01 45 35 45 25

WWW.HOTEL-LA-MANUFACTURE.COM

L'avis d'Annie Le Baut, ancienne directrice générale de La Manufacture

"Le directeur adjoint d'un hôtel est chargé de superviser et de coordonner l'activité des différents services : réception, restauration, étages. Bras droit du directeur, ce professionnel doit être à la fois un bon manager et un excellent gestionnaire. C'est lui qui prend les décisions stratégiques en termes de budget, de recrutement et de marketing. Rigueur, sens commercial et organisation sont les trois qualités indispensables pour exercer cette fonction." [Si les études de salaires sur les adjoints de direction sont rares, on connaît mieux la fourchette de rémunération d'un directeur d'hôtel. Celle-ci se situe entre 2 360 € et 3 600 € brut par mois. Le salaire est parfois agrémenté de primes, qui varient en fonction de la taille de l'hôtel et de l'autonomie requise, NDLR].

NB: La direction de l'hôtel la Manufacture a changé. Elle est désormais assurée par Nelly Rolland.

Rétrospective

Avant ce poste, **Êve Dreuilhe** a été : • À 35 ans : responsable commerciale à l'hôtel 3 étoiles La Manufacture

(Paris, XIIIe). 4 mois plus tard, Eve décrochera le poste d'adjointe de direction. • De 25 ans à 34 ans :

Club Méditerrannée (Paris, IXe): 6 ans au marketing, 4 ans au commercial.

• À 24 ans : titulaire d'une Maîtrise LCE (Langues et civilisations étrangères), Université La Sorbonne-Nouvelle (Paris 3e).

• À 19 ans : baccalauréat série Littéraire, lycée Voltaire (Paris XIe).

• De 14 ans à 18 ans : séjour à Rome études au lycée français Chateaubriand.

Ses responsabilités, c'est aussi :

- définir et appliquer la politique commerciale et hébergement de l'hôtel;
- travailler sur le budget annuel, en collaboration avec la direction;
- s'assurer du bon fonctionnement du service des réservations et de l'accueil à la réception de l'hôtel;
- optimiser les ventes, le remplissage de l'hôtel et le upselling (proposer un produit
- légèrement plus cher que celui auquel s'intéresse un client);
- sélectionner les fournisseurs et s'assurer de leur compétitivité;
- réactualiser le site internet
- de l'hôtel et des portails de réservation partenaires (travail autour des tarifs, du rubriquage, des photos...);
- garantir la tenue impeccable de l'établissement;
- encadrer le personnel de la réception, de la cafétéria et des étages;
- s'assurer de la bonne présentation des employés, de leur ponctualité et du respect des procédures de travail;
- veiller au respect de l'emploi du temps des équipes et établir le calendrier des départs en formation.

hotellerie-restauration.fr \alpha orange 3247 DU 21 JUILLET 2011 \alpha 5

EN METTANT EN AVANT LES RICHESSES DE CE TERRITOIRE

Gérard Guy : "Il est essentiel de développer les liens entre les professionnels de Martinique et de métropole"

Gérard Guy s'est rendu en Martinique récemment. Son premier voyage officiel outre-mer en tant que président de la CPIH.

La CPIH est implantée en Martinique et vous aviez promis à ses représentants de vous y rendre lors du congrès de Lille. Votre sentiment?

Gérard Guy: Il était important de faire connaissance avec nos adhérents et de prendre connaissance du milieu économique qui est le leur. C'était effectivement mon premier voyage là-bas en tant que président national. J'étais accompagné de Jean-Claude Meurville, directeur de CPIH Formation. Nous voulions aussi soutenir notre déléguée régionale de la CPIH 972, Maddy Mérine, présidente du syndicat des restaurateurs et traiteurs de la Martinique et responsable de l'Union régionale de la CPIH, dans ses efforts pour la promotion et le développement de notre activité CPIH Formation, qu'elle anime avec beaucoup d'efficacité dans les trois départements : Martinique, Guadeloupe et Guyane. Nous savons qu'il y a encore un important travail de prospection à faire car l'infor-



"Il était important de faire connaissance avec nos adhérents et de prendre connaissance du milieu économique qui est le leur", déclare **Gérard Guy**, président de la CPIH.

mation sur le permis d'exploitation n'est pas suffisamment diffusée par les prescripteurs potentiels. Nous avons remis, dans le cadre d'une cérémonie amicale, l'attestation officielle de stage aux stagiaires de la session qui a eu lieu début mai. C'était un moment très constructif, dans l'échange.

Vous avez prêché pour le titre de Maître restaurateur...

C'était dans mes objectifs. Le promotion du titre

de Maître restaurateur, je vous le rappelle, participe à l'image que nous voulons donner des restaurateurs. C'est un gage de qualité et de sécurité alimentaire tout à la fois. Il n'y a qu'un seul Maître restaurateur pour l'instant en Martinique et nous avons l'objectif de porter à 15, d'ici à la fin de l'année, le nombre de labellisés.

Que visez-vous désormais?

Il est essentiel de développer les liens entre les professionnels de Martinique et de métropole. L'île a d'énormes besoins touristiques et nous devons créer des passerelles. On le voit, les professionnels martiniquais, qu'ils soient restaurateurs ou hôteliers, ont une réelle envie d'avancer et de faire bouger les choses. La Martinique recèle de beaux produits, comme le rhum AOC. Nous devons, en métropole, savoir mettre en avant les richesses de ce territoire.

Propos recueillis par Sy. S.

LE SYNDICAT SE DIT PRÊT À RENCONTRER LES MINISTRES CONCERNÉS

Contrôles renforcés sur l'hygiène en restauration rapide : le Snarr réagit

Le Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide manifeste son exaspération face à la surmédiatisation des contrôles d'hygiène auxquels les établissements du secteur sont soumis depuis le début de l'été.

lors que débute la saison touristique, le ministre de l'Agriculture, Bruno Le Maire, et le secrétaire d'État chargé du Tourisme, Frédéric Lefebvre, ont décidé de lancer une action nationale de contrôles renforcés dans les secteurs de la restauration rapide et de la vente à emporter.

Ainsi, 1 725 établissements ont été contrôlés, du 27 juin au 1er juillet 2011. Bilan : 140 mises en demeure de travaux à réaliser, 9 fermetures, 43 procès-verbaux et 40 saisies d'aliments non conformes. Parmi les manquements reprochés aux établissements visités : une maîtrise insuffisante de la réglementation, notamment au sein des établissements indépendants hors enseigne. Cette méconnaissance concerne plus particulièrement le non-respect des températures et de la

chaîne du froid, les bonnes pratiques d'hygiène et l'insuffisance de formation du personnel.

Opération prolongée

Par conséquent, les deux ministres ont annoncé que ces contrôles se poursuivront jusqu'au 31 août pour assurer la sécurité des populations dans le cadre de l'opération Alimentation vacances. Cette opération mettra prioritairement l'accent sur la surveillance des entreprises spécialisées dans les produits saisonniers, des restaurants situés en zone touristique ou de restauration rapide ainsi que des centres de loisirs.

Les ministres ont déclaré avoir demandé aux fédérations professionnelles et à tous les acteurs de la filière de se mobiliser à travers des formations à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des aliments.

Unique organisation profession-

nelle représentant les entreprises de la restauration rapide, le Snarr (Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide) déclare partager les objectifs des ministres de l'Agriculture et du Tourisme en matière de sécurité alimentaire.

Le syndicat rappelle néanmoins que ses adhérents sont très sensibilisés à la mise en œuvre de formation du personnel afin d'assurer des prestations saines et sûres. Ils consacrent, souligne le Snarr, chaque année plus de 4 % de leur masse salariale au seul budget formation, dont la plus grande part est affectée aux formations dédiées aux bonnes pratiques d'hygiène.

"Nous ne saurions accepter qu'un secteur tout entier, qui emploie plus de 100 000 personnes et crée chaque année 3 000 nouveaux emplois dans plus de 30 000 établissements, qui sert plus de 3 millions de repas chaque jour, soit ainsi montré du doigt alors que des efforts considérables sont faits en permanence pour garantir la satisfaction du consommateur", déclare le Snarr dans un communiqué.

Le syndicat constate que si 9 restaurants sur 1 725, soit 0,5 % des établissements contrôlés, ont dû fermer temporairement, il en reste 1716 autres qui ont pu poursuivre leur activité - même si certains d'entre eux ont dû apporter des corrections dans leur mode opératoire ou dans l'aménagement de leurs locaux.

Le Snarr - qui collabore régulièrement avec les pouvoirs publics, et plus précisément avec les services de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et de la Direction générale de l'alimentation - se déclare prêt à rencontrer l'un ou l'autre des ministres concernés.

Pascale Carbillet

L'Hôtellerie Restauration



26 N° 3247 DU 21 JUILLET 2011 EHôtellerie Restauration

DE CHEF À CHEF

Fricassée de lumas au reuilly rosé, aux cèpes et aux noix

PAR CHRISTIAN SCARPELLINI - LE PALINOIS À SAINT-DENIS-LE-PALIN (18)



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 bocal d'escargots de la maison Le Jacquin Chambon
- 0,150 kg de beurre
- 0,500 kg de cèpes
- 2 belles échalotes
- 1/2 bottillon de persil
- 2 gousses d'ail
- 0,050 kg de cerneaux de noix concassés
- 0,50 l de reuilly rosé
- 0,25 l de sauce demi-glace
- Sel, poivre, paprika

Progression

Étuver les cèpes

- Égoutter les escargots.
- Nettoyer les cèpes et les émincer.
- Hacher le persil et l'ail.
- Chauffer 50 g de beurre dans une poêle. Une fois que celui-ci est mousseux, y jeter les cèpes et les sauter à feu vif jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.
- Saler, poivrer et réserver.
- Dans la même poêle rajouter une noix de beurre et y faire suer les escargots.
- Ajouter les cèpes, les noix concassées, la persillade puis réserver au chaud.

Confectionner la sauce

- Réduire à glace le vin rosé avec les échalotes ciselées.
- Mouiller avec la sauce demi-glace,

assaisonner et laisser cuire quelques

• Hors du feu, monter la sauce avec le restant de beurre.

Dressage

- Verser la sauce sur les escargots, laisser réchauffer sans ébullition.
- Disposer dans des assiettes à fond creux, décorer de quelques lamelles de cèpes réservées au préalable.
- Servir aussitôt.

Cette recette prouve bien, si c'était nécessaire, que les escargots peuvent être agréablement servis sans les coquilles. Vin conseillé: un reuilly rosé de chez Monsieur Cordier.



"LES RECETTES SECRÈTES DES ESTAMINETS"

Texte de Brigitte Racine
Photographies de
Didier Benaouda
Éditions Ouest-France
128 pages - Prix: 15,90 €

lhotellerie-restauration.fr



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

ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIERS

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

L'Hôtellerie Restauration - Recettes de chef à chef 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris CEDEX 15 Tél.: 01 45 48 64 64 · Fax: 01 45 48 04 23 e-mail: dechefachef@lhotellerie-restauration.fr MALGRÉ UNE CONSOMMATION EN BAISSE EN CAFÉ, HÔTEL ET RESTAURANT

Les spiritueux gardent le moral

Le marché français des spiritueux se porte bien, même si la consommation en CHR est sur une tendance négative (- 2,6 %). Une étude de la Fédération française des spiritueux (FFS) parue début juillet a fait le point sur l'année écoulée. Aperçu.

epuis dix ans, la consommation annuelle d'alcool est restée stable (2,7 l par habitant) et, malgré un contexte économique resté difficile en 2010, les ventes de spiritueux ont conforté leur position avec 377 millions de litres. Le phénomène de 'premiumisation' a beaucoup joué:les clients consomment moins mais mieux. Parmi leurs bois-



"Le secteur a généré 100 000 emplois directs ou indirects", précise Jean-Pierre Lacarrière, président de la Fédération française des spiritueux (FFS).

sons préférées, on retient les whiskies (38,5 %) et les anisés (28,5 %).

Produits industriels se consommant seuls ou en mélange, les spiritueux regroupent 46 catégories principales. Synonymes de convivialité et de grandes occasions, ils demeurent le reflet du patrimoine gastronomique français. Preuve de leur prestige, un million de visiteurs se sont rendus sur les sites de production l'an dernier. "Je voudrais placer 2010 sous le signe de la fierté", a d'ailleurs lancé Jean-Pierre Lacarrière, président de la Fédération française des spiritueux (FFS), lors de l'assemblée générale de la FFS le 7 juillet dernier, avant d'ajouter : "Dans un contexte national délicat, le secteur a tout de même généré 100 000 emplois directs ou indirects."

Ventes en CHR: une nouvelle année de baisse

Le marché est toujours soutenu par la grande distribution et les grandes et moyennes surfaces (GMS) qui accentuent la stratégie de valorisation des produits, tandis que les ventes en café-hôtel-restaurant (CHR) connaissent, cette année encore, une baisse. Les GMS représentent à elles seules 288,5 millions de litres (+ 0,8 %), pour une valeur totale de 4,1 milliards d'euros (+ 3,1 %). Le rayon des spiritueux figure parmi les plus dynamiques, avec plus de 5 % du chiffre d'affaires de la grande et moyenne distribution.

Huit consommations de boissons alcoolisées sur 10 se font à la maison, en famille ou chez des amis. Contre seulement 7 % dans les restaurants : le circuit des CHR totalise 56,1 millions de litres (- 2,6 %). et ne représente plus que 15 % des circuits de distribution (- 2,6 %). Depuis 2000, les ventes y ont reculé en moyenne de 0,5 % par an. Dans les ventes en CHR, les tendances du moment favorisent également les whiskies (30,85 %), anisés (21,1 %), puis les alcools blancs (16,15 %). Enfin, les ventes à l'export ont, elles, renoué avec la croissance beaucoup plus tôt que prévu. L'export vers l'Union européenne affiche 160 millions de litres (+ 0,9 %), soit 718,3 M€. Tandis que l'export vers les pays tiers (hors UE) explose avec 270 millions de litres (+ 22 %), soit 2,141 milliards d'euros.

Le casse-tête des recettes fiscales

L'industrie des spiritueux, qui compte environ 200 entreprises (700 marques répertoriées) s'ouvre au spiritourisme. Cet axe de communication est important pour doper les ventes. À plus long terme, deux motifs d'inquiétude majeurs demeurent néanmoins : la hausse du prix des matières premières (sucre, alcool, fruits et les matières sèches) et de la fiscalité. "Les recettes fiscales liées aux spiritueux - droit de consommation et cotisations de sécurité sociale - ont augmenté de 12,5 % entre 2005 et 2010 ; alors que les volumes mis à la consommation, sur la même période, n'ont augmenté que de 3,6 %", déplore Jean-Pierre Lacarrière. La FFS défend le principe d'un système de taxation proportionnelle au degré alcoolique des boissons. Autre problème, selon la FFS : depuis le 1er janvier 2011, il y a une décomposition des droits et taxes pour un litre d'un spiritueux à 40 % vol - whisky, liqueur, pastis - vendu à 12 € ; ce qui représente une taxe de 80,25 % du prix de vente consommateur.

L'Hôtellerie Restauration №° 3247 DU 21 JUILLET 2011 27

Un nouveau centre de recherche en Allemagne pour Hobart

Par Jean-Gabriel du Jaiflin, JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix'

C'est dans l'usine bavaroise Hobart à Offenbourg que va s'installer à partir de 2012 le centre de recherche international du groupe Hobart.

Fabrice Mezzomo, président de Hobart France, précise que ce centre accueillera pas moins de 70 ingénieurs spécialisés qui se consacreront à la recherche et au développement de nouvelles technologies exclusivement dans le domaine de la laverie vaisselle. Ce centre permettra d'accélérer les processus d'innovation visant à développer de nouveaux standards en laverie vaisselle pour la restauration commerciale et collective, comme c'est le cas actuellement avec les laveuses de la gamme Premax. Il permettra également de maximiser encore plus les économies de consommations de fluides et de minimiser la production de CO₂. Ainsi, les

ingénieurs vont continuer à révolutionner la laverie pour la vaisselle, en lançant des brevets innovants, notamment dans les domaines de la sécurité, de l'hygiène, de la rapidité et de l'efficacité du cycle de lavage, avec des économies d'énergie drastiques dans le domaine environnemental (HQE). Le groupe ITW, auquel appartient Hobart, investit plus de 2 M€ dans la construction de ce nouveau centre. ₩₩₩.HOBART.FR



Le nouveau site de Fermob est en ligne



La marque F e r m o b crée l'événement en ce début de printemps avec un site entièrement repensé et r e l o o k é. Perpétuant

l'esprit du catalogue 2011, le site Fermob est résolument coloré, riche de belles images et d'informations sur la marque, d'astuces et d'anecdotes. Il reste simple, pratique, ludique pour une navigation aussi didactique qu'intuitive. L'internaute est invité à une promenade interactive dans l'univers joyeux et créatif du fabricant français. Avec l'onglet 'Découvrir Fermob', on (re)découvre tout ce qui fait Fermob aujourd'hui: son savoir-faire industriel exprimé en vidéo, son expertise métal, son engagement environnemental, son rayonnement à l'international, bondissant de l'usine de Thoissey aux rues de New York, en passant par le jardin de Majorelle à Marrakech...

WWW.FERMOB.COM

Des gaufres à bâtons chez Crênes de France



Crêpes de France propose une nouvelle gaufre à bâtons. L'extraction en est facile, sans ajout d'agent de démoulage, ce qui s'explique par la conception du gaufrier en fonte. Ses qualités sont reconnues : accumulation de température, peu fragile, ne se raye pas et ne s'use pas. C'est un

produit naturel sans revêtement spécial. Le nettoyage est simple sans détergent. Une pâte au beurre prête à l'emploi peut être proposée.

TÉL.: 04 50 51 43 49
CONTACT®CREPES.COM
WWW.CREPES.COM

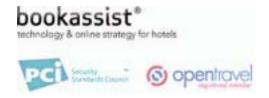
Fours mixtes 2 en 1 par **Enodis** France



Leur grande polyvalence dans un espace réduit (515 mm de large), grâce à 2 espaces de cuisson indépendants avec un seul tableau de commandes Easy Touch, garantit une optimisation de l'espace de travail. Autre atout, une grande flexibilité au moment du service : le chef peut cuire en même temps plusieurs produits avec des modes de cuisson différents. Plus besoin d'attendre que la viande ou le poisson soient cuits pour lancer la pâtisserie d'une autre table. Sans oublier le système clos avancé spécifique à Convotherm qui permet la régulation automatique de l'humidité dans l'enceinte du four.

TÉL.: 01 69 02 25 25 SOISLINE®ENODIS.FR WWW.ENODIS.FR

Lancement de la suite d'applications Facebook pour hôtels de Bookassist



Bookassist lance une suite d'applications unique pour les hôtels sur Facebook. Cette suite permet aux hôtels de proposer des services e-commerce complets pour leurs fans, directement sur Facebook. Les clients Bookassist peuvent installer ces applications immédiatement, et revaloriser leur page Facebook avec des fonctions de réservation. Les quatre applications se composent d'une application moteur de réservations, d'une autre pour les offres spéciales, d'une troisième dédiée aux

commentaires clients et, enfin, dans les pays où la fonction est disponible, d'une dernière consacrée aux bons d'achats, pour la vente de bons à prix fixes ou bien de forfaits. Les applications peuvent être installées de façon individuelle ou en tant que suite. Toutes sont alimentées automatiquement par les informations contenues dans l'extranet de Bookassist, celui-là même que les hôtels utilisent pour mettre à jour leurs tarifs et disponibilités, ou gérer les commentaires de leurs clients en ligne. Elles ne requièrent donc aucune maintenance sur Facebook. Elles permettent également de proposer des tarifs et des offres spécifiques aux fans Facebook, à travers l'utilisation des très appréciés codes promotionnels de Bookassist.

WWW.BOOKASSIST.ORG

Manhattan's Desserts et Bagels Box, de vraies recettes américaines

Manhattan's Hot Dog propose Bagels Box, un kit complet destiné à la restauration pour assembler son bagel : du pain sésame ou pavot, de la crème fromagère spéciale bagels, saumon ou pastrami. Le fameux Bagels en taille





géante (200 g) est enfin disponible à l'assiette en restauration. Un kit complet en surgelé regroupe les meilleurs ingrédients pour la réalisation du fameux sandwich. Sans compter Manhattan's Desserts, une gamme de desserts new-yorkais, avec un véritable cheese-cake, pancake en offre sucrée ou salée, des muffins fourrés avec parfum innovant (chocolat banane, myrtille yogourt). Une offre originale pour dynamiser la carte de desserts en restauration. Et surtout un coût matière précis par produit.

SERGE®MANHATTANHOTDOG.COM WWW.MANHATTANHOTDOG.COM

La première sauce Risotto aux Champignons de Panzani Food Service

Le risotto est un plat phare de la carte, dans tous les restaurants, mais sa préparation demande du temps et impose des contraintes. Avec la sauce Risotto aux champignons, Panzani Food Service propose une solution clé en main. Une préparation simplifiée : il suffit simplement de napper la sauce sur le riz cuit. La texture est digne d'un vrai risotto, le bon goût de crème et de champignons en plus. Elle s'utilise avec tous les types de riz, avec un résultat toujours parfait en assiette. Conditionnement : brique de 2 kg.

WWW.PANZANIFOODSERVICE.COM



POUR PLUS DE 100 M€

Le Concorde Montparnasse intègre le portefeuille de Ferre Hotels

Paris (XV^e) L'établissement vient d'être racheté par le groupe Ferre Hotels au groupe Louvre Hotels.

e groupe Ferre Hotels a fait l'acquisition de l'hôtel Concorde Montparnasse, gros porteur de 354 chambres, pour 100 M€. Situé à la sortie de la gare TGV Montparnasse, en plein cœur du quartier d'affaires, l'hôtel est classé en catégorie 4 étoiles et vient grossir le portefeuille du groupe Ferre Hotels, qui contient une centaine d'hôtels de toutes catégories.

Didier Ferre, le président directeur général du groupe Ferre Hotels, s'est félicité de cette "jolie transaction". Il a déjà racheté plusieurs hôtels Concorde dont Le Grand Hôtel de la Reine, place Stanislas à Nancy (54), Le Royal à Metz (57), le Concorde à Angers (54) et le Concorde



Le Concorde Montparnasse : 354 chambres classées 4 étoiles.

au Mans (72). Le Concorde Montparnasse, construit en 2004, sera soumis à bail et sa gestion continuera d'être assurée par Louvre Hotels. Après ses sept années d'existence, l'hôtel devrait faire l'objet de travaux d'embellissement dont le montant n'a pas encore été évalué par son nouveau propriétaire. Évelyne de Bast

DEVANT UN JURY PRÉSIDÉ PAR DANIEL MAJONCHI

Vatel Paris, lauréat des Vatel Concept Awards

La deuxième édition des Vatel Concept Awards a récompensé le projet des étudiants de Vatel Paris face aux 5 autres projets des finalistes venus de Lyon, Mexico, Bangkok, Québec et Moscou.

our répondre à l'un des enjeux majeurs de l'industrie hôtelière qu'est le développement durable, Vatel a conçu les Vatel Concept Awards. Ce concours biennal consiste à mettre en compétition des concepts d'hôtellerie ou de restaurant pensés dans le cadre du développement durable par les étudiants Vatel. Le thème de cette année : le restaurant gastronomique du futur, luxe et développement durable. Six équipes sont parvenues en finale et ont soutenu leur projet à l'oral devant un jury présidé par Daniel Majonchi. C'est le duo de Vatel Paris, représenté par les étudiants Irène

Fénart et Matthieu Cavelius, qui a emporté l'adhésion des professionnels. Leur projet, ESSENTIA Resort & Spa, propose un aménagement de villages abandonnés en Resort de luxe all inclu-



Alain Sebban, président fondateur de l'Institut Vatel, Irène Fénart, lauréate Vatel Paris 2011, Matthieu Cavelius, lauréat Vatel Paris 2011, Dov Sebban, directeur de l'institut Vatel Paris et Sylvy Morineau, directrice des études de Vatel Paris.

sive, dans le respect de l'environnement et à la pointe de la technologie, afin de faire revivre des villages de charme en leur redonnant leur cachet d'autrefois.

EN BREF

Les 40 ans de la promotion EHP 1971 Robert Huyot



1971-2011: afin de fêter en beauté son 40° anniversaire, la promotion EHP 1971 Robert Huyot (Lycée hôtelier Médéric Paris) s'est réunie au château de la Brosse-Montceau (77). Pour cette occasion, une trentaine de convives, parmi lesquels deux anciens professeurs Marcel Mattiussi (cuisine) et Jean-Michel Audibert (anglais), ont pris part à une soirée riche en émotion et en souvenirs partagés. C'est promis... ils se reverront avant 40 ans!

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE L'Hôtellerie



D'ABONNEMENT







> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : Ihotellerie-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° _

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Chambres d'hotes et café : comment s'y prendre pour l'achat des fonds et des murs ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le met clé PTCI161 sur le meteur de recherche de www.hotelerie-restauration.fr