L'Hôtellerie Restauration

28 JUILLET 2011 • N° 3248

3€ | L'HEBDO DES C.H.R. | LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

ANNONCES CLASSÉES À PARTIR DE LA PAGE 6

CRÉÉ PAR NICOLAS DENIS ET ÉLISE ALLONGUE PAGE 18

30 JUILLET : LANCEMENT DE L'INSTITUT GASTRONOMIE RIVIERA

BAISSER DE RIDEAU PAGE 20

Ferran Adrià exécute son dernier repas à El Bulli

Ferran Adrià, chef d'orchestre d'El Bulli.

Le 30 juillet, le désormais mythique restaurant de Cala Montjoi fermera définitivement ses portes.
Il laissera la place à la Fondation El Bulli, dont l'ouverture est programmée pour 2014. Si **Ferran Adrià** ne sait pas encore exactement quelle forme cette fondation prendra, il sait déjà ce qu'elle ne sera pas : "*Ce ne sera pas un restaurant, il n'y aura pas de réservations, nous ne serons pas dans les guides, nous serons hors des circuits de restauration…*
On y mangera, mais ce ne sera pas l'essentiel ; nous allons en fait reproduire d'une autre manière l'atelier d'El Bulli, mais comme un centre de créativité à part entière, ouvert sur la société à travers internet."

APRÈS LA PUBLICATION D'UN RAPPORT PARLEMENTAIRE PAGES 2-3

Les commissions des cartes bancaires dans le collimateur de Bercy

Richard Mallié, député UMP des Bouches-du-Rhône.

Obtenir davantage de transparence sur le système de paiement par carte bancaire et en faciliter l'utilisation pour les commerces, tel était le souhait de Bercy lorsque **Christine Lagarde**, alors ministre de l'Économie, a commandé un rapport parlementaire aux députés **Françoise Branget** (UMP, Doubs), **Bernard Debré** (UMP, Paris) et **Richard Mallié** (UMP, Bouches-du-Rhône). Après un état des lieux, les trois élus ont présenté onze propositions dans un rapport remis à **François Baroin** le 7 juillet dernier. Richard Mallié est revenu, pour **L'Hôtellerie Restauration**, sur les mesures phare préconisées par le rapport et destinées à rendre le système plus attractif et plus incitatif pour les commerçants. En premier lieu, le principe d'une baisse des commissions interbancaires de paiement (CIP) a été d'ores et déjà obtenu par l'Autorité de la concurrence auprès du Groupement des cartes bancaires.

AU 1ER SEMESTRE 2011 PAGES 2-3

Avec + 4,4% de chiffre d'affaires, Accor en très grande forme

VIE SYNDICALE PAGE 19

La CPIH sensibilise ses adhérents aux risques de légionnelle

HÔTELS PAGE 5

Indigo : IHG veut séduire les hôteliers parisiens

FORMATION PAGE 18

L'Institut Paul Bocuse accueille le congrès international I-Chlar

À L'ORÉE DU BOIS DE BOULOGNE PAGE 4

Christian Le Squer s'acclimate à La Grande Verrière

La Grande Verrière : 150 couverts à l'intérieur, et jusqu'à 180 places en terrasse.

Homme-orchestre du groupe Epicure, **Christian Le Squer** agrandit son champ d'action au Jardin d'acclimatation.
Après les 3 étoiles *Michelin* du restaurant Ledoyen sur les Champs-Élysées et sa partie banqueting, puis les restaurants de direction de grands groupes, le chef s'était déjà aventuré dans la restauration à 80 € le ticket moyen avec Etc…, ouvert en 2008, près de l'Arc de triomphe. Aujourd'hui, le voici qui intègre un nouveau segment avec la restauration de parc de loisirs dont l'addition tourne autour de 32 €, en tenant compte de la contrainte météo.
De 30 couverts un jour de pluie à 5 fois plus par beau temps, il a fallu intégrer le paramètre dans le projet.
Autre spécificité, le Jardin est fermé le soir. Le groupe Epicure a donc développé une deuxième offre : les réceptions.

POUR NOS ABONNÉS, CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 20 PAGES

ÉDITO

Tribune libre d'André Daguin

Chacun son tour (de garde), ou chacun sa tour (d'ivoire)

André Daguin a présidé la FNIH puis l'Umih de 1997 à 2008.

Chacun sa petite popote sur son petit feu : belle recette pour multiplier les fauteuils de président. Chacun peut parler en petit comité à un petit nombre de convaincus, se faire élire et réélire. Chacun se rend-il compte que 'petit nombre' signifie 'petite voix' ? Et que si rester entre soi peut être confortable, l'odeur de renfermé gagne vite.

Le devoir de l'élu syndical est de faire entendre la voix de ceux qui l'ont élu, pas de les garder confits dans une permanente minorité. Les grands intérêts d'un secteur économique forment, à quelques détails près, un tronc commun qu'une parole forte, unique et concertée doit défendre, expliquer, justifier.

Il faut chanter fort et ensemble le même morceau : cela s'appelle une chorale. Laisser les solistes chanter ce qu'ils veulent, même avec une belle voix, mène à la cacophonie. La chorale on l'écoute, on l'entend. La cacophonie est à la fois inaudible, incompréhensible et ridicule. Le vrai courage pour un président ne serait-il pas de vouloir se fondre dans une structure forte, donc écoutée, qu'il pourrait influencer de l'intérieur plutôt que de faire croire à ses adhérents qu'il les défend alors qu'il défend surtout son fauteuil ?

L'avenir serait radieux pour les professionnels si leurs élus acceptaient de privilégier ce qui les rapproche en minimisant ce qui les sépare.

Vociférer est à la portée du premier ambitieux venu, travailler sérieusement et assidûment est plus ardu. Scissions évoqués, séparatisme rampant sont autant de tromperies dont les adhérents sont victimes.

Plus un secteur compte de présidents, plus il s'affaiblit.

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 JURIDIQUE
Pascale Carbillet
E-mail : pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr
VIDÉO
Cécile Charpentier
E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Atelier Manifesto
COMMISSION PARITAIRE
n° 0910 T 79916
Dépôt légal à parution
Diffusion : 56 112 - ISSN 0750 - 3717
IMPRESSION
Roto Centre - 45 770 Saran
Capital : 1 418 141,74 €
Principal actionnaire : Bureau de Presse

OJD PRESSE PAYANTE
PAPIER 100% RECYCLÉ
Presse PRO

EN BREF

Cession de Lenôtre : Accor en négociations exclusives avec Sodexo

Accor annonce être entré en négociations exclusives avec Sodexo pour la cession de Lenôtre, pour une valeur d'entreprise de 75 M€. Pour **Denis Hennequin**, président-directeur général d'Accor, Sodexo *"constituerait un repreneur idéal pour permettre à Lenôtre de continuer son développement en bénéficiant de moyens renforcés. Au terme de cette opération, Accor sera un groupe 100 % hôtelier"*. De son côté, Sodexo se félicite de cette *"opportunité unique qui répond à son souhait de développer son portefeuille d'activités Prestige en France et à l'international"*. Ce projet sera soumis à l'approbation des autorités de la concurrence. Il fait aussi l'objet d'un processus d'information et de consultation des instances représentatives du personnel.

Top Chef 2012 : inscriptions jusqu'au 15 septembre

L'année dernière, 14 jeunes cuisiniers professionnels ont participé à l'émission diffusée sur M6 afin de désigner le Top Chef 2011. Sept semaines d'épreuves avec pour jury, **Ghislaine Arabian**, **Christian Constant**, **Thierry Marx** et **Jean-François Piège**. Pour participer au casting de Top Chef 2012, il est encore temps. Vous avez jusqu'au 15 septembre inclus pour vous inscrire en contactant M6 : **Tania** au 01 41 92 58 66 ou par e-mail : tania.casting@m6.fr.

Le groupe Barrière rejoint Tous au restaurant

Du 19 au 25 septembre 2011, les 44 restaurants Barrière participent à l'opération Tous au restaurant, initiée par **Alain Ducasse**. 'Votre invité est notre invité', telle sera la devise de cette semaine. Dans les restaurants des casinos Barrière, cet état d'esprit s'interprétera autour d'un menu unique à 40 € pour deux personnes qui fera (re)découvrir les plus grands classiques de la tradition française, revisités par les chefs Barrière : velouté de cèpes accompagné d'un foie gras grillé, Koulibiak de saumon et son riz crémeux ou un Filet de canette rôti à l'orange et un paris-brest.

Gastronomie et terroir à la foire expo de Châlons

Rendez-vous festif et populaire - plus de 200 000 visiteurs -, la foire agricole de Châlons-en-Champagne (51), du 26 août au 5 septembre 2011, sera encore une vitrine pour le terroir gastronomique et viticole champenois. Ainsi, lors d'une journée spéciale origine et qualité INAO le mercredi 31 août, le public pourra discuter avec les professionnels et déguster les atouts champenois : chaource, époisses, langres, maroilles, champagne, rosé des Riceys, marc de champagne, fine de la Marne, boudin blanc de Rethel, volailles de la Champagne, vins AOC côtes de toul et moselle, IGP côtes de Meuse, fruit IGP mirabelle de Lorraine... L'association des Restaurateurs de France dévoilera également quelques-unes de ses recettes (démonstrations de 10 h 30 à 12 heures et de 15 h 30 à 17 heures).

L'ÉVÉNEMENT

UNE NÉCESSITÉ POUR FAVORISER L'USAGE DES

VERS DES COMM

Clarifier et encadrer le niveau des commissions acquittées par les commerçants à l'occasion des transactions par carte bancaire : tel était l'objectif des travaux conduits par les députés Françoise Branget (Doubs), Bernard Debré (Paris) et Richard Mallié (Bouches-du-Rhône).

On compte quelque 60 millions de cartes de paiement en circulation et le nombre de transactions ne cesse d'augmenter. Pour **Richard Mallié**, député UMP des Bouches-du-Rhône, c'est un moyen de paiement à privilégier. *"Il protège les commerçants et les consommateurs contre la fraude, le commerçant est sûr d'être payé, il évite le cash et limite les manipulations."* Une ombre au tableau toutefois : *"la nature et le niveau des commissions interbancaires"*, dont les coûts, rappellent nos parlementaires, *"donnent lieu à des débats intenses et sont fortement contestés par les commerçants"*. Premier écueil : le manque de transparence. *"Quand un client paye 100 € et*

AMÉLIORER L'IMAGE DES MÉTIERS DU SECTEUR

Jean-Pierre Marcon : à trop vouloir 'normer', on risque de tout détruire

Trois questions à l'ancien maire de Saint-Bonnet-le-Froid, actuel député de Haute-Loire et président du groupe d'études 'Hôtellerie, restauration, loisirs' à l'Assemblée nationale.

Propos recueillis par Sy.S.

Jean-Pierre Marcon, député de Haute-Loire et frère de **Régis Marcon.**

L'Hôtellerie Restauration : Dans quel esprit avez-vous pris ce groupe de travail ?

Jean-Pierre Marcon : J'ai été plongé dans ce secteur dès mon plus jeune âge. Mes parents étaient hôteliers, une activité que j'ai moi-même pratiquée. En prenant cette présidence, j'avais envie que cette profession soit mieux considérée et qu'on connaisse davantage ses atouts et surtout ses handicaps. Les gens ont du mal à comprendre l'exigence que ces métiers requièrent. Il faut qu'on parvienne à améliorer leur image et faire en sorte que les jeunes en formation dans le secteur restent.

Votre sentiment sur l'harmonisation du taux de TVA en restauration ?

Lorsque la profession a obtenu la TVA à 5,5 %, j'ai applaudi des deux mains. Et si je mesure moins de rentrées fiscales, je vois un certain nombre d'avancées qui me paraissent essentielles. La baisse des prix, c'est malheureusement le seul élément qui a été retenu... Demander à des établissements qui pratiquent des menus à moins de 12 ou 15 € de réduire leurs prix me paraît irréaliste, surtout lorsqu'on défend des produits et une qualité... Cette mesure a été une vraie bouffée d'oxygène pour les petits établissements. Je l'ai observé dans mon département. J'ai vu des établissements au bord de la fermeture revenir dans la course, des projets d'investissements pouvoir être enfin conduits... L'amélioration des conditions salariales est aussi une grande réussite. L'aspect social a permis, en outre, d'instaurer un nouveau dialogue. Il est essentiel qu'on arrête de dévaloriser les métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Il y a matière à ce que les députés viennent et constatent.

Comment voyez-vous les travaux auxquels les établissements CHR sont confrontés, loi après loi ?

Je crains qu'à trop vouloir 'normer', on détruise tout. Il faudrait des approches plus cohérentes, par lieu, par ville, par département... Tout n'est pas possible partout. D'où la nécessité de se rapprocher entre parlementaires, de comprendre, de ne pas tomber dans l'a priori.

CARTES BANCAIRES

ISSIONS INTERBANCAIRES PLUS LISIBLES

que le commerçant est crédité de 97 ou 99 €, quelles sont les variables ? Quelles sont les raisons ? Aujourd'hui, on est dans le flou", constate Richard Mallié qui a obtenu avec son groupe de travail que soit désormais généralisée la mise à disposition du commerçant d'un relevé annuel des frais d'encaissement carte (Rafec) par son prestataire de service de paiement. *"Ce récapitulatif normé va permettre une lisibilité des commissions payées. Le commerçant pourra dès lors faire jouer la concurrence."* Le projet définitif de Rafec sera présenté d'ici à la fin du mois de septembre et l'outil devrait être en place début 2012.

"Quand un client paye 100 € et que le commerçant est crédité de 97 ou 99 €, quelles sont les variables ? Quelles sont les raisons ? Aujourd'hui, on est dans le flou", relève le député UMP des Bouches-du-Rhône, **Richard Mallié**, l'un des trois auteurs du rapport.

"Offre économique et attractive d'entrée de gamme"

Autre axe du rapport : favoriser l'usage de la carte en réduisant le coût des transactions, en particulier pour les petits montants. *"Prenons le cas des buralistes, dont les marges sont fixes et réduites. Il est normal qu'ils refusent la carte pour une vente qui leur coûterait de l'argent…"* Parmi les mesures retenues, une *"offre économique et attractive d'entrée de gamme pour les petits commerçants qui réalisent jusqu'à 12 000 € d'encaissements par carte et par an"*. La tarification sera réduite d'au moins 30 % par rapport au tarif standard médian, indiquent les auteurs du rapport qui recevront les projets des banques d'ici à la fin 2011. *"Cette mesure devrait entrer en vigueur au plus tard en mars 2012."*

Mesure indispensable également : une grille tarifaire beaucoup plus attractive pour les commissions commerçants adaptées aux paiements par carte réalisés en France, inférieurs à 15 €. Avec une perception qui ne pourrait dépasser 10 centimes par transaction, dans le cadre d'un contrat prévoyant un minimum… Les députés ont également obtenu des banques le développement de l'offre internet (nécessaire aux taxis par exemple) ou encore l'absence de pénalités ou de frais liés aux changements de contrat… *"Je ne pense pas une seconde que les banques ne tiennent pas leurs engagements, on prendra de toute façon les dispositions législatives et parlementaires qu'il faut"*, conclut Richard Mallié.

Sylvie Soubes

Le rapport à la loupe : les propositions pour aider les hôteliers-restaurateurs à mieux utiliser les cartes bancaires

Alors en poste à Bercy, **Christine Lagarde**, qui souhaitait davantage de transparence sur le système de paiement par carte bancaire et en faciliter l'utilisation pour les entreprises, a commandé un rapport à trois parlementaires (**Françoise Branget**, **Bernard Debré** et **Richard Mallié**). Ces derniers ont formulé onze propositions destinées à rendre le système plus attractif et plus incitatif pour les entreprises. Suite à la publication du rapport, le 7 juillet dernier, l'Autorité de la concurrence a obtenu du Groupement des cartes bancaires une baisse des commissions interbancaires de paiement (CIP) de 36 % soit 0,30 % de la transaction.

Les paiements par carte bancaire sont en augmentation croissante. En vingt ans, affirme le rapport, c'est devenu le moyen de paiement privilégié des Français.

Ainsi, les paiements par carte représentaient, fin 2010, près de 7 milliards de transactions, pour un chiffre d'affaires de plus de 336 milliards d'euros.

Les paiements par carte représentent plus de 40 % de l'ensemble des paiements effectués en France. De nombreux commerçants y voient néanmoins d'indéniables points négatifs.

Des coûts trop élevés

Les cartes bancaires - qu'il convient de distinguer des cartes de crédit, les unes étant émises par des organismes bancaires, les autres par des organismes tiers - regroupent la majorité des transactions. Les griefs des commerçants à leur égard sont multiples : le taux des commissions prélevées sur les transactions est peu lisible, il diffère d'une banque à l'autre, et surtout, in fine, leur coût est jugé beaucoup trop élevé (0,6 % du montant de l'opération contre 0,47 % en moyenne).

L'acceptation des cartes par le commerçant nécessite divers types d'investissements, dont le principal réside dans l'achat du terminal de paiement permettant d'établir la transaction et qui nécessite la pose d'une ligne téléphonique dédiée. Mais le cœur du problème, ce sont les commissions prélevées par la banque :

- la commission commerçant, fruit de la transaction réalisée entre le commerçant et sa banque, avec une partie fixe et une partie variable (en moyenne 0,21 % du montant de la transaction) ;
- la commission interbancaire, qui représente le coût du risque supporté par la banque ; dont la part, variable, dépend des taux de fraudes (entre 0,03 et 0, 06 % sur des petits montants).

La facture peut donc s'avérer lourde lorsqu'on encaisse beaucoup de petits montants dans le mois, comme le font souvent hôteliers, restaurateurs et cafetiers.

Pour le Synhorcat - qui avait communiqué sa position à l'Autorité de la concurrence suite à la publication des engagements du groupement en avril 2011, puis avait été auditionné par les députés -, la baisse de 36 % obtenue est pleinement satisfaisante. En revanche, le Synhorcat regrette que la décision ne porte que sur les cartes bancaires CB et non sur les cartes Mastercard et Visa pour lesquelles il demande que soit appliquée la même commission que celle pratiquée dans certains pays de la Communauté européenne, à savoir entre 0,20 et 0,30 % du montant de la transaction.

Reste enfin, en suspens, les commissions liées au TICO (taux interbancaire des cartes en opposition) qui, dès le 1er janvier 2013, devraient s'appliquer sur la base des opérations de paiement intervenues après blocage de la carte.

Évelyne de Bast

Les préconisations du rapport

Transparence :

- réaliser un relevé annuel des frais d'encaissement carte ;
- établir un contenu détaillé des frais d'encaissement ;
- harmoniser les libellés et le format du récapitulatif ;
- informer le commerçant du mode de calcul des commissions, et des modalités du contrat avec le nom du contact commercial.

Réduction des coûts :

- proposer une alternative internet par les banques ou les prestataires ;
- proposer une offre d'entrée de gamme pour les commerçants et professionnels faisant des petits montants ;
- proposer une offre tarifaire attractive pour les cartes pour ceux qui réalisent des petits montants (inférieurs à 15 €) avec baisse de la commission interbancaire de paiement de l'ordre de 45 % pour les paiements de 15 € ;
- dans le cas où des minima de commission doivent être perçus, ne plus pratiquer de minimum de perception supérieur à 10 centimes ;
- proposer une subvention pour le renouvellement du terminal à hauteur de 50 % sur le coût d'adaptation avec un maximum de 30 €.

LES BONNES PERFORMANCES DU PREMIER TRIMESTRE SE POURSUIVENT

Accor : + 4,4 % de chiffre d'affaires au 1er semestre 2011

Pour les six premiers mois de l'année, Accor réalise un chiffre d'affaires de 2 973 millions d'euros, en hausse de 4,4 % en données publiées (5,8 % en données comparables) par rapport au premier semestre 2010.

Pour **Sophie Stabile**, directrice financière d'Accor, les bons résultats du groupe au premier semestre ont été dynamisés par les très bonnes performances du deuxième trimestre, avec un chiffre d'affaires en hausse de 6,1 % en données comparables et de 3,2 % en données publiées. Les taux d'occupation tirent les résultats vers le haut comme au premier trimestre, de même que les prix moyens en légère hausse des hôtels économiques de certaines villes phare comme Paris ou Londres (qui ont flirté avec 90 % de TO).

La France et le Royaume-Uni, les bons élèves de l'Europe

En Europe, deux pays affichent des chiffres particulièrement bons : la France et le Royaume-Uni. Ainsi, en France, les hôtels enregistrent + 7,4 % de chiffre d'affaires dans le haut et milieu de gamme et + 5,7 % dans l'économique. Paris, plus particulièrement, a bénéficié d'une activité économique intense, avec des événements comme le Salon du Bourget, mais aussi la tenue de congrès médicaux importants qui ont boosté la fréquentation hôtelière. Le Royaume-Uni, et Londres en particulier, ont aussi bénéficié d'une activité soutenue, meilleure que prévue, avec + 12 % dans les segments milieu et haut de gamme et + 5,8 % dans le marché économique. Le mariage princier a généré un très fort regain d'activité, de même que la reprise de l'activité touristique. En revanche, l'Allemagne, *"dont le calendrier des salons reste défavorable"*, souligne Sophie Stabile, n'enregistre que + 2,9 % dans le haut et milieu de gamme et + 2,7 % sur le segment économique. L'Italie et l'Espagne, elles, n'ont pas encore ressenti l'effet de reprise.

Du côté des pays émergents, l'activité est toujours aussi soutenue, avec une progression dans la zone Asie-Pacifique de 8,1 % du chiffre d'affaires pour le milieu et haut de gamme et de 11,7 % dans l'économique, alors qu'en Amérique latine, elle atteint respectivement 12,3 % et 20,4 %. Aux États-Unis en revanche, la croissance tant espérée reste encore très modeste avec une hausse du chiffre d'affaires de seulement 3,4 %. *"Des résultats encore faibles dus en partie à l'augmentation du chômage aux États-Unis, et à la hausse du prix du carburant"*, estime Sophie Stabile. Au cours du premier semestre 2011, Accor n'a pas relâché ses efforts en termes de développement : 108 hôtels, soit 13 500 chambres, ont été ouverts dans le monde, dont un tiers dans la zone Asie-Pacifique et un quart en Europe. *"Nous sommes confiants dans nos objectifs annuels, et nous atteindrons les 30 000 chambres supplémentaires en 2011"*, conclut Sophie Stabile.

É. de B.

RESTAURATION

"TOUT L'ENCADREMENT A ÉTÉ SOLLICITÉ POUR PENSER AU NOUVEAU CONCEPT"

Christian Le Squer s'acclimate à la Grande Verrière

Paris (XVIe) Le groupe Epicure a ouvert il y a quelques semaines un restaurant au sein du Jardin d'acclimatation. Familial au déjeuner, il se consacre aux réceptions le soir venu, à la fermeture du parc.

Homme-orchestre du groupe Epicure, **Christian Le Squer** agrandit son champ d'action. Après les 3 étoiles du restaurant Ledoyen sur les Champs-Élysées et sa partie banqueting, puis les restaurants de direction de grands groupes, le chef s'était déjà aventuré dans la restauration à 80 € le ticket moyen avec le restaurant Etc…, ouvert en 2008, près de l'Arc de triomphe. Une réussite. Le voici qui intègre un nouveau segment avec la restauration de parc de loisirs dont l'addition tourne autour de 32 €. Dans le bois de Boulogne, le Jardin d'acclimatation, dont la concession a été accordée à LVMH, accueille jusqu'à 15 000 personnes par jour lorsqu'il fait beau et, bien sûr, les mercredis et les week-ends. Ce parc familial à l'entrée payante (2,90 €) avait besoin de revoir sa partie restauration. Il compte plusieurs restaurants et des kiosques. Le groupe Epicure a remporté l'appel d'offres pour la Grande Verrière tandis que le groupe Bertrand et son enseigne Angelina ont mis la main sur les kiosques.

Christian Le Squer : *"Un chef 3 étoiles est un chef libéré. À la Grande Verrière, c'est sans contrainte. Je fais un burger qui correspond à mon palais."*

"Tout est fait sur place"

La Grande Verrière demeurait jusqu'alors un vaste espace peu exploité, mais Christian Le Squer a entrevu le potentiel. Sous la verrière, tout reste à faire. L'architecte designer **Christian Ghion** structure l'espace avec une cuisine ouverte, des panneaux coulissants, et des spirales vertes, soit 150 places assises. La capacité a été multipliée par deux avec 350 m² de terrasses aménagées. Le nouveau lieu a demandé trois mois de travaux et un investissement très conséquent. *"Il a fallu que nous réfléchissions à la clientèle du Jardin d'acclimatation et ses attentes*, explique Christian Le Squer. *Que faire pour que l'enfant soit content ? Que veulent-ils quand ils viennent en famille ? Ils veulent d'abord passer un bon moment, des mets simples et des noms qu'ils connaissent dans une ambiance décontractée. Alors, ici, on ne vend pas du service mais une qualité de cuisine. Tout est fait sur place, sous la responsabilité du chef **Yannick Quemin** - ex sous-chef chez Ledoyen - et **Marion Leman**, chef pâtissier."* Depuis l'ouverture, le restaurant dirigé par **Gilles Lo Iacono** propose un menu à 35 € (entrée + plat + dessert) et une partie snack (salade Caesar de poulet à 21 € ou burger à 24 €). Ils sont 6 en cuisine et 6 en salle. Et dans quelques semaines, le client paiera avant de s'asseoir. À l'entrée, il aura le choix : deux caisses et un écran où il pourra voir les différents plats ou les deux bornes tactiles pour passer lui-même sa commande. Les serveurs n'auront plus qu'à servir et desservir. *"Nous préparons même, pour plus tard, la commande à passer sur internet avant de se rendre au Jardin d'acclimatation"*, confie Christian Le Squer.

150 places à l'intérieur.

Une deuxième offre

Le principal souci que doit prendre en compte la restauration dans un parc de loisirs, c'est la météo. De 30 couverts un jour de pluie à 5 fois plus par beau temps, il faut intégrer le paramètre dans son projet. Autre spécificité, le Jardin est fermé le soir. Le groupe Epicure a donc développé une deuxième offre : les réceptions. Cocktail dînatoire, séminaire, anniversaire, mariage… tout est possible à un prix que le groupe a voulu concurrentiel mais pas avec son activité réceptions chez Ledoyen. Première formule à 65 € tout compris par personne. Dans cette ambiance champêtre, des cocottes à partager, des buffets pita, une formule brochettes salées et sucrées (30 références), des gaufres de pommes de terre ou des blinis à garnir, des grillades. Les particuliers mais aussi les entreprises se passent le mot. Et comme les réservations sont obligatoires, l'horizon est plus clair sur cette activité. *"Les réceptions tirent le ticket moyen vers le haut. En termes de chiffre d'affaires, les deux pôles devraient être équivalents"*, explique Christian Le Squer.

"La volonté du groupe était de montrer que nous avions plusieurs positionnements possibles, mais nous restons dans la cuisine. Nous ne faisons pas d'assemblage, martèle Christian Le Squer. *Tout l'encadrement a été sollicité pour penser au nouveau concept. **Romain Mauduit**, responsable de la création pour le groupe, **Nicolas Gras**, chef pâtissier du groupe, **Stéphane Bertignac**, chef des chefs réceptions… Cela donne une ouverture pour tout le monde dans le groupe."* Et les 120 salariés ont été invités en famille à découvrir le petit dernier.

Nadine Lemoine

LA GRANDE VERRIÈRE
JARDIN D'ACCLIMATATION
BOIS DE BOULOGNE
75116 PARIS

POUR SA 14E ÉDITION

Les Trophées d'Egast sont lancés

Strasbourg (67) Le salon professionnel de l'équipement, de la gastronomie, de l'agroalimentaire, des services et du tourisme réunit des jurys de premier plan pour départager les concurrents de ses nombreuses compétitions. Rendez-vous du 18 au 21 mars prochains.

C'est une véritable piste aux étoiles que ce futur salon 2012. Le comité d'organisation du salon Egast (COSE) et Strasbourg événements, chevilles ouvrières du 3e salon de France, ont lancé les sujets des trophées, qui vont émailler le salon. La plupart des présidents de jury sont également connus (voir encadré). Pour le trophée Haeberlin, pas de président mais des jurés experts dans leurs domaines ont répondu présents : les chef trois étoiles *Michelin* **Frédéric Anton** (Le Pré Catelan, Paris) et **Nadia Santini** (Dal Pescatore à Mantoue, Italie) pour la cuisine ; les meilleur sommeliers du monde **Enrico Bernardo** (2004) et **Gérard Basset** (2010) pour la sommellerie ; et pour le service en salle, **Cathy Klein** (L'Arnsbourg à Baerenthal, 57), le 1er maître d'hôtel **Eric Rousseau** (Relais Bernard Loiseau à Saulieu, 21) et l'hôtelier 5 étoiles **Heiner Finkbeiner** (La Traube à Tonbach, en Allemagne), tous titulaires de 3 étoiles *Michelin* dans leurs restaurants respectifs.

Séduire pros et grand public

En 2012, le salon va changer de formule et se dédoubler avec une partie dédiée au grand public où auront lieu, notamment, de nombreuses démonstrations culinaires. Certains jurés pourront aussi assurer quelques-unes de ces démonstrations sur une scène agrandie qui permettra des prestations de groupes. L'objectif est clair : séduire les pros comme le grand public dans leurs espaces réservés et dépasser les 28 000 visiteurs de l'édition 2010, année record.

Flora-Lyse Mbella

WWW.EGAST.FR

Les épreuves d'admissibilités aux concours

- **trophée Femmes… et chefs de cuisine**, présidé par **Dominique Loiseau** : coquillages et crustacés ;
- **trophée Chefs de collectivités**, présidé par **Gilbert Garcia**, meilleur chef de collectivité du monde : épaule de porc bio ;
- **trophée de l'Innovation bouchère**, présidé par **David Boespflug**, MOF boucher : la viande de veau ;
- **trophée Nouveaux Entremets**, présidé par **Sébastien Bauer** (Angelina, Paris) : thématique libre ;
- **trophée international de la Boulangerie** (épreuve par équipes) : viennoiseries, pains blancs et pains spéciaux ;
- **trophée du Meilleur apprenti de restaurant d'Alsace**, présidé par **Pascal Funaro** (Relais & Châteaux La Pommeraie à Sélestat, 67) : flambage, sommellerie, service du fromage, dressage de table, démarche commerciale, langue vivante et test écrit ;
- **trophée Les Lords du sandwich** : confection d'un sandwich baguette traditionnel imposé puis création libre ;
- **trophée du Meilleur tireur de bière** (10 candidats) : commenter, tirer et servir une bière pression ;
- **trophée Haeberlin** : la volaille farcie d'Alsace.

Inscriptions aux trophées closes le 30 septembre 2011 : Maurice Roeckel (Charte conseils) ; m.roeckel@charte-conseils.fr ou par téléphone: + 33 (0)3 88 56 16 16.

LA BOURSE

B. Loiseau	+ 0,23 % ↗
Groupe Flo	+ 2,57 % ↗
Sodexo	- 0,49 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS ENTRE LE 18-07 ET LE 25-07-11

HÔTELS

DES HÔTELS URBAINS ADAPTÉS AUX INDÉPENDANTS

InterContinental veut séduire l'Europe avec Indigo

Après avoir lancé la marque en 2004 à Atlanta (États-Unis), InterContinental Hotels Group (IHG) l'étend à la zone EMEA (Europe, Moyen-Orient, Afrique) et tente d'approcher un marché parisien très porteur.

À ce jour, en Europe, 4 hôtels de la marque Indigo sont déjà ouverts (au Royaume-Uni) et 5 autres sont programmés. Mais pour IHG, une implantation dans la Ville lumière est devenue une priorité. Le groupe n'hésite pas à proposer aux hôteliers parisiens un partenariat technique et financier. La marque a tout pour séduire le marché parisien car ce style d'hôtel urbain, chic et décontracté, sachant s'adapter à l'identité de l'environnement dans lequel il se trouve, convient particulièrement aux hôtels indépendants, nombreux dans la capitale. "*Nous n'avons pas de prototype défini, et nous pouvons nous adapter à tout type de bâtiment,* déclare **Brice Marguet**, directeur du développement de la zone EMEA (Europe, Moyen-Orient, Afrique). *En revanche, nous avons des standards sur lesquels nous ne transigerons pas..*"

Les standards sont en réalité des règles de bases immuables propres à chaque hôtel de la marque. Les architectes, eux, s'adaptent en fonction du produit : "*Nous tenons à ce que nos hôtels soient toujours bien localisés, en centre-ville, près des pôles d'activité, qu'ils soient commerçants, culturels ou financiers. Par ailleurs, l'accueil doit être discret et décontracté, et les chambres doivent disposer des derniers équipements technologiques. En décoration, il n'y a pas de codes couleur mais nouspréférons la présence d'une ambiance toujours gaie avec des couleurs acidulées. Les chambres doivent disposer d'un confort standard mais restent cen-trées sur le lit, véritable lieu de repos et de vie, tou-jours de la plus grande dimension possible en fonction de la taille de la pièce, et avec un écran géant pour la télévision. Les salles de bains, elles, sont toutes aménagées avec des douches à l'italienne. Enfin, les hôtels Indigo ont tous un restaurant, dont la carte doit proposer des plats typiques de la région.*"

Une chambre Indigo.

Profiter des mises aux normes

Du fait de la réglementation sur la sécurité et l'accessibilité, le marché parisien est porteur. Une grande partie des hôtels indépendants doivent engager des travaux pour se mettre aux normes : "*Nous cherchons à séduire ces propriétaires qui doivent faire des travaux en leur proposant notre marque Indigo,* déclare Brice Margue. *Ils pourront, avec Indigo, repositionner l'hôtel en 4 étoiles, réviser leurs tarifs, et rentabiliser les investissements obligatoires.*" Et, pour convaincre les hôteliers indépendants, IHG propose à ces derniers de bénéficier de l'annulation des droits d'entrée de l'accès à l'une des centrales de réservation les plus performantes (Holidex) et à tous les sites web sur tous les canaux de distribution, sachant que tous ont des accords particuliers avec le groupe IHG et que, à Paris, les hôtels du groupe réalisent entre 50 et 80 % de leur chiffre d'affaires avec la centrale. Enfin, les nouveaux venus profiteront du réseau 'Priority Cards', qui couvre à ce jour 58 millions de membres dans le monde.

130 hôteliers ciblés

Selon Brice Marguet, c'est un véritable partenariat que propose IHG aux 130 hôteliers ciblés lors d'un premier mailing. "*Nous offrons une démarche globale,* assure le directeur du développement. *En choisissant Indigo on peut rester indépendant tout en intégrant un grand groupe et en réalisant une plus-value sur la valeur de l'établissement.*"

Évelyne de Bast

EN CRÉANT 5 EMPLOIS

All seasons prend ses marques à Marseille

Marseille (Ve) Un deuxième établissement de la marque vient d'ouvrir face au CHU de la Timone. Il joue la complémentarité avec ses voisins ibis et Etap Hôtel. Les trois établissements franchisés font partie du même groupe, présidé par Didier Gros.

La marque économique du groupe Accor fait son entrée à Marseille. Après le Kyriad Castellane, passé sous l'enseigne all seasons en février dernier, voici le all seasons Marseille Timone. Cet établissement de 51 chambres, construit par des investisseurs marseillais, est exploité par le groupe Sishe, propriétaire de deux établissements voisins, l'ibis et l'Etap Hôtel Timone. "*Nous jouons la complémentarité entre les trois marques, les prix et les services,* explique **Sandrine Fonné**, directrice du all seasons. *Nous pouvons désormais toucher une plus large gamme de clientèle.*" Un "*très bon choix*" selon **Bruno Gilles**, sénateur-maire du Ve arrondissement, qui "*permettra à Marseille-2013 capitale européenne de la culture d'accueillir davantage de visiteurs.*"

Un 2e all seasons à Marseille, 51 chambres design sur 6 étages.

Hôtellerie économique all inclusive

D'autant qu'à quelques mètres de là, vient de s'ouvrir une résidence hôtelière de 114 appartements sous enseigne Hipark (BNP Paribas Real Estate). "*Nous ne jouons pas dans la même catégorie,* assure Sandrine Fonné. *Nous sommes sur le créneau de l'hôtellerie économique avec un prix affiché de 79 € pour une personne, 83 € pour une chambre double et 115 € pour une suite famille. Le all inclusive (wifi, petit déjeuner, boissons gratuites dans le hall, etc.) devrait attirer la clientèle des accompagnants de l'hôpital, les enseignants, les commerciaux et aussi une clientèle loisir et tourisme.*"

La conception et la décoration de l'hôtel ont été confiées à l'architecte **Bruno Moscolo**, qui a déjà signé l'OM Café, le David et le Best Western d'Aix-les-Milles. "*Il s'agissait d'un pari très compliqué consistant à faire entrer 51 chambres sur un tout petit terrain en angle*", estime ce dernier.

Dernier pari réussi pour Sandrine Fonné, recruter cinq salariés déjà formés grâce au partenariat avec le Pôle emploi du Pharo (dispositif AFPR - action de formation préalable au recrutement) et Coaching Paca. Elle explique : "*L'AFPR permet de former ses futurs collaborateurs pendant 200 heures et de bénéficier d'une aide financière. Idéal pour alléger le compte d'exploitation !*"

Dominique Fonsèque-Nathan

ALL SEASONS MARSEILLE TIMONE
3 CHEMIN DE L'ARMÉE D'AFRIQUE
13005 MARSEILLE
TÉL : 04 91 29 73 70
WWW.ALL-SEASONS-HOTELS.COM

LA BOURSE

Accor	+ 8,39 % ↗
SBM	+ 4,74% ↗
Hôtels de Paris	+ 15,59% ↗
Club Med	+ 6,96 % ↗
Groupe Partouche	+ 0,40 % ↗

ENTRE LE 18-07 ET LE 25-07-11

ÊTES-VOUS SÛR DE L'EFFICACITÉ ET DE LA QUALITÉ DE SERVICE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT ?
QUALICONSO
Propose de mettre son expérience à votre service afin d'évaluer, diagnostiquer et optimiser la qualité de service de votre établissement.
Avec des moyens simples et efficaces :
• audit ;
• visite mystère ;
• conseils ;
• réalisation et application de procédures ;
• formation de vos équipes.
Un bilan personnalisé vous est offert.
Prenez rapidement contact avec :
Marie Salvage au 06 25 11 73 74
marie.salvage@yahoo.fr

CTM DE LA CMA DE L AVEYRON
Rodez (12)
CAP
Restaurant Jade Benoit de Coignac, Rose Darline Blanchard, Anaïs Briant, Vianney Carrie Poquet, Greg Fruchart, Maxime Joseph Edmond, Thiffany Lagarrigue, Amandine Legendre, Jérémy Lestievent, Laetitia Meilhac, Mathieu Savy.
Boucher Kentin Alfano, Nicolas Amat, Régis Combes, Rémi Courault, Aurélie Cournede, Mathieu Daffini, Gilian Fernandez, Mathieu Ginestet, Maxime Miquel, Anthony Munoz, Jérôme Privat, Gabriel Servieres, Axel Souquet.
Boulanger Carlin Baroza, Florian Bonaterre, Vincent Brun, Antoine Caron, Yannick Cassan, Laurent Charvet, Tom Cros, Baptiste Delaunay, Edouard Fauchoit, Frédéric Hermet, Arnaud Miquel, Rémi Paulhac, Anthony Pio, Thomas Uras.
Cuisine Lise André, Akissami Anrifou, Leslie Armani, David Arrieta, Nicolas Auriac, Kévin Ayral, Fabrice Baigneaux, Jean Luc Bazin, Catherine Carles, Angélique Chambert, Célemnt Claveyrole, Bastien Croiset, Dylan Edwards, David Femenia, Guilhem Gauzit, Morgan Gorine, Déborah Lesaulnier, Tanguy Leturq, Silvere Magnien, Bastien Mangiaracina, Moussa Sidi Nadjima, Vanessa Panchevre, Alexandre Richardson, Guillima Rocklin, Déborah Ruiz, David Sabathier, Shahen Sujoyan.
Pâtissier Marin Aubeleau, Joffrey Beuret, Amandine Carriere, Tristan Couzinie, Julien Delmas, Audrey Dusserre, Nicolas Duval, Elodie Grimal, Laetitia Lacombe, Pierre Etienne Lacombe, Amandine Mercier, Emilie Platade, Marvin Rieutort, Cyril Savaric, Loïc Solinhac.
Mention complémentaire boulangerie Etienne Bardin, Cynthia Fontaine, Paul Ginisty, Thibaut Grimal, Jessy Planquette, Dimitri Vinches.

MFR CFA
Brissac (49)
CAP
Cuisine Alexandra Chiron, Emilie Jousset, Léo Jugeau, Johanna Moulin, Laurine Obligis.
Restaurant Harmony Durand, Maxime Pinier.

CFA DE LA CCI DE MAINE ET LOIRE
Saumur (49)
CAP
Cuisine Jonathan Berthelot, Mickaël Boutolleau, Kathleen Dubrulle, Fabrice Havard, Damien Jouquin.
Restaurant Kassandra Delaune, Camille Douet, Carrie Frouel, Angélique Prouillac.
BP
Cuisinier Erwan Chartier, Claire Cocandeau, Valentin Ferte, Mathieu Gelineau, Jeanne Hakizimana, Marine Jeanguillaume, Kévin Mercier, Anne-Sophie Nouchet, Mahamadou Samoura.
Restaurant Catherine Domingo.

CFA DE FORMATION DES METIERS LA PALME
Agen (47)
CAP cuisine Pierre Aubry, Dany Berton, Romain Boudie, Ludovic Brossard, Marion Daille, Leila Derhourhi, Emilie Ducrot, Stéphanie Dupont, Symon Gaillard, Elodie Gendarme, Jonathan Gularek, Samantha Haffiene, Joshua Lagardere, Martial Lamarque, Thibaut Lorenzo, Jimmy Manfe, Clency Pereira Santos, Anthony Petit De Monbrun, Sabine Pouyleau, Benjamin Ramel, Julien Roques, Dimitri Saintaraille, Cyndi Sarmiento Casalez, Marine Schneider.

CFA ALEXIS TINGAUD
Congis sur Therouanne (77)
CAP
Restaurant Nadia Alhyane, Alvin Botte, Laura Dal-Farra, Lorette Moreau.
Cuisine Mathieu Belhomme, Jérémy Bianchi, Tony Bornaschella, Christopher Bouvrande, Colin Caillieret, Tony Da Silva, Kéwin Duc, Laury Fitoussi, Damien Goncalves, Daniel Guastalli, Thomas Holtès, Florian Kieffer, Alexandre Kowal, Mickaël Landes, Charlie Lecomte, Jonathan Lesoeur, Jean-Michaël Lhéry, Guillaume Lombard, Victorine Mendes, Cédric Morice, Larissa Tetterfio.
BAC professionnel 3 ans Stacy Celeste, Tristan Dos Santos Castro, Ana Ivkovic, Tiphanie Lefay, Romain Lesieurs, Rémy Santos.
BAC professionnel Angélique Alexandrou, Sandra Bergamaschi, Sylvain Godard, Priscillia Musungu, Luis Rodrigues, Romain Thureau, Karim Tricoteaux, Alexandre Valeron.

ALEFPA
Vernet-les-Bains (66)
CAP
Cuisine Nassima Alouache, Giovani Causse, Morgane Guilard, Samuel Lebon, Joffrey Lepot, Jean-Michel Payet, Damien Schneider, Kévin Szakacs.
Restaurant Sarah Boultam, Joffrey Lepot, Quentin Nader.

ECOLE TECH PRIVÉE D HOTELLERIE DOSNON
Couvrelles (02)
CAP
Services hôteliers Victoria Duponq, Maëlys Mouze.
BEP des métiers de la restauration de l'hôtellerie
Dominante production culinaire Hélène Buffet.
Option production de services Bénédicte Enjalbert, Leslie Lefevre, Domitille Cussac.
BAC professionnel
Option cuisine Souknipha Vongsa.
Option services et commercialisation Marie Fourdrignier, Estelle Piastra.

UFA - LE TOUQUET
Le Touquet (62)
CAP
Restaurant Alexandre Brailly, Hohanny Codron, Dristina Delhaye, Benjamen Hanocq, Maxence Herlange, Valentin Laureyns.
Cuisine Johan Adriaenssens, Ludivine Delbecq, Jimmy Devers, Celia Edme, Morgane Fontaine, Jordan Guillois, Jérémy Hertault, Nathan Jonville, David Mollidor, Dylan Pringarbe, Thomas Tavernier.
BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie
Production de services José Albuquerque, Mélanie Bartoux, Yann Cappelle, Ivo Carlier, Mathilde Darras, Laurie Dassonville, Baptiste de Bray, Antoine Delezie, Romain Dourlen, Enguerran Glacon, Emmanuelle Guery, Précillia Lasseaux, Rémi Malfoy, Charlotte Mallet, Maxime Moreno, Pauline Pecourt, Bertin Peignot, Valentine Pichereau, Andy Pinat, Lucie Ratier, Manon Sgard, Lauraline Stevens, Charlotte Teillier, Clémence Virta, Alexandre Zantman.
Production culinaire Cyril Baheux, Roxane Bleuzet, Juliette Bossart, Daisy Boulet, Axel Bourgain, François Breda, Benjamin Caron, Coralie Chabeau, Nina Cherault, Charles Delassus, Anaelle Delcourt, Jérôme Deserces, Thibault Desforges, Lucas Fleury, Pauline Guerville, Antoine Guiheneuf, Adrien Henneron, Angélique Houillier, Yann Le Moan, Thimothé Lepauw, Jean-Charles Lepretre, Steven Lepretre, Maxime Lourdelle, Aurélien Martel, Sébastien Martel, Simon Masse, Victor Mathon, Nicolas Parsy, Thomas Pasquier, Vincent Pretet, Astrid Rambur, Antoine Richer, Manon Saez, Romain Six, Paul Tran Hong Tam, Appoline Vasseur.
BAC professionnel Charles Baras (B), Alexandre Beauchamp, Damien Bouchar, Alexandre Carrette (AB), Thibaut Coquel (AB), Jeffrey Cottereau, Mathilde Delmer, Martin Delobel (AB), Yannick Delva (AB), Eloise Deseille (AB), Pauline Duwez (AB), Simon Franssens, Stecy Gibon, Aurélien Godard, Maxime Hoppe (AB), Romain Lams (AB), Hugo Laurent (B), Marine Laureyns (AB), Pierre Leroy (AB), Antonin Levasseur (B), Hélène Merehugias (AB), Julien Minet (TB), Mélanie Nasse (B), Thomas Neve (AB), Charles Pinat, Geoffrey Poizot (B), Thibaud Pollet (AB), Jennifer Ramet-Barbier (AB), Hélène Sergeant, Rebecca Smith (AB), Noémie Soulet (AB), Antoine Tannai, Pierrick Top (AB), Maxime Touverey, Emeline Verdin (AB), Charlène Verhoigne, Marc Weppe (B), Marty Baekelandt, Christopher Beaumont, Maxime Beauvisage, Aurore Berger, Olivier Bonhomme, Elodie Butel, Rémy Carlier, Loick Deschamps, Blanche Ewoudounfon, Clément Fortuit, Crystal Legrand, Chloé Valor.
BAC technologique Cyril Aloyol, Dylan Angerville (AB), Marion Boutillier, Valentin Burgnies, Floriane Butor, Mathilde Caron, Simon Carucci (B), Romain Chery, Raphael Cocatre (AB), Maxime Dachicourt (AB), Vincent Darleux, Martin Decool, Floriane Delizée (AB), Hélène Desloges, Laurie Develle (B), Maxime Donnet (B), Romain Douchin, Victorine Fabre, Rémy Flamand (AB), Redouane Hamzoui (AB), Charlotte Lambert (TB), Elise Larzet, Manon Le Gall (AB), Guillaume Ledoux (B), Jean Leforestier (AB), Enguerrand Lemaire, Angélique Lepretre (AB), Lucille Leroy (TB), Romain Levesque (AB), Prescillia Limantour (AB), Olivia Lorenski, Julien Meriaux, Anne-Sophie Merlin, Frédéric Michas (AB), Aurélie Minne (AB), Nicolas Monvoisin, Arthur Parent (AB), Manon Patou, Maxime Pauchet, Julien Pinchon, Quentin Roge (AB), Victor Rolland (AB), Bastien Roos (AB), Jeanne Souchon (AB), Charles Thuillier (AB), Gaetan Vezilier (AB), Anaïs Bokaie, Valentin Demay, Baptiste Faelens, Elise Lanoy, Charly Minihy, Caroline Noel, Alison Spetebroot.
BTS hôtellerie-restauration
Option A Malle Calvez, Clément Couvelard, Charles Decoene, Lucile Delezie, Alexandre Desoutter, Youen Duprez-Hamel, Sloan Glavieux, Maud Lerivray, Thibaut Leroy, Isabelle Nanjoud, Praewthong Ong-Ard, Sylvain Seys, Adrien Vermeulen.
Option B Valentine Allart, Valentin André, Thomas Balbiano, Vincent Blanchet, Jean Brabant, Justine Brongniart, Florian Buhannic, Barbara Campion, Delphin Cornaille, Justin Cornu, Sophie Dehoux, Anne-Cerise Delaby, Clément Delaby, Aurélie Deldicque, Pauline Deliessche, Claire Deraedt, Gwenaelle Félix, Kévin Foire, Julie Fourrier, Valentin Frete, Céline Fruit, Denis Gerardin, Guillaume Janssens, Jérémy Kazmierowski, Justine Leclerc, Julien Leroux, Vincent Letellier, Baptiste Limpens, Mélanie Moison, Mathieu Perilliat, Nidta Prathum, Martin Quillerou, Félix Robert, Thiphaine Roland, Laurie Rose, François Serriere, Marie Thibault, Gary Tristant, Adrien Westeel.
Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant Florian Cordier, Louise Harchin, Camille Lecointre, Corentin Mahe, Antoine Oger, Capucine Piat, Julien Selier, Constant Thomas.

CFA - INSTITUT DES METIERS DU VAL D OISE
Villiers le Bel (95)
CAP
Cuisine Hanen Belmessabih, Naima Benazzouz, Aziza Berkouki, Georges Boukobza, Loic Bourreau, Maimouna Cissoko, Gaetan Delaveau, Anthony Dubos, Stefie Edwards, Karima Farah, Romain Forelli, Philippe Gaspar, Halima Guimouar, Shilove Jerome, Lynda Kabchou, Cleopatre Kounkou Zonzolo, Phaimie Marcelin, Mickael Mazouz, Anna Mic, Beija Mormin, Arlude Mouanga, Romain Nana, Kebire Ozaltun, Stephane Robalo Cardoso, Kevin Rozeaux, Aminata Sacko, Quentin Silly, Ruth Soukou.
Restaurant Aurore Giuliani, Elich Ide, Mansour Tandjigora, Hedi Aberkane, Farida Ragragui, Olpha Souid, Oumou Sy.
Vente option A : produits alimentaires Stephanie D'artagnan, Assetou Diombana, Christian Diril, Cynthia Gigault, Danielle Moutsila, Maeva Ott, Memouna Sacko, Tristan Tauzin.
Pâtissier Jotshana Amiache, Alexandre Bastiment, Antoine Beaulieu, Nabil Ben Abderrahmane, Majdi Bouzamita, Cauvin Brinon, Andre Collin, Yair Danan, Guillaume Denis, Hassane Diedhiou, Mamadou Diombera, Laura Fezard, Loris Giannico, Brice Jacquemod, Clement Jamgotchian, Romain Karasinski, Georges Kas, Marine Lapeyre, Anthony Mandigou, Marvin Mouquet, Geoffrey Quillerou, Thibaut Rivart, Nassima Sayah, Anis Touati, Thomas Vander Auwera.
Boulangerie Mathieu Auger, Sekou Baya, Karim Ben Mohamed, Marion Berger, Nicolas Bouchendhomme, Teddy Cappeliez, Romain Carsetti, Clement Colas, Jihed Deraoui, Cecile Dorland, Samuel Dufour, Khaled El Ashri, Mickael Fanhan, Jeremy Fister, Antoine Frontezak, Jerome Gardette, Remi Gardeur, Geoffrey Guyonnet, Jeremi Hurbain, Walid Khaled, Kevin Lebouffant, Hugo Marques, Yoann Morrot, Tristan Muller, Fabien Nivelle, Steeve Ometz, Manuel Pereira Da Silva Joao, Anthony Ragaine, Benoit Sainte Rose Fanchine, Tony Sousa, Steven Taieb, Goundo Tandia, Vincent Trombetta, Wilfried Urie, Nicolas Van De Pontseele, Angelo Vitali.
BP BOULANGER Vincent Arnaud, Damien Bonnet, Jonathan Dallemagne, Alexandre Flotte, Jonathan Gomis, Steeve Millard, Yoann Porteu.
Mention complémentaire
Cuisinier en dessert de restaurant Mamadou Diop.
Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée Pierre-Adrien Denneulin, Fabien Pianello.

CFA DE LA CMA DE HYERES
Hyères (83)
CAP
Cuisine Alexandre Arnaud, Florian Cauro, Marine Courchel, Alisson Da Silva, Loïc Fiordarancio, Florian Gongora, Jensy Hadj Salem, Elise Levert, Bastien Maestracci, Paul Mant, Jordann Michon, Florian Paquin, Gabriel Perona, Thomas Rayon, Julien Richard, Julien Sangiorgio, Yoann Tache.
Pâtissier Christophe Aiguier, Anthony Azoulai, Quentin Bechard, Sébastien Briot, Angélina Caci, Rudy Da Fonseca Barbosa, Florian Delecroix, Marine Garcia, Franck Guiol, Ludovic Hedry, Arnaud Huttner, Kévin Matyasi, Steven Mure d'Alexis, Kévin Nicolas, Florian Oltra, Jonathan Pouchain, Vicente Procureur, Damien Vieira.
Restaurant Justine Bindner, Marie Eloise Cappeau, Maxime Juan, Vincent Martin, Justine Mattei.
BEP METIERS RESTAURATION HOTELLERIE
Dominante production culinaire Sébastien Baraton, Alice Berger, Gaspard Bocherens, Rémi Crail, Axel Di Bella, William Faragoni, Sylvain Grosjean, Mélanie Lebas, Jean Christophe Marc.
Dominante production de services Marie Briquet, Priscilla Chapelu, Kévin Fouille, Lysa Giordano, Matthieu Heitz, Gabriel Rodriguez.

IFRIA PACA
Avignon (84)
BP Khairate Ben Ali, Jean François Devillers, Kamel Feguiri, Clément Fournies, Luc Fritz
Tiffanie Girod, Dimitri K'bidi, Julien Maurel, Krysten Porhansl, Marine Ramon,
Alexandre Santiago, Siham Sarti, Romain Scotto.
BTS Gaetan Barroyer, Jerome Bourelly, Loubna Charhia, Alice Deveze, Marine Folcher, Celine Gamez, Estelle Giaconia-Scias, Yseult Leray, Elodie Mancino, Sarah-Marlène Marigliano, Eldjaloud Mlemengou, Barthélémy Simon.

GRETA DU VELAY
Le Puy en Velay (43)
CAP
Cuisine Joseph Ambrozio, Corinne Granouillet, Nicole Bellut, Jonathan Cariolato, Bektas Ciftsuren, Stéphanie Potter, Kévin Faure, Perrine Fonton, Mickael Jamon, Cristelle Malhomme, William Moreau, Asset Albiekov, Jean-Christophe Rozier, Cédric Saint Omer, Christine Savy, Renaud Sicard, Guillaume Vignal, Pierre-Marie Chamblas, Elodie Claudinon, Alexandre Cottier, Romain Fayolle, Patrice Gerphagnon, Bernadette Gibert, Nicolette Prennen, Sophie Sperissen.
Restaurant Aldin Kljajic.
Agent polyvalent de restauration Patricia Perrier.

LYCEE PROFESSIONNEL SAINT JEAN
Limoges (87)
BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie
Dominante cuisine Maxime Airoldi, Antoine Becue, Frédéric Courty, Grégoire Delaty, Paul Gey, Charles Lamy de la Chapelle, Sébastien Lantonnat, François Pauline, Pierre Marc Robert, Amy Rowbotham, Florian Senamaud.
Dominante service Jean Christophe Adrey, Grégoire Bougnot, Romain Desbordes, Julien Gaugnion, Ludivine Leplat, Julien Malgouyat, Antoine Meynard, Florian Ritter Sournac, Margaux Tanguy.
BAC professionnel
Cuisine Thomas Coussi, Jonathan Mathet, Marjolaine Mouchard, Mathieu Oboudou, Laura Parot, Steven Periot.
Service Pierre Marie Daigueperce, Claire Debacque, Mathilde Dezeiraud, Fabien Doudet, Anaïs Lamy de la Chapelle, Julie Maillard, Clémence Renard, Marine Romanet.
Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant Simon Borderie, Florent Dupic, Rémi Gavinet, Baptiste Genest, Valentin Meric, François Merle, Julien Valade, Yike Zhang.

CFA MEDERIC
Paris (75017)
CAP
Cuisine Maxime Michee, Guillaume Derrouaz, Bastien Rouillon, Quentin Chambon, Oliver Li-Saï, Fouad Ousrhir, Apolline Queniart, Léa Corniere, Bastien Emery, Damien Bujon, Maxime Dubois, Hachem Sakkal, François Adoux, Emmanuel Biabaut, Moussa Konate, Redwan Oulmi, Baptiste Duchamp, Kokoe Attivi, Allan Boulio, Ruben Taïeb, Arthur Peris, Clément Pividori, Hippolyte Machain, Maxime Senecot, Charles Vignon, Guillaume Heumber.
Restaurant Sacha Laudier, Romain Saïbi, Margaux Thery-Fruitier, Alexandre Verbeke, Quentin Garbarski, Maxime Dragic, Daniel Cerqueira, Jean Chaix, Katia Cluny, Julien Masiee, Alexandre Faure, Maud Boulanger, Jonathan Rettgen, Martin Parat , Laura Billore, Pauline Claireau, Robin Bernard, Catherine Tran, Pauline Beaulieu-Camus, Amine Miftah, Julien Orain.
CAP P Gabin Rodier, Elie Michel Therese, Jonathan Debs, Audric Morvan, Katlyne Fonseca, Edouard Wong Da Silva, Mathieu Ausseil, Savéria Vacquer , Antoine Nicolas, Axel Demimuid, Stéphane Poujeau.
CAP PCX Guillaume Coutellier, Laura David, Cyrielle Lagadec, Jeanne Jourdin, Martin Flecher, Khalil Betta, Emilien Guetta, Xavier Duchet, Antoine Cotereau, Mélanie Gibier, Romain Gilbert, Marjorie Torcatis, Oonagh Simms.
BEP
Cuisine Lionel Sonnino, Cyrielle Liard, Stéphane Nonnet, Bastien Simon, Florian Largilliere, Manon Payneau, Tony Leonardi, Mahamadou Diangana, Louise Wolmer, Sonia Chaker.
Restaurant James Dumontier, Fanny Goldenberg, Arnaud Azcue, Aurélien Nardeux, Jérémy Brier, Thomas Tiepolo, Jean-Baptiste Daniele, Emilie Gutelle, Joffrey Martins, Victoria Vidal, Fabien Le Dudal, Marina Mauger, Hugo-Kenji Bernard, Pietro Sciotto, Valentin Cavalade.
BAC TA OPC Julien Bellet, Clément Monnet, Emmanuel Roux, Ludovic Siegel, Anthony Isaac, Lucille Lecouf, Valentin Ballon, Alexandra Clair, Romain Nagel, Nicolas Goudkoff.
BAC TB OPC Jonathan Weilland, Mathieu Bernard, Morgane Dijon, Romain Guenand, Florian Delquie, Jérémy Lesaffre, Dany Nguyen, Valentine Lobry, Matthieu Dumas, Cassandre Delambre.
BAC TA SC Alexandre Antunes, Alexandre Masselin, Adrien Paz, Steve Pereira, Marine Vergnaud, Jonathan Collin, Guillaume Del Campo, Pierre Gibelin, Charles Duponchel, Mathieu Bureau, Gabriel Vidal.
BAC TB SC Clément Chapron, Damien Lopez, Ronan Fonleno, Emilie Lasmartres,
Loïc Rouzier, Antoine Berteloot, Maxence Cohen, Caroline Gauchet, Pierre Jamilloux, Romain Escalais, Jacques Charpentier, Dimitri Toury, Elodie Mabille, Sofiane Benabdallah-Rives, Inés Roulon.
BTS Aurélien Fonfroide De Lafon, Kevin N'guyen,

Déborah Descloux, Warren Hodez, Adrien Garnier, Maxime Rilly, Olivier Jacques, Astrid Esseul, Yoann Claisse, Clément Bonnet, Matthieu Saunal, Mireille Petit-Jean, Cécile Maury, Xavier Le Boedec, Méryl Pargue, Maëva Terroy.
Classe Prépa Mathias Camilleri, Corentin Duval, Elodie Sabatier, Minori Yamane, Lisa-Ayumi Iida, Kristelle Larde, Benoît Cornillault, Jérôme Denis, Alexis Mouville, Benjamin Caunois, Benjamin Brocheret, Marc Legros, Benjamin Valeyre, Angèle Chef, Rudy Brette, Suzanne Kisakasaka, Stéphanie Peyrot, Aurélie Taheri, Antoine Vidal, Alice Chemel, Ziggy Richy, Camille Brondy, Ludivine Togonal, Pierre-Yves Mareau, Pierre Simonnet, Julien Chacun, Aurélien Ferat, Manon Fleury, Anastasie Kedroff, Matthieu Di Filippo, Manuela Le Reec, Antoine Darasse.
Mention complémentaire
Accueil réception Clothilde Minette Le Masson, Emilie Le Guen, Nabintou Savane, Sarah Narodetzki.
Organisateur de réceptions Anaïs Catherine, Vanessa Dardonville, Alexis RobinRose N'dong, Camille Queugnet.
Sommelier Benjamin Lussot, Flora Jobert, Romain Brunier, Guillaume Darricarrere, Laureline Vuillemin.
Barman Thibaud Hamelin, Gauthier Samba Seale, Martin Hallier, Mickaël Brunet, Basile Dupraz, Cloe Blandin, Laura Choquart, Hubert Gautier, Hubert Razurel, Cristian Chitu, Aghilès Oulmi, Valentin Aldebert, Maxime Touchard, Gaëtan Sintes, Maxime Devin, Jérémy Schmitt, Christophe Delat.
Cuisinier desserts de restaurant Abdoulaye Diallo, Alexandre Chi, Mustapha Benabdellah, Eric Le Gallou, Angélique Le Gall, Marion Desmasures, Cindy Charon, Marc Duthoit, Laurence Degand, Thomas Sarfati-Padovani, Basile Guiltat, Alhadji Balde, Thibault Boucher, Pierre Alexandre Morger, Kévin Djedri, Benoît Augendre, Mathieu Cazenave-Peyrasson, Romain Alonso, Sacha Le Masson, Florian Borgat-Wohlbang, Alexandre Delamarre, Sébastien Formal, Clémentine Ferrand.
Employé traiteur Jerôme Favan, Benjamin Moutard, Alexandre Abaziou,
Johan Darien, Matthias Couratier, Anthony Henault.

CEFAA
Villepinte (93)
CAP
Restaurant Christopher Belair, Quentin Bruneau, Caroline Chaumier, Margot Combelas, Grégorio d'Almeida, Belinda De Notarpietro, Gillian Dupuy, Loic Faisant, Lisa Font, Emilie Gallerand, Mathieu Goncalves, Charline Henriques, Florian Kerkaert, Laura Laine, Rémi Lavabre, Morgane Leclercq, Emély Leprieur, Priscilla Lombard, Stéphane Mollard, Katty Morette, Elodie Pages, Arthur Selva, Dado Tandian, Jordan Thomas, Shaya Marie Verin.
Restaurant 1 an Naseyna Ahmed Abdallah, Naoufel-Mohamed Hammed, Rachelle Kanga, Marilyne Vaysse, Marion Viet.
Cuisine Luis Abrantes, Catherine Akotcholo, Omolabake Alakinde, Gaetan Aricci, Amine Belhadad, Nicolas Beltrame, Hakim Ben Derradji, Morgane Bocquet, Damien Bonjour, Massinissa Boukari, Laurent Breval, Diarry Cissoko, Aissata Dabo, Marvin Delpierre, Achraf Elsheikhaly, Aminata Fall, Ludovic Galan, Thomas Gallet, Noiri Garcia Sariol, Axel Gauthier, Achik Ghayati, Linda Gomes, Anthony Grange, Rita Guarbaoui, Ali Haidara, Aurélie Hameau, Catherine Inapogui, Benjamin Jeeanah, Aness Kouchih, Greg Oswald Koumba Bayengoula, Ludovic Laurent, Emilie Lauxerrois, Dylan Lemasson, Marc Lerus, Nathela Levy, Joffrey Limpalaer, Marvin Louemba, Yassen Maatseki, Cindy Mahi, Nicolas Maignan, Vincent Moreau, Judicael Nema, Hugo Raujol, Laura Rollet, Laurent Sainz, Mamoudou Sambake, Nicolas Simoes, Sandeep Singh, Sira Sissoko, Mickael Soeur, Aboubakar Tambadou, Anthony Tellier, Jérémy Testu, Vincent Triquet, Kévin Trumpfheller, Axel Wlodarczyk.
Cuisine 1 an Marjorie Durand, Valentin Gallard, Maya Hafidi, Diane Koeu, Sébastien Mondelice, Maelle Robinault, Simon Valkenburg, Delphine Yacoub.
Agent polyvalent de restauration Guillaume Banse, Rebecca Barlagne, Hamadi Camara, Sofiane Chaibi, Djinaba Diallo, Jonathan Komena, Mehdi Larzg, Kadiorou Ouague, Salima Snini.
Café brasserie David Da Silva, Steven Lages, Jean Pierre Saltan, Grégory Twardowski.
BP
Cuisine Mohamed Abras, Monique Batumuka Kapinga, Naderge Bonnaire, Youssouf Camara, Thibaut Mohamed Yoosuf, Norélie Nourel, Jeffrey Plessis.
Restaurant Nicolas Chhem, Jason Le Batteux, Alicia Pean, Félix Romulus, Tiffène Sijelmassi, Jefferson Sylvain, Geoffrey Zorzan.
BAC professionnel
Restaurant Stéphane Albano, Charlotte Cotte Morreton, Carole Fardoux, Joseph Kasapog, Cédric Lenfant, Julie Silvestri, Alexandre Vallot, Sébastien Vigreux, Meggane Wartelle.
Cuisine Stanley Gérard Vilbrun, Naïm Fellahi, Emilie Ferre, Arnaud Chekhab, Clément Damotte, Océane Dufour, Maxime Brunel, Mélanie Castro Ferreira, Mickael Tan.
Mention complémentaire
Barman Omer Aksoy, Sandrine Caliaro, Marie Dehors, Cristelle Ezzemmouri, Fabien Fournier, Amaury Hamot, Walson Muniz Pereira.
Cuisine Allégée Gwénaëlle Fouquet, Joshua Moncoq, Anthony Mourot, Djayi Tounkara, Aurélien Turbian, Mickaël Yayar.
Cuisinier en dessert de restaurant Christopher Bourhis, Abla Elemawussi Di Siena, Issiakha Diakho, Ruddy Fredj, Antoine Girault, Séverine Honorel, Simina Konte, Claudia Lopes Silva, Ange-Michel Marignan, Samy Oulmi, Adam Tamboura.
Traiteur Dany Goussard, Mohamed Si Abdelkader Benmoussa.

LYCEE BELLEVUE
Saintes (17)
BTS ventes et productions touristiques Julie Angelino, Florent Barbrau, Alice Bellanger,Pauline Bethus, Ugo Bouvet, Adeline Brumaud, Laura Caubet, Vanessa Chabernaud, Anaïs Corbiat, Sabrina Debord, Charlotte Gagneux, Justine Gallut, Sophie Gavinet, Louise Guilloy, Sylviane Hoareau, Alexia Lafon, Wendy Leger, Marion Lemarquier, Leslie Letzelter, Suzy Mingot, Aurélie Mondy, Amandine Octeau, Mélanie Petit, Marion Poitou, Morgane Studer, Elodie Suire, Aurélie Tingaud, Pauline Vernon, Alexandre Vieule.

MAISON FAMILIALE RURALE LA ROQUE
Peyregoux (81)
CAP
Cuisine Loïc Albert, Laëtitia Denis, Victorien Le Dreff, Yohan Ratel, Steven Regnier.
Service Charlotte Delcourt, Barbara Gayrard.

CFA VILLE DE LORIENT
Lorient (56)
CAP agent polyvalent de restauration Charlotte Alonso, Henri Bohren, Laetitia Claudic, Nolwen Cocoual, Maena Cousigne, Coralie Dano, Timothee De La Motte, Margaux Fournier, Laura Fustec, Marie Emmanuelle Gatuingt, Kevin Huet, Helene Le Feur, Gwendal Le Lan, Marine Le Sommer, Aurelie Lemaire, Oriane Lemire, Joshua Marcelin, Jessica Morgant, Emmanuel Quesne, Sophie Raude, Adelaide Ravache, Gaetan Rolland, Meziane Romeo, Morgane Tanguy, Ronan Tourmen.

CFA CHAMBRES DES METIERS NORD/PAS-DE-CALAIS
Arras (59)
BP
Boucherie Caron Sylvain, Dauchy Ulrich, Dereme Stéphane, Tintillier Charlotte.
Traiteur Crespel Benoît, Decroix Vincent, Facheaux Maxence, Pouille Manuel.
Boulangerie Cogniaux David, Delforge Gwenaël, Humez Jonathan, Loiseau Romain,
Monvoisin Morgan.
CAP
Boucherie eaumont Grégory, Bonvarlet Anthony,Catenne Davy, David Loïc, Debuisson Claude, Degaugue Cédric, Delcuse Romain, Deroch Grégory, Derviaux Yohann, Dervillers Maxime, Descamps Alexis, Dillies Maxime, Dissaux Valentin, Dolata Jordan, Fasquel Benjamin, Hostettler Cyril, Huvelle Pierre, Laga Clément, Leblanc Valentin, Lecigne René, Lekeux Jean-Pierre, Lericque Jonathan, Lheureux Jérémy, Maillard Anthony, Manier Kévin, Moreaux Tony, Mouton Sylvain, Pannecoucke Cyril, Philis Anthony, Pietrzak Jonathan, Place Jérémy, Pluta Charles, Pruvost Julien, Risselin Thomas, Scionis Angelo, Sebert Murielle, Sebert Alexandre, Sebille Alexandre, Sylvain Jordy, Thiebaut Guillaume, Tonneau Benoît, Trupin Eddy, Vaillant Geoffrey, Varaine Christopher, Vasseur Fabien, Walczak Tony, Waszak Dany.
Charcuterie Backhauss Gabin, Bizet Guy, Briois David, Brozda Sullivan, Camus Lydie, Casiez Cyril, Clay Mélanie, Delbreuve Clément, Delmer Claire, Depoorter Fabien, Gall Michaël, Goulin Kévin, Haeyaert Thibault, Hornaert Franck, Leclercq Kévin, Lematre Clément, Marmuse Freddy, Pavy Guillaume, Pavy Matthieu, Pronier Julien.
Boulangerie Andreu Noé, Bachelle Amandine, Bailleux Fabrice, Bailleux Clément, Bernier Guillaume, Blanquet Jérôme, Boulet Anthony, Boulet Sébastien, Boureghdad Benoît, Caignet Morgan, Capdeillayre Thomas, Carpentier Ludovic, Cathelain Maxime, Chapon Gaëtan, Chuop Hodome, Davault Enzo, Degardin Romain, Delefosse Benjamin, Demange Benoît, Diallo Fily, Dore Romain, Doublet Cédric, Drut Benoît, Duhamel François, Dymarczyk Antoine, Evrard Nicolas, Geiger Mathieu, Guenard Daniel, Havegheer Florian, Hecquet Romain,Hernout Kévin, Houliez Georges, Kolanko Jordy, Lacroix Maxime, Lagniez Thomas, Launay Benoît, Lefebvre Adrien, Lefebvre Alexandre, Lefebvre Guillaume, Lefebvre Jordan, Legay Pierre, Lewandowski Florian, Lisi Marie, Locquet Romain, Loeil Johnny, Menteaux Benoît, Miette Grégory, Noyelle William, Parmentier Kévin, Pelat Anthony, Plouviez Jordan, Raguenet Jérémy, Roche Stéphane, Souris Benoît, Swaenepoel Marc, Swiatlon Kévin, Tanchon Maxime, Tetart Florian, Tison Brandon, Tordeux Michaël, Tortorici Daniel, Vasseur Didier, Venel Cyril, Wacheux Guillaume, Wagret Joseph, Weiss Gaëtan, Zaczkowski Alex.
Pâtisserie Bavay Romain, Brasme Matthieu,Briois Romain, Cleret Maxime, Coquel Ludivine, Damiens Dylan, Day Antoine, Delrue Loïc, Dervaux Aurélien, Detrez Jérôme, Dewasmes Jérémy, Dievart Romain, Dutoit Aurélien, Emery Amandine, Floug Pierre, Grandamme Pierre, Guerardel Valentin, Henry Maxime, Hermant Cyril, Hochart Nicolas, Landre Delphine, Laumon Kelly, Lefebvre Benjamin, Lefebvre Kévin, Lefebvre David, Lemaitre Ophélie, Lembele Mogbagade, Leschaeve Thomas, Letailleur Cédric, Level Kévin, Marin Aurélien, Mistura Manuel, Monel Maxime, Odwazny David, Orczyk Maxime, Pressez Michaël, Prevost Mike, Sevre Amaury,
Skrzypczak Anthony, Tempez Stéphane, Triquet Jordan, Zuczkowski Yohan,
Glacerie Aberrane Fodil, Aim Christophe, Delacourt David, Delpouve Antoine, Gorisse Franck, Hannus Quentin, Turpin Maxime, Veniel Kévin.
Mention Complémentaire
Employé Traiteur Becquembois Alexis, Duponchel Ludovic, Grisorio Giovanni, Haultcoeur Maxime, Jolly Jacky, Lefebvre Rémi, Mouton Romain, Rousselle Jean-François, Souillart Steven.
Boulangerie Carlier Pierre, Clairet Florentin, Delannoy Florian, Goulois Anthony, Hermant Ophélie, Hollande Geoffrey, Lafonte Loïc, Lepretre Romain, Lesage Thibaut, Martin Florent, Moreau Jérôme, Prat Julien, Sellez Lionel, Soulisse Dominique, Ziarkowski Thierry.
Patisserie Becart Vinciane, Bequerel Thibaut, Bernard Cédric, Castelain Kévin, Cocquempot Alexandre, Crepin Julien, Lemoine Sébastien, Mal Jean-Christophe, Morel Cyril, Nalewjko Marion, Pautte Antoine, Plichart Geoffrey, Richini Marine, Semail Richard, Sutter Julie, Tiquet Julien, Vanengelandt Nicolas.

IFA MARCEL SAUVAGE
Mont-Saint-Aignan (76)
BP
Cuisine Camille Audibert, Julien Baudet, Kevin Denis, Sylvain Derache, Benjamin Dufils, Jean-Baptiste Ferrand, Florian Foucard, Alexandre Girardi, Melanie Hedouin, Melanie Lambert, Gregory Plantrou, Justine Salenne, Camille Trohay, Benjamin Villamaux.
Restaurant Jessica Agoutin, Zohra Aoufi, Marianne Cheron, Victor Danguy, Victor Deladeuille, Hélène Desvaux, Clemence Druel, Marie Gwélane Grattepanche, Fanny Jonas, Emmanuelle Leclerc, Justine Luce,
Nicolas Sajan, Marie Seignoux, Aurélien Vincent.
Cap
Cuisine Joris Barbouteau, Laure Bouttier, Marie Bouzard, Alexis Coquet, Jimmy Dessaux, Aurelie Devillers, Stéphanie Dezalleux, Francois Nicolas Duthil, Elodie Forfait, Hugo Gilbert, Damien Hamel, Marine Herel, Jean His, Tristan Hy, Amélie Langevin, Kelly Le Bas, Carole Lebourg, Thomas Leloutre, Quentin Leroy, Audrey Limare, Morgan Mauger, Olivier Mauger, Jean-Baptiste Michel, Edouard Mignot, Celine Niego, Eri Okishima, Charles Paris, Marine Pierre, Marius Quesnel, Lucie Ramdani, Antoine Samson, Quentin Stalin, Marion Stervinou, Lara Tarif, Coralie Thomas, Kevin Tribout, Axel Veure, Megane Vicci, Tiffany Vlc, Georges Widjaja.
Restaurant Aurélien Barberis, Sasha Bluet Mesnil, Raphaël Carouana, Natacha Damerval, Teddy De Souza, Sonia Dehors, Vincent Dumont, Gautier Dumouchel, Pierre Camille Feramus, Kassandra Fernez, Aurélie Fontaine, Jimmy Forestier, Lucie Garat, Nicolas Gouard, Vincent Heuze, Jason Hue, Louise Juaneda, Kevin Leroy, Cecilia Neveu, Frederic Piednoel, Flora Renaux, Noune Sloian, Djeynaba Sy, Alexis Vallee, Emmeline Vialar.
Services en brasserie café Théo Bisson, Benoit Ferry, Arthur Huet, Gaëtan Quilan.

CAMPUS PRO
Hellemmes (59)
CAP
Cuisine Sandrine Besieux, Angelique Callemyn, Julie Ragot, Alexandre Roussic, Hugo Scheinder, Laurent Soublin, Francois Leuliet, Jérémy Jorand, Jacky Baert, Ali Medjir.
Restaurant Camille Badie, Fabien Bruyelle, Florine Godard, John Monier, Pierre Noetinger, Frédéric Francois.
Agent polyvalent de restauration Tatiana Chouika, Francoise Cuvelier, Cathy Delhaye.
Boulanger Jean Arrouy, Jessy Bastol, Raphaël Boufflers, Kevin Dauphin, Jerôme Lerminet, Kevin Noppe, Florian Sockeel, Geoffrey Verro, Sophie Remond.
Pâtisserie Salima Azzioui, Luc Berton, Ilham Nagbou, Dominique Simon.
Poissonnier Christopher Hochedez, Aurélien Lussan, Mélanie Turpin.
Boucherie Ali Benhalima, Jean Jacques Lemaire, Ilyass Nassri, Andy Besse, Benoit Hanot.
Titre Professionnel
Cuisine Steeve Herbaut, Jordan Pottier, Thiphanie Soltysiak, Maddy Bouhadji, Jeannette Handaki, Farid Bezzar, Maia Foroyan, Franck Casene, Silvie De Waele, Joao Teixeira, Samir Titecat.
Serveur en restauration Cédric Cornu, Amandine Hacot, Fanny Lecanu, Larry Marie Louis, David Trinh, Mehdi Badr, Ahmed Dabel, Melissa Flanquart, Cedric Martinez, Sarah Rahmoun, Adrien Odul, Ophélie Savouret.

CFA RENE VILLENEUVE
Digne-les-bains (04)
BEP
Cuisine Aurore Banon, Jessica Bonello, Florian Brancaccio, Xavier Carlier, Jonathan De Bouillanne, Sébastien Esposito Fava, Hubert Ghigonetto, Aurélie Liautaud, Marc Monello, Vincent Walgenwitz.
Restaurant Marie Borgnic, Mélanie Gandon, Anaïs Giordan, Ali Hadab, Névil Hay, Christelle Hernandez, Kévin Mandine, Agos Parisse Japutol, Drys Penthier.

CFAIE
Val de reuil (27)
CAP
Service en brasserie café Marie Allain, Nicolas Angot, Romain Bardin, Cassandra Beaucousin, Jennifer Beaudouin, Laura Bisson, Morgane Bombonati, Jérémy Breuil, Nathaëlle Chassaigne, Dimitry Chegra, Samantha Delattre, Marilyn Denin, Adeline Fecamp, Emeline Geniévre, Brice Guesne, Mégane Hervouet, Prescillia Laignier, Dimitri Wilfrid Lallemand, Jimmy Lemire, Marie Lesourd, Jérémy Machado, Laura Martin, Denise Mattiuz, Stéphanie Maurey, Adrien Michel, Dylan Noël, Alexia Riou, Mallaury Rosental, Cassandra Rotrou, Baptiste Schmid, Quentin Terlicoq, Hélène Toutain, Laurène Trinque, Anaïs Vatinel.
Restaurant Florie Antonuccio, Corentin Buret, Jérôme Denoyelle, Mody Dia, Jason Duval, Sabrina Duval, Julien Hy, Thomas Petit, Jean-dominique Regnier, Elodie Ribert, Benjamin Rousselin, Loic Ruelle, Floriane Solnicki.
Cuisine Adrien Abbou, Bryan Benard, Ludovic Benteyn, Anthony Bento, Romain Berard, Alexandre Breant, Adrien Delcourt, Guillaume Doublet, Fabien Duhamel, Audrey Gauguet, Alban Gosselin, Nicolas Henry, Cyril Jean, Esteban Jumelin, Kévin Koleno, Douglas Lebailly, Amélie Leclerc, Jean-baptiste Leroux, Elsa Lesimple, Audrey Lhernault, Julien Lods, Axel Lucien, Jérémy Malo, Félicien Maouche, Jimmy Marguerite, Savannah Onraita, Abel-marius Palero, Vélence Preira, Thomas Ricoeur, Manuel Sebire, Angélique Teillon, Virginie Terreau, Elisa Tesson, Matthieu Thomas, Florian Thouroude, Cécile Vergnon, Cédric Vidalen, Tony Zanetti.
BAC professionnel
Cuisine Benjamin Bellanger, Steven Bricout, Clément Fortunel, Adrien Godet, Loïc Leduc, Kévin Salliot, Dimitri Seguin, Jennie Thomas.
Restaurant Geoffrey Bisson, Olivia Boissière, Lolita Gronnier, Patricia Massot, Benjamin Romet.

LYCEE PROFESSIONNEL PIERRE ET MARIE CURIE
Freyming-Merlebach (57)
BEP métiers de la restauration Saifedine Alekma, Allan Amico, Jonathan Birster, Aurore Cramoisy, Mickaël Dethier, Nicolas Diener, Damien Dolveck, Anais Dyinovic, Christopher Eichstatter, Gerard Giglia, Camille Gubeno, Alexandre Halter, Sophie Hilpert, Jonas Hoppstadter, Aurélie Kleinhentz, Mélissa Kleinhentz, Bastien Kopec, Julien Lauer, Dylan Lenglet, Angélique Malecki, Nicolas Mialet, Elvin Mistretta, Claire Provot, Alison Rossin, Nicolas Sinkiewicz, Anthony Volo, Charlotte Weber, Laura Wolf, Manon Zaouiche.
BAC professionnel restauration Joffrey Arend, Lucien Back, Thibaut Bruck, Morgane Bruck, Maxime Fek, Benjamin Galotte, Coralie Kirchmann, Guillaume Le Van Cau, Dimitri Lubovic, Glwadys Nicolas, Aurélia Schuff, Yoann Spiezia, Kévin Stark, Grégory Susec, Julien Szymkowiak, Gaël Tribout, Coralie Wilhelm.

CRP LA RUCHE
Annecy le vieux (74)
CAP
Cuisine Sébastien Chappaz,Licinio Costa-Neta, Francis Dubaux, Philippe Durand, Jean-Louis Legros, Marc Medelgi, Sébastien Muller, Myroslava Ryaboklyach.
Charcutier-traiteur Henri Falga.
Pâtissier Malik Araiss, Kamel Ben Cheikh, Gilles Lahuec, Benamar Merhab, Magali Morel, Lalla Sabas, Abdelaouhed Wahibi.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

ÉVALUER "L'EMPREINTE ÉCOLOGIQUE DES RESTAURANTS SUR L'ENVIRONNEMENT MARIN"

Pêche durable : François Pasteau distingué à l'Épi Dupin

François Pasteau vient d'obtenir, pour son restaurant l'Épi Dupin, 4 poissons bleus attribués par Fish2fork, le guide des restaurants pour les amateurs de poisson durable. Ce qui lui vaut d'être classé premier par ce site internet d'origine anglaise qui développe la même approche en France, en Belgique, en Espagne et aux États-Unis.

Par Jean-Luc Fessard, 'Le Temps du Client' et auteur du Blog des Experts 'Développement durable en CHR'

Pour Fish2fork, 4 poissons bleus veulent dire que ce restaurant applique de manière très rigoureuse toutes les règles de bonne conduite pour une mer durable. On peut y manger sans craindre de contribuer à la raréfaction des stocks. **François Pasteau** est en bonne compagnie, plusieurs confrères et chefs ont eux aussi reçu l'insigne au poisson bleu du restaurateur responsable : **Marc Chevalier** (Au Petit Gari, Nice), **Philippe Pentecôte** (Le Petit Bordelais, Paris), **Christian Têtedoie** (Têtedoie, Lyon) et **Emmanuel Taib**, (Côté Sushi, Paris).

De gauche à droite : **Emmanuel Taib**, responsable de la chaîne Côté Sushi, **Christian Têtedoie**, président des Maîtres cuisiniers de France, restaurant Têtedoie à Lyon, **Philippe Pentecôte**, Le Petit Bordelais à Paris, **François Pasteau**, Epi Dupin à Paris et **Marc Chevalier,** Au Petit Gari à Nice.

Un classement des restaurants qui font des efforts pour servir un poisson durable

Fish2fork a été créé par les réalisateurs du film documentaire au succès mondial, *The End of The Line (L'Océan en voie d'épuisement)*, lui-même inspiré par la statistique des Nations Unies selon laquelle 85 % des stocks de poissons sauvages sont, au niveau mondial, pleinement exploités ou surexploités. Cette approche est inédite en France. Ils ont créé un site internet qui s'intitule le Guide des restaurants pour les amateurs de poisson durable.

Fish2fork a sondé 76 restaurants pour dresser la liste des produits de la mer servis par ces restaurants, leur origine, et le type de pêche pratiquée. Ceci a permis d'établir un classement des établissements suivant qu'ils recherchent des poissons provenant de stocks en bon état ou non.

Voici ce qu'en dit **Charles Glover**, son créateur : "*Ce site constitue la première tentative, à notre connaissance, visant à évaluer les restaurants non seulement pour la qualité des mets proposés mais aussi, et surtout, pour l'empreinte écologique qu'ils peuvent créer sur l'environnement marin. Nous avons conçu le guide Fish-2fork afin d'établir un classement des restaurants qui font des efforts pour servir un poisson durable et qui travaillent en collaboration avec les acteurs de la filière pour une meilleure gestion de la ressource.*" La démarche de Fish2fork vise également à dénoncer les restaurants qui continuent de proposer des espèces menacées et qui se soucient peu des problèmes de la pêche liés à la surexploitation de la ressource.

Ainsi, 53 établissements (soit 70 % des restaurants recensés sur le site) se situent au-dessous de la moyenne et se sont vus remettre jusqu'à 5 arêtes rouges, ce qui signifie qu'ils n'apportent pas ou peu d'information au client sur les espèces proposées ou qu'ils servent des 'espèces à éviter' selon la MSC (Marine Conservation Society) et le WWF pour la Méditerranée.

Le Top 5 des espèces les plus proposées qu'il est préférable d'éviter

1. Le cabillaud : proposé par 59 % des restaurants.
2. Le bar/loup : proposé par 45 % des restaurants.
3. Le turbot : proposé par 29 % des restaurants.
4. La raie : proposée par 24 % des restaurants.
5. Les crevettes (gambas) : 13 % des restaurants.

Au regard de cette liste, il est évident que la plupart des restaurateurs (et des consommateurs) sont sous-informés sur ce qu'il se passe dans les mers et les océans. Et il est de ce fait encourageant de voir, via cette enquête, que la plupart des restaurants délaissent le thon rouge en état de surpêche, celui-ci ayant été particulièrement médiatisé lors de l'échec de la campagne pour l'interdiction de sa commercialisation, dans le cadre de la CITES (Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction).

L'ÉPI DUPIN
11 RUE DUPIN • 75006 PARIS
TÉL. : 01 42 22 64 56
WWW.EPIDUPIN.COM

EN BREF

Tous à table remet le couvert

Créée il y a un an, l'association Tous à table a donné le 21 juillet le coup d'envoi de son opération estivale, qui durera jusqu'au 20 août. Pour **Flavio Nervegna**, son président, "*il s'agit de fédérer les professionnels de la restauration de qualité, pour transmettre leur savoir-faire et leur savoir être à des personnes en rupture avec le monde du travail et de recréer de la mixité sociale dans des restaurants de cuisine de qualité*". Sur le quai de Loire (Paris, XIXe) Paris Plages met gracieusement à sa disposition une cabine double comprenant un comptoir intégré, une terrasse d'environ 150 m², 20 tables et 80 chaises, un évier et un raccordement en eau et en électricité. De quoi installer un restaurant éphémère dont Tous à table confie l'exploitation à Puerto Cacao, un bar à chocolat du XIIe arrondissement également entreprise d'insertion. Sur 80 clients, 60 paieront le plein tarif (environ 20 €) tandis que les 20 autres, venant des services sociaux et associations partenaires, auront une addition égale à 10 % du prix. "*Pour les uns, c'est une vraie sortie au restaurant, pour les autres, un acte de solidarité*", résume Flavio Nervegna. Des démonstrations de chefs seront organisées tous les samedis (**Gilles Choukroun, Inaki Aizpitarte**…) et, les mercredis, Puerto Cacao organisera une dégustation de grands crus de cacao. Les produits sont issus du commerce équitable.

L. A.

info@tousatable.org

"EN 2010, NOUS AVONS MIS EN PLACE UNE FILIÈRE DE RECYCLAGE ET DE VALORISATION DES DÉCHETS"

Lyovel veut être le partenaire de la pause café responsable

La marque représente un parc de 15 000 distributeurs automatiques, 4 000 clients et distribue environ 140 millions de gobelets de boissons chaudes par an.

La pause café au travail, l'espace qui lui est dédié ainsi que les boissons et produits alimentaires qui lui sont associés font partie intégrante du management d'une entreprise. Partant de ce constat, Lyovel, troisième acteur sur le marché de la distribution automatique (DA), propose à ses clients de les aider dans leur démarche éco-responsable via ses machines de distribution automatique. Riche de 15 000 distributeurs, l'ensemble du parc peut permettre aux clients de modifier leur comportement en matière de consommation et de recyclage.

L'opérateur a lancé en mai dernier une charte d'engagement Forme et nutrition articulée autour de 3 points : le respect de l'équilibre alimentaire, l'information nutritionnelle à destination des consommateurs sur l'ensemble des distributeurs et la formation des équipes Lyovel pour sensibiliser les clients. Équipés d'écrans digitaux, les nouveaux distributeurs Platinium (disponibles depuis janvier 2011) relaient l'information. Ils sont dotés de détecteurs de mugs, de LED avec des dispositifs de mises en veille, et servent du café et du chocolat issus du commerce équitable.

"*La certification ISO 14001 de l'entreprise en 2008 nous a donné l'impulsion pour installer une nouvelle façon de travailler*", explique **Laurent Oudotte**.

10 000 mugs distribués l'année dernière

"*En 2010, nous avons mis en place une filière de recyclage et de valorisation des déchets - marc de café, gobelets et bouteilles*", explique **Laurent Oudotte**, directeur général de Lyovel. Il estime à 20 % la proportion de café vendu issu du commerce équitable, et à 60 % la part des gobelets effectivement récupérés chez les clients ayant une poubelle de tri sur leur espace de pause. Fin 2011, 80 % des déchets seront recyclés. L'an dernier, Lyovel a distribué 10 000 mugs, récolté 20 tonnes de marc de café récupérées dans les entreprises clientes via les approvisionneurs, et vendu 120 000 pommes.

Fondée en 1972 par **Hubert Boyer**, Lyovel a généré en 2010 un CA de 60 M€. L'entreprise emploie 500 salariés répartis sur 7 agences. "*La certification ISO 14001 de l'entreprise en 2008 nous a donné l'impulsion pour installer une nouvelle façon de travailler. Ce qui rejaillit sur notre offre : nous sommes en mesure d'accompagner nos clients. Par exemple, nous fournissons à l'un d'eux, chaque mois, les informations relatives aux émissions de gaz à effet de serre correspondant à la prestation qu'il nous achète, ce qui lui permet d'intégrer ces données à son Bilan Carbone®*", souligne le directeur général.

Lydie Anastassion

WWW.LYOVEL.COM

FORMATION

AVEC UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE CHEFS PROMETTEURS

L'Institut Paul Bocuse accueille le congrès international I-Chlar

Écully (69) Créé conjointement par l'École hôtelière de Lausanne et l'Indiana University, I-Chlar 2011 (International conference on hospitality and leisure applied research, ou conférence internationale sur la recherche appliquée dans les secteurs de l'accueil et des loisirs) vient de réunir, à l'Institut Paul Bocuse, des chercheurs et professionnels des métiers de l'accueil. La thématique : Équilibrer art, innovation et performance dans la restauration, l'hôtellerie et les entreprises de loisirs.

Réunissant professionnels et scientifiques reconnus du monde entier (Canada, Suisse, Australie, France, Chine…), I-Chlar était le théâtre d'échanges sur les évolutions apportées aux métiers de l'accueil spécifiques à l'hôtellerie et à la restauration et les bonnes pratiques qui en résultent. Entre autres sujets abordés : la gastronomie française, clé de voûte du tourisme français. À l'heure où elle rayonne dans le monde entier, il apparaît que la gastronomie française est une des premières raisons de motivation du touriste étranger qui se rend en France. **Christian Hottin**, chef du département de recherche à la direction générale du ministère de la Culture et de la Communication, et **Romain Raimbault**, responsable promotion Rhône-Alpes Tourisme pour l'Allemagne, la Suisse, l'Europe centrale et la Russie, en ouverture de la conférence, ont rappelé l'importance de l'inscription du repas gastronomique français au patrimoine immatériel de l'Unesco. Mais ils en ont également souligné les risques de dérives, comme l'utilisation abusive de cette nouvelle reconnaissance dans la valorisation d'un menu au restaurant ("*menu Unesco*"). À l'instar des 'mères lyonnaises' qui ont fait naître cette gastronomie et véhiculé l'image d'une cuisine familiale et conviviale.

Comprendre la gastronomie française

I-Chlar fut aussi l'occasion de mettre en lumière la naissance d'une nouvelle génération de chefs cuisiniers prometteurs qui mêlent habilement tradition et modernité, valeurs chères à l'Institut Paul Bocuse. Une génération vivement encouragée à poursuivre dans cette voie. La problématique liée à la compréhension de la gastronomie française par certains touristes étrangers (cérémonie du repas, mets typiquement français…) a également été soulevée. La représentation que se font les Français de leur gastronomie diffère parfois de celle que se font certains touristes étrangers selon les niveaux économique et culturel. Ce n'est vraiment qu'en venant en France qu'ils peuvent alors se l'approprier.

Lors de la conférence ayant pour thème 'Tomorrow's Executive Chef : Manager or Cook ?'(le chef de demain : cuisinier ou manager ?), **James Glover**, vice-président 'Food and Beverage' Europe d'Hilton Worldwide, a également souligné l'évolution considérable de la fonction de chef cuisinier. Il se doit aujourd'hui d'être à la fois, un expert culinaire mais aussi un manager, un financier, un artiste créateur, un ambassadeur de la profession, un entrepreneur ainsi qu'un coach de ses équipes. C'est d'ailleurs en réponse à ces nouveaux besoins que l'Institut Paul Bocuse a créé cette année le premier master en management culinaire et innovation en Europe. Une formation de haut niveau destinée à acquérir une vision stratégique et innovante des activités culinaires, créant des liens entre école et entreprises et sensibilisant les professionnels aux nouvelles qualités pré-requises du métier de cuisiner. Rendez-vous en 2013 à l'École hôtelière de Lausanne pour découvrir la prochaine édition du congrès I-Chlar.

L. C.

"J'AI VOULU APPORTER MA PIERRE"

Naissance de l'institut Gastronomie Riviera

Seillans (83) Nicolas Denis, fondateur de l'institut, propose des formations autour des métiers de la gastronomie.

Passionné par la formation, l'ex-chef pâtissier du Fours Seasons Terres blanches en Provence a franchi le pas et a ouvert au début de l'été un centre agréé pour les professionnels et les particuliers. "*Nous sommes la 2e région économique touristique de France mais l'offre de formation professionnelle et continue est quasi inexistante. J'ai voulu apporter ma pierre*", argumente **Nicolas Denis**, conscient du défi à relever. L'institut Gastronomie Riviera, basé à Seillans (83), est installé dans une ancienne magnanerie entièrement restaurée et soigneusement décorée par la compagne de Nicolas Denis, **Elise Allongue**. "*À moins d'une heure de Nice et trente-cinq minutes de Cannes, le lieu est stratégique. Il reflète notre souhait d'associer qualité de l'enseignement et art de vivre*", détaille le chef.

Nicolas Denis et **Elise Allongue** ont uni leurs talents pour monter ce nouveau centre de formation.

Technique, qualité et convivialité

Professionnels ou particuliers, l'exigence de qualité reste la même. Tous les stages sont animés par des professionnels de haut niveau que Nicolas Denis a rencontrés durant sa carrière et qui sont souvent devenus des amis : **Philippe Jego**, **Jean-Denis Rieubland**, **Antonio Guida**, **Sébastien Chambru**, **Stéphanie Le Quellec**… "*L'Institut recense 17 formateurs en cuisine et pâtisserie, passionnés et sympathiques*." Apprentissage de nouvelles techniques, découverte de nouvelles tendances… les cours sont proposés sous forme de sessions de huit à trente-deux heures pour les professionnels, d'ateliers de trois heures avec dégustations pour les particuliers (2 sessions par semaine). Une salle de 140 places permet la création d'événements culinaires d'entreprise ou festifs.

Anne Sallé

INSTITUT GASTRONOMIE RIVIERA
TÉL : 06 50 73 31 23
WWW.INSTITUT-GASTRONOMIE-RIVIERA.COM

RENDEZ-VOUS À L'ÉCOLE GRÉGOIRE FERRANDI EN NOVEMBRE PROCHAIN

Soutenir l'école hôtelière de Sala Baï

Au Cambodge, des jeunes dans la misère trouvent leur salut dans la formation hôtelière. Des formateurs bénévoles s'investissent dans cette action.

Chaque année, 100 jeunes cambodgiens issus de l'extrême pauvreté apprennent un métier à Sala Baï, école hôtelière créée par Agir pour le Cambodge (APLC), aux portes des temples d'Angkor. Sept cent jeunes, dont 70 % de filles, y ont déjà été formés. Tous ont trouvé du travail à l'issue de leur formation. Mais l'école a besoin d'argent pour fonctionner et de formateurs bénévoles.

Régis Marcon, restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (63) et **Andrée Rosier**, restaurant Les Rosiers à Biarritz (64), MOF et marraine de la prochaine promotion, donneront un dîner au profit des étudiants de Sala Baï, le 17 novembre prochain à l'école Grégoire Ferrandi à Paris. Le prix du dîner, boissons comprises, est de 150 €, dont 100 €, considérés comme un don pour APLC, feront l'objet d'un reçu fiscal. L'intégralité des bénéfices de cette soirée sera reversée à Agir pour le Cambodge pour financer la formation des étudiants de Sala Baï.

Pour réserver des places pour le dîner du 17 novembre : envoyez un email de réservation à contact@agirpourlecambodge.org, puis votre règlement libellé à l'ordre d'Agir pour le Cambodge à l'adresse suivante :

APLC
120, AVENUE DE SUFFREN
75015 PARIS

L.C.

VIE SYNDICALE

"NOTRE VOLONTÉ EST DE DONNER ACCÈS À UN OUTIL FIABLE"

Les hôteliers de la CPIH pointent du doigt les risques de légionelle

La CPIH propose à ses adhérents une solution globale : Bacti-Hôtel.

Pendant son conseil d'administration, la branche hôtelière de la CPIH a mis l'accent sur la légionelle et les risques encourus par les professionnels qui ont l'obligation, depuis le 1er janvier 2011, de mesurer au moins une fois par an la présence des bactéries dans leurs installations d'eau chaude. Plusieurs problèmes se posent, d'abord *"les démarchages à outrance de sociétés qui proposent aux hôteliers d'effectuer le prélèvement"*, constate **Michel Lesec,** président national des hôteliers de la CPIH. *"Or, si la plupart des laboratoires sont accrédités Cofrac* [Comité français d'accréditation, NDLR], *beaucoup sous-traitent le prélèvement et ces sous -traitants ne sont pas systématiquement accrédités"*. Et, s'ils ne le sont pas, le dépistage est caduc. À côté de cela, *"nous avons la sensation que beaucoup de professionnels n'ont pas encore pris conscience des conséquences que cela pourrait avoir pour eux. Aujourd'hui, on peut débarquer chez vous à tout moment pour vérifier le taux de légionelle et si vous n'êtes pas en conformité, cela peut aller très loin, dans certains cas jusqu'au préfet et au procureur de la République"* alerte **Michel Lesec**. On estime aujourd'hui que 70 % des équipements collectifs d'eau chaude contiendraient des légionelles susceptibles de transmettre à l'homme la légionellose. On sait que la maladie est à l'origine de 1 200 à 1 500 hospitalisations par an et que le taux de mortalité varie de 15 à 40 %. Le corps médical doit déclarer tous les cas de légionellose. Dans ce contexte, la CPIH a décidé de proposer une 'solution globale' à ses adhérents qui comprend un contrat de services et d'assurances : Bacti-Hôtel. *"Notre volonté est de donner accès aux hôteliers à un outil fiable, qui prenne en compte l'ensemble des difficultés qu'ils pourraient rencontrer"*, précise Michel Lesec. Trois sociétés ont concocté l'outil : l'institut Pasteur de Lille (laboratoire et prélèvements), Dyese France (mise en conformité et décontamination des sites) et DFCB (courtier en assurances). Il porte sur l'audit, la mise en conformité du réseau et la couverture financière en cas de fermeture administrative par exemple.

Réunion du conseil d'administration des hôteliers de la CPIH. Au centre, **Michel Lesec** (en chemise jaune) et **Jacques Blanchet**, conseiller auprès du président de la CPIH.

Sylvie Soubes

CPIH (SIÈGE)
TÉL : 01 47 66 70 00

LA CPIH 44-85 REMET LES PENDULES À L'HEURE

Les discothèques de Loire-Atlantique doivent prouver leur existence et leur activité

Michel Ochard, vice-président de la CPIH 44-85, souligne le travail de son syndicat, qui a su faire face aux tentations préfectorales un peu hâtives.

Michel Ochard.

Lors d'une réunion de concertation avec la préfecture, le jeudi 23 juin 2011, les services préfectoraux de Loire-Atlantique ont soumis aux syndicats de l'hôtellerie du département, suivant une tradition établie, un projet de modification à l'arrêté d'ouverture et de fermeture des débits de boissons en vigueur concernant 'les établissements dont l'activité principale est la danse'. Ainsi, Monsieur le Préfet, entend s'assurer, comme de droit, que ce type d'établissement exerce bien l'activité décrite par l'article D314-1 du code du tourisme qui pose l'heure maximum de fermeture à 7 heures pour les établissements dont l'activité principale est la danse. Les discothèques déjà recensées sur le département devraient donc prochainement constituer un nouveau dossier prouvant leur existence et leur activité. Cependant, la CPIH 44-85 a rappelé à cette occasion que l'article D314-1 du code du tourisme est issu d'un décret d'application et qu'il y avait lieu de rechercher la volonté du législateur au travers des discussions qui ont précédé l'adoption de la loi modifiant le régime des établissements dont l'activité principale est la danse. Tant la séance publique du 17 juin 2009 à l'Assemblée nationale, que le rapport déposé le 1er juillet 2009 au Sénat et les discussions qui ont suivi, ne font référence qu'aux discothèques. Quant à l'amendement Léonard, à l'origine du texte voté, il se rapporte aux 'discothèques et autres établissements de nuit'. Il est bien clair que cet amendement visait à homogénéiser les heures de fermeture de tout type d'établissements qui, pour raisons diverses, ferment leurs portes tardivement afin d'éviter le nomadisme nocturne. En conséquence, la CPIH 44-85 a soutenu que les discothèques enregistrées ce jour dans le département n'ont pas à rapporter la preuve de leur existence et de leur activité. Seuls les établissements nouvellement créés auraient à se faire valoir auprès des services préfectoraux qui sont en mesure de contrôler l'activité réellement exercée en vertu de l'article L2215-1 du code des collectivités territoriales. La préfecture de Loire-Atlantique vient d'adopter cette interprétation. Dont acte."

Littérature gourmande au collège avec l'Umih 39

Patrick Franchini, président de l'Umih 39 et propriétaire du Moulin des écorces à Dôle, a mis en place, avec la complicité de **Christophe Demangel**, chef des cuisines du collège Jules Grévy de Poligny, un concours dédié aux collégiens : Littérature en cuisine. L'idée : que ces derniers planchent, avec leurs professeurs de français et de langues étrangères, sur une recette traditionnelle, mettent en valeur celle-ci au travers d'un argumentaire et la réalisent aux fourneaux en compagnie de Christophe Demangel... Le jury, emmené par Patrick Franchini, était composé de **Yves Brelot,** président du Syndicat des charcutiers et traiteurs du Jura, du restaurateur de Bletterans **Christophe Charton**, et d'**Yves Masson**, professeur de cuisine au lycée hôtelier de Poligny. Le vainqueur : **Raphaël Clerc**, pour ses Beignets de ma grand-mère, suivi de **Laëtitia Lauranso** (Le turban d'Ali Baba) et de **Camille Hiolin** (Un souvenir de famille lié à un repas). Une opération réussie, qui clôturait avec gourmandise l'année scolaire 2010/2011.

DERNIÈRE MINUTE

"LA FIN D'UN CHAPITRE"

El Bulli tire le rideau

Cala Montjoi (Espagne) Le restaurant de Ferran Adrià ferme ses portes le 30 juillet 2011 pour entamer une mutation qui débouchera sur l'inauguration de la Fondation El Bulli en 2014.

Ferran Adrià : *"Les gens me voient davantage comme un créateur que comme un cuisinier."*

Jamais la fermeture programmée d'un restaurant n'aura provoqué autant d'émotion ni d'effervescence médiatique. Une émulation à la hauteur de la réputation de **Ferran Adrià**, qui assurera son dernier service le 30 juillet 2011, au restaurant El Bulli de Cala Montjoi, près de Roses (Espagne). *"C'est la fin d'un chapitre, et le commencement d'une autre aventure"*, répète à l'envi le chef catalan, qui vient de fêter ses 49 ans. Cet été, s'ouvre en effet une période de 'gestation' de deux ans et demi qui s'achèvera avec la création de la Fondation El Bulli. Ferran Adrià lui-même n'arrive pas encore à définir exactement ce que ce sera, mais il sait ce que ce ne sera pas : *"Ce ne sera pas un restaurant, il n'y aura pas de réservations, nous ne serons pas dans les guides, nous serons hors des circuits de restauration... On y mangera, mais ce ne sera pas l'essentiel ; nous allons en fait reproduire d'une autre manière l'atelier d'El Bulli, mais comme un centre de créativité à part entière, ouvert sur la société à travers internet."*

Retrouvez **Ferran Adrià** en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr

Un chef qui a fait école

"Les gens me voient davantage comme un créateur que comme un cuisinier", reconnaît le chef qui a su jeter des ponts entre le monde de la cuisine et celui de l'art. C'est pourtant bien par sa cuisine que Ferran Adrià s'est distingué, et qu'il a fait école : **José Andrès**, **Carlos Abellàn** et **Sergi Arola** sont aujourd'hui parmi les meilleurs ambassadeurs d'El Bulli. Ferran Adrià n'a donc plus rien à prouver au piano. L'enfant de l'Hospitalet de Llobregat (près de Barcelone) n'affiche aujourd'hui d'autre prétention que de continuer à créer, s'excusant presque de refermer le livre de réservations d'El Bulli pour entrer dans cette nouvelle aventure : *"C'est ma façon de faire, mais il n'y a pas d'obligation, chacun fait comme il veut : la cuisine, c'est la vie !"*

Texte et vidéo Francis Matéo

DE 22 HEURES À 6 HEURES

Interdiction des ventes d'alcool à emporter la nuit : l'Umih 69 approuve

Laurent Duc, président de l'Umih 69, salue l'interdiction de vendre de l'alcool à emporter sur tout le territoire lyonnais, de 22 heures à 6 heures, décidée par la mairie de Lyon. *"On nous renvoie toute la responsabilité de l'alcoolisme"*, s'insurge le syndicaliste. Pourtant, *"quand on entend que les épiciers affirment qu'ils vont perdre 60 % de leur chiffre d'affaires avec cette interdiction, cela démontre que les troubles ne viennent pas des établissements nocturnes"*, souligne Laurent Duc.

Laurent Duc.

Les consommations excessives et en extérieur représentent une perte de clientèle, mais aussi un flux de clients irresponsables. *"Auparavant, la démarche d'entrer dans un établissement nocturne était assez simple, désormais il faut faire du flicage."* Un désagrément pour les riverains aussi bien que pour les professionnels qui doivent aller bien au-delà de leur vocation première de lieu d'accueil.

Cette disposition estivale semble d'autant plus logique que les débitants de boisson, contrairement aux épiciers, sont responsabilisés : *"Ils reçoivent une formation obligatoire de trois jours qui les sensibilise aux dangers de la vente d'alcool, et leur permet de connaître les obligations liées à la vente d'alcool."* En outre, le permis d'exploitation inclut une connaissance des dispositions du code de la santé publique, la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique relatives à la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la lutte contre le bruit... Et le mode de consommation est moins excessif : *"Elle se fait verre par verre dans les cafés et bars, et, dans les discothèques, elle est aussi limitée par les tarifs"*, rappelle Laurent Duc.

Sanctions plus équitables

À cette interdiction, s'ajoute une composante spécifique à Lyon qui semble rétablir l'équilibre entre les différents types de commerces impliqués. Auparavant, quand les épiceries n'encouraient que des amendes, les établissements de nuit risquaient, pour les mêmes motifs, une sanction bien plus sévère... *"Aujourd'hui le préfet du Rhône permet les fermetures administratives des épiceries"*, précise le président de l'Umih du Rhône.

Sophie Senty

BULLETIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE L'Hôtellerie Restauration

> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

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

Nom : .....

Adresse : .....

Code postal & Localité : .....

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

.....

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° _____

Date de validité : _____ / _____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____