

L'Hotellerie

Restauration

4 AOÛT 2011 N° 3249

À NEUILLY-SUR-SEINE (92)
PAGE 4

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 8

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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



LA GINGUETTE, SUR
UN AIR DE VACANCES

LA TVA À 5,5% SERA MAINTENUE, PROMET LE CANDIDAT À LA PRÉSIDENTIELLE

PAGES 2-3

Nicolas Sarkozy renouvelle sa confiance à la profession



Pour sa première table ronde consacrée au tourisme, le 26 juillet dernier à Agde (Hérault), **Nicolas Sarkozy** ajustait ses habits de 'président-candidat'. Accompagné du ministre de l'Économie **François Baroin** et du secrétaire d'État au Tourisme **Frédéric Lefebvre**, le chef de l'État a répondu aux questions des représentants de la profession. Il s'est engagé à maintenir le taux de TVA à 5,5 %, à faciliter le travail des entrepreneurs,

"Nous ne remettons pas en cause ce qui a été acquis au niveau de la TVA à 5,5 %, car il n'est pas question de revenir sur une mesure qui a produit des effets", a martelé **Nicolas Sarkozy**.

à travers notamment l'expérimentation d'un guichet unique en Languedoc-Roussillon, et à donner de nouveaux moyens pour aider au financement des PME. Le président de la République a ainsi affiché son empathie avec "des professionnels qui ne demandent qu'à travailler", et a donc exprimé sa volonté de mettre en œuvre des solutions pour aider les entreprises à satisfaire les mises aux normes, "même s'il est impensable de changer de cap, notamment pour l'intégration des personnes handicapées", a-t-il prévenu.

REDEVANCE MUSICALE

PAGE 18

L'Umih annonce une réunion avec Frédéric Lefebvre pour sortir du blocage

JURIDIQUE

PAGE 7

Les saisonniers sont indemnisés à part entière

VIE SYNDICALE

PAGES 2-3

Roland Héguay fait le point sur les dossiers de l'été

UNE MÉDIATION SUR MESURE

PAGE 20

Un plan pour sauver les petits hôtels des Antilles



© THINKSTOCK

"50 % des hôtels de Guadeloupe ont disparu en trois ans", déplore **Alain Bodon**, le médiateur de l'hôtellerie.

Sinistrée par les cyclones tropicaux et par la crise économique, la petite hôtellerie antillaise est au bord de la faillite. Face au risque de surendettement, de nombreux hôteliers mettent la clé sous la porte. À tel point qu'il ne resterait plus que 3 000 chambres dans toute la Guadeloupe, soit autant que dans une ville comme Biarritz. Pour stopper l'hémorragie, le président de la République a nommé en janvier un médiateur de l'hôtellerie en la personne d'**Alain Bodon**. Depuis six mois, ce dernier rencontre les hôteliers et trouve des solutions, au cas par cas, en organisant, avec des partenaires institutionnels, des tables rondes qui permettent aux hôteliers de s'informer des aides disponibles et d'amorcer le dialogue, ou de le rétablir, avec les administrations.

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

kifaikoi.com



MATÉRIELS & équipements



Produits alimentaires & BOISSONS



SERVICES

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

N'importe quoi

Une fois encore, les ineffables penseurs de Tripadvisor ont réalisé une performance intellectuelle hors du commun : un énième classement des villes les plus chères de la planète à partir de critères à faire bondir un statisticien amateur.

Et pour mieux agiter le chiffon rouge des prix élevés, TripIndex, c'est le nom de guerre de cette géniale invention destinée à concurrencer ceux qui y ont pensé avant eux, quatre critères ont été sélectionnés et additionnés afin de déterminer ce fameux classement censé orienter le touriste vers les destinations les plus avantageuses. Ne riez pas : on fait une addition qui cumule le prix d'une nuit d'hôtel 4 étoiles (sans préciser si cette catégorie est identique à Bangkok, New York - où les hôtels n'ont pas d'étoiles - Kiev ou Paris), celui d'une pizza (là encore, sans aucune précision sur la qualité du produit), le tarif - vous lisez bien -, d'un martini dry, dont tout le monde sait que c'est la boisson universelle dès le matin, et - le meilleur pour la fin - le prix d'une course en taxi sans indiquer la distance, le véhicule, le parcours - ville ou route - ni bien entendu, c'est trop compliqué, le taux de change entre le bath thaïlandais et le yuan chinois ou le zloty polonais.

Vous l'avez compris, ce grand n'importe quoi va encore une fois tenter de faire passer pour une vérité d'évidence un mélange incompréhensible de chiffres invérifiables et de toute façon complètement incompatibles entre eux. Sans vouloir caricaturer à outrance ce classement, imaginez un touriste dans sa chambre 4 étoiles en train de déguster une pizza arrosée d'un martini dry (sans doute un grand moment gastronomique) en attendant le taxi pour la gare...

Et, puisqu'il faut garder le meilleur pour la fin, les indécis, dont le seul critère de choix d'une destination serait le prix, n'hésiteront pas une seconde. Entre Sofia, charmante capitale de la Bulgarie qui n'a pas complètement digéré son passé, qui ne dépasse pas les 90 € tout compris (vous savez, la nuit 4 étoiles, la pizza, le martini dry et le taxi), et Stockholm, à 220 €, la décision est vite prise.

Enfin, pauvre capitale de notre douce France, carrément classée en tête des villes les plus chères de la planète, Paris va probablement se vider rapidement de ses millions de visiteurs qui préféreront déguster la pizza au martini à Varsovie ou à Kuala Lumpur, plutôt que de contempler Notre-Dame, la tour Eiffel, le Sacré-Cœur, visiter le Louvre, Beaubourg, ou le Quai Branly, déambuler à Saint-Germain-des-Prés ou Montparnasse. Mais pour les accros aux meilleurs prix, sachez qu'on peut passer une semaine à Lille ou à Charm El-Cheik contre une nuit à New York ou à Tokyo... L. H

EN BREF

Michael L. Ellis, nouveau directeur international des guides Michelin



Michael L. Ellis.

Michael L. Ellis vient d'être nommé directeur international des guides Michelin. Ce Franco-Américain de 53 ans occupe depuis 2007 le poste de vice-président

marketing et vente de la division 2 roues au sein du groupe. Il va désormais occuper le poste de Jean-Luc Naret, qui avait quitté ses fonctions au début de l'année après avoir largement contribué au développement des guides à l'international. Michael L. Ellis, polyglotte et passionné de gastronomie, a une formation initiale dans l'hôtellerie et la restauration, aux États-Unis et en Europe, et a obtenu un master en relations internationales de l'université américaine Johns Hopkins et un MBA à l'INSEAD (école de management à Fontainebleau (77) - promotion 1987). Il a été, tout au long de sa carrière, manager à l'international dans plusieurs secteurs et notamment dans le packaging agroalimentaire pendant dix-sept ans.

MasterChef revient le 18 août

Frédéric Anton, Yves Camdeborde et Sébastien Demorand, accueilleront les 100 candidats au titre de MasterChef 2011 le mardi 18 août, en prime time sur TF1. Cette année, dès la fin de la première émission, on saura le nom des 20 finalistes. La version 2011 de MasterChef présentera de nombreuses nouveautés par rapport à l'édition précédente.

Ça bouge autour d'Alain Ducasse

Guillaume Anor, précédemment chef à La Passagère, le restaurant de l'Hôtel Belles Rives de Juan-les-Pins (06), arrive au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée (Paris, VIII^e), comme chef adjoint de Christophe Saintagne. Dominique Lory, précédemment chef adjoint de Christophe Saintagne au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, devient en octobre le nouveau chef de cuisine du Louis XV à Monaco, aux côtés de Franck Cerutti, fidèle interprète de la cuisine d'Alain Ducasse depuis plus de vingt-cinq ans. Après seize années dans l'équipe d'Alain Ducasse, dont quatre comme chef de cuisine du Louis XV, le moment est venu pour Pascal Bardet (36 ans) de livrer son expression personnelle de la cuisine méditerranéenne, ce qu'il fera aux Belles Rives, en prenant dès le mois d'octobre la succession de Guillaume Anor comme chef exécutif des cuisines.

Décès de Gérard Borck

Le directeur de salle de la Flamiche, une étoile Michelin à Roye (80), Gérard Borck, s'est éteint lundi 25 juillet. Ce grand passionné de la restauration, du vin et de l'art de recevoir a su, pendant plus de vingt années, tenir cette maison classique mais créative, avec sa femme Marie-Christine Borck-Klopp aux fourneaux.

L'Hôtellerie Restauration présente ses sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE À LA RENCONTRE

NICOLAS SARKOZY :

Le 26 juillet dernier, le président de la République a promis de maintenir le taux de TVA à 5,5 %. Il s'est également engagé à faciliter le travail des entrepreneurs, à travers notamment l'expérimentation d'un guichet unique en Languedoc-Roussillon, et à donner de nouveaux moyens pour aider au financement des PME.

Pour sa première table ronde consacrée au tourisme, le 26 juillet dernier à Agde (Hérault), Nicolas Sarkozy ajustait ses habits de 'président-candidat'. Accompagné du ministre de l'Économie François Baroin et du secrétaire d'État au Tourisme Frédéric Lefebvre, le chef de l'État a répondu aux questions des représentants de la profession, dont celles de Jacques Mestre, président de l'Umih en Languedoc-Roussillon, qui a porté le fer sur l'avenir de la TVA à 5,5 %, rappelant que "45 000 emplois ont déjà été créés depuis la signature du contrat d'avenir et plus de 200 000 postes sont à pourvoir aujourd'hui." Le président régional de l'Umih s'est aussi inquiété des modalités d'application des normes qui doivent être effectives d'ici 2015, et a demandé l'élargissement des exonérations de charges relatives à la loi Fillon. Réponse de Nicolas Sarkozy : "Nous ne remettrons pas en cause ce qui a été acquis au niveau de la TVA à 5,5 %, car il n'est pas question de revenir sur une mesure qui a produit des effets." La réplique à elle seule justifiait le déplacement du président de la République dans l'Hérault, comme en témoigne l'unanimité des réactions (lire encadré). Au-delà, le chef de l'État a affiché son empathie avec "des professionnels qui ne demandent qu'à travail-

"LA MÉTÉO EST LE JUGE-ARBITRE DE L'ACTIVITÉ"

Roland Héguay fait le

Météo capricieuse, réservations de dernière minute, dossiers sensibles que l'Umih ne compte pas laisser disparaître dans la torpeur estivale, l'été ne sera pas de tout repos pour le président confédéral du syndicat hôtelier.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

L'Hôtellerie Restauration : Votre sentiment sur la saison estivale 2011 ?

Roland Héguay : L'été est difficile. Il y a eu des estimations euphoriques. Malheureusement, les prévisions ont été déjouées et on se retrouve avec un mois de juillet maussade, au sens propre comme au figuré. La météo est le juge-arbitre de l'activité, ne l'oublions pas. On a constaté beaucoup d'annulations de dernière minute... Il y a des chutes de l'ordre de 20 %. Les gens se décident de plus en plus tard et partent différemment, moins longtemps et plus souvent... Et ils dépensent moins. Espérons que le mois d'août sera plus satisfaisant, et que l'arrière-saison sera aussi favorable.

Quelle doit être l'attitude des professionnels ? Doivent-ils faire des promotions de dernière minute ?

Il faut faire attention à tout ce qui est promotion. Les réductions fragilisent les petites entreprises et faussent les données. Il ne faut pas casser le marché. Une prestation à un coût et la solder en pleine saison n'est pas saine en terme de gestion.

Laurent Lutse, président de la FNCRB-MN, vient d'annoncer qu'il y aurait une réunion avec Frédéric Lefebvre à la rentrée sur la Spré (lire page 18)...

Nous sommes déterminés, avec la CPIH, à ne pas céder. Les tarifs proposés sont inacceptables. Nous représentons quelque 30 000 bars et restaurants à ambiance musicale

L'Hôtellerie Restauration

L'heβδο des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

VIDÉO

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARIATAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 0750 - 3717

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



DES PROFESSIONNELS

“NOUS NE REMETTRONS PAS EN CAUSE LA TVA À 5,5 %.”

Le président de la République **Nicolas Sarkozy**, ici en compagnie du ministre de l'Économie **François Baroin**, a rendu hommage à des “professionnels qui ne demandent qu'à travailler”.



ler”, et a donc exprimé sa volonté de mettre en œuvre des solutions pour aider les entreprises à satisfaire les mises aux normes, “même s'il est impensable de changer de cap, notamment pour l'intégration des personnes handicapées”.

Un guichet unique expérimenté en Languedoc-Roussillon

Nicolas Sarkozy a cependant avancé l'idée de nouvelles aides au financement pour soutenir les entreprises les plus petites dans leurs efforts de modernisation, “en renforçant les fonds propres de ceux qui veulent se développer”. Ce qui pourrait se traduire pour les PME par un recours au Fonds stratégique d'investissement (FSI). En revanche, le chef de l'État a fermé la porte à toute nouvelle exonération qui risquerait “d'aggraver les déficits”, mais a incité les professionnels à “profiter des exonérations de charges pour les heures supplémentaires”. Un discours qui s'accorde avec les objectifs concernant à la fois la maîtrise de la dette publique et la volonté d'introduire davantage de flexibilité dans le travail. Interpellé sur la nécessité de simplifier les démarches administratives des entrepreneurs par **Miguel Espada**, patron du groupe hôtelier Garrigae, Nicolas Sarkozy a également suscité les applaudissements en annonçant la création d'un ‘guichet unique’ en Languedoc-Roussillon, à titre expérimental. En soulignant son penchant pour ceux qui ont “le goût du travail, de l'innovation et de la prise de risque”, Nicolas Sarkozy a su aussi mettre dans sa poche le public du palais des sports d'Agde. Le message prouvait que les professionnels n'étaient pas les seuls à vouloir tirer profit de cette table ronde... Une rencontre ‘gagnant-gagnant’, en quelque sorte.

Francis Matéo

Unité syndicale

Roland Héguy, président confédéral de l'Union des métiers et industries de l'hôtellerie (Umih) : “L'Umih se félicite des propos de **Nicolas Sarkozy** qui sont le signe d'une confiance partagée et réciproque entre l'État et la profession. À travers le discours du président de la République, c'est une reconnaissance que les professionnels du secteur sont de véritables artisans de la croissance. C'est une belle incitation à poursuivre l'ensemble de nos engagements, avec la confiance des Français.”

Didier Chenet, président du Synhorcat : “Le Synhorcat se félicite de l'engagement renouvelé du président de la République concernant le maintien du taux de TVA à 5,5 %, taux aligné sur toutes les formes de restauration... Les accords sociaux signés avec toutes les organisations de salariés ont porté leurs fruits. Les emplois sont au rendez-vous et c'est la première préoccupation des Français. Le secteur est le premier créateur d'emplois avec des conditions de travail attractives - plus de smicards, une

mutuelle de branche... - et pourra ainsi continuer à poursuivre l'amélioration de l'emploi des jeunes, en particulier. Par ailleurs, les investissements sont relancés, ce qui assainit en profondeur notre compétitivité et notre économie. Un peu de sérénité dans un débat souvent tronqué et idéologique !”

Gérard Guy, président de la CPIH : “L'instauration de la TVA à 5,5 % dans la restauration a prouvé son efficacité, en particulier dans le domaine de l'emploi. **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État en charge du Commerce et du Tourisme, a rappelé le bilan positif de cette mesure à la fois dans la lutte contre le chômage et dans l'amélioration de la situation sociale des salariés de notre profession. Il était donc nécessaire d'indiquer clairement, souhait partagé par l'ensemble des professionnels, que ce taux ne sera pas - demain - remis en cause. C'est à la fois une reconnaissance des actions déjà effectuées et mises en œuvre par la profession, et un encouragement à les poursuivre en tant qu'acteurs incontournables de la vie économique française.”

AVEC DES TAUX D'OCCUPATION RECORDS

Paris affiche complet

D'après l'office de tourisme et des congrès de Paris (OTCP), le taux d'occupation au cours de la semaine du 12 au 16 juillet a frôlé les 90 %.

Hôtellerie parisienne, du 12 au 16 juillet 2011

	Évolution 2011/2010	
Taux d'occupation	88,8 %	+ 3,5 %
Prix moyens	198,5 €	+ 1,6 %
RevPAR	176,3 €	+ 5,8 %

Source OTCP/MKG Hospitality

Bénéficiant d'un environnement toujours aussi favorable, Paris a affiché des taux records pendant la semaine du 14 juillet (et ce, malgré le mauvais temps). Si les taux d'occupation s'établissent à 88,8 % - en hausse de 3,5 points par rapport à 2010 -, le prix moyen, à 198,5 €, n'a lui augmenté que de 1,6 % dans le même temps. Paris conserve son attractivité. Au cours des six premiers mois de l'année, on enregistre une progression des nuitées étrangères de 2,2 %, avec une clientèle loisirs qui supplante celle d'affaires. D'après l'OTCP, les nuitées loisirs ont progressé de 4,1 % entre janvier et juin, alors que les nuitées d'affaires ne sont qu'à + 2,8 %. Par ailleurs, les visiteurs proviennent de plus en plus de nouveaux pays émetteurs. Ainsi, l'Amérique latine est à + 21 %, l'Asie à + 13,7 %, les Proche et Moyen-Orient à + 10 %, venant compenser certains marchés ‘traditionnels’ qui baissent comme le Royaume-Uni ou le Japon. Les États-Unis conservent leur première place et sont en progression de 6,5 % malgré des taux de change défavorables. Quant aux Français, ils semblent avoir retrouvé le chemin de la capitale pour leurs petites vacances ou de longs week-ends, avec + 5,4 % de nuitées supplémentaires.

Évelyne de Bast

point sur l'actualité de l'été



Roland Hégu, président national de l'Umih, au siège du syndicat.

Les mesures portent sur des établissements accueillant moins de 20 personnes. Il ne s'agit pas de 20 chambres comme cela a été dit ou compris. On peut dès lors imaginer que des établissements qui ont une capacité comprise entre 15 et 20 personnes, et ne pouvant pas supporter le coût de la mise aux normes, choisissent de quitter le statut hôtelier pour devenir chambres d'hôte. Ce delta, entre 15 et 20 personnes, nous inquiète réellement. Le maintien d'un vrai parc hôtelier est nécessaire à l'aménagement du territoire.

Et concernant la TVA ?

Le maintien de l'harmonisation du taux de TVA à 5,5 % relève du bon sens économique. Cela a été une bulle d'oxygène pour l'économie française. Oui, l'État a accepté d'investir mais les retombées sont là et chiffrées. Le président de la République, **Nicolas Sarkozy**, nous a officiellement renouvelé sa confiance à Agde, et le secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, vient de rappeler les résultats obtenus : 45 000 emplois supplémentaires depuis juillet 2009, les défaillances d'entreprises sont en diminution (- 17 %). En tout, ce sont 100 000 emplois créés et/ou sauvés. Et nous avons redistribué plus d'un milliard d'euros par an aux salariés du secteur, sans oublier la mise en place de la mutuelle obligatoire qui est une avancée sociale majeur. La profession est responsable du contrat d'avenir. Et l'emploi est une priorité absolue. Pour vous donner un exemple, nous mettons en place, dans tous les bureaux de l'Umih, un kit emploi destiné aux jeunes décrocheurs. Ces jeunes, nous allons les accueillir et les amener jusqu'à l'entreprise. On va véritablement les prendre par la main, les conduire et les accompagner. Nous avons une palette de métiers à leur offrir. Mais ils ont besoin d'être en contact avec les bonnes personnes. C'est à nous de les guider concrètement.

et 12 000 hôtels avec le Groupement national des chaînes (GNC)... soit 450 000 chambres sur un parc de 600 000. Nous irons jusqu'au bout.

Que pensez-vous du rapport remis par Richard Mallié sur les commissions interbancaires ?

La carte bancaire, c'est 90 % des règlements (sauf pour les bistrot). C'est un moyen de paiement pratique, sécurisant et qui facilite les déplacements. Il fallait que s'engage une réflexion sur les commissions interbancaires, fixées jusqu'ici de manière assez opaque. Cela va changer et, surtout, le travail effectué va permettre aux petits commerces de bénéficier davantage de ce moyen de paiement qui continue de progresser. Il s'agit de rendre accessible les petites transactions à un plus grand nombre et l'on ne peut que s'en réjouir.

Vous n'êtes pas totalement satisfait par le report des normes incendies pour les petits établissements. Pourquoi ?



LA BOURSE

B. Loiseau	- 3,63 %	↘
Groupe Flo	- 1,67 %	↘
Sodexo	- 3,54 %	↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 25-07 ET
LE 01-08-11

PROPOSANT UNE CUISINE SEMI-GASTRONOMIQUE

Claude La Rosa joue l'homme-orchestre à L'Hippocampe

Palavas-les-Flots (34) Le restaurant L'Hippocampe, dont la terrasse se prolonge sur les transats de la plage, a su trouver une place à l'année dans cette station balnéaire, surtout connue pour son animation estivale.

Le bruit des vagues, le chant des hirondelles, le soleil, le sable chaud... l'été est bien là sur la plage de Palavas-les-Flots (Hérault), où **Claude La Rosa** dirige le restaurant L'Hippocampe depuis treize ans. Le restaurateur a fait le pari d'une carte semi-gastronomique, même s'il préfère parler d'une "cuisine sincère et raffinée" : "Ce qui nous intéresse ici, ce n'est pas d'en mettre plein la vue, mais de créer une ambiance pour que le client se sente bien, à l'aise."



Claude La Rosa impose sa personnalité au restaurant.

"Éviter les moules-frites"

L'ambiance commence dans l'assiette, où les poissons, coquillages et crustacés ont la part belle. "Quel que soit le plat, poursuit Claude La Rosa, pour une bonne viande, un homard, une Saint-Jacques ou un loup au gros sel, l'important c'est de toujours respecter le goût du produit." L'ambiance est aussi dans la salle de 70 couverts, où Claude La Rosa mêle sa guitare



Retrouvez
Claude La Rosa en vidéo sur
www.lhotellerie-restauration.fr

à celle des autres musiciens, les soirs de concert ; car le patron de L'Hippocampe est aussi passionné par la cuisine que par le répertoire de musique pop anglaise des 'sixties' Forcément, le caractère de cet homme enjoué et chaleureux déteint sur l'atmosphère du restaurant : "Une assiette propre, une cuisine soignée et un accueil tou-

jours sympathique, c'est là tout ce qui fait notre spécificité et qui plaît aux clients, avec en plus cet effort d'imagination pour éviter les moules-frites ou la bourride de baudroie, que l'on peut trouver n'importe où à Palavas." À partir du premier menu à 20 €, la carte évolue au fil des saisons, de 'parilladas' en 'concertos de la mer', grillés ou à la plancha... Une carte qui a trouvé sa clientèle locale, en provenance de Montpellier et des environs. Les estivants

ne représentent d'ailleurs plus que 15 % du chiffre d'affaires de L'Hippocampe. C'est une façon de limiter les contraintes des variations saisonnières pour cette table ouverte à l'année.

Texte et vidéo Francis Matéo

L'HIPPOCAMPE

1269 AVENUE DE L'ÉVÊCHÉ DE MAGUELONE

TÉL. : 04 67 68 30 48

34250 PALAVAS-LES-FLOTS

[HTTP://WWW.HIPPOCAMPE-PALAVAS.FR/](http://WWW.HIPPOCAMPE-PALAVAS.FR/)

L'Hippo Beach, annexe estivale

Du début du mois d'avril jusqu'à mi-septembre, L'Hippocampe étend son territoire sur le sable, avec L'Hippo Beach : un espace au fil des vagues qui propose à la location 80 matelas de plage. En été, le restaurant s'agrandit également en façade, avec Le Petit Creux, un espace de restauration disposant de sa propre terrasse pour répondre aux besoins des estivants qui cherchent une carte plus légère : sandwiches, crêpes, gaufres ou salades-repas. Cette différenciation permet aussi à L'Hippocampe de garder son identité, explique **Claude La Rosa** : "Même si les restaurants de plage ont beaucoup évolué ces dernières années, leur image reste souvent liée à une cuisine 'low cost', loin du standard de qualité que nous proposons à L'Hippocampe, au niveau du cadre comme de la carte ; il est donc important de pouvoir proposer cette offre de restauration estivale sans nuire à notre réputation."

AVEC UNE ÉQUIPE DE HUIT SALARIÉS EN CUISINE

Un air de vacances à la Guinguette de Neuilly

Neuilly-sur-Seine (92) Après une incursion dans l'événementiel, Jean-Christophe Dufour décide de revenir à la restauration. Situé sur l'île de la Jatte, son établissement jouxte le très select Cercle nautique de France.



L'ambiance de La Guinguette Neuilly n'est pas sans rappeler celle des Canotiers d'Auguste Renoir.

Située tout au bout du parcours des impressionnistes sur l'île de la Jatte à Neuilly-sur-Seine, La Guinguette de Neuilly constitue un véritable dépaysement. Elle propose une cuisine bistrot revisitée avec un ticket moyen à 39 €. "Je souhaitais créer un endroit agréable. J'ai pris la direction de ce restaurant d'une centaine de couverts après avoir travaillé dans le secteur de l'événementiel. J'avais débuté au Bistrot de Mexico dans le XVI^e arrondissement, explique **Jean-Christophe Dufour**, le directeur. Je suis revenu à la restauration pour les rapports humains, et surtout pour l'amour de la cuisine." Jean-Christophe s'est entouré d'un chef, **Cédric Calvard**, qui connaît bien son affaire, puisqu'il officiait auparavant dans les cuisines du restaurant Le Goupil (Paris, XVII^e). L'ambiance du lieu n'est pas sans rappeler

celle des canotiers du XIX^e siècle. "Nous avons travaillé la décoration de sorte à rappeler les guinguettes des bords de Seine, ajoute Jean-Christophe, les nappes à carreaux sont donc incontournables." De même que les avirons aux murs. Avec une centaine de couverts en terrasse, l'établissement est soumis aux variations climatiques, ce qui complique la gestion du personnel. "Je travaille beaucoup avec des extras, explique Jean-Christophe Dufour, cela permet de les mobiliser en fonction du temps. Ainsi, je travaille depuis plusieurs années avec des étudiants qui reviennent d'une année sur l'autre, car nous travaillons essentiellement l'été. En saison, nous sommes tout de même 8 en cuisine et une dizaine en salle."

Formule à l'ardoise

Afin de garantir la fraîcheur de ses produits à ses clients, Jean-Christophe Dufour travaille beaucoup à l'ardoise et cette formule semble séduire la clientèle. "Le côté authentique de l'ardoise plaît beaucoup, mais cela ne nous autorise pas pour autant à négliger la carte. Nous y faisons attention." Dès que le temps s'annonce ensoleillé aux abords de la capitale, il est obligatoire de réserver. "La clientèle, exigeante, veut conserver ses habitudes et son confort, nous avons donc optimisé l'espace pour éviter que les clients ne soient trop serrés", conclut Jean-Christophe Dufour.

A. J. A.

LA GUINGUETTE DE NEUILLY

2 BOULEVARD GEORGES SEURAT · 92200 NEUILLY-SUR-SEINE

TÉL. : 01 46 24 25 04

WWW.LA-GUINGUETTE-DE-NEUILLY.COM

20 CHEFS ÉTOILÉS AU JURY

Les Grandes Tables du monde à la finale d'Un dîner presque parfait

La finale de l'émission culinaire aura lieu le 9 août prochain en présence de chefs prestigieux.



Les chefs des Grandes Tables du monde participant au jury de la finale avec l'animateur de M6 Stéphane Rotenberg.

Après plusieurs semaines de compétition, deux binômes se sont qualifiés pour la finale d'Un dîner presque parfait sur M6 et se retrouvent au Bristol (Paris, VIII^e) le mardi 9 août prochain à 20 h 45 sur M6 pour décrocher le titre de meilleure équipe de France. Pour cette finale, la chaîne a réuni 20 chefs étoilés de l'association Les Grandes Tables du monde pour former un jury d'exception aux côtés de **Georges Blanc** (membre de l'association), **Cyril Lignac** et **Jean-François Piège**.

Le jury Les Grandes Tables du monde sera composé de :

Elena Arzak, Restaurant Arzak ; **Jacques Chibois**, La Bastide Saint-Antoine ; **Alain Dutournier**, Le Carré des feuillants ; **Eric Frechon**, Le Bristol ; **Philippe Gauvreau**, le Pavillon de la rotonde ; **Michel Guérard**, Les Prés d'Eugénie ; **Marc Haerberlin**, L'Auberge de l'III et président de l'association ; **Jean-Georges Klein**, L'Arnsbourg - Hôtel K ; **Arnaud Lallement**, L'Assiette champenoise ; **Pierre Lingelser**, Schwarzwaldstube - Hotel Traube Tonbach ; **Philippe Mille**, Les Crayères ; **Christophe Moret**, Lasserre ; **Ilario Mosconi**, Restaurant Mosconi ; **Bruno Oger**, La Villa archange ; **Alain Pégouret**, Le Laurent ; **Lionel Rigolet**, Comme chez soi ; **Michel Roth**, L'Espadon - Le Ritz ; **Nicolas Stamm**, La Fourchette des ducs ; **Michel Trama**, Restaurant Michel Trama ; et **Mathieu Viannay**, La Mère Brazier.

FIN DES TRAVAUX EN 2013

Les Sources de Caudalie : extension en vue

Martillac (33) Cela fait presque douze ans que le superbe complexe est sorti de terre à l'ombre du château Smith Haut-Lafitte. Et voilà que son extension est projetée sur le papier par l'architecte de toujours, Yves Collet.

« La première valeur du luxe, c'est le choix. » À la tête des Sources de Caudalie avec son épouse **Alice, Jérôme Tourbier** donne le fil rouge qui régira l'extension dont le permis vient d'être déposé et qui sera effectuée par l'architecte **Yves Collet**. « Même si la Table du Lavoisier [l'un des deux restaurants des Sources de Caudalie, NDLR] a pour vocation de servir une cuisine bistrot, les clients s'attendent à retrouver les codes du luxe. Au bar-cave, qui disposera d'une soixantaine de couverts, le ticket moyen sera de 30 à 35 €. Il s'agira d'un hybride entre l'œnothèque italienne et le bar à tapas du Pays basque. Les sommeliers seront à l'honneur, car on viendra pour acheter et déguster du vin, y compris le flacon que l'on viendra d'acquérir. Nous souhaitons proposer, outre le Château Smith Haut-Lafitte, tous les vins présents à la carte du restaurant



étoilé La Grand'Vigne, soit quelque 650 références. Reste à négocier avec les propriétaires ! » L'ambition est bien d'attirer la clientèle de proximité et pas uniquement les touristes.

Des suites dédiées aux familles S'ajoutant aux 49 chambres actuelles, 14 voire 15 nouvelles suites

se déploieront chacune sur 50 m² et seront prolongées par une terrasse de 10 m². Doté d'un « espace nuit pour les enfants », ce produit s'adressera particulièrement aux familles. « Aujourd'hui, le souhait est de vivre des moments d'exception et de les partager avec ses enfants », analyse Jérôme, lui-même père de

L'extension des Sources de Caudalie est prévue en lieu et place du parking et des bâtiments agricoles du Château Smith Haut-Lafitte.

deux enfants. Le jeune public appréciera la nouvelle piscine couverte, un bassin de 12 mètres sur 8, coiffée d'un toit transparent et encadrée de murs coulissants. Et, pour épouser la tendance, les bâtiments ou maisons conçus autour d'un lac artificiel, dans l'esprit des villages ostréicoles du Cap-Ferret, intégreront la géothermie et autres énergies renouvelables. Enfin, les locavores peuvent se réjouir : un vaste potager permettra au chef **Nicolas Masse** de cultiver des produits on ne peut plus locaux et de saison. **Brigitte Ducasse**

LES SOURCES DE CAUDALIE
CHEMIN DE SMITH HAUT-LAFITTE
33650 BORDEAUX-MARTILLAC
TÉL. : 05 57 83 83 83
WWW.SOURCES-CAUDALIE.COM

AVEC 196 CHAMBRES DIVISÉES EN 4 CATÉGORIES

Le Best Western Premier Moa de Berlin à l'honneur

Berlin (Allemagne) Quelques mois seulement après son inauguration, cet établissement, membre d'un petit groupe hôtelier indépendant, a été désigné meilleur hôtel d'affaires d'Allemagne même si son offre s'adapte aussi bien à la clientèle de loisirs.

Il n'aura pas fallu longtemps pour que l'hôtel Best Western Premier Moa ne prenne toute sa place à Berlin, et au-delà...

Six mois à peine après son inauguration, l'établissement a en effet été désigné meilleur hôtel business d'Allemagne, à travers une enquête de satisfaction réalisée chaque année, outre-Rhin, auprès de la clientèle hôtelière. Implanté dans le quartier de Tiergarten (à 2 km de la gare ferroviaire centrale et à 6 km de l'aéroport Tegel), l'hôtel se distingue au premier coup d'œil par son architecture jouant sur la lumière et les couleurs et sa décoration contemporaine. Les 196 chambres, divisées en quatre catégories, sont réparties autour d'un vaste atrium central de 1 600 m², surmonté d'un dôme en verre. Un grand 'hall' qui sert tout à la fois de réception, d'espace détente, de salon de lecture et de point de rendez-vous.



Le vaste atrium central du Best Western Premier Moa de Berlin.

salons modulables...), l'hôtel Best Western Premier Moa de Berlin touche tout aussi efficacement la clientèle loisirs, en semaine comme le week-end. « Nous mettons à disposition des vélos qui peuvent aussi bien intéresser les touristes que les groupes pour une opération 'incentive', par exemple », explique la directrice des ventes, **Nadine Gregor**. Il en va de même pour l'offre de restauration, qui s'appuie notamment sur une très belle carte des vins, et qui profite d'une salle divisée en différents espaces, pour des repas d'affaires ou pour une ambiance intimiste et feu-

trée, au coin du feu. L'hôtel Best Western Premier Moa fait partie d'un petit groupe hôtelier privé appartenant à **Alexander Wendeln** et **Jens Schoenherr**. Les deux associés possèdent trois établissements à Berlin, sous la marque générique Chapeau Hotels, dont l'hôtel Heidegrund et le Gendarm Nouveau, au centre de la capitale allemande. **Francis Matéo**

BEST WESTERN PREMIER HOTEL
MOA BERLIN
STEPHANSTRASSE 41
10559 BERLIN (ALLEMAGNE)
+ 49 (0) 30 39 40 43
WWW.HOTEL-MOA-BERLIN.DE

AU CŒUR DES VIGNES

Chambres flambant neuves aux Grains d'argent

Dizy (51) Après le régal dans l'assiette, place au repos serein dans cet établissement champenois rural.

À Dizy (51), l'hôtel (3 étoiles) restaurant Les Grains d'argent, vient de rénover ses 21 chambres modernes (dont 2 accessibles aux personnes handicapées). « Contemporaines, elles sont toutes de styles différents : certaines sont blanc crème, d'autres couleur chocolat avec des moulures style Marie-Antoinette et des mosaïques. Les chambres twin restent dans les tons marron clair », explique la responsable **Annabelle Hazard**. « La moquette italienne vient de chez Balsan et le nouveau papier peint est taupe et beige avec des reflets argentés. Le tout orchestré par **Yann Pompon**. » Coup de neuf également sur les rideaux, les tringles et jetés de lit, que l'on doit à l'atelier Pol Antoine (Epernay). Annabelle aura également apporté sa patte, ponçant et repeignant les meubles... Un investissement apprécié des clients (dont beaucoup

d'étrangers) qui savourent leur halte gastronomique au pays des prestigieuses bulles. Les tarifs des chambres vont de 95 € (pour une double) à 220 € (suite pour 4 personnes). **T. P.**

LES GRAINS D'ARGENT
1 ALLÉE DU PETIT BOIS
51530 DIZY
TÉL. : 03 26 55 76 28
WWW.LESGRAINDSARGENT.FR



L'hôtel compte 21 chambres. Ici, la Tauxières-Mutry, du nom d'un village champenois.

LA BOURSE

Accor
- 4,53 % ↘

SBM
- 1,11 % ↘

Hôtels de Paris
- 2,79 % ↘

Club Med
- 3,28 % ↘

Groupe Partouche
+ 0,40 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 25-07
ET LE 01-08-11

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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Montant de la contribution à l'audiovisuel public pour 2011

Souhaitant équiper mon établissement de postes de télévision supplémentaires, je souhaiterais connaître le montant de la redevance télévisuelle pour cette année, afin de pouvoir faire un prévisionnel. Je vous précise que je suis un hôtel-restaurant saisonnier.

R. P.

Il ne faut plus parler de 'redevance audiovisuelle' mais de 'contribution à l'audiovisuel public'. Outre ce changement de dénomination, l'article 31 de la loi du 5 mars 2009 relative à la communication audiovisuelle et au nouveau service public de la télévision a fixé pour cette contribution un tarif indexé chaque année sur l'indice des prix à la consommation hors tabac. En clair, chaque année, son montant est réévalué proportionnellement à l'augmentation de l'indice du coût de la consommation. En 2011, le montant de la contribution à l'audiovisuel public a été fixé à 123 € pour la France métropolitaine et 79 € pour les départements d'outre-mer (120 € et 77 € en 2009 ; 121 € et 78 € en 2010).

Le montant de la contribution varie également en fonction du nombre de postes détenus et de la catégorie d'établissement. Dans les débits de boissons (titulaires d'une licence de débits de boissons de 2^e, 3^e ou 4^e catégorie) le montant de la contribution est multiplié par 4. Les professionnels bénéficient d'un abattement de 30 % à partir du 3^e jusqu'au 30^e poste, puis d'un abattement de 35 % à partir du 31^e poste. Sans oublier la minoration de 25 % pour les hôtels de tourisme classés saisonniers.

Nombre de postes	Tarifs de base		Tarifs spécifiques aux débits de boissons	
	Métropole	DOM	Métropole	DOM
Les 2 premiers postes	123 €	79 €	492 €	316 €
Du 3 ^e au 30 ^e poste	86,10 €	55,30 €	344,40 €	221,20 €
À partir du 31 ^e poste	79,95 €	51,35 €	319,80 €	205,40 €

Comment calculer cette contribution quand on détient plusieurs postes de télévision ?

- partir des tarifs de base par poste ;
- appliquer les abattements pour chacun des postes à partir du 3^e ;
- décompter en dernier les postes au tarif majoré des débits de boissons ;
- faire le total ;
- appliquer éventuellement la minoration de 25 % pour les hôtels saisonniers ;
- arrondir le montant total de la taxe ainsi calculée à l'euro le plus proche.

Exemple de calcul pour une activité mixte

Cet exemple donné par l'administration fiscale concerne un hôtel dont la période d'activité annuelle est de 7 mois dans une station de sport d'hiver et qui dispose au 1^{er} janvier de 60 chambres équipées d'un téléviseur, d'un bar où sont installés deux téléviseurs ainsi que d'une salle de jeux également équipée d'un téléviseur.

L'hôtelier calcule sa contribution selon les modalités suivantes :

Les 2 premiers téléviseurs (2 chambres)	123 x 2	246,00 €
Du 3 ^e au 30 ^e (28 chambres)	86,10 x 28	2410,80 €
Du 31 ^e au 60 ^e (30 chambres)	79,95 x 30	2398,50 €
TV dans la salle de jeu (pas d'alcool servi à titre habituel)	79,95	79,95 €
Les 2 TV du bar	319,80	639,60 €
Sous total		5 774,85 €
Minoration saisonnière - 25 %		1443,71 €
Total		4331,14 €
Redevance due (arrondie à l'euro le plus proche, 0,5 compte pour 1)		4 331,00 €

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

Quand verser l'indemnité de précarité en cas de CDD successifs ?

J'ai bénéficié d'un CDD de 6 mois pour remplacer un salarié malade. Puis, dans la continuité, mon employeur m'a proposé un contrat saisonnier de 5 mois. Je voulais savoir si je ne devais pas bénéficier de l'indemnité de précarité à la fin de mon premier CDD ou s'il faut que j'attende la fin de mes contrats dans cette entreprise. Est-il légal d'enchaîner directement avec le CDD saisonnier, ou faut-il attendre un délai minimum entre les deux contrats ?

Paul

Vous auriez effectivement dû percevoir l'indemnité de précarité à l'issue de votre CDD de remplacement d'un salarié malade. Cette règle est posée par l'article L.122-3-4 du code du travail qui prévoit qu'à l'issue d'un contrat de travail à durée déterminée, lorsque les relations contractuelles de travail ne se poursuivent pas par un contrat de travail à durée indéterminée, le salarié a droit, à titre de complément de salaire, à une indemnité destinée à compenser la précarité de sa situation.

Cette indemnité de fin de contrat doit être notamment versée au salarié en cas de poursuite des relations contractuelles par un nouveau contrat à durée déterminée. L'indemnité est due pour chaque contrat et doit être versée à chaque fin de contrat. (circulaire DRT n° 18-90 du 30 octobre 1990).

En cas de CDD successifs suivis d'une embauche définitive, seule l'indemnité se rapportant au dernier contrat à durée déterminée n'est pas due (Cass. soc. 5 février 1992). Un autre arrêt de la chambre sociale de la Cour de cassation en date du 30 mars 2005 est venu préciser que cette indemnité reste acquise au salarié, même si son contrat à durée déterminée est requalifié en contrat à durée indéterminée. En revanche, l'article L.122-3-4 du code du travail prévoit que cette indemnité de fin de contrat n'est pas due au salarié lorsqu'il occupe un emploi saisonnier ou d'extra. Vous n'avez donc droit à l'indemnité de précarité que sur la période de 6 mois de remplacement du salarié malade, dès la fin de ce contrat. Quant à votre deuxième question sur le délai minimum à respecter entre deux CDD, l'article L.122-3-11 du code du travail impose le respect d'un délai de carence entre deux contrats à durée déterminée qui porte sur le même poste de travail. Mais il est prévu des exceptions et notamment en cas de recours à un contrat saisonnier. Donc, il est possible de faire suivre un CDD de remplacement par un contrat saisonnier sans avoir à respecter un délai de carence entre ces deux contrats. La prise en compte de l'ancienneté du premier contrat se fera uniquement si le nouveau contrat fait suite de façon continue au contrat à durée déterminée (circulaire DRT n° 92-14 du 29 août 1992).

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

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



Une **mercuriale** complète **classifiée**, **multi-fournisseurs**,

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

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

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

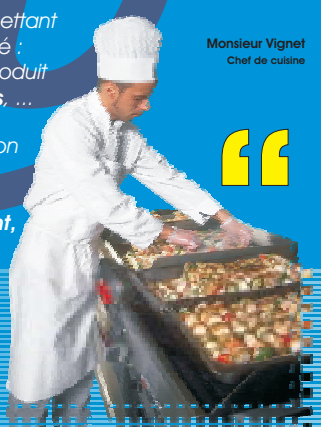
De nombreux **modules d'analyses** permettant une **visualisation instantanée** de l'activité : **valorisation de stock**, **statistiques** par produit ou par groupe de produit, **HACCP**, **ratios**, ...

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

Rejoignez les **3500 utilisateurs** de

FTBE Pro V8

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



Monsieur Vignat
 Chef de cuisine



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

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

UN STATUT MOINS DÉFAVORABLE DEPUIS LA SUPPRESSION DE SON MÉCANISME DE MINORATION

LES TRAVAILLEURS SAISONNIERS SONT DÉSORMAIS INDEMNISÉS À PART ENTIÈRE

La dernière convention d'assurance chômage du 6 mai 2011 a supprimé le coefficient réducteur applicable à l'indemnisation des chômeurs saisonniers. Ce nouveau régime est applicable depuis le 1^{er} juin.

Par Julien Gruau (juriste Fagih), avec la collaboration de Pôle emploi Savoie

Être salarié saisonnier, cela signifie alterner des périodes de travail et des périodes sans emploi. L'indemnisation chômage est donc primordiale pour ces salariés. Or, même si la règle limitant à trois admissions une ouverture de droits au chômage saisonnier avait été supprimée par la convention d'assurance chômage du 19 février 2009, le statut de salarié saisonnier restait très défavorable au moment de percevoir une allocation chômage. En effet, cette dernière était minorée en fonction du nombre de jours de travail au cours des 12 mois antérieurs. Concrètement, pour une journée travaillée, le salarié saisonnier percevait une allocation chômage moins importante qu'un salarié de droit commun. La nouvelle convention d'assurance chômage, signée le 6 mai 2011, supprime ce mécanisme de minoration, qui est donc désormais révolu.

La nouvelle convention d'assurance chômage

La convention a été agréée par un arrêté en date du 15 juin 2011. Elle entre en vigueur à compter du 1^{er} juin 2011 et s'appliquera jusqu'au 31 décembre 2013.

La convention d'assurance chômage du 6 mai 2011 a supprimé ce coefficient réducteur applicable aux salaires servant au calcul de l'allocation chômage des chômeurs saisonniers.

Depuis le 1^{er} juin 2011, les personnes dont l'activité était considérée comme saisonnière sont donc désormais indemnisées dans les conditions du régime général. Ce qui signifie que ce texte est applicable aux salariés involontairement privés d'emploi et dont la fin du contrat de travail est intervenue depuis le 1^{er} juin 2011.

Les conditions à remplir pour être indemnisé

Une période sans emploi ne signifie pas automatiquement droit à une allocation chômage. Le salarié doit remplir des conditions d'affiliation.

Pour une ouverture des droits, il est nécessaire d'avoir cotisé durant 4 mois, soit 122 jours d'affiliation ou 610 heures de travail sur une période de 28 mois pour les personnes âgées de moins de 50 ans ou sur 36 mois pour les plus de 50 ans. Le nombre d'heures prises en compte pour la durée d'affiliation requise est au maximum de 260 heures par mois.

Le salarié doit également :

- être inscrit comme demandeur d'emploi ou accomplir une action de formation inscrite dans le projet personnalisé d'accès à l'emploi (PPAE) ;
- être à la recherche effective et permanente d'un emploi ;
- être âgé de moins de 60 ans ;
- être physiquement apte à l'exercice



© THINKSTOCK

Depuis le 1^{er} juin 2011, les personnes dont l'activité était considérée comme saisonnière sont indemnisées dans les conditions du régime général.

d'un emploi ;

- être dans une situation de chômage involontaire prévue par les textes ;
- résider sur le territoire relevant du champ d'application du régime d'assurance chômage.

La durée d'indemnisation

La durée d'indemnisation est égale à la durée d'affiliation à l'assurance chômage selon la règle un jour cotisé donne droit à un jour d'indemnisation.

Toutefois, un garde-fou est posé puisque cette durée d'indemnisation est limitée à 24 mois (730 jours) pour les personnes de moins de 50 ans et à 36 mois (1 095 jours) pour les plus de 50 ans.

Par exemple, un salarié qui remplit les conditions d'indemnisation et qui a réalisé une saison de 4 mois pourra bénéficier d'une allocation chômage pendant 4 mois.

Le montant de l'allocation

L'allocation d'aide au retour à l'emploi (ARE), appelée couramment indemnité chômage, est calculée à partir des rémunérations brutes (y compris les primes ou avantages en nature) soumises aux contributions de Pôle emploi, perçues au cours des 12 mois précédant le dernier jour de travail (on parle alors de période de référence).

En revanche, les indemnités compensatrices de congés payés ou les éventuelles indemnités de licenciement ne sont pas comprises dans cette base de calcul.

Le paiement des allocations ARE s'opère après le traitement d'une dé-

claration de situation mensuelle et il correspond au versement d'un certain nombre de jours d'allocations, calculé à partir d'un salaire journalier de référence (SJR). Celui-ci est constitué par l'addition des rémunérations sur la période de calcul, divisée par 365 jours desquels sont retranchés les jours d'absence et les jours sans contrat de travail.

Le montant journalier brut de l'allocation ARE est égal au montant le plus élevé entre 40,4 % du SJR + 11,34 € et 57,4 % du SJR.

Le montant obtenu ne peut être inférieur à 27,66 €, ni excéder 75 % du SJR.

Un coefficient de réduction est appliqué pour les salariés à temps partiel (horaire temps partiel / horaire légal) sur la partie fixe de l'allocation (11,34 €) et l'allocation minimale (27,66 €).

On peut prendre l'exemple d'un salarié saisonnier remplissant les conditions d'indemnisation : si celui-ci a travaillé 7 mois (213 jours)

à temps plein, durant les 12 mois précédant la fin de son contrat de travail, avec une rémunération de 1 800 € brut sur cette période, son salaire journalier de référence sera de 59,15 € (1 800 € x 7 jours / 213 jours).

Le montant journalier brut de son allocation ARE sera de 35,24 € (40,4 % x 59,15 € + 11,34 €). Au mois de juillet, il devrait donc percevoir une allocation ARE de 1 092,44 € brute (35,24 € x 31 jours).

Cet exemple est donné à titre indicatif, seul Pôle emploi peut déterminer le montant exact d'une allocation.

CSG et CRDS

Les bénéficiaires de l'ARE domiciliés fiscalement en France sont assujettis à la CSG (Contribution sociale généralisée) et à la CRDS (Contribution pour le remboursement de la dette sociale). Cependant, les allocataires non imposables sont totalement exonérés de CSG et de CRDS si leur revenu n'excède pas une limite variant en fonction du nombre de parts. En outre, le prélèvement de la CSG et de la CRDS ne doit pas avoir pour conséquence de réduire le montant de l'ARE versée à un montant inférieur à 45 €.

Taux horaire minimum conventionnel

9,10 €

Taux horaire Smic

9,00 €

Valeur du repas

3,36 €

Plafond Sécu.

2 946 €

Indice du coût

de la construction

1 533

Révision : + 4,00 %

Renouvellement :

+ 34,47 %

(4^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(1^{er} trimestre 2011)

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

QUALI CONSO

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

Avec des moyens simples et efficaces :

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

Un bilan personnalisé vous est offert.

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

"CETTE FUITE EN AVANT DE LA SPRÉ CRÉE UNE SITUATION D'URGENCE FACE À LAQUELLE NOUS RÉAGISSONS EN CONSÉQUENCE"

Spré : Laurent Lutse annonce une réunion en septembre avec Frédéric Lefebvre

Dans une interview circonstanciée, le président de la Fédération nationale des cafés, brasseries et monde de la nuit (FNCB-MN), fait le point sur le dossier de la Société pour la perception de la rémunération équitable après neuf mois de discussions.

Propos recueillis par Sylvie Soubes



Laurent Lutse, peu avant l'été, rappelant à des adhérents de l'Umih la position très ferme du syndicat dans ce dossier.

Où en est-on très exactement des négociations avec la Société pour la perception de la rémunération équitable (Spré) ?

Laurent Lutse : Depuis plusieurs mois, nous sommes, l'Umih et la CPIH, aux prises avec la Spré. Ces derniers temps, les discussions ont pris une tournure particulièrement dure. La Spré persiste dans son refus de renégocier ses barèmes pour arriver à des tarifs acceptables. Pire encore, celle-ci, via la Sacem qui recouvre les redevances pour son compte, a commencé à envoyer ses factures aux cafés, hôtels et restaurants, usant même de l'intimidation envers ceux qui ne se plient pas à ses exigences. Les bars et restaurants que la Spré classe 'à ambiance musicale' ne sont pas les seuls visés par les hausses délirantes des tarifs. Nous nous trouvons face à une menace insupportable pour tous nos établissements. Cette fuite en avant de la Spré crée une situation d'urgence face à laquelle nous réagissons en conséquence. Alors que des organisations minoritaires s'agitent bruyamment, le président de l'Umih, **Roland Héguay**, m'a chargé de mener un travail de fond sur le dossier. Avec la commission spéciale créée à l'Umih, j'ai notamment mené une enquête précise qui a permis d'établir l'ampleur délirante de l'augmentation des tarifs de la Spré. Nous avons appelé nos adhérents à refuser l'augmentation des tarifs en leur fournissant des modèles de courrier à envoyer à la Spré. Nous l'avons fait avec l'appui de nos techniciens et juristes. C'est une action concrète et forte que nous menons déjà depuis neuf mois.

Certains ont évoqué une possible grève de la musique. Cette action vous paraît-elle envisageable ?

Cette menace d'une grève de la

musique ne peut pas être prise au sérieux. C'est une surenchère qui n'apporte rien au dossier. Cela fait neuf mois que nous agissons et que nos adhérents ont la consigne de ne pas verser un centime de plus qu'en 2009. Parallèlement, nous argumentons avec les interlocuteurs décisionnaires afin de trouver une solution juste et durable. Quand on a un minimum de connaissance du métier de cafetier, on devrait savoir que demander à des cafés-bars d'ambiance de couper la musique, c'est comme demander à un hôtel de ne plus louer de chambres. Les coiffeurs ont déjà lancé, il y a quelques mois de cela, un appel à la grève du son qui, d'une part, n'a pas été suivi - à peine 1 % des coiffeurs ont fait grève - et d'autre part, n'a eu aucun impact sur les négociations avec la Spré. Les faits ont donc prouvé que cette action serait totalement vaine.

Comment voyez-vous la conclusion du dossier ? Y a-t-il une issue possible ou sommes-nous dans l'impasse : pot de terre contre pot de fer ?

Notre fermeté a contraint la Spré à engager le dialogue avec nous. Nous sommes déterminés à obtenir la réunion d'une nouvelle commission où nous pourrions renégocier les tarifs de la Spré dans un sens équitable. Nous avons obtenu pour la rentrée une réunion avec la Spré et l'ensemble des syndicats, au ministère de l'Économie, qui sera présidée par **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Commerce, dans le but de trouver une solution à ce dossier.

Avez-vous une position officielle du ministre de la Culture ?

Nous avons écrit à **Frédéric Mitterrand** pour l'alerter sur le dossier de la Spré, ainsi que beaucoup

de parlementaires, la réponse est toujours la même ! Je cite : "La décision de barème de rémunération équitable pour les lieux sonorisés du 5 janvier 2010 a été adoptée. Cette décision s'inscrit dans un mouvement de revalorisation de la rémunération équitable entamé, dans un secteur proche des lieux de loisirs et discothèques du 30 novembre 2001 et poursuivi par la décision de barème des radios privées du 15 octobre 2007, la décision de barème des radios publiques du 17 septembre 2008 et, plus récemment, la décision de la télévision du 19 mai 2010. Contrairement à la plupart des autres secteurs d'activité entrant dans le champ d'application de la rémunération équitable, les lieux sonorisés n'avaient été concernés par aucune réactualisation de la rémunération équitable depuis de très longues années, la précédente décision fixant

le barème datant du 9 septembre 1987."

Mais ce n'est pas une raison pour multiplier ses tarifs en période de crise entre 350 % et 2 000 % et de pénaliser encore plus un secteur fragile et qui crée de l'emploi. L'Umih, à travers sa branche FNCB-MN [Fédération nationale des cafés, brasseries et monde de la nuit, NDLR], appelle donc à ne pas se tromper de sujet : la redevance Spré est collectée depuis 1982. Il ne s'agit donc pas de remettre en cause son existence mais son augmentation injustifiée et injuste. L'attitude particulièrement rigide de la Spré a conduit l'Umih et la CPIH à une attitude de fermeté et d'opposition. Elles entendent s'y tenir aussi longtemps que la Spré n'aura pas reconsidéré ses positions dans un sens acceptable pour les cafés, hôtels et restaurants.

Les constats de l'Umih par type d'activité

• Le cas des bars et restaurants 'classiques' (article 1 de la décision du 5 janvier 2010)

"À partir de 2011, la Spré entend facturer les établissements de la profession - brasseries, restaurants, cafés - qui diffusent une musique de sonorisation classique, sur la base du prix du café selon la formule '4,65 x prix du café x nombre de places assises'. Ce qui est inacceptable eu égard à l'augmentation vertigineuse ainsi engendrée"

• Le cas des bars et restaurants à ambiance musicale dits BAM et RAM (article 2 de la décision du 5 janvier 2010)

"L'Umih et la CPIH ont travaillé en profondeur sur la méthode de calcul utilisée par la Spré afin de comprendre les critères qu'elle retient pour les classer comme 'diffusant une musique attractive'. La Spré s'est a priori rapidement aperçue de l'absurdité de sa méthode puisqu'elle nous a proposé des abattements divers qui ne nous satisfont pas.

Sur notre insistance, la Spré a fini par nous fournir un échantillon de 300 établissements. Or, les informations transmises créent un doute quant à la véracité de leurs données de base. Par ailleurs, malgré les abattements proposés, les montants qui seraient facturés restent exorbitants. La Spré cherche aussi fréquemment la négociation au cas par cas. Cette pratique, sans pour autant rendre acceptables les montants exigés, vise à diviser la profession et à empêcher une négociation nationale. L'Umih maintient donc la consigne qu'elle a donnée en octobre 2010 pour les établissements que la Spré range dans les catégories RAM et BAM. À savoir de régler un montant identique à celui versé en 2009 et d'adresser un courrier à la Spré selon le modèle qui leur a été transmis. Il en ira ainsi aussi longtemps que nous n'aurons pas obtenu des ministres concernés le réexamen des barèmes de la Spré pour ces établissements. Nous continuons de demander la réunion de la commission fixant les tarifs de la Spré prévue à l'article L.214-4 du code de la propriété intellectuelle. L'Umih est déterminée à ne rien céder avant que la Spré ne propose une tarification raisonnable aux établissements en question et tant que nous n'aurons pas accès à toutes les informations et moyens d'analyse nous permettant de mesurer les coûts que chaque décision à prendre générera globalement pour la profession et pour chaque catégorie d'établissement."

• Le cas des hôtels (article 6 de la décision du 5 janvier 2010)

"Jusqu'en 2010, la Spré ne prélevait pas de droits sur les chambres d'hôtels mais uniquement une tarification de 18 % des droits Sacem afférents aux espaces communs sonorisés. La décision du 5 janvier 2010 a élevé le taux applicable à 65 % de montant des droits Sacem et a étendu l'assiette aux droits Sacem payés sur les chambres d'hôtel avec une montée en charge progressive d'ici à 2013. Une telle augmentation pourrait coûter à l'hôtelier plus cher que les fluides. C'est encore un scandale ! Émise par la Sacem pour le compte de la Spré, la facturation pour 2010 sur les chambres d'hôtels commence à parvenir aux hôteliers ces jours-ci."

Nouvelles imprimantes ultra-rapides pour Citizen

Citizen Systems Europe vient de lancer la gamme Points de vente. Avec une vitesse de 300 mm/sec, les nouvelles imprimantes CT-S801 et CT-S851 sont 50 % plus rapides que les modèles concurrents. Elles conviennent donc parfaitement pour les CHR, où la rapidité du service est un facteur essentiel. Critère tout aussi important, ces nouvelles imprimantes bénéficient de multiples

innovations : une sortie papier frontale protégée de l'humidité et des corps étrangers par un capot, ou la sortie par le haut, associées toutes deux à un mécanisme fiable de recharge rapide du support. Ces nouvelles imprimantes PDV sont les premières du genre à intégrer un écran haute résolution à cristaux liquides. Ce qui permet à des opérateurs non-spécialistes de paramétrer rapi-

dement et facilement la machine à l'aide de textes en langage clair mais aussi de personnaliser les messages affichés en fonction des besoins de l'application... Grâce à son encombrement réduit, son alimentation électrique intégrée et sa sortie frontale ou par le haut, ces nouvelles imprimantes sont idéales dans les lieux où l'espace est compté.

WWW.CITIZEN-EUROPE.COM



Chariot ZP11 Drive avec moteur électrique de Wanzl



Wanzl offre à sa clientèle des équipements innovants. Ceux-ci apportent au personnel une assistance discrète et efficace contribuant à l'excellence de leurs tâches. Dernière création de la gamme : le chariot pour femme de chambre ZP-11 Drive. Afin de faciliter le travail du personnel d'étage, il préserve le dos des femmes de chambre. Conscient de la lourdeur et du volume de leurs chariots, Wanzl a équipé le chariot ZP11 Drive d'un entraînement électrique innovant placé au niveau de la cinquième roue.

Celui-ci est ainsi très maniable et le

contrôle de sa trajectoire est assuré. Ce nouveau prototype de chariot illustre une fois de plus à quel point le travail de Wanzl ne se focalise pas seulement sur l'innovation mais prend également en compte le travail au quotidien des utilisateurs de ses produits.

WWW.WANZL-HOTEL.COM

Le set de table antidérapant 'Toucher velours' Indutex

Le set de table 'Toucher velours' est un nouveau matériau antidérapant à l'aspect de velours très sensuel. La fonction antidérapante apporte une parfaite stabilité au set sur la table tout au long du service. Ces sets seront également très appréciés par les traiteurs pour le transport et la présentation des cocktails sur plateau. Ils existent en couleur ardoise, chocolat, champagne, gris métal, rouge, kraft ou blanc et peuvent être personnalisés avec 1 ou 2 couleurs imprimées. Le support 'Toucher velours' se transforme également en sous-verre, nappe ronde et bague de serviette.



celui-ci est ainsi très maniable et le contrôle de sa trajectoire est assuré. Ce nouveau prototype de chariot illustre une fois de plus à quel point le travail de Wanzl ne se focalise pas seulement sur l'innovation mais prend également en compte le travail au quotidien des utilisateurs de ses produits.

WWW.INDUTEX.FR

Comenda présente les lave-batteries GE avec RCD

Comenda offre des résultats visibles et personnalisés en fonction des différentes exigences des clients : tous les modèles de la série GE sont construits entièrement en acier inox et munis d'une double paroi et d'une commande électronique. Les lave-batteries à passage GE sont conçus pour garantir des résultats optimaux et faciliter le travail des utilisateurs : des tables latérales simplifient les opérations de chargement et déchargement des casiers, en réduisant les temps inutiles ; une porte frontale de service rend plus aisées les interventions de maintenance et de nettoyage des machines. Très fonctionnels, les lave-batteries frontaux GE ont été conçus pour être installés dans des locaux de dimensions réduites. Les nouvelles laveuses GE sont équipées avec des systèmes de haute technologie comme le RCD (Rinse Control Device) grâce auquel l'eau est 'aspirée' du surchauffeur au moyen d'une pompe d'augmentation de pression ; elle est ensuite envoyée aux gicleurs de rinçage, en rendant indépendante la machine de la pression du réseau.



WWW.COMENDA.EU

Le succès de l'univers Service d'Edna



En 2011, le succès d'EDNA ne se dément pas. Ce qui a poussé la société à accroître sa gamme Univers Service de plus de 4 000 produits. Parmi les produits les plus vendus de l'Univers Service : les tartelettes, les coupelles en chocolat et les décors. De ce fait, EDNA propose une gamme de 550 articles différents, dans ces seules catégories.

À travers des formes spécifiques, des tailles et des saveurs variées, le client a la possibilité de mettre en pratique ses propres idées et recettes. EDNA propose également plus de 100 produits différents sans gluten et sans lactose à ses clients, comprenant des petits pains, des pains tranchés, des muffins, des gâteaux, ainsi que des snacks et des céréales. Cette offre permet ainsi de satisfaire la forte demande de la restauration en produits spéciaux.

WWW.EDNA.FR

La gamme Satellite daucy FoodService

Pour répondre aux attentes de la restauration collective, daucy FoodServices a imaginé 3 formats de barquettes - de la barquette individuelle jusqu'à 30 portions - adaptés aux besoins des différents établissements. Les légumes surgelés de la gamme Satellite daucy FoodServices sont déjà cuits et conditionnés en

barquettes operculées. Il suffit de les remettre directement à température dans les restaurants satellites ou directement sur les selfs. La gamme Satellite offre aux utilisateurs une sécurité totale, une qualité irréprochable et un rendement optimal.

WWW.DAUCYFOODSERVICES.COM



AU TERME D'UNE MISSION DE SIX MOIS

Une médiation pour aider la petite hôtellerie des Antilles

Les hôteliers de Martinique et de Guadeloupe vont peut-être enfin voir le bout du tunnel. La mission aux Antilles d'Alain Bodon, médiateur de l'hôtellerie, est sur le point de s'achever ; elle aura permis de mieux cerner les attentes des entreprises et de mettre en place une structure de dialogue et d'échange entre les hôteliers et les administrations.



En Guadeloupe, il ne resterait que 3 000 chambres d'hôtel, soit moins que dans une ville comme Biarritz.

L'hôtellerie dans les Antilles françaises a beaucoup souffert ces dernières années. Entre la crise économique et les cyclones, la situation de la petite hôtellerie s'y est beaucoup détériorée. "50 % des hôtels de Guadeloupe ont disparu en trois ans", déclare Alain Bodon, le médiateur de l'hôtellerie nommé par le président de la République. Les hôtels, qui ont déjà de lourdes dettes, doivent en outre se mettre aux normes de sécurité et d'accessibilité, ce qui nécessite d'engager de lourds travaux, alors même que beaucoup d'entre eux sont toujours endettés et ne disposent pas de fonds propres. Depuis 2010, ils espèrent pouvoir obtenir l'effacement de leurs dettes (30 M€ de dettes fiscales et sociales enregistrées dans l'hôtellerie des Antilles), "une situation qui n'est pas réaliste ni même prévue par la loi", d'après le médiateur, qui préconise plutôt des aides au cas par cas. Alain Bodon, dont la mission s'est étalée sur six mois, a pris le temps de visiter la plupart des hôtels de Martinique et de Guadeloupe.

Pour chaque hôtel, la situation financière, fiscale et sociale de l'entreprise a été analysée à partir des bilans, comptes de résultats, projets de développement et besoins de financement. Tous les dossiers faisant l'objet d'une demande doivent être étudiés dans le cadre de tables rondes réunissant les banques et les partenaires institutionnels (Sécurité sociale, Agence française de développement - AFD -, Caisse des dépôts, Région, Atout France...). Les avis seront donnés au cas par cas, qu'il s'agisse de la suppression de tout ou partie de la dette fiscale ou sociale, de l'accord d'une subvention éventuelle pour les rénovations ou les mises aux normes, d'un prêt éventuel accordé par les banques dans le cadre du financement des projets et/ou de l'augmentation des fonds propres. Dans tous les cas, les décisions seront corrélées au projet d'entreprise présenté par l'hôtelier, à sa dynamique et à sa capacité à faire face à ses obligations. Les subventions, par ailleurs, restent toujours limitées. Ainsi, celle de l'État et du Fonds européen de développement régional ne doivent pas, à elles deux, dépasser 60 % du montant de financement (70 % pour les petites entreprises). Les demandes actuelles sont très variables et

oscillent entre 100 000 € et 15 M€.

Pour le médiateur, l'organisation de ces tables rondes représente déjà un succès, car elles ont permis aux hôteliers de faire le point sur leur propre situation financière (souvent méconnue), de les informer des aides disponibles et d'amorcer le dialogue ou de le rétablir avec les administrations. Enfin, cette méthode a eu le triple avantage d'accélérer les processus, d'informer les entreprises sur leurs droits et d'inciter les hôtels à demander un moratoire, indispensable pour obtenir une aide de l'État.

Des difficultés structurelles

Les difficultés de la petite hôtellerie aux Antilles sont aussi d'ordre structurel. Les entreprises sont souvent très petites (moins de 40 chambres, souvent une dizaine) et ne peuvent mobiliser de fonds propres. C'est ce qui explique la disparition d'un grand nombre d'hôtels. En Guadeloupe, par exemple, il ne resterait que 3 000 chambres, soit moins que dans une ville comme Biarritz. Là encore, les institutionnels (Région, AFD, Oséo...) proposent des solutions individualisées pour aider ces hôteliers à assurer les travaux de mises aux normes et résoudre leur problèmes de fonds propres. Alain Bodon estime que le sauvetage de la petite hôtellerie dans les Antilles doit s'accompagner de mesures en matière de commercialisation. Prises par les entreprises elles-mêmes, mais aussi par la Région. Un gros progrès est déjà attendu avec la desserte hebdomadaire des Antilles par Air France qui va pouvoir, au travers du hub de Roissy, attirer la clientèle européenne. De son côté, la Région va renforcer ses actions de promotion, et valoriser l'image de la destination en évoquant le patrimoine français, la gastronomie, l'authenticité, la sécurité publique, le bon état des routes... Des initiatives ayant pour but de contrer la concurrence de Saint-Domingue ou de Cuba. "Il faut valoriser l'image des Antilles, et accepter qu'il y ait un prix à payer pour ça", déclare Alain Bodon.

Fréquentation en hausse

Alors que la mission s'achèvera mi-septembre, les premiers projets aidés et financés par les nouvelles mesures commencent à apparaître. D'ores et déjà, un projet de 15 chambres a reçu 120 000 € de l'AFD et 2 M€ en prêts entre la Région et les banques, confirme le médiateur. Preuve que cela marche. Pourtant, souligne Alain Bodon, "tous les hôtels ne seront pas sauvés. Seules les entreprises ayant un vrai projet et un programme de commercialisation seront aidées, tout comme celles qui présenteront de réelles capacités en management et en gestion." En attendant, les Antilles ont passé une saison d'hiver 2011 meilleure qu'en 2010, avec des taux d'occupation à 80 % (contre 70 % l'an dernier) et les perspectives pour 2012 sont très encourageantes. **Évelyne de Bast**

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie Restauration

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

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

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

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

**5 rue Antoine Bourdelle
75737 Paris Cedex 15**

Nom :

Adresse :

Code postal & Localité :

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N°

Date de validité : /

3 derniers chiffres au dos de la carte :

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Contenu de repas :
existe-t-il une définition sur le repas lui-même ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé **RTK1163** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr