

**STÉPHANE D'ARCANGELO**
GARÇON DE CAFÉ AUX
DEUX MAGOTS À PARIS

Une circulaire renforce les contrôles sur le respect de l'interdiction de fumer



Certains aménagements de la terrasse peuvent suffire à la transformer en lieu interdit à la consommation du tabac.

Une circulaire signée, le 3 août dernier, par **Claude Guéant**, ministre de l'Intérieur, **Xavier Bertrand**, ministre du Travail, de l'Emploi et de la Santé ainsi que **Nora Berra**, secrétaire d'État chargée de la Santé, vient renforcer l'application de la loi Évin et du décret Bertrand de 2006 qui a étendu le principe de l'interdiction de fumer. Dans ce nouveau texte, le Gouvernement demande aux préfets de d'accroître les contrôles relatifs à

l'interdiction de vente de tabac aux mineurs, l'interdiction de fumer sur les terrasses et de limiter l'implantation des débits de tabac dans les zones protégées. La consigne donnée aux préfets est on ne peut plus claire : *"il vous appartient de concevoir et mettre en œuvre un plan de contrôle de nature à assurer le respect des dispositions rappelées dans la présente circulaire."* Par ailleurs, il leur est également demandé de dresser, au 30 septembre 2011, un bilan

des contrôles effectués et des infractions constatées sur la région avec le détail de la situation par département. Dans un communiqué, l'Umih a réagi (lire page 2) et a rappelé à ses adhérents l'impératif de veiller aux obligations légales en matière de lutte contre le tabagisme : *"nous devons nous attendre à des contrôles inopinés dès les prochains jours. Il appartient à chacun de nous de faire respecter la législation anti-tabac dans nos établissements."*

JURIDIQUE

PAGE 2

Les mesures spécifiques de la loi sur la sécurité incendie pour les petits hôtels

CONJONCTURE

PAGE 3

Le Ramadan ne devrait pas affecter l'hôtellerie parisienne de luxe

ACCORDS METS ET VINS

PAGE 19

Pensez aux vins du Maghreb

COURRIER DES LECTEURS

PAGE 6

Où se procurer une licence restaurant ?

ORGANISATEUR DU CONGRÈS 2012

PAGES 2-3

Jean-Louis Madec, président de la CPIH île-de-France veut proposer des "ambitions aux jeunes"

**Gérard Guy**, président national de la CPIH, **Jean-Luc Madec**, président de la CPIH Île-de-France, et son épouse, **Annie Madec**, avec laquelle il dirige Les Templiers, à Élancourt (78).

UN NOUVEAU MARCHÉ

PAGE 20

À New York, le mariage gay constitue une opportunité pour les hôteliers et les restaurateurs

Comment s'y retrouver ?

Si l'économie était une science exacte, dont les problèmes se résoudraient à coups de formules mathématiques et de théorèmes intangibles, la vie des entreprises serait plus facile. Pour l'entrepreneur face à son destin, c'est un minimum de visibilité à court et à moyen terme qui est indispensable pour prendre les bonnes décisions, celles qui permettront de faire face à une conjoncture dégradée et de développer l'activité par des investissements appropriés.

Plus concrètement, alors que la saison estivale s'étire sous un ciel de traîne, comment envisager les prochains mois face à tant de questions sans réponses ?

Comme vous n'êtes pas obligés de vous y retrouver dans le labyrinthe technocratique de la finance moderne, comme vous n'êtes pas non plus censés comprendre les laborieuses explications des médias qui peinent à distinguer la Banque centrale européenne du Fonds européen de stabilité financière, rendons grâce à notre ministre de l'Économie et des Finances, **François Baroin**, d'avoir été plus clair et concret sur le sujet. Dans une intervention télévisée, le tout nouveau locataire de Bercy a eu le mérite de nous rassurer, enfin en partie, en déclarant que le Gouvernement ferait tout pour maintenir la relance "encore fragile" de l'économie sans augmenter l'impôt sur les sociétés, ni l'impôt sur le revenu, ni la TVA, ces trois piliers de notre fiscalité. Certes, mais comme l'on sait combien il est compliqué de réduire la dépense publique, il n'y a guère de doute qu'un 'tour de vis' fiscal sera néanmoins indispensable. Or, le discours commence à poindre sur la réduction des fameuses niches fiscales, avec une inquiétante tendance à inclure dans cette catégorie des dispositions qui a priori n'en font pas partie.

Par exemple, le taux réduit de TVA sur lequel les dirigeants de la profession ont tout intérêt à demeurer vigilant.

Certes, le président de République, à qui personne n'avait rien demandé, a réaffirmé lors de la table ronde consacrée au tourisme, organisée à Agde (34) le mois dernier, que la TVA en restauration continuerait à bénéficier du taux réduit, mais s'est bien gardé de garantir que ledit taux n'évoluerait pas dans l'avenir comme le prévoit le 'livre vert' de la Commission européenne consacrée à l'avenir de la fiscalité indirecte. Alors que les statistiques les plus officielles démontrent les effets positifs de la TVA à 5,5 % en restauration sur l'emploi et l'investissement, d'aucuns, y compris dans des quotidiens généralement mieux inspirés, avancent des arguments farfelus et non vérifiés contre cette baisse de TVA.

Pour la profession, dont les capacités d'investissements sont essentielles au développement d'un tourisme de qualité, dont les échéances de mise à niveau en matière de classement hôtelier - là encore, des relents de néopoujadisme stérilisant plaident pour refuser cet investissement indispensable -, de normes de sécurité et d'accessibilité - sont imminentes, il est indispensable de préserver un régime fiscal et économique visible et cohérent.

Au moins cette tourmente financière, dont il faut espérer qu'elle se contentera de désespérer les salles de marché, aura le mérite d'attirer l'attention sur les nécessaires fondamentaux de l'économie réelle, dont la profession fait heureusement partie. **L. H.**

EN BREF

L'Umih appelle ses adhérents à "faire respecter la législation anti-tabac"

Suite à la circulaire du 3 août 2011 visant à renforcer la lutte contre le tabagisme (lire page 7), l'Umih "appelle [ses adhérents] à respecter et à faire respecter la législation anti-tabac". Le communiqué précise que "Laurent Lutse, président de la FNCB-MN, branche cafés-discothèques de l'Umih, met en garde les exploitants de CHRD dans la perspective du renforcement imminent des contrôles de l'application de la législation antitabac. Une nouvelle circulaire signée du ministre de la Santé et du ministre de l'Intérieur et adressée aux préfets vise à multiplier les contrôles, en particulier dans les CHRD (interdiction de vente aux mineurs, interdiction des cigarettes aromatisées...). Elle doit pousser nos professionnels à la vigilance."

Résultats historiques pour l'hôtellerie monégasque en juillet 2011

Depuis la création des statistiques à la direction du Tourisme et des Congrès de Monaco, jamais n'avaient été constatés de tels chiffres.

Le mariage princier aura eu un impact direct sur les résultats du mois de juillet.

La Principauté dispose mensuellement de 75 000 nuitées hôtelières. En juillet, 80 % d'entre elles furent occupées avec un prix de vente moyen de 300 € par nuit représentant près de 18 millions de chiffre d'affaires uniquement sur la partie hôtelière (hors restauration et autres dépenses). Des chiffres qui surpassent les années de référence que furent 2007 ou 2008. Cette année, 5 000 nuitées supplémentaires ont été commercialisées en plus par rapport à 2008. Pour **Michel Cottray**, directeur du Meridien Beach Plaza : "les conditions climatiques en Europe du Nord et l'instabilité du Maghreb auront également été des facteurs bénéfiques".

Rezidor affiche un RevPAR en hausse de 4,5 % au premier semestre



Kurt Ritter.

Rezidor, le groupe que dirige **Kurt Ritter** (dont le mandat a été prolongé jusqu'à février 2015), et dont la croissance en termes de nombre

d'établissements figure parmi les plus rapides du secteur, enregistre pour ce premier semestre une croissance de 4,5 % de son RevPAR, en dépit de profondes différences selon les zones géographiques. Cette croissance est due essentiellement à une augmentation du prix moyen car le taux d'occupation global des hôtels n'a augmenté que d'un point seulement. Au cours des six premiers mois 2011, The Rezidor Hotel Group a enregistré un chiffre d'affaires en augmentation de 13,7 % et atteint 419,3 M€, contre 368,7 M€ pour la même période en 2010. Pourtant, la société reste dans le rouge avec des pertes après impôts de 12,7 M€ contre 0,6 M€ pour la même période l'année précédente. **É. de B.**

"NOUS DEVONS FAIRE UN TRAVAIL D'ÉCLAIRAGE"

Rencontre avec Jean-

Élancourt (78) Jean-Luc Madec souffle cette année les 20 bougies de son restaurant, Les Templiers, situé dans l'enceinte de la commanderie de Villedieu. Le président de la CPIH Île-de-France sera aussi le maître de cérémonie du congrès national 2012 du syndicat de la rue Barye, prévu du 25 au 27 mars à Rambouillet, dans les Yvelines.

C'est à la communauté d'agglomération de la ville nouvelle de Saint-Quentin qu'appartient le site de la commanderie. Actuellement, des bâches couvrent des bâtiments en travaux. Une autre partie héberge des artistes. Le rond point qui précède l'accès mène, quant à lui, directement au restaurant. En 1280, l'endroit abritait la commanderie des Templiers. La pierre, majestueuse et impressionnante, se souvient. Transformée en ferme sous la Révolution française, laissée à l'abandon à la fin des années 1950, la commanderie est sauvée de justesse par des associations la décennie suivante. Elle ne sera pas rasée mais réhabilitée en ateliers d'artistes. Lorsque **Jean-Luc** et **Annie Madec** prennent en mains le restaurant, en 1991, des expositions accueillent le public. L'activité culturelle bat

LA DATE DE MISE AUX NORMES EST REPOUSSÉE AU 4 NOVEMBRE

Les syndicats apportent des précisions sur la sécurité incendie dans les petits hôtels

Dans un communiqué commun, l'Umih, la CPIH, la Fagih, le Synhorcat et le GNC précisent ce qui ressort de la réunion du 28 juillet à Bercy sur l'application de la loi sécurité incendie dans les petits hôtels.

L'arrêté du 27 mai 2011 a reporté du 4 août au 4 novembre 2011 la date de mise aux normes incendie des hôtels. Parallèlement, les pouvoirs publics ont indiqué que des assouplissements seraient apportés dans la mise en œuvre de l'arrêté du 24 juillet 2006. En effet, de nombreuses dispositions étaient sans proportionnalité avec les risques réels encourus, en particulier dans les petits établissements. Le 28 juillet, le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie a réuni les représentants des organisations professionnelles afin de présenter la base de la circulaire et la communication qui seront publiées avant le 4 novembre.

Ainsi, il est déjà possible d'annoncer, notamment :
- la réintroduction d'une catégorie de très petits hôtels, recevant moins de 20 personnes, à laquelle sera appliquée une réglementation de sécurité adaptée ;
- les hôteliers qui ne seront pas aux normes sans pour autant présenter de risques avérés pour la sécurité de leurs clients pourront obtenir un échéancier de mise en conformité (sous réserve de présenter une analyse de risque de leur établissement) qui devra être approuvé par leur commission locale de sécurité ;
- une commission de suivi élaborera un vade-mecum des bonnes pratiques.

Enfin, avant le 4 novembre, le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie publiera un mémento sur la sécurité incendie dans les petits hôtels de 5^e catégorie, destiné à expliciter très clairement ces éléments techniques auprès des professionnels. Les organisations professionnelles se sont engagées à le diffuser largement aux professionnels tandis que le ministère se chargera d'informer les mairies et les préfetures."

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



Presse PRO

Luc Madec, organisateur du congrès 2012 de la CPIH

son plein. Pourtant, au fil des ans, l'engouement s'amoindrit et en 1999, la municipalité baisse le rideau. Seuls restent en activité le restaurant et trois ou quatre logements de sculpteurs. Le couple Madec regrette, mais ne s'est jamais contenté d'une clientèle captive. C'est dans le terreau environnant et grandissant qu'il puise ses fidèles. Sociétés et habitations fleurissent. L'aventure continue.

Le vrai patron, c'est le client

2011, pour Les Templiers, la concurrence directe, ce sont les chaînes. "Le midi surtout, les gens ne réservent plus. Ils choisissent selon leur humeur de venir ici ou dans une des enseignes qui se sont créées à proximité. Chez nous, ce qui fait la différence, c'est la culture du produit et la bonne humeur de l'accueil. Nous sommes des indépendants et nous le revendiquons", sourit Jean-Luc Madec qui est aussi président de la CPIH Île-de-France. Il fait ce constat : "Le vrai patron, c'est le client. Il nous demande aujourd'hui d'aller plus vite, d'être moins cher et il veut avoir l'absolue certitude que ce que nous allons lui servir ne va pas l'empoisonner." Une tendance "lourde" estime le syndicaliste qui accueillera, à Rambouillet, le prochain congrès de la rue Barye. Avec Gérard Guy, président national de la CPIH, cette volonté commune : mettre la formation et l'emploi au cœur des débats, et "au sens large". "Il faut parler seniors. Nous devons apprendre à gérer un person-



De gauche à droite : Gérard Guy, président national de la CPIH, Jean-Luc Madec, président de la CPIH Île-de-France, et son épouse, Annie Madec, avec laquelle il dirige Les Templiers.

nel plus âgé. On ne peut pas donner les mêmes tâches à quelqu'un de 25 et de 55 ans. Nous devons nous adapter aux profils, mettre nos salariés dans des situations quotidiennes adaptées. Si je prends mon exemple, quand, à l'heure du déjeuner, tout doit aller rapidement - je sais que le terme que je vais utiliser est, pour beaucoup, péjoratif - ce sont davantage des 'porte-assiettes' qu'il me faudra. Le soir, nous sommes sur un service plus léché. Une vraie gestion des individus s'impose, même pour les petites entreprises." En matière de formation, la CPIH voudrait obtenir de l'Éduca-

tion nationale une réelle prise en compte des besoins de l'entreprise : "à nous, ensuite, de proposer aux jeunes des progressions de carrière, des ambitions", considère le professionnel. Qui ajoute : "le rôle d'un syndicat est d'être force de proposition et de tout faire pour faciliter la vie de nos adhérents en fuyant tout ce qui est 'usine à gaz'. À la CPIH, nous voulons que les gens adhèrent à des valeurs qui leur permettent de voir plus clair et plus loin dans l'avenir. Nous devons faire un travail d'éclairage, que les gens soient conscients de ce qui se passe et de la manière dont ils peuvent avancer." Suite du 25 au 27 mars 2012. Sylvie Soubes

CONJONCTURE

Un mois de juin haut de gamme

Le baromètre mensuel Deloitte confirme le bon début de saison de l'hôtellerie française. En juin, le beau temps et les grands événements ont tiré le secteur vers le haut, dans tous les segments.

En juin, l'hôtellerie française est toujours en pleine croissance. Les établissements haut de gamme affichent les plus belles progressions. Le Paris Air Show et Vinexpo ont notamment permis à la capitale et à Bordeaux de réaliser un excellent mois de juin. Le segment milieu de gamme, plus timoré, obtient néanmoins des résultats satisfaisants. Quelques destinations se démarquent avec, par rapport à juin 2010, des croissances à deux chiffres du RevPAR à Bordeaux, Cannes ou Nancy. Dans l'ensemble, le retour progressif à une phase haussière du cycle hôtelier est confirmé par de bonnes performances. De son côté, l'hôtellerie économique présente des résultats plus modestes mais en progression régulière.

Une croissance plus modérée en province que dans la capitale

À Paris, les performances ont été excellentes en juin. Combiné avec une tendance haussière de sortie de crise, l'Air Show au Bourget a boosté le Revenu moyen par chambre (RMC) des hôtels milieu et haut de gamme. L'Île-de-France,

hors de Paris, a su également bénéficier de l'Air Show. Grâce à un report de clients sur la petite et la grande couronne, les hôtels 2 et 3 étoiles de Seine-Saint-Denis et du Val-d'Oise ont vu leur RMC augmenter sensiblement. Hormis l'hôtellerie économique des Yvelines en légère baisse, toutes les gammes des hôtels franciliens poursuivent une croissance encourageante. En province, la hausse du chiffre d'affaires est plus modérée qu'en Île-de-France. Les segments économiques et milieu de gamme affichent une progression plus basse que le mois précédent. La comparaison se fait avec des performances qui avaient déjà été bonnes en juin 2010. Les grandes agglomérations confirment leurs belles performances. Bordeaux, sous l'effet de Vinexpo, voit une augmentation à deux chiffres de son RevPAR sur toutes les gammes. Sur le haut de gamme, seuls les marchés lillois et toulousains sont restés en retrait. La fréquentation hôtelière des destinations de la Côte d'Azur continue de grimper grâce à la clientèle étrangère, surtout dans les hôtels de Cannes et Monaco qui ont réalisé de très bonnes performances.

"LA MOYENNE DE L'ÉTÉ RESTERA EXCELLENTE POUR LES HÔTELIERS PARISIENS"

Le Ramadan a-t-il un effet marginal sur l'hôtellerie ?

Les palaces parisiens semblent avoir pris leurs dispositions afin de compenser la perte de clientèle de luxe moyen-orientale pendant le mois du Ramadan.

"Il faut relativiser le phénomène", tempère Paul Roll, directeur de l'office de tourisme et des congrès de Paris, pour évoquer la perte supposée de la clientèle moyen-orientale fortunée en raison du Ramadan. "Cette clientèle, assure-t-il, ne représente que 3,4 % de l'ensemble de la clientèle étrangère des hôtels à Paris. Et de surcroît, ce marché n'intéresse qu'une poignée d'hôtels. Seuls ceux qui ont obtenu la distinction palace sont concernés, de même que quelques autres établissements très haut de gamme." Si les clients moyen-orientaux ont déserté la capitale depuis le 1^{er} août cette année, ils sont tout de même venus dans la Ville lumière mais ont anticipé leur séjour. D'après l'observatoire du tourisme de Paris, qui a déjà analysé le marché entre les mois de janvier et d'avril 2011, "on constate une hausse de 14,5 % des arrivées pendant cette période". Et, s'il est encore trop tôt pour avoir les statistiques de mai à juillet, on peut se fier aux déclarations des hôteliers parisiens. Ainsi, au Plaza Athénée, en juillet, "nous avons fait un mois record à 96 % de taux d'occupation", déclare Isabelle Maurin, directrice de la communication. Nous avons enregistré un prix moyen de 1 150 € la nuit. C'est un mois exceptionnel, encore meilleur que 2010."



Pour un palace comme le Plaza Athénée (ici, la suite Prestige), une bonne anticipation a permis de compenser le manque à gagner du départ précoce d'une clientèle moyen-orientale très fortunée : "nous avons fait un mois record à 96 % de taux d'occupation, déclare Isabelle Maurin, directrice de la communication de l'établissement.

commercialisation diversifiée et une gestion adaptée à la conjoncture, les hôteliers semblent donc bien préparés. Pour août, "nous avons prévu un taux d'occupation de 60 %, pour un ticket moyen de 800 €, déclare Isabelle Maurin. Nous avons donc anticipé, mis notre personnel en vacances, nous n'avons pas recruté d'extras..."

Cette année, en août, l'hôtel, d'habitude fréquenté par des VIP et des hommes d'affaires devient donc plutôt familial, avec la mise en place d'une chambre Barbie et d'une chambre Hot Wheels, à destination des enfants, disponibles jusqu'au 26 août. Selon Paul Roll, "sauf problèmes géopolitiques majeurs ou liés à la crise économique, l'année 2011 devrait être meilleure que 2008, année de référence dans toutes les catégories".

Évelyne de Bast

Anticiper la perte de clientèle

D'ailleurs, certains hôtels ont intégré ce départ plus précoce sur un segment de marché bien précis, et qui tombe sur le mois le plus creux à Paris. Au Plaza Athénée, toujours, on reçoit une clientèle beaucoup plus diversifiée que les mois précédents. Pour Paul Roll, "il est certain que le mois d'août sera moins bon que les mois précédents, mais il devrait tout de même être meilleur que l'an dernier. La moyenne de l'été restera excellente pour les hôteliers parisiens." Entre les effets d'une

Hôtellerie française - juin 2011

	4 et 5 étoiles	3 étoiles	2 étoiles
TO 2011	82,2 %	80,3 %	77,3 %
Var./n-1	4,1 %	1,2 %	1,3 %
RMC 2011	276 €	106 €	68 €
Var./n-1	12,2 %	6,1 %	2,2 %
RevPAR 2011	227 €	85 €	52 €
Var./n-1	16,7 %	7,3 %	3,5 %

Définitions

TO = taux d'occupation
RMC = recette moyenne par chambre louée
RevPAR = revenu moyen par chambre disponible



LA BOURSE

B. Loiseau	- 3,53 %	↘
Groupe Flo	- 26,32 %	↘
Sodexo	- 7,74 %	↘

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

METTANT EN AVANT LES CRÉATIONS DES ARTISTES LOCAUX

Une belle ardoise chez Emile

Montreuil (93) Installée dans le quartier dédié aux affaires, La Table d'Émile fonctionne à plein régime. Robert Laloum change quotidiennement le menu, fidélisant ainsi une grande partie de sa clientèle.

Située à proximité de grosses sociétés (comme Air France), ouverte seulement le midi durant la semaine et le vendredi et le samedi soir, avec un ticket moyen de 18 €, La Table d'Émile reçoit essentiellement une clientèle de cadres. "Au départ il n'y avait que les murs, le restaurant est une création", explique Robert Laloum, le propriétaire. Titulaire d'un CAP d'œnologie obtenu à l'école des vins dans le XX^e arrondissement de Paris, il dispose en outre d'un CAP de menuiserie. "J'ai tout fait moi-même dans ce restaurant, y compris le comptoir", affirme le restaurateur. Avec près d'une centaine de couverts, l'établissement laisse encore suffisamment d'espace pour y organiser des expositions. "La Table d'Émile est un lieu de convivialité avant tout. Je mets en avant les créations d'artistes locaux, les gens

peuvent venir visiter les expositions sans pour autant consommer, cela permet d'amener un peu d'animation dans un quartier un peu trop sérieux." La surface de l'établissement permet également une privatisation pour organiser des soirées.

"Pas de carte des vins"

Pour mieux répondre aux attentes de ses clients, Robert Laloum leur a remis un questionnaire : "30 % de mes clients viennent quotidiennement et 35 % deux fois par semaine. Changer l'ardoise tous les jours est le principal facteur de fidélisation." Revendiquant une "cuisine de marché", Robert Laloum sélectionne ses produits avec soin. "Je tâche de proposer des tarifs attractifs au regard de la qualité de ce que je propose. Par exemple l'entrecôte de bœuf Simmenthal est affichée à 16 €." Cœnologue avant tout, Robert Laloum choisit les vins au fil de ses découvertes.



"30 % de mes clients viennent quotidiennement et 35 % deux fois par semaine", explique Robert Laloum.

"Ils ne représentent que 12 à 13 % du chiffre d'affaires, mais je tiens à proposer des vins de qualité, tout en faisant attention à renouveler les choix." En travaillant ainsi, Robert Laloum atteint presque le chiffre d'affaires prévisionnel, "même si je manque de bar pur, mais cela viendra, j'ai fait installer le wifi pour apporter plus de confort à mes clients". Portant le souci du détail jusque dans

les nappes en tissu qui rappellent les restaurants d'antan, Robert Laloum a su, par ailleurs, transmettre son amour de la cuisine à ses enfants puisque son fils Franck Elie est chez Anne-Sophie Pic. A. J. A.

LA TABLE D'ÉMILE
7 RUE ÉMILE ZOLA
93100 MONTREUIL
TÉL : 01 42 87 67 68

UN HOMME HEUREUX

L'Atelier des saveurs : la deuxième vie de Francis Scordel

La Colle-sur-Loup (06) L'ex-chef du Mas d'Artigny (Saint-Paul de Vence) a ouvert son restaurant au cœur du village.



Lutz Auerbach et Francis Scordel : convivialité au village.

Francis Scordel a suivi l'exemple d'autres chefs de grands établissements de la Côte d'Azur : quitter la restauration d'un hôtel de luxe pour créer son propre restaurant, de préférence en petite formation. À 47 ans, celui qui était l'an dernier encore, et depuis 1997, le chef du Mas d'Artigny & Spa, sur les hauteurs de Saint-Paul de Vence (06), vient d'ouvrir L'Atelier des saveurs-Francis Scordel, dans

la rue principale de La Colle-sur-Loup. Avec Lutz Auerbach, ancien du groupe Accor et ex-directeur de la restauration du Mas d'Artigny, il a investi 80 000 € dans l'achat du fond et la rénovation de l'établissement, désormais aux murs de crépi blanc, chaises modernes de bois blond et tables nappées, avec vingt couverts en salle et dix-huit en terrasse.

La carte change toutes les semaines

"Je voulais depuis longtemps revenir aux vraies valeurs, partager avec mes clients, être plus proche d'eux et leur faire plaisir en cuisinant, comme à la maison, produits frais et simples recettes", dit cet ancien de Gérard Boyer, de Jean-André Charial et de L'Hôtellerie Bérard à La Cadière d'Azur, qui a fidélisé en moins d'un mois une clientèle de gourmets du moyen pays et du littoral. Il change sa carte chaque mercredi (après la fermeture du mardi) - deux en-

trées, deux plats, deux desserts - et propose à déjeuner - sauf le dimanche - entrée, verre de vin et café pour 14 €, plat, verre de vin et café pour 18 €, deux formules à 24 € et 34 € et un dîner découverte à 35 €, le dimanche midi et les jours fériés, avec le premier vin à 25 €. "Nos résultats dépassent nos espérances et, passé la saison, je compte proposer également un beau menu autour de 50 €, ajoute Francis Scordel. J'ai aussi le projet d'aménager une 'table des saveurs' pour six personnes près de ma cuisine, selon l'inspiration du moment. Mais pour l'instant, avec une moyenne de vingt à vingt-cinq couverts, je suis un homme heureux." Jacques Gantié

L'ATELIER DES SAVEURS-FRANCIS SCORDEL
51 RUE GEORGES CLEMENCEAU
06480 LA COLLE-SUR-LOUP
TÉL : 04 93 59 75 71

RETOUR AUX SOURCES

Le terroir comme emblème

Firmi (12) En créant son restaurant, Alexandre Thomas a su transformer ses rêves en réalité.

Alexandre Thomas voulait s'installer dans le village où il est né. Il a donc fait construire un restaurant en bord de route où il sert les plats qu'il aime manger : aligot, tripoux, estoffinade... "Chaque région a ses recettes, ses spécificités culinaires. C'est ce que j'apprécie en cuisine. Quand je vais en bord de mer, dans le Sud, je cherche avant tout à manger une bouillabaisse", dit-il. Il décline un menu autour de l'agneau, privilégie la côte de bœuf, le foie gras, la truite. La cuisine d'Alexandre Thomas, 37 ans,



Alexandre Thomas et sa compagne Myriam, responsable de la salle.

est d'autant plus marquée terroir qu'il a horreur du sucré-salé. "Je propose un foie gras aux aïelles mais avec les aïelles servies séparément", précise-t-il. Après le lycée hôtelier de Souillac (46), il a travaillé au Père Léon à Toulouse (31) et chez Prosper à Paris. Très vite, il a eu le mal du pays. "Paris, c'est bien trois jours mais pour un match de rugby et faire la fête", lance-t-il.

60 à 70 couverts par jour

Proche de l'ancien bassin minier de Decazeville, Le Puy de Wolf accueille essentiellement une clientèle d'ouvriers

au déjeuner. "J'ai une première formule à 9 €, ce qui me permet de faire de 60 à 70 couverts jour", dit-il. Le restaurant a été divisé en 3 salles distinctes et dispose d'une terrasse. Le parc d'attractions nautiques voisin a vu sa fréquentation décliner au fil des ans, ce qui ne justifie plus le maintien du bar. En revanche, Alexandre Thomas n'a pas renoncé à faire construire un hôtel de 12 chambres.

Bernard Degioanni

LE PUY DE WOLF
12300 FIRMI
TÉL : 05 65 43 45 79

76 CHAMBRES DOTÉES DE NOUVEAUX ÉCRANS LED

High-tech au Grand Hôtel de Cannes

Depuis sa rénovation en 2006, l'établissement a opté pour le meilleur service et le meilleur confort au profit de sa clientèle. Les efforts se poursuivent et paient.

L'an passé, Le Grand Hôtel, à Cannes, a obtenu une étoile *Michelin* pour le restaurant Le Park 45, grâce au talent de son chef **Sébastien Broda**, puis une 5^e étoile est venue asseoir sa réputation d'hôtel de luxe. Cette année, l'établissement propose une nouvelle suite de 90 m². Née de la fusion de 2 chambres au 9^e étage, elle associe vue sur mer et montagne, avec une terrasse face à la Baie de Cannes. Bien que très typée années 1950, elle reste en harmonie avec le style emblématique de l'hôtel grâce au mobilier des designers et stylistes **David Chipperfield** et **Jeffrey Bennett**.



La connexion wifi est gratuite dans toutes les chambres. Ici, une suite.

De nouvelles possibilités télévisuelles

Les nouveautés dans le domaine du high-tech font la grande fierté du directeur de l'établissement, **Hugues Raybaud**. Les 76 chambres ont été dotées de nouveaux écrans LED et les clients bénéficient de la mise en place d'un portail de communication multilingue proposant un large choix de films, chaînes (130 au total), radios, albums de musiques, à sélectionner

par genre ou par langue, et donnant accès aux services de l'hôtel. L'installation d'une baie de brassage (panneau de connexions regroupant les entrées et sorties d'un système informatique), permet également à l'hôtel - précurseur à Cannes - d'optimiser le portail en réduisant les coûts de location.

Anne Sallé

LE GRAND HÔTEL
45 BOULEVARD DE LA CROISSETTE
06400 CANNES
TÉL : 04 93 38 15 45
WWW.GRAND-HOTEL-CANNES.COM

AVEC L'EMPREINTE DE JACQUES CHIRAC

Le Sofitel Wanda, l'art de vivre en plein cœur de la Chine

Le luxueux hôtel, situé à Chengdu, capitale de la province du Sichuan, est particulièrement apprécié des hommes d'affaires européens.

Situé sur les berges du fleuve Fu Nan, le Sofitel Wanda, est en plein cœur de la ville de Chengdu, à 20 minutes de l'aéroport international. Il dispose d'une salle de conférences avec une capacité d'accueil de 500 personnes, de quatre restaurants (cuisine internationale, française, japonaise et régionale) et de deux bars. Parmi les prestations haut de gamme, on trouve la piscine intérieure chauffée, le sauna, le spa et le centre de fitness. Le directeur, **Bertrand Courtois**, est en poste depuis 2009 et a une grande expérience de la Chine. Dans le grand hall de l'hôtel, l'accueil est assuré par

Sophie Zhong, chargée des relations clients, qui maîtrise parfaitement la langue française. Depuis le 4 juillet dernier, et pour une durée de neuf mois, **Marie-Charlotte Julia**, issue de l'institut Paul Bocuse de Lyon (69), effectue un stage de management au restaurant international. "Chengdu est une ville très agréable, je trouve que les habitants sont très accueillants, c'est pour moi l'occasion de découvrir d'autres cultures tout en continuant ma formation hôtelière", assure la jeune femme.

Une suite Jacques Chirac

Jacques Chirac, a séjourné en 2004 au Sofitel Wanda de Chengdu alors qu'il était président. Il y a visiblement laissé un grand souvenir puisque une suite au 10^e étage porte son nom.

Jean-Yves Tournellec

SOFITEL WANDA CHENGDU
15 BINJIANG MIDDLE ROAD SICHUAN PROVINCE
CHENGDU - CHINE
TÉL : (+86)28/66 66 99 99

La suite présidentielle.



350 000 € D'INVESTISSEMENT

L'Auberge du Château : on ira tous en Aveyron

Muret-le château (12) Estelle et Marc Cordy ont su apporter une touche de fantaisie à leur hôtel.

À la recherche d'un terroir authentique, **Estelle et Marc Cordy** ont jeté leur dévolu sur une ancienne institution aveyronnaise. "C'est un établissement à taille humaine. Nous l'avons transformé, investi 350 000 €. Les travaux ont duré sept mois. Nous avons ouvert en mars 2008", souligne Marc Cordy. L'Auberge dispose de 8 chambres et d'une piscine. Le restaurant offre 2 salles, une pour une cuisine gastronomique, l'autre pour la brasserie où Marc Cordy propose un menu ouvrier à 12 €. Dans les deux cas, il met en avant les produits de la région : pigeon, agneau fermier, bœuf de l'Aubrac. En salle, Estelle Cordy a initié une formule qui remporte un vif succès. Un soir par mois, elle chante en apportant les plats,

accompagnée à la guitare ou au piano par un compositeur aveyronnais.

C'est la rencontre fortuite avec l'association On ira tous en Aveyron, soucieuse d'aider des porteurs de projet, qui les a incités à s'installer entre Rodez et Conques. Ils se sont connus à l'école hôtelière du Touquet (62). Estelle a travaillé quinze ans en banlieue parisienne pour le groupe Accor. Marc Cordy, lui, a débuté dans 2 restaurants d'Enghien-les-Bains (95), le Grand Hôtel et le Duc d'Enghien avec **Franck Charpentier**. Il est resté ensuite douze ans chez Raynier-Marchetti, le traiteur parisien.

Bernard Degioanni

L'AUBERGE DU CHÂTEAU
LE BOURG - 12330 MURET-LE-CHÂTEAU
TÉL. : 05 65 4 7 71 57
WWW.LAUBERGEDUCHATEAU.COM



Estelle et Marc Cordy : vingt ans d'expérience.

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

LA BOURSE

Accor
- 21,84 % ↓

SBM
- 4,05 % ↓

Hôtels de Paris
- 0,72 % ↓

Club Med
- 14,04 % ↓

Groupe Partouche
- 28,06 % ↓

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

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

Où et comment se procurer une licence restaurant ?

En cours de rachat d'un restaurant je souhaite savoir où l'on doit s'adresser pour se procurer une licence restaurant ?

T. R.



La loi de finance rectificative pour 2010, publiée le 30 décembre 2010, a modifié les obligations des restaurateurs en matière de déclaration pour l'obtention d'une licence restaurant. Celle-ci leur permet de servir des boissons alcoolisées uniquement à l'occasion des repas et en accessoire de la nourriture. Jusqu'à l'entrée en vigueur de cette loi, les restaurants, au même titre que les autres débits de boissons à consommer sur place et les débits de boissons à emporter, étaient soumis à une obligation de déclaration fiscale prévue à l'article 502 du code général des impôts. Cet article prévoyait une déclaration fiscale, dite 'déclaration de profession'. Le récépissé, délivré par les services des douanes, attestait de l'accomplissement par son titulaire de

la formalité déclarative et faisait foi de la délivrance de la licence.

L'obligation de déclaration fiscale est désormais supprimée. L'article L.3332-1 du code de la santé publique (CSP) aligne les établissements de restauration et les commerces de vente à emporter sur le régime déclaratif imposé jusqu'à présent aux seuls débits à consommer sur place. Cette déclaration administrative doit être effectuée auprès de la mairie, ou de la préfecture de police pour Paris.

Les personnes ouvrant un restaurant ou un établissement vendant de l'alcool à emporter entre 22 heures et 8 heures doivent désormais déclarer leur établissement au maire de la commune d'implantation de leur activité. De même, toute mutation du propriétaire ou du gérant ou modification de la situation du débit de boissons doit faire l'objet de cette déclaration. Pour ce faire, il est nécessaire de se procurer le nouveau formulaire Cerfa n° 11542*03 (déclaration d'ouverture, de mutation ou de translation). Ce formulaire est téléchargeable sur www.service-public.fr. Il concerne non seulement les débits à consommer sur place mais aussi les restaurants et les établissements de vente à emporter. Depuis le 1^{er} juin 2011, c'est en effet un formulaire unique qui s'applique à toutes les catégories de débits de boissons.

Une fois le formulaire de déclaration d'ouverture rempli et signé (n'oubliez pas votre permis d'exploitation), vous devez vous rendre à la mairie du lieu d'implantation

de votre établissement ou à la préfecture de police pour Paris. En retour, le maire, ou le préfet de police, vous délivre un récépissé (formulaire Cerfa n° 11543* : récépissé de déclaration d'ouverture, de mutation ou de translation). Il justifiera de la possession de la licence de la catégorie sollicitée.

Précisions : Ne sont concernés par cette déclaration que les établissements nouveaux ou ayant connu un changement d'exploitation. Les établissements qui ont procédé aux déclarations selon l'ancienne réglementation fixée par l'article 502 du code général des impôts ne sont pas tenus d'effectuer cette nouvelle déclaration.

Quant aux personnes dont l'établissement a été ouvert ou a fait l'objet d'une mutation ou d'une translation entre le 30 décembre 2010 et le 31 mai 2011 et qui n'ont pu effectuer leur déclaration administrative, elles disposaient d'un délai de deux mois, soit du 1^{er} juin au 1^{er} août 2011, pour régulariser leur situation auprès du maire de la commune où est située leur activité ou du préfet pour Paris.

Pour mémoire, la déclaration administrative doit être effectuée au moins 15 jours avant la reprise de votre établissement. Le non-respect de cette déclaration administrative préalable est passible d'une amende de 3 750 €.

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

Plus besoin de licence pour servir des boissons non alcoolisées

Bonjour, souhaitant ouvrir d'ici peu un bar à thé, où dois-je m'adresser pour obtenir une licence restaurant et la plaque extérieure ?

B. P.

Il existe deux licences restaurant :

- la **petite licence restaurant** vous permet de vendre uniquement les boissons des deux premiers groupes (boissons non alcoolisées, vin, bière, cidre) uniquement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture ;

- la **licence restaurant**, elle, permet de vendre toutes les catégories de boissons dont la consommation est autorisée et toujours en complément de la nourriture. Donc, pour demander l'une de ces licences vous devez absolument proposer une prestation de restauration. À défaut, vous devez vous procurer la licence de débit de boissons correspondant à la catégorie de boissons que vous souhaitez proposer dans votre établissement.

Dans votre cas, vous avez le projet d'ouvrir un bar à thé. Si vous ne proposez que du thé ou d'autres boissons non alcoolisées, vous auriez dû être titulaire d'une licence 1. Mais une loi du 22 mars 2011 portant diverses dispositions d'adaptation de la législation au droit de l'Union européenne en matière de santé, de travail et de communication électronique a supprimé la licence 1.

L'article 1^{er} de cette loi a transposé pour les débits de boissons la directive 'Services' du 12 décembre 2006 qui impose aux états membres de l'Union européenne de simplifier les formalités conditionnant l'accès à des activités de services. En conséquence, depuis le 1^{er} juin 2011, les débits de boissons et les restaurants proposant uniquement des boissons sans alcool n'ont plus à demander de licence auprès de la mairie de leur lieu d'implantation ou à la préfecture de police pour Paris.

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

Le taux de majoration des heures supplémentaires

Pouvez-vous me confirmer que, dans la convention collective HCR, les heures supplémentaires effectuées entre la 40^e et la 43^e heure sont bien payées avec une majoration de 20 % ?

F. A.

Le taux de majoration des heures supplémentaires dans le secteur des HCR est défini par l'article 4 de l'avenant n° 2 du 5 février 2007, relatif au temps de travail, à la convention collective nationale du 30 avril 1997.

Cet article prévoit que :

- les heures effectuées entre la 36^e et la 39^e heure sont majorées de 10 % ;
- les heures effectuées entre la 40^e et la 43^e heure sont majorées de 20 % ;
- les heures effectuées à partir de la 44^e sont majorées de 50 %.

Créez et traduisez vos cartes & menus
en quelques minutes avec



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

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

250€ HT
soit 299€ TTC

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

Logiciel pour Windows XP
& Windows Vista

MdB multimedia
Parc technologique d'Argile
18 avenue de la Quiléra
06370 Mouans-Sartoux

MdB multimedia
Espace Clichy
38 rue Mozart
92387 Clichy Cedex
mdb@mdb-multimedia.fr

MdB multimedia
Les allées François Truffaut
17 rue Denise Grey
93890 Saint Maurice L'Éclair

EN APPLICATION DEPUIS LE 3 AOÛT

UNE CIRCULAIRE RENFORCE LES MESURES DE LUTTE CONTRE LE TABAGISME

Dans ce nouveau texte, le gouvernement demande aux préfets de renforcer les contrôles relatifs à l'interdiction de vente de tabac aux mineurs, l'interdiction de fumer sur les terrasses et de limiter l'implantation des débits de tabac dans les zones protégées.

Cette circulaire de lutte contre le tabagisme vient d'être signée conjointement par **Claude Guéant**, ministre de l'Intérieur, **Xavier Bertrand**, ministre du Travail, de l'Emploi et de la Santé ainsi que **Nora Berra**, secrétaire d'État chargée de la santé. Elle vient renforcer l'application de la loi Évin et du décret Bertrand de 2006 qui a étendu le principe de l'interdiction de fumer. Elle vient rappeler les mesures mises en œuvre pour la protection des mineurs face au tabagisme et demande aux préfets de renforcer les contrôles anti-tabac, plus particulièrement sur les terrasses. Par conséquent, l'article L3511-2-1 du code de la santé publique (CSP) a relevé l'âge d'interdiction de vente des produits du tabac, en le portant à 18 ans contre 16 auparavant. Une affichette rappelant l'interdiction de vente de tabac aux mineurs doit être apposée à la vue du public dans le débit de tabac. En cas de doute sur l'âge de l'acheteur potentiel, le vendeur est en droit de lui refuser la vente pour motif légitime, ou d'exiger que le jeune fasse la preuve de sa majorité. Le non-respect de cette interdiction de vente est puni d'une amende de 4^e classe, soit d'une amende d'un montant de 750 €. De même, il est rappelé l'interdiction de vendre des cigarettes aromatisées.

À l'instar de la réglementation s'appliquant aux débits de boissons, les débits de tabac sont désormais soumis à un périmètre de protection. Cette mesure se traduit par l'interdiction d'installer un débit de tabac autour de certains établissements protégés. Si l'article L3335-1 du CSP prévoit l'obligation pour les préfets d'instaurer par arrêté un périmètre de protection autour des établissements de santé ou de sport, cette circulaire leur demande d'inclure aussi les établissements d'enseignements pour lesquels cela n'était pas obligatoire.

Des contrôles renforcés

La consigne donnée aux préfets est claire : "il vous appartient de concevoir et de mettre en œuvre un plan de contrôle de nature à assurer le respect des dispositions rappelées dans la présente circulaire." Il leur est aussi demandé de dresser, au 30 sep-

tembre 2011, un bilan des contrôles effectués et des infractions constatées sur la région avec le détail de la situation par département. Cette circulaire rappelle que les officiers et agents de police judiciaire (OPJ et APJ) sont compétents au premier chef pour contrôler cette interdiction de fumer, en vertu de leur pouvoir de police générale. Mais pourront aussi participer à ces opérations de contrôles les personnes visées dans la circulaire du 26 novembre 2006 relative à l'interdiction de fumer dans les lieux à usage collectif. Sont notamment habilités les contrôleurs et inspecteurs du travail, les médecins inspecteurs de la santé publique (MISP), les inspecteurs de l'action sanitaire et sociale (IASS).

Ce plan de contrôle vise à assurer l'application de l'interdiction de vente de tabac aux mineurs, de la limitation des nouvelles implantations de lieux de vente de tabac dans les zones protégées et de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, ce qui concerne notamment les terrasses. Pour ces dernières, la circulaire précise qu'il faut se référer à celle du 9 octobre 2007 relatives à l'entrée en vigueur de la seconde phase de l'interdiction de fumer dans les lieux à usage collectif, à celle du 17 septembre 2008 relative aux modalités d'application de cette seconde phase et à la circulaire du 26 janvier 2007 relative aux orientations de politique pénale en matière de lutte contre le tabagisme.

Pascale Carbillat



La cigarette sur les terrasses : ce que dit la loi

Le principe est simple : depuis le 1^{er} janvier 2008, l'interdiction totale de fumer dans les lieux publics s'applique à tous les établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration. La loi donne la possibilité de mettre en place des fumoirs, mais selon des normes techniques tellement draconiennes que très peu d'établissements y ont recours. Reste une parade pour éviter la déperdition de la clientèle fumeuse : la terrasse. Mais attention : certains aménagements peuvent suffire à la transformer à nouveau en lieu interdit à la consommation de tabac.

Le principe de l'interdiction

Le principe est posé par l'article L3511-7 du code de la santé publique (CSP) qui prévoit qu'"il est interdit de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, notamment scolaire, et dans les moyens de transport collectif, sauf

dans les emplacements expressément réservés aux fumeurs".

L'article R3511-1 de ce même code prévoit que cette interdiction de fumer dans les lieux collectifs s'applique "dans tous les lieux fermés et couverts qui accueillent du public ou qui constituent des lieux de travail".

Il est possible de fumer sur les terrasses ouvertes

Une circulaire d'application du 19 novembre 2006 est venue préciser qu'il était possible de fumer sur les terrasses de ces établissements "dès lors qu'elles ne sont pas couvertes ou que leur façade est ouverte".

Cette notion de terrasse a par la suite fait l'objet d'une circulaire du ministère de la Santé du 9 octobre 2007. Celle-ci précise que "l'interdiction de fumer s'applique aux lieux fermés et couverts en rappelant que les deux conditions sont cumulatives. Elle ne concerne donc pas les terrasses, dès lors qu'elles ne sont pas couvertes

ou que la façade est ouverte.

Ainsi, pour ce qui est des terrasses couvertes par un auvent, store ou bâche, l'interdiction de fumer ne s'y applique pas à partir du moment où elles ne sont pas totalement fermées, par exemple si la façade est complètement ouverte. Il en est de même lorsque tous les côtés sont fermés mais que la terrasse n'est pas couverte."

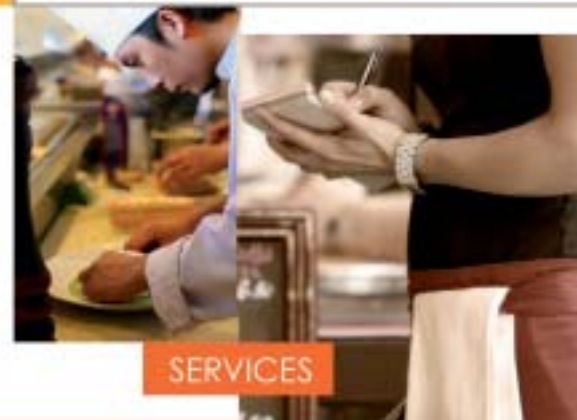
En raison des interrogations des professionnels sur ce qu'ils avaient le droit ou non de faire en matière de terrasse, le ministère a précisé sa position dans une seconde circulaire en date du 17 septembre 2008. Le texte indique que doivent être considérées comme des espaces extérieurs :

- les terrasses totalement découvertes, quand bien même elles seraient closes sur leurs côtés ;
- les terrasses couvertes mais dont le côté principal serait intégralement ouvert (en général, la façade frontale).

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

kifaikoi.com

Produits alimentaires & BOISSONS



MATÉRIELS & équipements

SERVICES

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

“C’EST UN MÉTIER DIFFICILE, CERTES, MAIS POUR RIEN AU MONDE JE N’EN CHANGERAIS”

Stéphane D’Arcangelo, garçon de café aux Deux Magots

Paris (VI^e) Depuis deux ans, Stéphane D’Arcangelo s’épanouit comme garçon de café aux Deux Magots, véritable institution parisienne du quartier de Saint-Germain-des-Prés. Reportage sur ce serveur qui livre Paris sur un plateau.



2 minutes : c’est la durée maximale autorisée avant d’aller prendre une commande. Les jours d’affluence, mieux vaut être organisé !



Les qualités essentielles d’un garçon de café : une mémoire d’éléphant, un sens de l’équilibre hors norme et des mollets d’acier.



Responsable de sa caisse, Stéphane vérifie régulièrement les additions de son rang. Très professionnel, les erreurs sont extrêmement rares.

10h45 : Pantalon et gilet noirs, chemise blanche, nœud papillon, plateau rond. Vous l’avez reconnu : c’est la tenue type du garçon de café français. Aux Deux Magots, l’institution parisienne de Saint-Germain-des-Prés, Stéphane D’Arcangelo, 37 ans, exerce la fonction avec brio. Ses qualités ? Une mémoire d’éléphant, un sens de l’équilibre hors norme et des mollets d’acier. Car Stéphane court toute la journée. Enfin, il marche vite, très vite. Toujours pressé et à l’affût des nouveaux clients qui s’attablent à son rang. Il ne s’arrête pour ainsi dire jamais.

Son parcours

11h : Après avoir salué ses collègues, puis vérifié la mise en place de sa console, il prend les premières commandes. Les boissons chaudes sont annoncées à l’officier, qui se charge de les préparer. “Les plats cuisinés sont aussi préparés par l’office. En revanche, si un client commande du froid, un soda par exemple, je me sers moi-même dans les ‘mitrailleurs’”. Ensuite, Stéphane centralise tout sur plateau, puis part en trombe faire son service.

11h20 : Deux minutes : c’est la durée maximale pour un garçon de café, avant d’aller prendre une commande. Les jours d’affluence, comme le week-end, mieux vaut être organisé. “Savoir garder son sang-froid est très important dans ces moments-là, confie Stéphane. Évidemment, je ne saurais trop conseiller de rester concentré pour bien garder en mémoire les commandes qui se chevauchent.”

12h : Exercice qui appartient aux armoiries de la profession, Stéphane sait décapsuler d’une main en rendant la monnaie de l’autre. Axe central de son uniforme impeccablement lustré, sa poche de gilet constitue ainsi sa grotte secrète. C’est là qu’il amasse les additions des clients. “À l’aveugle, je peux reconnaître la différence entre une pièce de 20 centimes et de 1 € !”. Intrigant et fascinant, le garçon de café a d’ailleurs inspiré bien des films. Que ce soit Charlie Chaplin, dans *Charlot garçon de café* en 1914, ou bien Yves Montand, dans *Garçon !* en 1983.

13h25 : Une fois le repas terminé, un couple de clients demande des conseils à Stéphane sur les endroits où se balader. “Ce quartier est très touristique. Les demandes de ce genre sont monnaie courante”, confie-t-il. Courtois, avenant et bilingue, Stéphane se métamorphose donc en concierge d’hôtel. Il connaît tout : les bons restaurants, les bars à la mode, les boutiques ‘hype’,

les musées et les monuments à ne rater sous aucun prétexte... À le voir, on se dit qu’il tord à lui tout seul la légende qui voudrait que les garçons de café sont, par principe, désagréables. “C’est archi-faux, s’emporte-t-il. Le garçon de café n’est pas arrogant, il est fier. Fier de ce métier, où la règle d’or est la politesse et la rapidité d’exécution.”. Petit boulot souvent adopté par les jeunes pour financer leurs études, le métier se professionnalise pourtant de plus en plus. Reste que seuls les meilleurs et les plus expérimentés atterrissent dans une grande maison comme les Deux Magots.

14h40 : Stéphane n’arrête pas. Il place les clients, prend les commandes, fait le service et apporte les additions. Le rituel est bien rôdé. Après chaque client, il débarrasse les tables, puis les dressent à nouveau, rapidement. “Sets de tables, couverts, condiments... Je prépare une table propre en un temps record. Mon rang se doit d’être impeccable.”

L’avis de Francis Dupin, directeur des Deux Magots

“Si les offres d’emploi sont nombreuses, ce métier nécessite néanmoins de posséder de solides qualités. Parmi elles, l’amabilité, la discrétion et un bon relationnel sont indispensables. Observateur et réactif, le garçon de café doit aussi rester à l’affût des nouveaux clients arrivants et de leurs demandes. Les personnes polyglottes et endurantes sont très appréciées dans le métier.”

Après quelques années d’exercice, ce professionnel pourra devenir responsable de salle, puis chef de rang, voire maître d’hôtel. Beaucoup tentent également l’aventure en ouvrant leur affaire.

Côté salaire : un débutant perçoit généralement entre 1 280 € et 1 530 € brut par mois. Les pourboires augmentent néanmoins conséquemment le salaire de base.

Bon à savoir

Mais d’où vient la fameuse tenue des garçons de café ? La noir et blanc - chemise et nœud papillon, gilet multipoches et tablier blanc - date du XIX^e siècle. L’uniforme serait apparu dans les cafés des Grands Boulevards. Il s’agissait à l’époque de pouvoirs distinguer les serveurs des clients. Le gilet traditionnel contient aujourd’hui une vingtaine de poches, pour faciliter le rendu de la monnaie et accrocher le décapsuleur.

Ses responsabilités, c’est aussi :

- Prendre les commandes en salle ou en terrasse, puis les transmettre au personnel du bar qui les prépare.
- Encaisser l’argent des consommations, rendre la monnaie et desservir les tables.
- Assurer l’entretien des locaux, de sa console et du matériel de travail.
- Discuter avec les clients au comptoir, tout en les servant rapidement.
- Déterminer les approvisionnements nécessaires au service des boissons.
- Ranger les marchandises reçues aux endroits prévus (réfrigérateur, cave), transporter des caisses de bouteilles de la cave au bar.

15h55 : Les moments d’accalmie sont l’occasion pour Stéphane de se pencher sur les approvisionnements nécessaires au service des boissons. À la hâte, entre deux clients, il griffonne sur un calepin ce qu’il pense devoir commander. Alternant périodes creuses et coups de feu, “le rythme de travail d’un garçon de café varie beaucoup au cours de la journée”. Aux Deux Magots, il bénéficie de jours de repos consécutifs... Mais c’est loin d’être la règle partout ! Côté rémunération, Stéphane est payé au portefeuille. En clair, il est rémunéré au pourcentage du chiffre d’affaires réalisé. Plutôt généreux, les pourboires s’ajoutent également à la rémunération de base. Il faut dire que ce café est fréquenté par du beau monde. Parmi les habitués, les acteurs Bruce Willis et Denzel Washington, Jean-Paul Belmondo, Gad Elmaleh, Elie Seimoun, ou encore les journalistes Laurence Ferrari et Ruth Elkrief.

17h20 : Responsable de sa caisse, Stéphane vérifie régulièrement ses additions. “En fin de journée, je jette un œil au total des consommations du jour. Il doit correspondre à ce que j’ai enregistré dans ma caisse.” Très professionnel, les erreurs sont extrêmement rares.

19h : Avant son départ, Stéphane relate la journée à son collègue qui prend la relève. En un clin d’œil, il s’assure de la propreté de son rang. “La journée aura été particulièrement intense”, confesse-t-il le sourire aux lèvres. Avant de rentrer chez lui retrouver sa famille, il ne manque pas de décompresser une heure dans les rues de Paris. “C’est un métier difficile, certes, mais pour rien au monde je n’en changerais”, conclut-il. Une belle manière de rendre hommage à une profession qui recrute à tour de bras. Mylène Sacksick

LES DEUX MAGOTS

6 PLACE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS - 75006 PARIS

TÉL : 01 45 48 55 25

WWW.LESDEUXMAGOTS.FR

“UN EXPLOITANT, AUJOURD'HUI, DOIT ÊTRE GESTIONNAIRE ET RESTAURATEUR”

Jean-Paul Hennin, si la Sarthe m'était contée

Le Mans (72) Il ne s'agit pas d'un coup gueule, même si cela s'y apparente... Jean-Paul Hennin, président de la CPIH 72, n'est pas homme à mâcher ses mots. Il dit ce qu'il pense et ce à quoi il croit.

La profession ? Un secteur en pleine mutation sociale et commerciale. Le Mans n'échappe pas à la règle. Le chef de file de la CPIH 72, **Jean-Paul Hennin**, constate avec une certaine inquiétude : “Regardez la place de la République, elle compte aujourd'hui une dizaine de brasseries. On pourrait s'en réjouir mais un œil sagace vous dira que c'est trop. En fait, le département tout entier est en surcapacité de restaurants, comme d'hôtels d'ailleurs. Quelque part, le parc doit se réinventer.” Le jugement peut paraître impétueux. L'homme répond en agitant *Le Maine Libre* de la veille qui recense 8 dépôts de bilan. “Un exploitant aujourd'hui doit être à l'écoute des mutations, être gestionnaire et restaurateur. S'il n'est pas tout ça, il va droit dans le mur.” À l'œuvre, on connaît l'artisan ! Avant d'être dirigeant syndical, Jean-Paul Hennin a marqué la gastronomie sarthoise en faisant d'un relais routier l'une des cuisines les plus réputées de la région : La Foresterie. Il se souvient : “Jamais un produit, un moment de festivité, une atmosphère.” En 1987, le ticket moyen était chez lui à 750 francs (environ 114 €). En 2002, les menus à 150 € étaient fréquents. Stressé par le souci de bien faire, surmené par la volonté de diriger son équipe dans les meilleures conditions, sa course effrénée se termine à l'hôpital. Fin d'une époque. Contraint de choisir entre lui et le paquebot qu'il a construit, il passe la main à son fils plus tôt que prévu. Mais un autre proverbe s'impose : chassez le naturel, il revient au galop. En 2008, requinqué, Jean-Paul Hennin reprend un restaurant dans le quartier gare sud du Mans, Le 79. “Le ticket moyen varie de 24 à 26 € en fonction de la période.” Un changement de cap qui répond aux besoins. “Ma clientèle est constituée aussi bien de cadres, d'hommes d'affaires que de secrétaires. La durée du déjeuner s'est réduite mais elle reste variable.” Dans les formules : le ‘37 minutes’ à 9,9 €, le TGV à 14,30 €, le touristique à 17,90 €... L'établissement est fermé les samedi, dimanche et jours fériés, entre Noël et le Jour de l'an, et plusieurs semaines en été. Il



Jean-Paul Hennin, actuel président de la CPIH 72, évoque son département et sa vision de la profession.

lui aura fallu s'adapter aux attentes, retirant progressivement le nappage, rajeunissant le mobilier sans le changer totalement, par touches, en lui donnant une durée de vie de cinq ans tout au plus, en créant des espaces plus confidentiels, en installant des paravents, en modernisant l'esprit, en quittant le ‘gastro’ au profit d'une prestation plus accessible, plus légère en soi, qui n'oublie pourtant ni la qualité des rillettes, ni celle des vins. “Le client est zappeur et s'attend à retrouver des valeurs, des références, quel que soit l'endroit qu'il fréquente. Son comportement est très différent d'il y a seulement dix ans. Tout va, en outre, très vite”, analyse-t-il.

Esprit d'équipe

À ses côtés, un cuisinier jeune, une équipe qu'il souhaite également formée à transmettre par l'apprentissage. “C'est un devoir moral de trans-

mettre dans de bonnes conditions. Sinon, tout s'arrête”, estime le président de la CPIH de la Sarthe, pour qui le syndicalisme est une ‘nécessité vitale’. “Un syndicat doit être un centre de prévention”, ajoute-t-il avec conviction. Trois gros porteurs s'implantent autour d'un Auchan. Il est contre le principe. “Nous avons décidé - CPIH, CCI et Région - de faire une étude de marché réelle et honnête de la restauration sur Le Mans et ses environs. Nous n'allons pas faire quelque chose pour aider l'investisseur qui, de toute façon, ira au bout de son projet parce qu'il l'aura décidé, mais pour avoir une photographie exacte de la restauration mancelle.”

L'ancien cuisinier s'énerve souvent à propos des chiffres. “Je suis scandalisé par la manière dont on traite le dossier de la TVA à 5,5 %. Si on ne l'avait pas eue, nous aurions perdu vraisemblablement 30 000 emplois. Le delta n'est pas de 20 000 mais de 50 000 emplois. On s'amuse avec les chiffres, or la conjoncture a été mauvaise et la mesure a sauvé beaucoup d'emplois. Dénier cette réalité, c'est dénier la crise qu'on a traversée. Le Gouvernement nous a donné les moyens de nous en sortir et on l'a fait.” Un gros bémol, toutefois. “Le contrat d'avenir a été mal signé. Il fallait instaurer une obligation de baisse de prix, ce qui n'a jamais été le cas... Mais comment voulez-vous, et je le vois dans la Sarthe, qu'un établissement qui propose un menu à 8 ou 9 € avec buffet à volonté s'en sorte ? Et qu'on ne me rétorque pas que ce sont des situations isolées. Bien sûr, si vous jugez en vous contentant uniquement des centres-villes et stations balnéaires... Cela dit, c'est malhonnête pour tous les petits restaurateurs qui n'ont qu'une ambition : vivre de leur métier.” Pour lui, la force du contrat d'avenir réside principalement dans la revalorisation des salaires et dans la mise en place de la mutuelle. “Là, on est dans des avancées sociales majeures et notre erreur, c'est de ne pas l'expliquer suffisamment à nos salariés... Il y a une profonde injustice dans ce dossier et ce que je regrette, c'est qu'on laisse à ce point dire n'importe quoi.”

Petite histoire du bureau



Sylvie Langevin, ancienne présidente de la CPIH 72, reste fidèle au bureau mais a quitté la restauration pure pour le métier de traiteur.

yeux, puisqu'ils estiment faire le même métier... Cuisiner, servir, amener une prestation. Qu'importe, l'endroit grimpe en notoriété, gagne en clientèle et apporte aux citoyens une raison nouvelle de parcourir la campagne sarthoise. Bien vu.

Quant à la CPIH 72...

Sylvie Langevin est toujours dans le bureau en tant que trésorière. Une équipe constituée d'Éric Fontaine, secrétaire général, Olivier Jean, président des discothèques, James Perault, président des restaurateurs, Jacques Blanchet, président des hôteliers, Éric Wrobel, président des cafetiers. Jean-François Girault est responsable de la formation, Thierry Plé, responsable des examens, Katia Poitevin chargée de la communication et Galiotot Habipata, vice-présidente des discothèques.

La sécurité, thème de l'assemblée générale 2011

Lors de l'assemblée générale de la CPIH Sarthe, le syndicat a mis l'accent sur la sécurité. Une journée entière sur ce thème et tout ce qu'il englobe : les risques d'incendie, les biens, l'avenir, l'accueil des personnes handicapées, la santé, le maintien de l'entreprise dans un contexte chamboulé... “La loi Évin, c'est bien, mais les gens qui fument dehors deviennent des sujets de conflits pour l'exploitant. Tout changement a des répercussions. Nos législateurs font preuve de bonne volonté mais ils oublient le bon sens qui devrait les guider. On veut une vie nocturne et aucun bruit. Ce n'est pas propre à notre ville, mais bon...”, soupire Jean-Paul Hennin qui défend un syndicalisme pragmatique. “Je ne veux pas que nous soyons un centre de secours uniquement, martèle-t-il. Il faut que les professionnels viennent avant que l'incendie ne se déclare. Parce que même si on réussit à l'éteindre, il y a toujours des dégâts.”

La mairie du Mans a établi une charte de la vie nocturne qui précise que l'exploitant doit veiller à ce que les clients stationnent correctement leur véhicule. Jean-Paul Hennin l'a combattue. Il réclame haut et fort pédagogie et échanges. Désormais, la directrice des services de la tranquillité publique de la ville du Mans participe aux sessions du permis d'exploitation. Les petits ruisseaux font de grandes rivières.

Sylvie Soubes



DE CHEF À CHEF

Soupe d'avocat au citron vert et basilic, sorbet pomme verte à l'huile d'argan

PAR MENAD BERKANI, CHEF AU SOFITEL MÉDINA & SPA, ESSAOUIRA (MAROC)



Ingrédients pour 4 personnes

Pour la soupe

- 4 avocats, 2 jus de citron
- 10 feuilles de basilic (4 pour le décor)
- 0,200 kg de sucre en poudre
- 0,20 l d'eau

Pour le sorbet

- 0,500 kg de pommes granny smith
- 1 jus de citron vert
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'argan
- 0,250 kg de sucre en poudre
- 0,25 l d'eau

Progression

Confectionner le sorbet

- Éplucher les pommes, enlever le péricarpe puis émincer la chair finement.
- Arroser de jus de citron vert et réserver 1 heure au congélateur.
- Cuire le sirop, le verser chaud sur les pommes surgelées, les mixer puis sangler en sorbetière.
- Au dernier moment, incorporer l'huile d'argan.

mixer, ajouter le basilic, le jus de citron puis le sirop.
• Réserver au froid.

Dressage

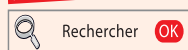
- Verser la soupe dans des assiettes, disposer une quenelle de sorbet pomme verte.
- Décorer de feuilles de basilic frites et de copeaux de chocolat blanc.

Préparer la soupe

- Cuire le sirop et le laisser refroidir.
- Récupérer la chair des avocats, la

Un régal fondant pour les papilles.

Vin conseillé : un petit verre de Limoncello.

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


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

ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIER

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

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



DE MEKNÈS À KALIBIA EN PASSANT PAR MASCARA

Accords mets et vins : pensez aux vins du Maghreb

En restauration, les vins du Maghreb mériteraient de figurer plus souvent sur nos tables. On pense à eux, l'été, pour accompagner couscous et méchouis. Excellente idée, mais beaucoup trop restrictive. Le Maghreb viticole offre une palette de vins incomparable pour accompagner tout un repas.

Paul Brunet

L'un des vignobles des celliers de Meknès, au Maroc.



Le Maghreb viticole s'étend du Maroc à la Tunisie, en passant par l'Algérie. La vigne était déjà présente en Afrique du Nord en 1 500 av. J.-C. Par la suite, ce sont les Phéniciens, les Grecs, les Romains, puis les Arabes, et enfin les colons français, dans la deuxième partie du XIX^e siècle, qui ont fortement influencé la viticulture nord-africaine.

Régions et zones de production

Algérie : coteaux du Zaccar, Médéa, Aïn-Bessem-Bouïra...

Tunisie : Cinq régions ont été reconnues en 1975. Il existe également 7 AOC : coteaux d'utique, mornag, grand cru mornag, muscat de kalibia, sidi salem et coteaux tébourba.

Maroc : la région de Meknès représente à elle seule près de la moitié du vignoble marocain. En 1977, un arrêté royal a délimité 14 appellations d'origine garantie : Guerrouane, Beni M'Tir, Angad, Berkane, Chella, Zare, Zenata, Doukkala, Saïs, Beni-Sadden, Zerboune, Zemmour, Gharb et Zaër. L'AOC coteaux de l'atlas a été la première octroyée à un vin marocain.

Cépages

À l'origine, surtout des cépages du Midi et d'Espagne, introduits par les colons : grenache, carignan, cinsault, muscat d'Alexandrie, ugni blanc, etc. Mais de nos jours, sont de plus en plus présents les chardonnay, roussanne, syrah, cabernet, etc.

Quelques accords

- **apéritif** : muscat de Tunisie, vin effervescent du Maroc ;
- **poissons** : vins blancs secs des coteaux de Zaccar, coteaux de Carthage (Tunisie), Val d'Argan blanc à base de roussanne, vins gris ou chardonnay du Maroc ;
- **viandes rouges** : Toulag (Maroc), Médéa (Algérie), Grombalia (Tunisie) ;
- **viandes blanches et volailles** : rosé de Mascara (Algérie), gris du Maroc, mornag rouge (Tunisie) ;
- **gibiers** : Dahra (Algérie), cabernet merlot domaine Sahari, coteaux de l'atlas (Maroc), grand cru mornag (Tunisie) ;
- **desserts** : muscat de Tunisie, 'La treille Muscat' (Algérie) ;
- **digestifs** : la Boukha, une eau-de-vie de figes.

Accompagner couscous et méchouis

- **couscous au poisson** : vin gris du Maroc, rosé de Mascara (Algérie), coteaux de Carthage rosé (Tunisie), chardonnay de Meknès (Maroc) ;
- **couscous à la viande** : coteaux de l'atlas, Tarik (Maroc), coteaux de Mascara rouge (Algérie), coteaux de Carthage rouge, Magnon (Tunisie) ;
- **méchoui** : Guerrouane rouge (Maroc), cuvée du président (Algérie) Mornag rouge (Tunisie) ;
- **tarte aux fruits secs** : muscat de Kélibia (Tunisie).

Lors du service du vin au verre, essayez de proposer, au cours du même repas un 'trio découverte' : un vin de Tunisie, un d'Algérie et un du Maroc (à choisir en fonction des mets proposés). Succès assuré !



"LA CUISINE DU MAROC"

Fatéma Hal

Éditions Hachette pratique

128 pages

Prix : 14,90 €



“GRÂCE À LA NOUVELLE LOI, LA VILLE VA DEVENIR LA DESTINATION DE MARIAGE NUMÉRO UN”

Mariage gay : une opportunité pour les hôteliers et restaurateurs

Avec la légalisation des unions homosexuelles dans l'État de New York, les professionnels capitalisent sur un nouveau marché prometteur.

L'industrie du tourisme a de quoi se réjouir. New York est devenu le sixième État américain à autoriser le mariage gay, ce qui devrait booster l'économie de la ville. “Grâce à la nouvelle loi, New York va devenir la destination de mariage numéro un”, a déclaré **George Fertitta**, président de l'office de tourisme NYC & Company. *New York ne va pas seulement attirer les couples qui souhaitent s'unir ici, mais aussi ceux qui recherchent une destination de lune de miel mémorable.*

Des centaines de couples homosexuels se sont unis dans la joie et la bonne humeur à New York le 24 juillet, jour de l'entrée en vigueur de la nouvelle législation. Certains sont venus de loin pour s'unir dans la Big Apple (c'est possible pour les non-résidents, étrangers inclus), et célébrer l'égalité des droits obtenue après une lutte législative acharnée. “New York va devenir le Las Vegas du mariage gay”, confirme **Grayson Handy**, directeur artistique de l'agence événementielle Prudence Designs and Events. Hôteliers, restaurateurs, traiteurs et autres ‘wedding planners’ (organiseurs de mariage) sont sur le pont. Plusieurs hôtels de New York participent à l'offre ‘NYC, I Do’ [NYC, je le veux, NDLR], des ‘packages’ pour attirer les touristes.

Consultante certifiée en mariage gay

Le Ritz-Carlton surfe sur la vague arc-en-ciel, en proposant l'offre ‘Célébrer l'égalité : plus d'amour pour tous’ dans son hôtel de Battery Park dans le sud de Manhattan. Cela comprend une réduction de 25 % au spa de l'hôtel, des services gratuits pour les parents des couples, des points de fidélité... Ce n'est pas tout : le Ritz-Carlton a annoncé la nomination d'une ‘consultante en mariage gay certifiée’, **Nancy Salatto-Deighan**, qui est en effet diplômée de

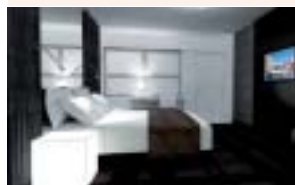
14 Stories Gay Wedding Institute, une agence de ‘wedding planners’ spécialisée dans les cérémonies gay. Le groupe espère ainsi attirer les couples gay pour leur lune de miel dans leurs hôtels et resorts à travers le monde. Au sein du groupe Starwood, la marque W propose quant à elle une offre ‘Right to Unite’, qui inclut un service voiturier jusqu'au bureau de l'état-civil, champagne et pièce montée, une minicaméra Flip pour filmer la cérémonie et une suite dans l'un des hôtels new-yorkais de l'enseigne. La marque offre aussi à ceux qui organisent leur mariage dans l'un des W new-yorkais deux nuits gratuites au W Retreat & Spa de Vieques Island à Porto Rico.

Un nouveau segment au fort pouvoir d'achat

L'hôtellerie new-yorkaise a déjà bien rebondi depuis la récession. Au premier semestre 2011, selon STR Global, le taux d'occupation des établissements de New York atteignait 70,1 %, bien au dessus de la moyenne nationale de 54,9 %. En 2010, le taux d'occupation était à 85 % et le prix moyen de la nuit à 197 \$ (137 €), un chiffre presque deux fois supérieur à la moyenne nationale de 99,37 \$ (69 €). Cette nouvelle législation tombe à pic pour New York qui a considérablement élargi son parc hôtelier ces derniers mois. Depuis 2008, près de 14 000 nouvelles chambres ont été ajoutées à l'offre de la ville qui compte désormais 90 000 chambres. D'ici la fin de l'année, 24 nouveaux hôtels devraient encore voir le jour. Avec l'arrivée de ce nouveau segment de la population au fort pouvoir d'achat sur le marché du mariage, la restauration devrait en bénéficier par ricochet. “La légalisation du mariage gay a permis d'augmenter les demandes de traiteurs spécialisés dans les banquets de mariage ainsi que les réservations dans les restaurants”, se réjouit **Andrew Rigie**, porte-parole de l'association des restaurateurs de New York.

Laure Guilbault

Le Out NYC, un hôtel dédié à la communauté gay



“Ce qui fait du Out NYC un hôtel gay est le niveau de confort et les services conçus spécifiquement pour la communauté”, explique dans un communiqué **Ian Reisner**, directeur de Parkview Developers, le groupe indépendant à l'origine du projet. Le complexe inclut un hôtel de 105 chambres - à partir de 250 \$ (176 €) la nuit -, un night club de

1000 m², un café, un restaurant baptisé Kitchen, un centre de conférences et un centre de bien-être. “Le Out NYC va devenir un incontournable pour la communauté gay new-yorkaise et les touristes gay. Avec la nouvelle législation, nous sommes impatients d'accueillir des couples gay mais aussi de nouveaux mariés.” La première phase du projet sera l'ouverture à l'automne du night club. Dans un deuxième temps suivra l'ouverture de l'hôtel-boutique, du café, du restaurant et de différentes salles privées pour événements et mariages.

WWW.THEOUTNYC.COM

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 :

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Facture :

quelles sont les mentions obligatoires qui doivent y figurer ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts

avec le mot clé **RTK4164** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr