

L'Hôtellerie

Restauration

19 AOÛT 2011 N° 3251

À SAINT-CYPRIEN-
SUR-DOURDOU (12) PAGE 4

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 6

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



AUX PORTES DE CONQUES,
LA RÉUSSITE TRANQUILLE
DE **STÉPHANIE**
ET **CHRISTOPHE BOUSSARD**

FACE À L'INÉVITABLE PLAN DE RIGUEUR EN PRÉPARATION

PAGES 2-3

FRÉDÉRIC LEFEBVRE AFFIRME SON SOUTIEN À LA TVA À 5,5 %



Frédéric Lefebvre : "Il est primordial de rester confiant".

Alors que la période estivale est secouée par la tourmente financière de la zone euro et que le débat politique est monopolisé par l'enjeu de la maîtrise des déficits publics, la polémique entourant la TVA à 5,5 % enflé à nouveau. **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Commerce et au Tourisme, en a profité pour réaffirmer le soutien du Gouvernement à son taux réduit à 5,5 % dans le secteur de la restauration dans un entretien au *Figaro* du 16 août 2011. Celui-ci ne devrait pas être inclus dans le tour de vis qu'entend apporter le Gouvernement aux niches fiscales. Pas question, selon Frédéric Lefebvre, de remettre en cause une mesure qui, en deux ans, "a permis de créer 42 000 emplois

dans la restauration et l'hôtellerie, de revaloriser les salaires et de proposer une mutuelle à tous". Des déclarations qui s'inscrivent dans la lignée des propos du président de la République, **Nicolas Sarkozy**, qui lors d'une table ronde le 26 juillet, à Agde (34), avait martelé : "Nous ne remettons pas en cause ce qui a été acquis au niveau de la TVA à 5,5 %." C'est pourtant de son propre camp que s'est élevé un avis discordant. **Philippe Marini**, rapporteur général UMP de la commission des finances du Sénat, a exprimé son souhait, dans les colonnes du quotidien *Libération*, le vendredi 12 août, d'inclure le taux réduit de TVA bénéficiant à la restauration dans un "large coup de rabet" sur les niches fiscales.

INDICE DES PRIX INSEE

La profession garde le cap annuel

En raison de la saisonnalité, les prix des hôtels, cafés et restaurants ont augmenté davantage que l'indice général au mois de juillet. Ce dernier s'établit à - 0,4 % pour le mois, à - 0,3 % pour le trimestre et à + 1,9 % pour les 12 derniers mois, selon les chiffres publiés par l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee). Dans le détail, les cafés et restaurants ont, eux, progressé de + 0,1 % en juillet, de + 0,6 % pour le trimestre, mais restent en dessous de l'indice général sur les 12 derniers mois à + 1,7 %. Ce sont bien sûr les prix des hôtels qui ont le plus fortement augmenté en juillet, avec une hausse de 13 % sur le mois de juin. Un phénomène saisonnier qui 'plombe' l'indice de la profession évalué à + 2,6 % sur les 12 derniers mois.

HÔTELS

PAGE 5

4 étoiles en vue pour le futur
Nouveau Monde à Saint-Malo (35)

LOW COST

PAGE 16

À New York, Yotel veut offrir une alternative abordable



L'une des 'cabines' du Yotel New York, le premier établissement de la marque à ouvrir sur le sol américain.

Lancé en 2007 en Angleterre, le concept de cet établissement à bas coût inspiré des hôtels capsules japonais et des cabines d'avion, fait sensation en plein cœur de Manhattan. Si la Grosse Pomme dispose déjà de quelques hôtels comprenant des chambres de ce type, Yotel se démarque en misant sur un design futuriste. Aucun espace n'est gaspillé : un lit électrique se transforme en sofa, la valise se range sous le lit, la salle de bain est au fond de la chambre pour éviter un corridor inutile dans l'entrée.

SAISONNIERS

PAGE 15

L'ambitieux programme de formation du Fafih

Combien de temps ?

nutile de se bercer de douces illusions, l'avenir fiscal des ménages et des entreprises s'annonce rugueux après des décennies d'insouciance régulièrement dénoncées par les économistes et les politiques les moins démagogues, promptement renvoyés à leurs chères études par les adorateurs de la dépense publique. Dès le début de son mandat à Matignon, **François Fillon** n'avait pas hésité à dénoncer un "État en faillite". Que n'avait-il pas dit ! De droite comme de gauche, ce fut haro sur le messenger des mauvaises nouvelles à qui l'on menaça - les mœurs de l'Antiquité ont la vie dure - de couper définitivement la parole, ce qui n'était qu'un moindre châtement.

Mais les faits sont têtus, et sans être un thuriféraire de la pensée de Lénine, il faut bien considérer qu'aujourd'hui il n'est plus possible de faire comme si tout allait bien. À l'instar de nos voisins européens, un plan de rigueur s'annonce afin de préserver un avenir largement compromis par les mauvaises habitudes que la crise de 2008 n'avait pas réussi à éradiquer. Alors, comme les Allemands, les Anglais, les Italiens, les Espagnols, les Portugais, sans oublier l'amère ciguë infligée aux Grecs, notre Gouvernement concocte un plan destiné à redresser des finances publiques fortement dégradées depuis des années. Car la mésaventure infligée à la puissante Amérique par Standard & Poor's n'a rien d'anecdotique, même si la subtile notion de 'trajectoire de la dette' peut échapper à l'analyse de simple bon sens.

Et comme il vaut mieux éviter de subir une humiliation internationale non seulement désagréable pour l'ego des dirigeants mais surtout désastreuse pour la conduite d'une politique économique indépendante des marchés financiers, le Gouvernement de la République ne peut retarder les mesures qui s'imposent.

D'autant que les appels à la solidarité nationale se font de plus en plus pressants, et qu'il devient difficile de défendre des intérêts catégoriels s'ils ne sont pas justifiés par des résultats positifs pour l'ensemble de l'économie. Lorsque, dans une tribune publiée cette semaine dans *Le Monde*, le président de l'Association française des entreprises privées lance qu'"une contribution exceptionnelle des plus riches, des plus favorisés, des nantis, s'impose", **Maurice Lévy**, p.-d.g. de Publicis Groupe, rejoint les exhortations du milliardaire américain **Warren Buffet** (vous savez, celui qui se plaît à faire savoir qu'il voyage en classe éco et fait ses courses au Wal Mart) à taxer les plus prospères. Alors, tout en faisant confiance dans la parole conjointe de **Nicolas Sarkozy** au Cap d'Agde il y a quelques jours, de **François Baroin** et de **Frédéric Lefebvre** plus récemment, la profession devra à son tour afficher une attitude conforme aux attentes des pouvoirs publics après la (trop ?) fameuse baisse de la TVA que certains évaluent au tiers des 10 milliards d'euros à trouver pour boucler un budget de l'État mis à mal par la faiblesse de la conjoncture.

L. H.

EN BREF

Fête de la gastronomie : 645 projets labellisés au 16 août

La gastronomie française sera à l'honneur partout en France le 23 septembre prochain, à l'occasion de la première Fête de la gastronomie. Appelé à devenir annuel, ce rendez-vous sera placé sous le thème de La Terre. Tous les professionnels de la gastronomie et de la restauration françaises, mais aussi des arts de la table et des métiers de bouche, seront mobilisés pour fêter le repas à la française, inscrit l'an dernier au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Les propositions se multiplient, et les labellisations s'accroissent : au 16 août, 645 projets ont déjà été validés. Retrouvez tous les événements et les animations organisées ce jour-là sur www.fete-gastronomie.fr ou sur la page Facebook créée pour l'occasion.

Nîmes: le New Hotel de La Baume change de main et devient Best Western



Le hall de l'Hôtel de La Baume.

Christie + Co, réalisateur de la transaction, annonce le changement de propriétaire du New Hotel de la Baume, à Nîmes, dont le fonds et les murs sont repris par un couple parisien spécialiste de l'hôtellerie haut de gamme, **Olivier Juy** et **Khadija Lahouaoui**. Ces derniers ont été séduits par cet hôtel particulier du XVII^e siècle au cœur de la ville. Anciennement propriété du groupe marseillais Erghot, l'établissement bénéficiera d'un ambitieux programme de rénovation et prendra le nom d'Hôtel Marquis de la Baume, tout en s'affiliant à l'enseigne Best Western. La commercialisation sera confiée à Book in France, qui rassemble près de 1 000 chambres en 3 et 4 étoiles situées à Paris, Perpignan et Nîmes. Erghot, dirigé par **Georges Antoun**, exploite sous l'enseigne New Hotel 11 établissements en en Belgique et en France, notamment à Marseille et en Provence.

Top départ de la 2^e édition de l'International Cup de Cuisine

Organisé par les Cuisiniers de France, ce concours est ouvert à tout cuisinier - quel que soit le poste occupé - justifiant d'au moins 5 années d'expérience (la période d'apprentissage pouvant être incluse) et résidant dans l'Union européenne. Au menu ? Réaliser un plat de poisson à base de saumon avec 3 garnitures et imaginer en dessert une création originale composée de chocolat et d'un fruit frais. Les recettes doivent être établies pour 8 personnes. Les candidats ont jusqu'au 6 janvier 2012 pour se préparer et tenter de se qualifier dans les 8 finalistes. La finale se disputera sur le salon Européen - Success Food début mars prochain. Le vainqueur sera récompensé d'une dotation de 10 000 €. Le règlement et la fiche de candidature sont disponibles sur www.cuisiniersdefrance.fr ou auprès de Prescillia : prescillia@agence-ppm.fr

AVANT L'ANNONCE, LE 24 AOÛT, DE MESURES DE

Frédéric Lefebvre

En plein débat sur la maîtrise des déficits publics, la proposition du rapporteur de la commission des finances au Sénat, **Philippe Marini** (UMP, Oise), d'inclure la TVA dans un "large coup de rabot" sur les niches fiscales, a ravivé la controverse.

A lors que le débat autour de la maîtrise des déficits publics est sur toutes les lèvres, la polémique entourant la TVA à 5,5 % enfle à nouveau. Au point de susciter des dissensions au sein même de la majorité présidentielle. **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Commerce et au Tourisme, a néanmoins réaffirmé le soutien du Gouvernement au taux réduit de TVA dans le secteur de la restauration dans un entretien au *Figaro* du 16 août 2011. Celui-ci ne devrait pas être inclus dans le tour de vis qu'entend apporter le Gouvernement aux niches fiscales. Pas question, selon Frédéric Lefebvre, de remettre en cause une mesure qui, en deux ans, "a permis de créer 42 000 emplois dans la restauration et l'hôtellerie, de revaloriser les salaires et de proposer une mutuelle à tous". Il rappelle que ce sec-

"LA PREMIÈRE MANIFESTATION SE DÉROULERA AU

La doyenne des écoles

Thonon-les-Bains (74) L'année scolaire 2011/2012

En septembre 2012, l'école hôtelière Savoie Léman ouvrira une troisième classe de seconde hôtelière (bac technologique) et une section internationale. L'établissement accueillera également une terminale bac pro en trois ans. Cependant, l'événement qui marquera l'année 2012, et qui mobilise enseignants, élèves et parents, c'est le centenaire de l'école. **Érick Besse**, proviseur, a voulu marquer le coup. Aussi, depuis des mois, avec son équipe, il coordonne les idées, contacte les anciens et les élus. Pourtant, Érick Besse ne sera pas là pour voir se concrétiser les projets qu'il a mis sur pied. Un nouveau proviseur va lui succéder : **Dominique Duthel**, actuellement en poste au lycée français de Toronto. Néanmoins, il égrène les détails d'un programme exceptionnel. "La première manifestation se déroulera au mois d'octobre 2011. Nous envisageons de les emmener à l'Aiguille du Midi, et de servir un apéritif géant à Chamonix, chez un

UN INVESTISSEMENT DE 20 M€

Le groupe Raulic se lance

Saint-Malo (35) Propriétaire de l'hôtel des Thermes, le groupe Raulic ouvrira en mai 2012, à proximité du palais des congrès et au pied des remparts, un hôtel 4 étoiles. Cet établissement associera modernisme et références historiques à la ville.

La renommée de Saint-Malo s'est construite autant sur ses remparts et sa proximité avec la mer qu'autour des hommes célèbres qui y ont vécu, de **Dugay-Trouin** à **Surcouf** en passant par **Jacques Cartier**. C'est autour de cette histoire, et des personnages illustres qui ont façonné la renommée de la cité malouine que la famille Raulic a décidé de créer le concept du Nouveau Monde. "Nous avons voulu faire un hôtel thématique qui donne au visiteur une véritable expérience client sans pour autant faire de l'hôtel un musée", précise **Olivier Raulic**, qui dirige les opérations et les travaux. Cet hôtel de 83

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

RIGUEUR SUPPLÉMENTAIRES PAR LE GOUVERNEMENT

réaffirme son soutien à la TVA à 5,5 %



Frédéric Lefebvre :
"Il est primordial de rester
confiant."

teur toujours attractif constitue "le premier recruteur de France" et qu'il est "primordial de rester confiant".

"On a plus que jamais intérêt à être dans les clous"

Une déclaration qui fait suite à un certain flottement au sein de la majorité présidentielle. C'est en effet de son propre camp que s'est élevé un avis discordant. **Philippe Marini**, rapporteur général UMP de la commission des finances du Sénat, a exprimé son souhait, dans les colonnes du quotidien *Libération* du vendredi 12 août,

d'inclure le taux réduit de TVA bénéficiant à la restauration dans un "large coup de rabot" sur les niches fiscales. "Il faut faire entrer un maximum de niches dans ce large coup de rabot", explique le sénateur-maire de Compiègne (Oise) dans cet entretien à *Libération*. À la question de savoir s'il faut inclure les abattements de charge sur les bas salaires, il répond par l'affirmative, ajoutant : "même chose pour les taux réduits de TVA bénéficiant à la restauration ou aux travaux dans les bâtiments." "On est sous l'œil des agences de notation. La France fait l'objet d'une surveillance. On a plus que jamais intérêt à être dans les clous", estime-t-il.

Pourtant, le président de la République **Nicolas Sarkozy** avait, lors d'une table ronde à Agde dans l'Hérault le 26 juillet dernier, mis les points sur les 'i' : "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." Et **François Baroin**, ministre de l'Économie, a rejeté, au micro de RTL, l'hypothèse d'un relèvement de la TVA pour réduire les déficits publics. "On ne touche pas à l'impôt sur les sociétés, on ne touche pas à l'impôt sur le revenu, on ne touche pas aux prélèvements sociaux et on ne touche pas à la TVA." Le Gouvernement doit annoncer le 24 août un train de mesures supplémentaires pour contenir les déficits.

MOIS D'OCTOBRE 2011

hôtelières françaises fête son centenaire

sera à la couleur du centenaire, a annoncé **Érick Besse**, proviseur du lycée hôtelier Savoie Léman.



L'école hôtelière Savoie
Léman fêtera son
centenaire en 2012
avec un programme
riche en surprises.

partenaire hôtelier. D'octobre 2011 à avril 2012, nous organiserons pour nos élèves des travaux pratiques qui se tiendront dans des endroits exceptionnels. Nous avons proposé au président de la République **Nicolas Sarkozy** d'accueillir, au sein de la brigade de cuisine de l'Élysée, une brigade du lycée afin de participer à l'élaboration et au service d'un déjeuner ou d'un dîner. L'Élysée a donné un accord de principe, il reste à fixer la date. Puis, nous avons fait la même

proposition à **Bernard Accoyer**, président de l'Assemblée nationale, et à **Gérard Larcher**, président du Sénat. Tous deux ont accepté. Le chef de cuisine de **François Fillon**, Premier ministre, nous a proposé de déplacer, à Thonon, une partie de sa brigade et de préparer un dîner où le Premier ministre serait présent. **Jean-Jack Queyranne**, président du conseil régional a été sollicité pour une manifestation qui se déroulera en Rhône-Alpes. **Jean Denais**, maire de Thonon, a donné lui aussi son accord immédiat." En mars 2012, la cérémonie officielle sera le point d'orgue des festivités. "Nous avons proposé à **Nicolas Sarkozy** de présider cette cérémonie, comme l'avait fait avant lui **Armand Fallières**, président de la République, de l'époque. Le principe est déjà retenu, en fonction de l'agenda du Président." Enfin, les célébrations du centenaire s'achèveront, le 2 avril 2012, cent ans jour pour jour après la création du lycée.

Fleur Tari

dans l'aventure du Nouveau Monde

chambres, les pieds dans l'eau au bord des remparts, rappelle l'épopée de ces aventuriers qui ont 'fait' Saint-Malo.

Une évocation du voyage

Le groupe Saguez et Partners, société spécialisée dans la communication, l'image et le design, a été chargée de mettre en forme le concept. Celui-ci a ensuite été mis en musique par le cabinet Paumier. Tableaux, dessins, visuels et cartes anciennes vont être disposés un peu partout dans l'établissement. Réalisé par Bouygues Construction, le bâtiment est aux normes HQE (haute qualité environnementale) "même si la proximité de la mer rend difficiles certains aspects de la démarche", déclare **Olivier Raulic**. Le chantier comporte deux éléments distincts : une partie résidence et une partie hôtelière. La totalité de l'investissement (foncier et travaux), d'après **Olivier Raulic**, représente 20 M€. Pour le groupe Raulic, le Nouveau Monde bénéficiera de la synergie des autres établissements malouins, mais présentera une offre différente : "par son emplacement, nous cibons autant la clientèle loisirs et de week-end que les congressistes en raison de la proximité avec le palais des congrès. Avec 8 salles de réunions faisant 250 m² au total, nous



Image de
synthèse de
l'une des
chambres
du futur hôtel
Nouveau Monde,
qui ouvrira
en mai 2012.

pensons accueillir une clientèle de séminaires et de groupes qui nous manque aujourd'hui, puisque nos 175 chambres sont remplies à 90 % par une clientèle individuelle", relève **Vincent Baslé**, directeur commercial du groupe. Par ailleurs, l'hôtel disposera d'un business center, d'une connexion wifi et d'un équipement spa de 250 m² (avec piscine à jets, bains bouillonnants, jacuzzi, hammam...). Deuxième hôtel 4 étoiles de Saint-Malo, le Nouveau Monde va faire monter en gamme l'offre hôtelière malouine, qui répondra ainsi aux attentes des clients et aux besoins de la ville.

Évelyne de Bast

www.hotel-le-nouveau-monde.fr

DUO 2 CHOC REPRÉSENTERA LA FRANCE À LA FINALE EUROPÉENNE EN OCTOBRE

Les étudiants-ingénieurs inventent les snacks de demain

Avignon (84) Écotrophéla est un concours organisé par la chambre de commerce et d'industrie du Vaucluse avec le soutien de la filière agroalimentaire et de l'Association nationale des industries alimentaires.

Douze écoles ont participé fin juin, à Avignon (84), à la 11^e édition de Trophéla, rebaptisé cette année Écotrophéla. Les étudiants devaient intégrer des critères environnementaux dans les produits alimentaires qu'ils concevaient.

Bien que destinées à la grande distribution, certaines de ces innovations pourraient bien figurer sur les menus d'enseigne de restauration rapide. Sélection.

• **Loostic** : proposé par les étudiants de l'École nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique de Talence (33), ce goûter fromager présenté dans un push-up a remporté le Trophéla d'argent. Il est destiné aux enfants pour une consommation nomade. Sa composition de 65 % de lait caillé garantit un apport de 120 mg de calcium par portion. "Nous concevons la fabrication de ce produit en organisant un approvisionnement en lait dans un rayon de 300 km autour du site", explique **Marion Chavet**, l'une de ses conceptrices.



Le Loostic,
Trophéla
d'argent.

• **Croq'n twist** : ces bâtonnets pré-frits sont à base de purée de pomme de terre, de légumes et d'épices, avec 3 goûts différents : tomate-basilic, carotte-curry, petits pois-échalote. En box, ils peuvent devenir un produit nomade, réchauffable au four micro-onde. Les étudiants de Sup Agro Montpellier (34) envisagent un emballage valorisable à 100 %. Cette innovation a reçu le prix spécial marketing et communication.

• **Fondi Vert** : imaginées par les étudiants de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de Vandoeuvre-les-Nancy (54), ces tranches de purée de légumes pour raclette peuvent être utilisées pour réaliser des paninis et autres snacking chauds incluant une portion de légumes. Trois goûts : provençal, oriental et potagère. Le produit a terminé Trophéla de bronze.

• **Duo 2 Choc** : 2 produits en un, réalisés par un second groupe d'étudiants l'ENSCBP de Talence (33). La mousse au chocolat et pépites devient, après 90 secondes au micro-onde un moelleux au chocolat, à déguster sur le couvercle de la boîte. Conçu sans colorant ni conservateur, ce produit est conditionné dans un emballage réalisé en amidon. Trophéla d'or, Duo 2 Choc représentera la France à la finale européenne d'Écotrophéla, lors du salon Anuga, en octobre prochain.

Le prix **Bernard Loiseau** : il est allé à l'équipe Oniris de Nantes (44) pour son Coqu'île, une proposition gourmande et poétique revisitant la recette de l'île flottante dans un œuf au chocolat labellisé Écocert et qui se consomme comme un œuf à la coque. Le jury a décerné son prix spécial innovation fruits & Légumes à Agro Paris Tech pour son Sweet Maki, un kit pour confection de makis sucrés avec des fruits.

Lydie Anastassion

RIGUEUR SUPPLÉMENTAIRES PAR LE GOUVERNEMENT

réaffirme son soutien à la TVA à 5,5 %



Frédéric Lefebvre :
"Il est primordial de rester
confiant."

teur toujours attractif constitue "le premier recruteur de France" et qu'il est "primordial de rester confiant".

"On a plus que jamais intérêt à être dans les clous"

Une déclaration qui fait suite à un certain flottement au sein de la majorité présidentielle. C'est en effet de son propre camp que s'est élevé un avis discordant. **Philippe Marini**, rapporteur général UMP de la commission des finances du Sénat, a exprimé son souhait, dans les colonnes du quotidien *Libération* du vendredi 12 août,

d'inclure le taux réduit de TVA bénéficiant à la restauration dans un "large coup de rabot" sur les niches fiscales. "Il faut faire entrer un maximum de niches dans ce large coup de rabot", explique le sénateur-maire de Compiègne (Oise) dans cet entretien à *Libération*. À la question de savoir s'il faut inclure les abattements de charge sur les bas salaires, il répond par l'affirmative, ajoutant : "même chose pour les taux réduits de TVA bénéficiant à la restauration ou aux travaux dans les bâtiments." "On est sous l'œil des agences de notation. La France fait l'objet d'une surveillance. On a plus que jamais intérêt à être dans les clous", estime-t-il.

Pourtant, le président de la République **Nicolas Sarkozy** avait, lors d'une table ronde à Agde dans l'Hérault le 26 juillet dernier, mis les points sur les 'i' : "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." Et **François Baroin**, ministre de l'Économie, a rejeté, au micro de RTL, l'hypothèse d'un relèvement de la TVA pour réduire les déficits publics. "On ne touche pas à l'impôt sur les sociétés, on ne touche pas à l'impôt sur le revenu, on ne touche pas aux prélèvements sociaux et on ne touche pas à la TVA." Le Gouvernement doit annoncer le 24 août un train de mesures supplémentaires pour contenir les déficits.

MOIS D'OCTOBRE 2011

hôtelières françaises fête son centenaire

sera à la couleur du centenaire, a annoncé **Érick Besse**, proviseur du lycée hôtelier Savoie Léman.



L'école hôtelière Savoie
Léman fêtera son
centenaire en 2012
avec un programme
riche en surprises.

partenaire hôtelier. D'octobre 2011 à avril 2012, nous organiserons pour nos élèves des travaux pratiques qui se tiendront dans des endroits exceptionnels. Nous avons proposé au président de la République **Nicolas Sarkozy** d'accueillir, au sein de la brigade de cuisine de l'Élysée, une brigade du lycée afin de participer à l'élaboration et au service d'un déjeuner ou d'un dîner. L'Élysée a donné un accord de principe, il reste à fixer la date. Puis, nous avons fait la même

proposition à **Bernard Accoyer**, président de l'Assemblée nationale, et à **Gérard Larcher**, président du Sénat. Tous deux ont accepté. Le chef de cuisine de **François Fillon**, Premier ministre, nous a proposé de déplacer, à Thonon, une partie de sa brigade et de préparer un dîner où le Premier ministre serait présent. **Jean-Jack Queyranne**, président du conseil régional a été sollicité pour une manifestation qui se déroulera en Rhône-Alpes. **Jean Denais**, maire de Thonon, a donné lui aussi son accord immédiat." En mars 2012, la cérémonie officielle sera le point d'orgue des festivités. "Nous avons proposé à **Nicolas Sarkozy** de présider cette cérémonie, comme l'avait fait avant lui **Armand Fallières**, président de la République, de l'époque. Le principe est déjà retenu, en fonction de l'agenda du Président." Enfin, les célébrations du centenaire s'achèveront, le 2 avril 2012, cent ans jour pour jour après la création du lycée.

Fleur Tari

dans l'aventure du Nouveau Monde

chambres, les pieds dans l'eau au bord des remparts, rappelle l'épopée de ces aventuriers qui ont 'fait' Saint-Malo.

Une évocation du voyage

Le groupe Saguez et Partners, société spécialisée dans la communication, l'image et le design, a été chargée de mettre en forme le concept. Celui-ci a ensuite été mis en musique par le cabinet Paumier. Tableaux, dessins, visuels et cartes anciennes vont être disposés un peu partout dans l'établissement. Réalisé par Bouygues Construction, le bâtiment est aux normes HQE (haute qualité environnementale) "même si la proximité de la mer rend difficiles certains aspects de la démarche", déclare **Olivier Raulic**. Le chantier comporte deux éléments distincts : une partie résidence et une partie hôtelière. La totalité de l'investissement (foncier et travaux), d'après **Olivier Raulic**, représente 20 M€. Pour le groupe Raulic, le Nouveau Monde bénéficiera de la synergie des autres établissements malouins, mais présentera une offre différente : "par son emplacement, nous cibons autant la clientèle loisirs et de week-end que les congressistes en raison de la proximité avec le palais des congrès. Avec 8 salles de réunions faisant 250 m² au total, nous



Image de
synthèse de
l'une des
chambres
du futur hôtel
Nouveau Monde,
qui ouvrira
en mai 2012.

pensons accueillir une clientèle de séminaires et de groupes qui nous manque aujourd'hui, puisque nos 175 chambres sont remplies à 90 % par une clientèle individuelle", relève **Vincent Baslé**, directeur commercial du groupe. Par ailleurs, l'hôtel disposera d'un business center, d'une connexion wifi et d'un équipement spa de 250 m² (avec piscine à jets, bains bouillonnants, jacuzzi, hammam...). Deuxième hôtel 4 étoiles de Saint-Malo, le Nouveau Monde va faire monter en gamme l'offre hôtelière malouine, qui répondra ainsi aux attentes des clients et aux besoins de la ville.

Éveline de Bast

www.hotel-le-nouveau-monde.fr

DUO 2 CHOC REPRÉSENTERA LA FRANCE À LA FINALE EUROPÉENNE EN OCTOBRE

Les étudiants-ingénieurs inventent les snacks de demain

Avignon (84) Écotrophéla est un concours organisé par la chambre de commerce et d'industrie du Vaucluse avec le soutien de la filière agroalimentaire et de l'Association nationale des industries alimentaires.

Douze écoles ont participé fin juin, à Avignon (84), à la 11^e édition de Trophéla, rebaptisé cette année Écotrophéla. Les étudiants devaient intégrer des critères environnementaux dans les produits alimentaires qu'ils concevaient.

Bien que destinées à la grande distribution, certaines de ces innovations pourraient bien figurer sur les menus d'enseigne de restauration rapide. Sélection.

• **Loostic** : proposé par les étudiants de l'École nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique de Talence (33), ce goûter fromager présenté dans un push-up a remporté le Trophéla d'argent. Il est destiné aux enfants pour une consommation nomade. Sa composition de 65 % de lait caillé garantit un apport de 120 mg de calcium par portion. "Nous concevons la fabrication de ce produit en organisant un approvisionnement en lait dans un rayon de 300 km autour du site", explique **Marion Chavet**, l'une de ses conceptrices.



Le Loostic,
Trophéla
d'argent.

• **Croq'n twist** : ces bâtonnets pré-frits sont à base de purée de pomme de terre, de légumes et d'épices, avec 3 goûts différents : tomate-basilic, carotte-curry, petits pois-échalote. En box, ils peuvent devenir un produit nomade, réchauffable au four micro-onde. Les étudiants de Sup Agro Montpellier (34) envisagent un emballage valorisable à 100 %. Cette innovation a reçu le prix spécial marketing et communication.

• **Fondi Vert** : imaginées par les étudiants de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de Vandoeuvre-les-Nancy (54), ces tranches de purée de légumes pour raclette peuvent être utilisées pour réaliser des paninis et autres snacking chauds incluant une portion de légumes. Trois goûts : provençal, oriental et potagère. Le produit a terminé Trophéla de bronze.

• **Duo 2 Choc** : 2 produits en un, réalisés par un second groupe d'étudiants l'ENSCBP de Talence (33). La mousse au chocolat et pépites devient, après 90 secondes au micro-onde un moelleux au chocolat, à déguster sur le couvercle de la boîte. Conçu sans colorant ni conservateur, ce produit est conditionné dans un emballage réalisé en amidon. Trophéla d'or, Duo 2 Choc représentera la France à la finale européenne d'Écotrophéla, lors du salon Anuga, en octobre prochain.

Le prix **Bernard Loiseau** : il est allé à l'équipe Oniris de Nantes (44) pour son Coqu'île, une proposition gourmande et poétique revisitant la recette de l'île flottante dans un œuf au chocolat labellisé Écocert et qui se consomme comme un œuf à la coque. Le jury a décerné son prix spécial innovation fruits & Légumes à Agro Paris Tech pour son Sweet Maki, un kit pour confection de makis sucrés avec des fruits.

Lydie Anastassion



LA BOURSE

B. Loiseau
- 9,76 % ↘

Groupe Flo
+ 14,75 % ↗

Sodexo
+ 5,57 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 08-08 ET
LE 16-08-11

“LE BUT N’EST PAS D’AVOIR UNE ÉTOILE, MAIS UNE BELLE CARTE”

Les Toquées, passion de famille

Lille (59) Marie Laurent transforme sa maison en restaurant, épaulée par son fils Georges ; elle mène de front son métier d’anesthésiste et sa passion pour la gastronomie.



Georges et Marie Laurent ont fait de la maison familiale un restaurant chaleureux.

C'est une maison de famille comme on en rêve, posée à la lisière de Lille. Elle résonne désormais du bruit joyeux des couverts qui s'entrechoquent et des conversations échangées autour d'une bonne table. En ouvrant les portes de sa demeure, la maîtresse des lieux, **Marie Laurent**, est allée au bout d'un parcours culinaire sans faute qu'elle mène parallèlement à sa carrière d'anesthésiste. Après s'être formée, notamment à l'école Ducasse et auprès de nombreux chefs, elle transforme l'entresol de sa maison en 2004 et démarre des cours de cuisine. Novatrice à l'époque, la formule séduit et aujourd'hui encore, le calendrier est plein. La clientèle est constituée pour moitié de particuliers et pour l'autre d'une clientèle d'affaires, qui bénéficie d'une salle de séminaire installée

dans une dépendance. La restauration débute en 2008 avec un petit bistrot installé dans l'ancienne conciergerie. Il accueille à présent des cours d'œnologie et de biérologie. Le fils de Marie, **Georges Laurent**, diplômé d'une école de commerce, revient alors à la maison et épaula sa mère dans son projet d'ouvrir un véritable restaurant.

Du salon au restaurant de 40 couverts

L'ancienne cuisine familiale a, depuis, été équipée de façon professionnelle, le séjour accueille désormais une quarantaine de couverts, et un chef, **John Menet**, a été recruté. La carte est élaborée par Marie Laurent, entre deux vacations à l'hôpital. “Nous bénéficions d'une image de marque grâce aux cours de cuisine”, note Georges Laurent, et cela permet au restaurant de prendre de l'ampleur.” Surtout, Les Toquées

s'inscrivent dans le même secteur que deux autres établissements renommés à Lille, le Colysée (**Benjamin Bajoux**) et La Laiterie, dont le chef **Benoît Bernard** n'a pas hésité à donner quelques conseils. “Le but n'est pas d'avoir une étoile, mais une belle carte”, commente Georges Laurent qui sélectionne avec soin ses fournisseurs. Ainsi, chaque jour, il propose un poisson ‘pêché de nuit’. Deux menus (deux plats à 23 €, trois plats à 38 €) complètent une carte renouvelée tous les deux mois, privilégiant les cuissons à la minute et les produits de saison. “C'est une cuisine créative et féminine”, résume Georges Laurent. Cherchez la femme... **Marie-Laure Fréchet**

LES TOQUÉES

110 QUAI GÉRY LEGRAND
59000 LILLE
TÉL : 03 20 00 12 46
WWW.LESTOQUEES.COM

“JE REDONNE CE QUE J’AI APPRIS”

Aux Portes de Conques, la réussite tranquille

Saint-Cyprien-sur-Dourdou (12) Après de multiples expériences cosmopolites, le Normand Christophe Boussard s'est intégré dans la commune au point de devenir un véritable enfant du pays.

Originaire de Normandie, **Christophe Boussard** sait s'adapter. “Quand on arrive dans un nouveau lieu, on a du plaisir, de la volonté. Ici, on se met sans difficulté au chou farci, à l'aligot, au sauté de canard, à la tête de veau et aux tripoux”, dit-il. Son traditionnel menu du marché, servi le premier jeudi de chaque mois, a fait de lui un vrai “enfant du pays” quatre ans après son arrivée dans l'Aveyron. **Stéphanie**, son épouse, s'occupe des 10 chambres de l'hôtel après avoir travaillé dans l'hôtellerie en Grande-Bretagne, en Lozère et dans les gorges du Tarn. Après des débuts au Procopé à Paris en 1988, Christophe Boussard a accumulé les expériences, “la seule

façon d'apprendre”. Il enchaîne par le Hilton de Bruxelles (Belgique), un premier poste de chef (Savoie), une pizzeria, puis il devient serveur dans un bar, boulanger, cuisinier dans une clinique privée avant de retrouver la restauration classique en Corse, en Suisse et à Rocamadour, en Dordogne.

“Cuisinier, c'est un beau métier”

“L'Alzou à Rocamadour, sous la houlette de **Matthieu Cantegrit**, homme exigeant au goût sûr, a été le aboutissement de plus de vingt ans de pratique. Je n'ai plus envie de bouger”, dit-il à aujourd'hui 40 ans. Christophe Boussard se dit comblé. “Cuisinier, c'est un beau métier, il faut l'expliquer aux jeunes, les inciter à l'autonomie. La technique, ils la découvrent au fur et à mesure. Je redonne ce que j'ai appris, c'est comme cela que je vais continuer à évoluer.” **Bernard Degioanni**

AUX PORTES DE CONQUES

LE BOURG · 12320 SAINT-CYPRIEN-SUR-DOURDOU
TÉL : 05 65 69 84 43
WWW.AUXPORTESDECONQUES.COM

Stéphanie et Christophe Boussard : une complicité sereine.



300 ENSEIGNES PRÉVUES D'ICI À 2017

La Pataterie : cent complexes

Cent restaurants, cela se fête pour l'enseigne fondée en 1996.



taurants à 100 en moins de vingt mois, relève le directeur général **Alexandre Maizoué**. Tous nos voyants sont au vert, grâce à notre stratégie et à la volonté de coller aux fondamentaux de notre enseigne.” Ceux-ci reposent sur des formules attractives (17 € le ticket moyen) basées sur la pomme de terre, sur un environnement volontairement rustique et un retour sur investissement rapide qui attire les candidats à la franchise. Ouvrir une Pataterie coûte environ 400 000 €.

“Plaisir, convivialité, et partage à prix maîtrisés”

“Nous ne nous arrêterons pas là, souligne Jean-Christophe Pailleux, avec des perspectives pour cette année chiffrées à 90 M€ sous enseigne, et 110 restaurants. Nous allons nous installer dans les six ans à venir dans les petites et moyennes villes de province, et nous positionner sur le haut du segment économique, avec des valeurs simples et rassurantes : plaisir, convivialité, et partage à prix maîtrisés.” Dans la foulée, La Pataterie exploite une carte étendue en accord avec ses principes, des plats consistants à 6,95 €, une ouverture 7 jours sur 7, midi et soir, et 22 nouveaux plats. **Jean-Pierre Gourvest**

WWW.LAPATERIE.COM

“LES RAPPORTS HUMAINS SONT ESSENTIELS DANS CE MÉTIER”

Les projets bretons de Guy Diquelou

Président des Hôtels de charme et de caractère en Bretagne, propriétaire des Sables blancs et du Bistrot des sables à Concarneau, Guy Diquelou vient de racheter le Victoria à Rennes et un restaurant à Quimper.

À 55 ans **Guy Diquelou** est un entrepreneur travailleur, discret, sincère, et humain. Difficile de trouver dans le monde des cafés, hôtels et restaurants bretons un professionnel qui ne louerait pas les mérites du président des Hôtels de charme et de caractère en Bretagne, “le seul vrai réseau constitué en Bretagne”, affirme-t-il. “Nous sommes aujourd’hui une quarantaine et je peux vous dire que ces professionnels m’ont aidé à aller de l’avant.” Aller de l’avant, le Bigouden sait de quoi il parle. Lorsqu’il reprend en 1983 l’affaire de son père à Sainte-Marine, dans le Finistère, il ne s’imagine pas un instant propriétaire, trente ans plus tard, de l’hôtel-restaurant Les Sables blancs, du Bistrot

Guy Diquelou, heureux propriétaire, entre autres, des Sables blancs à Concarneau.



des sables à Concarneau, de l’hôtel Victoria à Rennes et d’un restaurant à ouvrir en 2012 sur Quimper !

Un nouveau restaurant en 2012

La notoriété des Sables blancs établie, Guy Diquelou veut poser sa table avec, aux commandes du Nautile, **Frédéric Rouxel**. “L’idée

est d’asseoir la table et de travailler dans le sens de la reconnaissance.” Au Victoria à Rennes, Guy Diquelou réfléchit à une évolution de la restauration aujourd’hui centrée sur les tartines et les salades. “Ici, il y a une vraie culture du client, ce peut être un bel écrin”, lance-t-il. Et puis, il y a Quimper. Un projet dans le quar-

tier de Locmaria. Un restaurant de 70 couverts comprenant cuisine ouverte et bar lounge. L’ouverture est prévue en 2012 au rez-de-chaussée d’un hôtel 4 étoiles de 20 chambres “dont j’ai la gérance”, précise-t-il. Guy Diquelou demeure toujours attentif à son personnel et à la formation - il accueille aujourd’hui 6 apprentis. “Les rapports humains sont essentiels dans ce métier et c’est d’ailleurs pour cela que je me considère aujourd’hui davantage hôtelier-restaurateur que cuisinier. Dans la restauration, on vit vraiment quelques grands moments de bonheur, c’est du partage.” **Olivier Marie**

LES SABLES BLANCS

PLAGE DES SABLES BLANCS · 29900 CONCARNEAU
TÉL : 02 98 50 10 12

WWW.HOTEL-LES-SABLES-BLANCS.COM

UN JUSTE RETOUR DES CHOSES

Le Crowne Plaza, premier 5 étoiles toulousain

Le Crowne Plaza Hotel de l’InterContinental Hotels Group (IHG), idéalement situé place du Capitole, vient d’obtenir, avec ses 162 chambres, sa 5^e étoile. C’est, pour le moment, le seul hôtel de la ville Rose et le premier Crowne Plaza de France à avoir obtenu ce classement prestigieux.

C’est un juste retour des choses, selon le directeur général de l’hôtel, **Didier Vincent** : “Cette distinction nous oblige non seulement à garder le même niveau d’exigence mais aussi à nous remettre en question au quotidien sur la qualité de l’accueil et des services proposés aux clients.”



Une chambre du Crowne Plaza à Toulouse.

Une clientèle d’affaires et internationale

Avec cette 5^e étoile, le pôle accueil et le service relations clientèle ont été renforcés : un voiturier, un bagagiste et un portier permettent aux clients de retrouver à Toulouse les mêmes standards que dans les hôtels Crowne Plaza du monde entier. “Notre clientèle est à 80 % internationale, beaucoup de Britanniques, d’Allemands, d’Américains mais aussi de clients moyen-orientaux viennent à Toulouse pour les affaires. Ils ont l’habitude de séjourner dans les grands hôtels et n’hésitent pas à comparer les établissements.” Chambres business permettant de travailler comme au bureau, 300 m² de salons, un espace séminaire, la clientèle d’affaires est par-

ticulièrement choyée. Côté table, le restaurant semi-gastronomique et son chef, **Xavier Mannier** viennent d’obtenir une toque au GaultMillau 2011. “La 5^e étoile ne change rien côté tarifs, précise Didier Vincent. La crise semble être passée, la reprise est amorcée depuis janvier.” Avec un taux d’occupation de 70 %, le Crowne Plaza Hotel souhaite désormais renforcer son offre loisirs. “Nous proposons des tarifs week-end, ajoute le responsable commercial, **Yannick Kerviche**, et travaillons main dans la main avec l’office de tourisme afin de donner envie aux visiteurs de rester plus longtemps à Toulouse.” Prochaine opération séduction : lors du Marathon du grand Toulouse, le 23 octobre prochain, le Crowne Plaza proposera aux clients-marathoniens des massages et des petits déjeuners énergétiques. **Dorisse Pradal**

HÔTEL CROWNE PLAZA

7 PLACE DU CAPITOLE · 31000 TOULOUSE
TÉL : 05 61 61 19 13

WWW.CROWNE-PLAZA-TOULOUSE.COM

Didier Vincent, à droite, directeur du Crowne Plaza à Toulouse avec **Yannick Kerviche**, directeur commercial.



‘Singing in the rain’ avec l’Hôtel des Isles



Résignés à ne pas savoir prédire le temps, **Flavia** et **José De Mello**, les propriétaires de l’Hôtel des Isles, à Barneville-Carteret (50), ont eu l’idée originale de proposer un forfait ‘assurance météo’ pour les fervents des charmes du Cotentin. Le couple s’engage

à rembourser 30 % du forfait s’il pleut plus de quatre heures au cours de la journée. Ce forfait d’une valeur de 366 € pour deux personnes, sera valable uniquement du 1^{er} au 31 octobre 2011.

WWW.HOTELDESISLES.COM

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
+ 9,43 % ↗

SBM
+ 2,61 % ↗

Hôtels de Paris
- 0,72 % ↘

Club Med
+ 0,89 % ↗

Groupe Partouche
+ 9,89 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 08-08
ET LE 16-08-11



IL ASSIMILE L'HÔTEL À UNE ÉNORME MACHINE À LAVER LE LINGE

Gilles Cibert, hôtelier et pionnier du développement durable

Nantes (44) Depuis quelques années, les hôteliers et restaurateurs sont de plus en plus nombreux à adopter une démarche de développement durable dans leurs établissements. C'est l'occasion de présenter la démarche de Gilles Cibert pour l'Hôtel La Pérouse à Nantes, un hôtel de 46 chambres au cœur de la ville, exemplaire sous plusieurs aspects.

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



Gilles Cibert est issu d'une famille d'hôteliers mais ce n'est qu'après de nombreuses années de responsabilités dans l'industrie qu'il est devenu en 2003 hôtelier lui-même. L'hôtel La Pérouse représente ce qui se fait de mieux dans l'hôtellerie indépendante : Gilles Cibert assume pleinement ses responsabilités économiques, sociales et environnementales. Très impliqué localement, élu à la chambre de commerce et d'industrie (CCI), il est président du club hôtelier de l'agglomération nantaise pour représenter la profession auprès des acteurs locaux et contribuer, avec eux, à l'attractivité du territoire, notamment dans le domaine du développement durable : Nantes est d'ailleurs la première ville de France en nombre de chambres labellisées, 25 % sont éco-certifiées.

Labels et distinctions

Il a créé un site pour informer les clients sur les dangers du monopole des sites de réservation en ligne : www.pro.reservationendirect.com/p2.html,



et il sera parmi les premiers à expérimenter l'affichage de l'impact environnemental d'une nuit d'hôtel. Avec son établissement, il a commencé en 2007 par le label Clef verte, puis il a obtenu la certification Écolabel européen qui vient d'être reconduite. Ses actions en la matière ont été récompensées par l'obtention de plusieurs trophées : Responsabilité globale décerné par Audencia-École des mines de Nantes, économie d'Énergie EDF-CGPME et Tourisme responsable décerné par voyage-sncf.com.

Le développement durable, au cœur de la stratégie de l'hôtel

À la base, l'Hôtel La Pérouse, construit en 1993 sur 7 étages avec de nombreuses contraintes, a obligé les architectes à créer un bâtiment qui, s'il n'est pas conçu selon les préceptes de l'architecture bioclimatique, constitue néanmoins un exemple remarquable d'optimisation de l'utilisation de l'espace disponible. À partir de cet outil, Gilles Cibert a commencé avec son équipe à mettre en place tous les dispositifs habituels d'une démarche de développement durable. Un bilan carbone a été réalisé avec la Méthode Malice® qui lui a été proposée par un intervenant, Hubert Vendeville du cabinet nantais Eeva. Cette méthode apporte une vision claire en se basant sur 5 indicateurs clés : les émissions de CO₂, la consommation d'eau et d'énergie, la production de déchets, sans oublier les coûts. Elle met en parallèle les impacts environnementaux avec la dimension économique des choses et permet d'identifier des actions d'amélioration pertinentes pour l'environnement tout en restant réalistes sur le plan financier. Il a mis en place toutes ces actions avec des résultats impressionnants : les déchets produits sont passés de 9,2 tonnes à 4,5 tonnes. Fort de cette

Aujourd'hui, Gilles Cibert (au centre) se mobilise pour contribuer avec son équipe à la réussite du défi de la ville de Nantes : être la capitale verte de l'Europe en 2013.

expérience et à l'occasion d'une intervention de Caroline Gervais de l'ONG Natural Step, il s'est forgé une conviction : le développement durable doit être au cœur de la stratégie de l'hôtel. Cela ne doit pas être une approche optionnelle pour un hôtelier il s'agit de faire au mieux son métier pour ses clients, tout en préparant son entreprise aux enjeux de demain.

Les fournisseurs pourvoyeurs de créativité

Il considère qu'une importante créativité se niche dans les interfaces avec les fournisseurs. Par exemple, il assimile l'hôtel à une énorme machine à laver le linge (38 % des gaz à effet de serre produits par l'hôtel). Il cherche donc à établir des partenariats avec ses fournisseurs de literie et de blanchisserie pour trouver, avec eux, des solutions pour réduire les gaz à effet de serre, les produits de nettoyage et les consommations d'eau tout en continuant à proposer un couchage de première qualité à ses clients. Avec son équipe (15 collaborateurs), il constate que le développement durable exige d'être plus précautionneux, plus attentif dans la façon de faire son métier, mais il note aussi avec plaisir que la plupart de ses collaborateurs ont également évolué dans leurs comportements citoyens.

HÔTEL LA PÉROUSE

COURS DES CINQUANTE OTAGES
3 ALLÉE DUQUESNE
44000 NANTES FRANCE
TÉL. : +33 (0)240 897 500
WWW.HOTEL-LAPEROUSE.FR

EVÉA CONSEIL

56 BD DE LA FRATERNITÉ
44100 NANTES
TÉL. : + (33) 09 63 48 50 16
WWW.EVEA-CONSEIL.COM

NATURAL SEP

CONTACT@TNS-FRANCE.ORG

"EN JUIN, NOUS AVONS EU UN PIC DE 17 TONNES"

Biodéchets : Le Fouquet's Barrière à la pointe du tri et de la collecte

Paris (VIII^e) Situé sur les Champs-Élysées, c'est le seul établissement du groupe Lucien Barrière à avoir mis en place cette procédure.

Quatorze tonnes par mois, c'est la quantité moyenne de biodéchets (tout déchet non dangereux biodégradable) récupérés grâce à la mise en place, depuis un an environ, de leur collecte au sein des cuisines de l'Hôtel Fouquet's Barrière, à Paris. "Le volume évolue en fonction de la fréquentation de l'établissement. En juin, nous avons eu un pic de 17 tonnes",

note Florence Ledru, responsable qualité au sein de l'établissement.

Collecte à tous les postes de production

Une vingtaine de poubelles ont été mises en place par Bionerval



"Le volume [de déchets collectés] évolue en fonction de la fréquentation de l'établissement", explique Florence Ledru, responsable qualité au Fouquet's Barrière à Paris.

(groupe Saria) tout au long des postes de production de la cuisine du Fouquet's, de celle du restaurant Le Diane, du room service et des offices : préparation froide, préparation chaude, zone de vente, retour de

production, le dernier jalon étant situé au niveau de la plonge. Épluchures de fruits et légumes, fonds de sauce, chutes de production, matières souillées, restes de repas se retrouvent dans des bacs de 35 litres. Une fois pleins, ils sont trans-

portés au sous-sol et leur contenu est transvasé dans des containers de 240 litres, lesquels sont collectés 3 fois par semaine par le prestataire.

Un investissement humain et financier

À chaque fois, les seaux sont lavés et désinfectés. La matière fermentes cible est ensuite valorisée sur le site de Bionerval à des fins énergétiques et agronomiques via la mé-

thanisation (compostage à grande échelle). Pour l'établissement, le tri et la collecte des déchets organiques représentent une dépense de 2 000 € environ par mois mais également des manipulations supplémentaires pour les équipes. Certifié Iso 14001, 9001 et SA 8000, l'hôtel Fouquet's Barrière a également obtenu le label Leading Green.

Lydie Anastassion

FOUQUET'S BARRIÈRE

46 AVENUE GEORGE V
75008 PARIS
TÉL. : 01 40 69 60 00

WWW.FOUQUETS-BARRIERE.COM



Retrouvez plus d'infos sur le décret relatif à la collecte des biodéchets en tapant le mot-clé RTR315652 sur le moteur de recherche www.lhotellerie-restauration.fr

UN PREMIER PAS NÉCESSAIRE

La formation : nouvelle priorité pour les saisonniers

La première étude nationale sur l'emploi saisonnier a été rendue publique à l'automne 2010. Commandée par le Fafih, elle contribue au développement d'un ambitieux programme de formation dédié aux saisonniers.

Sans contrat spécifique, sans existence administrative, souvent en poste chez des employeurs non réguliers, de CDD en CDD, les saisonniers constituent un monde à part, exclu des plans de formation mis en place par les entreprises et inconnu des statistiques nationales. Jusqu'à l'étude commandée par l'OPCA Fafih au Cereq (Centre d'études et de recherches sur les qualifications) en 2007. "La vocation du Fafih et de son observatoire, créé en 2005, est d'offrir à tous une formation adaptée. Or, nous ne savions rien des saisonniers et il n'existait pas de dispositif dédié", raconte **Christiane Thouin** de l'observatoire du Fafih. Cette étude, la première du genre, dresse un portrait des saisonniers selon leur région, âge, sexe, qualification... Sur 1 611 600 postes rémunérés dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, pas moins de 402 600 postes de saisonniers ont été référencés par le Cereq pour les saisons été/hiver 2006/2007. Autant de personnes qui échappent aux cursus classiques de la formation, alors qu'elle est vitale pour accroître leurs compétences et faire évoluer leur parcours professionnel jalonné de saisons été et hiver. "Cette étude offre des données harmonisées et comparables sur l'emploi saisonnier et représente une bonne base de travail", explique **Dominique Fournié**, du département travail, emploi et professionnalisation du Cereq. C'était un premier pas nécessaire aux yeux

du Fafih pour piloter un programme de valorisation de l'emploi saisonnier.

Le SPPS : pierre angulaire de la formation des saisonniers

L'OPCA travaille sur un programme de formation dédié aux saisonniers lancé en 2007. La Sécurisation du parcours professionnel des saisonniers (SPPS) offre 20 heures de formation par an dans plus de cinquante centres de formation référencés et sélectionnés, sur des modules adaptés de deux à trois jours et des sujets qui vont de l'hygiène, de la cuisine au service d'étage en passant par la réception. Après deux années de mise en œuvre, le nombre de bénéficiaires devrait atteindre un millier de personnes. L'heure est au bilan et au renforcement du dispositif. Les résultats d'une enquête qualitative réalisée par le Fafih devraient affiner les axes d'amélioration. "Aujourd'hui, nous avons tous les outils pour former les saisonniers. Il nous faut maintenant enrichir la communication", explique **Michel Geiser**, directeur général du Fafih. La principale difficulté réside dans la communication vers un public difficilement accessible en intersaison. Malgré la création d'un site dédié (www.saisonniers-hotel-resto.fr), de campagnes d'information régionales ou encore la mise en place de relais, les saisonniers ne sont pas encore assez bien informés.

Et pourtant, ceux qui ont profité des modules de formation du Fafih y ont trouvé de réels avantages. "J'ai suivi une formation sur l'élaboration de plats à partir des plantes de la région. J'ai pu intégrer de nouvelles recettes dans la carte du restaurant dans lequel je travaille pour l'ouverture au printemps", déclare **Bernadette Chastan**, qui a reçu une brochure du CRET de Briançon, le centre de formation de la CCI des Hautes-Alpes, lui ayant communiqué les modules de formation auxquels elle pouvait avoir accès. D'autres ont découvert dans leur agence Pôle emploi, durant une intersaison, les opportunités offertes par les formations du Fafih. "J'ai suivi des modules sur l'hygiène, l'œnologie, l'informatique ou encore l'anglais. Cela m'a beaucoup aidé et a enrichi mon C.V.", explique **Laurie Brigenti**, qui a réussi à gravir les échelons du service en salle à travers ses différentes expériences saisonnières.

L'intersaison reste aujourd'hui le plus sûr moment pour se former. Rares sont les entreprises qui organisent des séances de formation pour leurs saisonniers. Toutefois, des initiatives se mettent en place. "Certaines enseignes de la restauration ou de l'hôtellerie intègrent les saisonniers dans leur plan de formation afin de les fidéliser et de développer leurs compétences", note **Jean-Luc Fessard**, p.-d.g. du cabinet Le Temps du Client.

Valerie Meursault

UNIQUE CENTRE MÉDICO SOCIAL À FORMER AUX MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

100 % de réussite aux examens pour les élèves déficients visuels du centre André Mathis

Saint-Gaudens (31)

La première promotion des élèves déficients visuels du centre André Mathis a obtenu 100 % de réussite au BEP hôtellerie.



Les six lauréats, leurs enseignants et les tuteurs d'Accor, partenaire du centre.

Jean-Charles Atoucouman, Yoann Alhéric, Thomas Bouley, Barthélémy Lambertini, Julien Limosino et Vincent Porchon ont travaillé pendant deux ans avec une équipe pluridisciplinaire comprenant éducateurs, aides à la vie journalière, instructrices en locomotion, ergothérapeute, psychologue, etc. Deux ans de labeur récompensés par l'obtention d'un BEP hôtellerie pour ces 6 élèves déficients visuels du centre médico-social André Mathis. Ce centre est le seul en France à former des personnes déficientes visuelles aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

"Les élèves étudient dans les mêmes conditions que les élèves des écoles hôtelières, ont les mêmes travaux pratiques

et ont passé le même examen", rappelle **Laurent Descoux**, directeur pédagogique du centre. Parmi les lauréats, deux seront intégrés en contrat de formation dans des établissements du groupe Accor, partenaire du centre au même titre que l'Umih. Deux autres élèves passent en bac pro cuisine au sein du centre qui, pour la rentrée scolaire 2011/2012, ouvre une classe de 12 places autour de cet enseignement.

Bernard Degioanni

CENTRE ANDRÉ MATHIS

13 RUE ROMAIN ROLLAND
31800 SAINT-GAUDENS
TÉL : 05 61 89 28 49

EN BREF

Ateliers de dégustation de l'école M. Chapoutier

Apprendre le vin autrement... telle est la mission de l'école M. Chapoutier. Une école pour révéler à chacun que le vin n'est pas élitiste, mais généreux. De rendez-vous initiatiques en formules sur-mesure, l'école M. Chapoutier dispense ses ateliers thématiques à Tain-l'Hermitage (26). Ils sont ouverts à tous, tout au long de l'été. Vin et musique, vin et fruits de la Vallée du Rhône, le French paradox..., autant de thèmes variés qui raviront amateurs et spécialistes dans une ambiance conviviale et pédagogique autour de la découverte de la culture du vin.

Informations et réservation sur le site www.chapoutier-ecole.com

Vous êtes une référence dans votre métier, choisissez le logiciel qui VOUS ressemble.

CONÇU PAR DES
HÔTELIERS-RESTAURATEURS
ET DES EXPERTS COMPTABLES

- ✓ Une facture mensuelle minimum de : 0€. Vous ne payez que lorsque vous l'utilisez.
- ✓ Assistance, mises à jour et intégralité des modules inclus dans le prix : hôtel, restaurant, bar, cave, terminaux points de vente & back-office.

www.chroffice.com
Contactez-nous au 01 83 62 03 35

ChrOffice
Le logiciel sur mesure



AVEC 669 CABINES

Yotel décoiffe New York

Lancé en 2007 en Angleterre, le concept de cet hôtel low-cost inspiré des hôtels capsules japonais et des cabines d'avion, fait sensation en plein cœur de Manhattan.

L'hôtel le plus chic pour descendre cet été à Manhattan n'est pas un cinq étoiles. Depuis son ouverture en juin, touristes et clients locaux se pressent au Yotel, un établissement qui développe astucieusement le concept d'hôtel 'low cost'.

Situé sur la 10^e Avenue, tout près de Times Square dans le quartier qui monte de MiMa (pour Mid-Manhattan), Yotel NYC est le premier établissement que la compagnie britannique Yo! ouvre dans une ville américaine. "Nous misons sur le ludique et le design innovant", explique le cofondateur britannique du groupe **Simon Woodroffe**. Yotel est un mélange parfait d'énergie et de prix abordables pour plaire aux 50 millions de gens qui visitent New York chaque année." Yotel compte déjà deux établissements en Angleterre - dans les aéroports d'Heathrow et de Gatwick - et un autre à Amsterdam, aux Pays-Bas.

Aucun espace gaspillé

Créé en 2007, Yotel s'inspire à la fois des cabines de première classe des compagnies aériennes et des hôtels 'capsules' japonais. Derrière ce concept, il y a Simon Woodroffe, qui a également créé l'enseigne de restauration japonaise tendance Yo! Sushi - la première à avoir introduit le concept de sushi-bar à plateau tournant en Grande-Bretagne - et **Gerard Greene**.

L'établissement new-yorkais compte 669 'cabines', la plupart pour un tarif de 149 \$ - 105 € - la nuit, un prix qui reste abordable pour la Grosse Pomme. Le design est signé par l'agence new-yorkaise Rockwell, qui a réalisé notamment le terminal de la compagnie aérienne Jetblue à l'aéroport de JFK, en collaboration avec l'agence de design anglaise Softroom.

Aucun espace n'est gaspillé : un lit électrique se transforme en sofa, la valise se range sous le lit, la salle de bain est au fond de la chambre pour éviter un corridor inutile dans l'entrée. Mais à Manhattan, les chambres sont plus grandes : environ 17 m² (contre 7 m² sans fenêtre dans les autres hôtels de la compagnie).



"Nous misons sur le ludique et le design innovant", explique le cofondateur britannique du groupe **Simon Woodroffe**.

Pour ceux qui veulent une chambre plus luxueuse, il existe quelques suites avec terrasse privée et jacuzzi. L'hôtel comprend aussi trois suites VIP avec terrasse.

Services gratuits

New York dispose déjà de quelques hôtels comprenant des chambres cabines comme le Jane ou le Pod. Mais Yotel se démarque en misant sur un design futuriste. Le client s'enregistre à des bornes au rez-de-chaussée, comme à l'aéroport. Clou du spectacle : le Yobot, un robot blanc qui, derrière une vitre, range les bagages dans des casiers, comme dans une chaîne de montage.

Mais Yotel met également en avant ses services gratuits : wifi dans tout l'hôtel y compris les cabines, appels téléphoniques locaux, petit-déjeuner et café à chaque étage. Au quatrième, des salles communes et une terrasse de 600 m². Sans oublier un bar extérieur, un bar lounge et Dohyo, le restaurant asiatique abordable de 110 places assises. Le soir, les tables peuvent s'abaisser jusqu'au sol pour se transformer en piste de danse.

Laure Guilbault

YOTEL
570 TENTH AVENUE
10036 NEW YORK
WWW.YOTEL.COM

Clou du spectacle : Yobot, un robot qui range les bagages dans des casiers.



Une 'cabine' du Yotel New York.

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
SST (sauvetage secourisme du travail) :
quels sont les articles qui obligent l'employeur à en avoir un ?

Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé **RTX0185** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr