

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



LA PASSION
DE DAVINA BULOT

SELON ATOUT FRANCE

PAGE 2

UN BILAN POSITIF POUR LA SAISON ESTIVALE



D'après une analyse conjoncturelle réalisée entre le 18 juillet et le 2 août par la FNOTSI, le RN2D et Ski France, en partenariat avec Atout

France et Richard Lewy Consultant, la saison estivale 2011 s'annonce plutôt bien, malgré un été pluvieux dans la majeure partie de la France. L'onde de choc du 'printemps arabe' se fait encore sentir et les Français ont globalement préféré rester dans l'Hexagone. En parallèle, les touristes étrangers ne sont pas restés insensibles au charme de nos plages et nos montagnes, de nos campagnes et nos villes. Le tout conjugué laisse penser que la saison 2011 sera meilleure que celle de l'année dernière, malgré la météo morose.

SUR LES PLAGES

PAGE 4

Une restauration plus élaborée



Trois ans après l'ouverture du Bistrot d'Hervé dans le centre-ville d'Agde, **Hervé Dos Santos** a ouvert **Hervé Côté Plage** le 22 juin dernier. Avec une centaine de couverts et 80 transats, Hervé et son épouse **Sabine** ont su amener sur leur plage une clientèle déjà conquise par le Bistrot d'Hervé. La cuisine proposée a des saveurs estivales et méditerranéennes comme le Tartare de bœuf au pesto façon carpaccio. Malgré un mois de juillet à la météo peu clémente, "la restauration a bien marché, confie Sabine Dos Santos, en revanche l'activité transat n'a pas été fabuleuse."

Dans un esprit paillote, le restaurant Hervé Côté Plage a ouvert le 22 juin dernier.

TROP PROCHE DU FUTUR MINISTÈRE DE LA DÉFENSE PAGE 3

Le Pullman Paris Rive Gauche est-il condamné à la démolition ?



Alors que des transactions sont en cours entre le groupe Accor, propriétaire du Pullman Paris Rive Gauche et Bouygues Immobilier, acheteur potentiel, *Le Journal du dimanche* annonce que l'établissement, situé face au futur

ministère de la Défense (à Balard, dans le XV^e arrondissement de Paris), pourrait être détruit en raison de cette trop grande proximité. Si tel était le cas, ce serait un morceau d'histoire de l'hôtellerie parisienne qui disparaîtrait. Fleuron du groupe Sofitel dans les années 1970, sous le nom de Sofitel Sèvres, l'établissement a suivi le destin de cette marque, d'abord filiale de Paribas, puis de Jacques Borel International, avant d'intégrer le portefeuille d'Accor qui en a fait une référence mondiale de l'hôtellerie haut de gamme.

VIE PROFESSIONNELLE

PAGE 3

L'Umih 13 vent debout contre le paracommercialisme

TRAVAIL TEMPORAIRE

HÔTELLERIE

RESTAURATION

... parce que seuls des spécialistes peuvent répondre à vos besoins ...



ADAPTEL

Travail Temporaire

www.adaptel.fr

ADAPTEL PARIS 15
17, Rue Emile Duclaux - 75015 - PARIS
Tél. : 01 53 58 30 30
Fax : 01 43 06 02 74
E-mail : contact@adaptel.fr

ADAPTEL PARIS 11
6, Boulevard Jules Ferry - 75011 - PARIS
Tél. : 01 43 14 32 20
Fax : 01 48 06 88 34
E-mail : contactest@adaptel.fr

ADAPTEL PARIS 10
40, rue de Chabrol - 75010 - PARIS
Tél. : 01 48 24 58 58
Fax : 01 48 24 10 68
E-mail : contactparis@adaptel.fr

ADAPTEL LYON
3, avenue Berthelot - 69007 - LYON
Tél. : 04 37 65 25 95
Fax : 04 37 65 25 99
E-mail : adaptel.lyon@free.fr

Garder le cap

Face aux turbulences des marchés financiers, aux contorsions des politiques sur les mesures à prendre pour maîtriser l'endettement public, il est indispensable aux dirigeants d'entreprises de conserver leur sang-froid, l'une des vertus premières du management, et surtout de maintenir leurs objectifs de développement.

Pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, il s'agit avant tout de mener à bien les projets d'investissements et de rénovation indispensables, ne serait-ce que pour respecter les exigences réglementaires sur la sécurité incendie et les normes d'accessibilité imposées par les pouvoirs publics.

Mais au-delà de contraintes incontournables, la profession ne saurait rester passive face au développement parfois exacerbé de la concurrence sur le marché du tourisme, des attentes toujours plus fortes de la clientèle dans le domaine du confort, de la décoration, de la qualité du service, qu'il s'agisse de l'hébergement ou de la restauration.

D'un côté comme de l'autre, l'évolution des goûts, la recherche de la découverte, notamment culinaire, les exigences autrefois considérées comme superflues et aujourd'hui indispensables (la liste est longue) sont incompatibles avec un immobilisme de l'offre qui serait suicidaire.

Il n'est d'ailleurs que temps pour les hôteliers de concrétiser leur dossier de nouveau classement dont l'échéance est aujourd'hui à moins d'un an, les absents de ces nouvelles normes étant certains de subir une disqualification sans appel, tant vis-à-vis de leurs concurrents déjà classés que d'une clientèle qui préférera toujours un hôtel étoilé à un établissement sans homologation. Prétendre le contraire relève de l'incompétence ou d'une ignorance réhabilitoire du métier.

Les chaînes ne s'y sont pas trompées en choisissant de faire classer tous leurs établissements : aux indépendants de ne pas se laisser distancer par des arguments farfelus comme les commentaires sur internet dont on connaît l'absence totale de fiabilité. Renoncer à maîtriser son image et sa communication relève aujourd'hui plus que jamais de l'abandon du rôle de chef d'entreprise.

La tâche n'est pas plus facile pour les restaurateurs, toujours soumis à une obligation de résultat inscrite dans le fameux contrat d'avenir signé il y a deux ans en contrepartie de la baisse à 5,5 % de la TVA. Une mesure que défend bec et ongles **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, dans la ligne du président de la République, dont on connaît les actuelles difficultés à équilibrer les finances publiques. À la profession de répondre aux attentes d'une clientèle très présente cet été, et de ne pas décevoir des pouvoirs publics soucieux de justifier des mesures qui doivent démontrer leur utilité, notamment sur le front de l'emploi.

L. H.

EN BREF

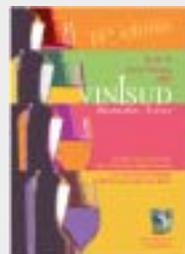
Un hôtel Alain Ducasse à Cannes en 2014 ?



Le projet d'hôtel d'Alain Ducasse à Cannes.

À la suite de recours formulés par de nombreux requérants, le Conseil d'État vient enfin de trancher en rejetant l'appel de la ville de Mandelieu (06) contre le permis de construire délivré il y a trois ans à **Alain Ducasse** pour la construction d'un hôtel en bord de mer à Cannes-la-Bocca. Idéalement situé, le projet viendra enrichir d'un établissement supplémentaire l'offre cannoise d'hôtellerie de luxe déjà abondamment pourvue. Mais les péripéties contentieuses ont refroidi les enthousiasmes d'il y a trois ans, et Alain Ducasse n'exclut pas un nouveau tour de table pour cet investissement de 157 chambres auquel pourrait participer le groupe **Hilton**. À la suite de la validation du permis de construire, les travaux pourraient débuter dès l'an prochain pour une ouverture en 2014, avec la perspective de la création de plus d'une centaine d'emplois.

10^e édition de Vinisud, du 20 au 22 février 2012



En 2010, avec 1 631 exposants, Vinisud a attiré plus de 32 000 visiteurs dont 8 875 venus de l'étranger.

Pour son 10^e anniversaire, Vinisud mobilisera encore plus de producteurs de la Méditerranée, en provenance du Sud de la France mais aussi du Maghreb, de Turquie, Malte... À six mois de l'ouverture, des actions fortes sont d'ores et déjà programmées : campagne de communication, organisation de délégations d'acheteurs en provenance d'Asie du Sud-Est sont d'ores et déjà planifiées depuis Shanghai et Hong-Kong par Adhesion Asia.

Google lance Hôtel Finder

Le géant américain de l'internet lance Hotel Finder, un moteur de recherche d'hôtels réservé, pour le moment, aux États-Unis. Cet outil permet de comparer les prix des chambres d'hôtels tout en localisant les établissements sur les cartes Google Maps. Hotel Finder propose aux utilisateurs de délimiter une zone sur une carte pour faire apparaître tous les hôtels du coin, les disponibilités par date, leur adresse, des photos, le nombre d'étoiles et les avis des internautes. En outre, les prix sont comparés avec le tarif généralement constaté pour permettre de repérer les promotions. L'outil ne permet pas encore de réserver directement en ligne.

WWW.GOOGLE.COM/HOTELFINDER

MALGRÉ UNE MÉTÉO MOROSE

Atout France prévoit une bonne saison estivale

D'après une analyse conjoncturelle réalisée entre le 18 juillet et le 2 août par la FNOTSI, le RN2D et Ski France, en partenariat avec Atout France et Richard Lewy Consultant, l'été 2011 devrait être un bon cru.



Les mauvaises conditions météorologiques ont eu des conséquences négatives sur le niveau de fréquentation global.

La fréquentation touristique du mois de juin est jugée satisfaisante et en progression par rapport à l'an passé pour 50 à 65 % des offices de tourisme et des CDT/ADT. La clientèle est bien présente, notamment sur les destinations urbaines et littorales, en ce qui concerne les Français, qui ont bénéficié des ponts et ont globalement préféré rester dans l'Hexagone. En juillet, la montagne et les destinations rurales ont fait grise mine. La fréquentation est en revanche en progression en ville et sur le littoral, pour la clientèle française comme étrangère. Toutefois, si la fréquentation française est plus dynamique, les mauvaises conditions météorologiques ont eu des conséquences négatives sur le niveau de fréquentation global. Les ventes à destination des groupes restent stables, les courts séjours sont en baisse, alors que les réservations d'hébergements seuls, les séjours packagés et les réservations de dernière minute progressent. D'après les offices de tourisme, en juin et juillet, les Britanniques, les Belges et les Néerlandais ont été plus présents en France que l'année dernière, de même que les Espagnols, les Américains et les Asiatiques dont la fréquentation est orientée à la hausse.

Du côté des hébergements, la fréquentation est globalement identique à l'an passé, sauf sur le littoral où la fréquentation dans les hôtels et les campings est à la hausse. Les résidences de tourisme sont en progression notamment en milieu urbain et en montagne. L'année 2011 devrait aussi être marquée par un recul de la fréquentation dans les villages de vacances et les meublés de tourisme.

Perspectives encourageantes pour août

Les modes de réservation enregistrent une nette progression des ventes d'hébergements seuls et de séjours packagés, hormis sur le littoral et en espace rural. Les ventes auprès des clientèles de groupe semblent en augmentation à la montagne mais resteraient stables sur les autres espaces. Une progression des ventes de courts séjours est attendue hormis en milieu rural. Les perspectives pour août sont encourageantes, au moins au même niveau que l'an passé. La clientèle étrangère devrait être en hausse dans l'Ouest et le Sud-Est. Pour septembre, les offices de tourisme anticipent une hausse de la clientèle française et étrangère ; les Français devraient préférer l'espace rural et la montagne, alors que les étrangers devraient être plus nombreux sur le littoral et en ville.

Évelyne de Bast

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 PARITAIRE

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

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran
Capital : 1 418 141,74 €
Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

UN PROBLÈME ENDÉMIQUE À AIX-EN-PROVENCE

L'Umih 13, vent debout contre le paracommercialisme

Réunie en assemblée générale, l'Umih des Bouches-du-Rhône a affiché son mécontentement face aux contraintes handicapant les professionnels - SPRE, normes d'accessibilité - et le laissez-faire des autorités publiques en matière de paracommercialisme. L'occasion pour le président Pierre-Paul Alfonsi d'annoncer qu'il ne briguera pas un autre mandat.

Je veux profiter de la vie. J'en ai assez de prendre des coups. C'est mon dernier mandat mais j'ai une équipe solide qui prendra la relève." Ainsi s'est exprimé **Pierre-Paul Alfonsi** devant les adhérents de l'Umih 13, peu surpris par cette annonce. Le futur ex-président est confiant. Il laissera une structure "en parfaite santé financière", avec un nombre d'adhérents qui ne cesse de croître (+ 19 % en trois ans), riche d'une dizaine de salariés et d'un centre de formation. Mais, selon le président, l'essentiel est ailleurs, dans des actions de lobbying qui permettent de prendre la défense des professionnels et de faire avancer les dossiers. "Utilisez le syndicat, ne restez pas seuls devant les problèmes", a-t-il martelé avec **Paul Nicolai**, le trésorier. Et d'ajouter : "Nous sommes financièrement indépendants, nous n'attendons pas l'aumône des subventions, nous pouvons aller au combat et garder notre franc parler." Parmi les batailles à mener, celle de la mise aux normes d'accessibilité est certainement la plus dure. Il en a confié la responsabilité locale à **Alain Paulin**, président des hôtels indépendants. Pour eux, "cette loi n'est pas adaptée. Elle est faite pour créer du chômage." Ils ont prévu de saisir maires et députés de la région et d'argumenter en faveur d'un aménagement de la loi. Autre dossier chaud, la cotisation à la SPRE, qui, selon Pierre-Paul Alfonsi, "augmenterait parfois de 2000 % et est une escroquerie". Il recommande : "Envoyez un chèque correspondant à votre cotisation 2010 mais refusez l'augmentation. Pour le



Une partie du bureau de l'Umih 13 : Paul Nicolai (trésorier), Pierre-Paul Alfonsi (président), Marc Chemin (directeur général) et Alain Paulin (président des hôtels indépendants).

reste, je compte faire évoluer la question avec le bureau national et demander un rendez-vous à **Frédéric Mitterrand** [le ministre de la Culture, NDLR]."

Vente d'alcool sans licence

Sur l'insécurité, endémique à Aix et Marseille, Pierre-Paul Alfonsi se réjouit de la convention qui va être signée entre la préfecture, la CCI Marseille Provence, l'Umih 13, Aix et Marseille. Selon **Nicolas Guyot**, président des hôtels de chaîne 2010, "elle va s'appliquer dans un premier temps aux clients des hôtels victimes de vols ou d'agression". Au programme, rondes renforcées, plaquette d'explication, cellule d'accueil dans les commissariats avec du personnel parlant anglais, numéro d'appel spécifique.

L'assemblée générale a longuement discuté du cas d'Aix-en-Provence où le paracommercialisme bat son plein. Après avoir gagné leur procès en appel contre le Set Club, coupable de vendre de l'alcool sans licence IV, **Jean-Paul Bonnet**, président de l'Umih Aix, et **Jean-Paul Franceschi**, président des cafés, bars et discothèques d'Aix constatent : "Le Set Club a cessé d'organiser des soirées mais d'autres ont pris le relais. Nous ne céderons pas. Quand la persuasion ne donne rien, nous portons les affaires en justice." Pierre-Paul Alfonsi remarque : "C'est un combat de titans qui prend beaucoup de temps mais l'avenir de nos établissements est en cause. Et aussi la sécurité publique. Les supérettes qui vendent de l'alcool à emporter toute la nuit malgré

l'arrêté municipal mettent des armes à la main des clients. Cela a été le cas pour la fête de la musique où des bouteilles cassées jonchaient le sol."

Deux poids, deux mesures

Remonté, un patron de bar observait : "Il y a deux poids, deux mesures. Tandis que le C. Club vendait de l'alcool jusqu'à 3 h 50 du matin, sans licence IV, les policiers passaient devant chez moi à 2 h 05 pour vérifier que mon établissement était fermé." Face à ce constat, Pierre-Paul Alfonsi menace : "Le paracommercialisme est un fléau. Pour gagner face à des pouvoirs publics qui démissionnent, il faut être solidaire et, peut-être, mener des actions 'ville morte'." À suivre.

Dominique Fonsèque-Nathan

Les restaurants londoniens ont augmenté leurs prix de 11 % en 2010



Selon le guide Harden's, dont l'édition 2012 paraîtra au début du mois de septembre, les prix dans les restaurants londoniens ont augmenté de 11 % au cours de l'année 2010, une hausse largement au-dessus de l'inflation générale qui s'établit à

2,5 % pour la même période. Le prix moyen dans un restaurant de Londres se situe aujourd'hui à 91 £, soit environ 103 €. La hausse mondiale des prix des produits alimentaires et le passage de la TVA à 20 % ont largement contribué à cette hausse des prix. "Depuis vingt et un ans que je suis les restaurants londoniens, je n'avais jamais constaté une inflation annuelle proche de 10 %", note **Peter Harden**, éditeur du guide. Dans le même temps, jamais la création de nouveaux restaurants n'a été aussi faible avec seulement 28 ouvertures en 2010, contre une centaine en moyenne durant les années précédentes. Toutefois, Peter Harden complète son jugement en estimant que "jamais, la qualité des prestations n'a été aussi élevée", ajoutant que la crise a le mérite de rétablir une échelle de valeurs où "la qualité de la cuisine l'emporte sur le copinage médiatique des chefs, où l'innovation et la créativité se substituent à la communication".

ANCIEN FLEURON DE LA CHAÎNE SOFITEL

Bouygues et Accor négocient pour la vente du Pullman Paris Rive Gauche

La transaction, engagée depuis le début de l'été, serait menacée par un projet de démolition émanant du ministère de la Défense, selon *Le Journal du dimanche* du 21 août dernier.

L'hôtel Pullman Paris Rive Gauche (Paris, XV^e) fait l'objet d'une négociation menée depuis le début de l'été entre le groupe Accor, vendeur, et le groupe Bouygues Immobilier, acheteur. Selon Accor, "le projet est actuellement soumis aux institutions représentatives du personnel, on devrait en savoir plus dans un mois". Mais, d'après *Le Journal du dimanche*, l'établissement pourrait être détruit en raison de sa trop grande proximité avec le futur ministère de la Défense à Balard. Chez Bouygues Immobilier, on déclare ne pas être au courant de cette intention, pas plus que chez Bouygues Construction, pourtant chargé de bâtir le futur ministère de la Défense.

Une légende de l'hôtellerie française

La nouvelle serait fâcheuse. Car le Pullman Paris Rive Gauche est une institution dans l'industrie hôtelière française. Autrefois connu sous le nom de Sofi-



Le Pullman Paris Rive Gauche a longtemps été l'un des fleurons du groupe Sofitel à Paris.

tel Sèvres, son histoire est étroitement liée à celle du groupe Accor. Fleuron de la chaîne Sofitel, filiale de Paribas, il en était le navire amiral à Paris dans les

années 1970. Avec ses 23 étages et plus de 677 chambres, l'hôtel est considéré à l'époque comme totalement révolutionnaire. Il ne connaîtra cependant pas la réussite financière escomptée et entraînera la chaîne dans son déclin. Après plusieurs déboires financiers, Sofitel est d'abord vendue à Jacques Borel International pour être reprise en 1980 par la Société d'investissement et d'exploitation hôtelière (SIEH), créée par **Paul Dubrule** et **Gérard Pélisson** en 1967 pour aider au développement de Novotel et des autres marques du groupe. L'entrée du Sofitel Sèvres dans leur portefeuille leur permit de lancer le futur groupe Accor dans l'hôtellerie haut de gamme, avec la réussite que l'on sait.

Le rachat de l'immeuble par Bouygues Immobilier signifierait à n'en pas douter sa fin en tant qu'hôtel. Bouygues n'envoyait pas de devenir un acteur de l'hôtellerie, il devrait être reconverti en bureaux, à moins qu'il ne soit tout bonnement rasé, si l'on en croit *Le Journal du dimanche*.

Évelyne de Bast

L'ESPRIT PAILLOTE EN PLUS

Hervé, côté ville et côté plage

Agde (34) Après avoir conquis le centre-ville avec le Bistrot d'Hervé, le restaurateur Hervé Dos Santos se lance dans la restauration de plage : il a ouvert le 22 juin dernier Hervé Côté plage.

Trois ans après l'ouverture du Bistrot d'Hervé dans le centre-ville d'Agde, qui confirme sa solide réputation en attirant une clientèle locale et exigeante,

Hervé Dos Santos a ouvert Hervé Côté Plage le 22 juin dernier. Une aventure de taille, même pour cet homme de projet, car les démarches administratives sont plus nombreuses et non dénuées d'embûches. "Nous avons obtenu la concession assez tardivement, c'est la raison pour laquelle nous n'avons pu ouvrir avant cette date", confie **Sabine Dos Santos**, son épouse, qui s'occupe de l'accueil et de la salle. "Les travaux d'aménagement ont duré quinze jours. Nous nous retrouvons parfois avec plus d'une trentaine d'ouvriers sur le chantier. Nous avions une idée précise de ce nous désirions Hervé et moi,



Hervé et Sabine Dos Santos avec leurs enfants.

nous voulions recréer un esprit pailote avec les matériaux correspondants", poursuit-elle. La renommée du chef a cependant permis de fluidifier les relations avec la mairie qui accorda finalement une concession pour sept ans, permettant au couple d'avoir une activité de restaurant et de bar de plage. Avec une centaine de couverts et 80 transats, Hervé et Sabine Dos Santos ont su amener sur leur plage une clientèle déjà

conquise par le Bistrot d'Hervé.

L'activité transat dépendante de la météo

Malgré un mois de juillet à la météo peu clémente, "la restauration a bien marché", confie Sabine Dos Santos. En revanche, l'activité transat n'a pas été fabuleuse mais nous verrons par la suite avec des dates d'ouvertures différentes l'année prochaine."

La cuisine proposée a des saveurs estivales et méditerranéennes comme ce Tartare de bœuf au pesto façon carpaccio. Hervé Dos Santos est épaulé en cuisine par un second prometteur, **Tony Bonino**. "Ma clientèle est très exigeante, il est donc important de savoir s'entourer, Tony connaît bien le métier." Hervé Dos Santos dispose d'un vivier à homards et bénéficie de la proximité du port de pêche d'Agde. "Je travaille en direct avec la poissonnerie de la criée", explique-t-il. Et côté vin ? "Je continue de travailler avec France Boisson et je propose une cuvée Bistrot d'Hervé en rosé, blanc ou rouge établie avec l'aide d'un sommelier. Pour le rosé, par

exemple, il s'agit d'un assemblage de 4 cépages de la région."

Déco tropicale

Depuis quelques années, les restaurants de plage se multiplient - au gré des concessions - sur la côte languedocienne. Afin de se distinguer des autres, Sabine et Hervé ont opté pour une décoration qui n'est pas sans rappeler l'île Maurice. "La plupart des restaurants de plage choisissent des bois sombres pour leur décoration, comme le teck", explique Sabine, nous avons préféré opter pour un bois plus clair, qui évoque, d'après nos clients, une ambiance tropicale."

Les enfants d'Hervé et de Sabine Dos Santos participent eux aussi à l'aventure en aidant leurs parents "mais davantage sur la partie transats, que restauration", précise Sabine en souriant.

A. J. A.

EN BREF

Fête de l'Huître, le 7 octobre prochain à Bercy



À cette occasion, les ostréiculteurs normands, bretons et marennais viennent

à la rencontre des Franciliens pour une balade gourmande à la découverte de l'huître du littoral français. Le vendredi 7 octobre prochain, la Fête de l'huître s'invite Cour Saint-Émilion, à Bercy Village, de 10 heures à 21 heures. Au programme : des dégustations, des animations mais aussi des conseils indispensables à sa bonne consommation.

"PLUS DE PRESSION, QUE DU BONHEUR"

Le 6 porte bonheur à Michel Latrille

Boé (47) Oubliée la gastronomie. À 58 ans, l'ancien étoilé *Michelin* a choisi la brasserie.

Décoration et aménagement contemporains pour cette brasserie haut de gamme.



Plus de pression, que du bonheur", déclare **Michel Latrille**, huit mois après l'ouverture du 6 de Michel Latrille, que le chef définit comme "une brasserie haut de gamme".

"On a moins de stress, on loupe un plat, on le refait. On n'a pas l'épée de Damoclès sur la tête comme quand on est étoilé. La cuisine est simple, classique, entre plats du jour et suggestions", dit-il. Il a gardé des plats qui ont fait son succès à Astaffort comme le Pigeonneau au jus d'épices ou l'Escalope de foie gras frais, pomme Anna.

Son nouveau restaurant, situé dans une zone d'activité commerciale à l'entrée d'Agde (47), a beau recevoir entre 150 et 200 clients par jour, la vie de Michel Latrille a changé. "D'abord, je me lève plus tard. Et, si je suis toujours en cuisine plus longtemps que ce que j'espérais, je me régale." La cuisine est ouverte, "les clients me saluent quand ils arrivent ou quand ils partent. Je suis plus décon-

tracté. Avant, je n'étais jamais sûr de moi".

Un beau parcours

Michel Latrille avait rendu en février 2010 l'étoile *Michelin* qu'il détenait depuis neuf ans. Il voulait un nouveau défi avec son épouse, **Sylvie**. "Nous avons envie d'avoir plus de monde. Nous préférons 50 couverts à 15 € que 10 couverts à 60 €", affirmait-il alors. Il y est parvenu. "J'ai eu le parcours que je souhaitais. Je voulais l'étoile, je l'ai eue. Je n'oublie pas que j'ai débuté en 1983, à 29 ans, sans expérience professionnelle, en achetant un premier restaurant à Agde."

Bernard Degioanni

LE 6 DE MICHEL LATRILLE

6 RUE ALBERT FERRASSE
47550 BOÉ
TÉL : 05 53 66 10 05
WWW.LATRILLE.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

"IL A UNE HISTOIRE QU'IL NE FALLAIT PAS TRAHIR"

L'Amandier de Mougins nouveau entre en scène

Le restaurant que créa Roger Vergé renaît, rénové et embelli, avec Denis Fétisson et Didier Chouteau aux commandes.



Didier Chouteau et Denis Fétisson sur la terrasse de L'Amandier.

L'Amandier de Mougins reste toujours L'Amandier, mais l'adresse créée au cœur du village par Roger Vergé dans les années 1970 est aujourd'hui métamorphosée. Après cinq mois d'une rénovation estimée à 3 M€, le restaurant aux trois étages dont l'intérieur rappelle celui d'une maison provençale (1 000 m²) a laissé place, fin mai, à un intérieur lumineux, au mobilier élégant, escaliers aux rampes de fer forgé modernisées, grand lustre, vasque de fleurs, photos d'artistes, œuvres d'Arman et de Matisse. Dans la salle

voûtée, le moulin à huile du XVII^e siècle demeure tandis que la terrasse du dernier étage offre une vue panoramique sur la campagne de Mougins et le pays de Grasse.

Bonne nouvelle

Denis Fétisson, chef et créateur de La Place de Mougins, dirige également ce restaurant situé à deux pas du Musée d'art antique et contemporain que le propriétaire anglais des deux établissements vient d'ouvrir. Dans la cuisine ultramoderne, Didier Chouteau, ancien du Feu follet comme Thomas Decourt, directeur de la restauration, est secondé par des anciens de Pierre Gagnaire et d'Alain Parodi. Il dirige une brigade de huit personnes. Au dernier étage, l'école de cuisine avec table privatisable pour douze personnes au mobilier Starck et salle de réunion, ouvre dans le courant du mois de juin, de même que la boutique de L'Amandier (arts de la table, produits de la marque DF, pâtisserie, épicerie fine) ouvrant, au rez-de-chaussée, sur la rue principale. Cette résurrection est une bonne nouvelle. "L'Amandier a une histoire qu'il ne fallait pas trahir, raconte Denis Fétisson. J'ai voulu y apporter une cuisine simple et goûteuse rappelant l'esprit de Roger Vergé avec quelques recettes emblématiques, parfois revisitées. Avec une formule à 19 € et un menu à 26 € le midi, un menu niçois à 29 € et un menu plaisir à 35 € le soir, nous sommes prêts pour accueillir, sept jours sur sept, environ 150 couverts par jour." Enfin, un salon dédié à Ro-

ger Vergé offre un décor raffiné pour 20 couverts, orné de tableaux, barbotines de collection, objets, photos et souvenirs en hommage au créateur de la cuisine du soleil.

Jacques Gantié

L'AMANDIER DE MOUGINS
PLACE DU COMMANDANT LAMY
06250 MOUGINS
TÉL : 04 93 90 00 91
WWW.AMANDIER.FR

Un salon 'Roger Vergé' a été créé.



OUVERT DEPUIS 1901

Un vent nouveau souffle sur Le Chapon fin

Bordeaux (33) Désormais seul maître à bord, Sylvie Cazes souhaite redynamiser Le Chapon fin. Le doyen des restaurants de la ville ne manque pas d'atouts. À commencer par son chef étoilé Nicolas Frion.

À u centre de Bordeaux où se nichent les adresses les plus chic de la cité, Le Chapon fin est, avec son célèbre décor rocaïlle surgi en 1901, une institution où festoyaient les grands de ce monde : Sacha Guitry, Sarah Bernhardt... Le cadre - classé monument historique - et cette étoile Michelin accrochée à la toque de Nicolas Frion seraient-ils trop intimidants pour le commun des mortels ? D'une capacité de 50 places, l'adresse réalise une moyenne de 50 couverts/jours, dont une majorité le soir. Le chef, en poste depuis 2003, confie : "Nous avons réalisé un sondage téléphonique et dans la rue. Il apparaît que l'on choisit Le Chapon fin pour fêter un événement exceptionnel. L'image doit être revue. Depuis juin, nous proposons la formule étoilée à 27 €. Un plat à choisir dans le menu, un verre de vin et un café gourmand, le tout servi en quarante-cinq minutes. Nous avons invité les commerçants alentour. Depuis, ils reviennent régulièrement."

Soirées à thèmes à partir de septembre

Sylvie Cazes, qui a racheté (avec ses enfants) les parts du Chapon fin, a recruté Brigitte Bugeaud au poste de chargée du développement et des relations avec les entreprises. Cette dernière a déjà quelques idées pour animer le lieu. "Nous allons lancer à partir de septembre des soirées à thèmes



L'équipe du Chapon fin : de d. à g., Sylvie Cazes, le chef Nicolas Frion, Brigitte Bugeaud.

autour d'un invité, un écrivain, un acteur ou un musicien. Déjà, nous travaillons avec l'association Arpeggio qui organise pour ses adhérents des déjeuners avec les chanteurs se produisant le soir même à l'Opéra. En outre, une fois par mois nous recevons les membres du Wine & Business Club Bordeaux, qui est la 11^e antenne de ce réseau européen." L'association est présidée par Sylvie Cazes, par ailleurs directrice du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, grand cru classé de pauillac et présidente de l'union des grands crus de Bordeaux. "L'arrivée de Brigitte va me permettre de me recentrer sur l'essentiel en allégeant mon travail de directeur." Nicolas Frion, lui, ne cache pas son ambition : une deuxième étoile.

Brigitte Ducasse

RESTAURANT LE CHAPON FIN
5 RUE MONTESQUIEU • 33000 BORDEAUX
TÉL : 05 56 79 10 10
WWW.CHAPON-FIN.COM

APRÈS UN PARCOURS DE ONZE ANS DANS LE GROUPE POURCEL

Vincent Valat s'affranchit à l'Alliance des plaisirs

Montpellier (34) Formé à l'école des frères Pourcel, Vincent Valat impose désormais son propre style à l'Alliance des plaisirs. Le restaurant, qu'il a aménagé avec sa compagne Audrey Ginestet, vient tout juste d'être inauguré.

Vincent Valat n'était pas encore sorti de l'école hôtelière lorsqu'il s'est engagé dans l'aventure de Jacques et Laurent Pourcel. C'est en effet en 1998 que le jeune apprenti effectue son premier stage au Jardin des sens de Montpellier, l'année même où le restaurant obtient sa première étoile. Depuis, Vincent Valat n'a plus quitté le groupe Pourcel : un parcours de onze ans qui s'achève aujourd'hui avec l'inauguration de l'Alliance des plaisirs, le restaurant que Vincent Valat et sa compagne Audrey Ginestet viennent de créer dans l'Écusson, le centre piétonnier de Montpellier. Cette prise d'indépendance ne représente pas une rupture dans la carrière de ce chef de 28 ans, plutôt un prolongement : "Ce restaurant est en grande partie le fruit de mon expérience chez les Pourcel, j'ai tout appris auprès d'eux ; ils m'ont donné le goût de l'excellence et de cette cuisine sucrée-salée qui continue de m'inspirer." En travaillant avec les célèbres jumeaux, Vincent Valat a également pu s'enrichir des échanges avec d'autres chefs du groupe Pourcel, influencés par des maîtres comme Alain Ducasse ou Gilles Goujon. Ce sont donc toutes ces expériences qui nourrissent aujourd'hui le style très personnel de Vincent Valat. Résultat : une cuisine à l'ardoise, à l'identité très française, c'est à dire "généreuse et raffinée en même temps". La carte de l'Alliance des plaisirs témoigne aussi d'une simplicité voulue : Melon à l'huile d'olive et gelée de muscat, Magret de canard avec panisse et concassée de tomates aux herbes, ou encore cette Tarte au citron merin-



"Les Pourcel m'ont donné le goût de l'excellence et de cette cuisine sucrée-salée qui continue de m'inspirer.", confie le chef Vincent Valat, aux côtés de sa compagne Audrey Ginestet.



Retrouvez
Vincent Valat
en vidéo sur
www.lhotellerie-restauration.fr

guée revisitée par le chef. Avec en prime une belle carte des vins regroupant une trentaine de références. Le restaurant se distingue aussi par sa cuisine ouverte sur la salle de 23 couverts, dont les murs en pierres apparentes et la lumière tamisée renforcent le caractère convivial et intimiste. "C'est un aménagement qui me permet de travailler en totale transparence, explique Vincent Valat, et c'est aussi un moyen de communiquer en permanence avec ma compagne, qui s'occupe du service, pour rester en équipe réduite et conserver cette intimité et cette proximité qui font notre différence."

Texte et vidéo : Francis Matéo

L'ALLIANCE DES PLAISIRS
2 BIS RUE DU PETIT SAINT-JEAN
34000 MONTPELLIER
TÉL : 04 34 26 50 94

AVEC UN ATOUT DE PLUS : L'EXCELLENCE

Une 5^e étoile pour Château Eza

Èze (06) Une rénovation en profondeur et deux millions d'euros d'investissements ont permis à cet hôtel de charme de 11 chambres et suites de décrocher la prestigieuse distinction.

Notre établissement a bâti sa renommée sur trois atouts : le charme des vieilles pierres, la cuisine gourmande d'Axel Wagner et une vue exceptionnelle, explique Robin Oodunt, directeur général du Château Eza. En investissant 2 M€ dans sa modernisation, nous en avons ajouté un quatrième : l'excellence. Aujourd'hui, le Château Eza répond aux standards les plus élevés en matière de confort et de luxe hôteliers. Cette modernisation nous a permis de décrocher une cinquième étoile.

Une cure de jouvence

Cinq mois de fermeture ont été nécessaires pour rénover l'ensemble des infrastructures. Chambres, suites et salles de bain, bar, coin lounge et restaurant ont subi une spectaculaire cure de jouvence. Décorées dans le style du bâtiment, les chambres bénéficient toutes d'équipements high-tech : stores électriques, écrans plas-



Robin Oodunt, directeur général de Château Eza (à droite) et le chef Axel Wagner.

ma, toilettes Washlet de Toto (japonaises), bornes wifi individuelles, douche hammam ou jacuzzi en terrasse pour certaines. L'insonorisation a été particulièrement étudiée. Le restaurant a troqué

son toit ouvrant contre un toit fixe, des jeux de miroirs agrandissent l'espace. Il a été climatisé et équipé d'un système de chauffage par le sol.

Confort et éco-citoyenneté

"Nous avons gagné en confort mais c'est aussi une réelle avancée en matière de développement durable", poursuit Robin Oodunt. Un parti-pris qui a conduit à adopter les éclairages LED, une gamme bio pour les produits d'accueil, une production bio et du terroir pour le restaurant. "Château Eza est une maison passionnelle, romantique. Notre clientèle vient y chercher une expérience. Nous leur offrons une 5^e étoile".

Anne Sallé

CHÂTEAU EZA

RUE DE LA PISE

06360 ÈZE

TÉL. 04 93 41 12 24

WWW.CHATEAUZEZA.COM

AVEC 594 M€ DE TRANSACTIONS

La France, championne des investissements hôteliers

D'après Jones Lang LaSalle, le premier semestre a été marqué par un volume de transactions de 3,37 milliards d'euros dans la zone EMEA (Europe, Moyen-Orient et Afrique) en augmentation de 73 % par rapport à 2010 à la même période (1,94 milliards d'euros) et de 123 % par rapport à 2009.

À la suite des bons résultats du premier semestre, Jones Lang LaSalle prévoit que le volume d'investissements d'ici la fin de l'année devrait atteindre 9,5 milliards d'euros, soit 14,5 %

plus élevé que prévu. D'après le cabinet de consultants spécialisé dans l'immobilier hôtelier, "le premier trimestre a été très actif avec 2,1 milliards d'euros de transactions et de nombreuses cessions de portefeuilles. Mais le fait marquant reste le très grand nombre de transactions assurées par des institutionnels ou des sociétés privées, alors que les fonds d'investissement et les private equity [sociétés de capital-investissement, NDLR] devraient être plus actifs au cours du deuxième semestre tant l'offre est importante."

La France, pays le plus attractif pour les investisseurs

La France, pour sa part, arrive en tête avec 594 M€ de transactions et notamment celles d'actifs tels que le Marriott Champs-Élysées, le portefeuille Campanile, sans oublier le K Costes ou, encore plus récemment, le Concorde Montparnasse. Pour Yves Marchal, directeur général Europe du sud de Jones Lang LaSalle, "l'attrait de Paris reste toujours aussi vivace car nous sommes dans une économie équilibrée dans tous les domaines ; le marché est toujours aussi porteur avec une demande très diversifiée entre séjours courts, longs, d'affaires ou de loisirs. Par ailleurs, [le marché] fait preuve d'une



grande créativité en utilisant les outils à disposition comme le mandat de gestion, le bail, la location variable ou fixe, ce qui donne une très grande confiance aux investisseurs."

Au niveau des pays, le Royaume-Uni arrive en deuxième position, avec 442 M€ investis, suivi par la Russie (400 M€), l'Allemagne (380 M€) et l'Espagne (172 M€).

Paris, la ville chère

Paris, reste très chère, au point d'être classée par certains comme la ville la plus onéreuse sur le plan des transactions. Yves Marchal réplique que "dans la plupart des cas - environ 85 % -, les investissements qui sont réalisés à Paris s'appuient sur une bonne analyse des cash-flows [flux de trésorerie, NDLR], ce qui justifie la rentabilité des investissements".

Le deuxième semestre devrait être aussi animé que le premier car il existe déjà sur le marché un grand nombre d'actifs pour lesquels les transactions sont sur le point d'aboutir. En revanche, pour Yves Marchal, "la catégorie palaces a sans doute pour le moment fait le plein, et il faudra attendre l'absorption de l'offre actuelle avant d'ouvrir de nouveaux hôtels de ce type".

Évelyne de Bast

UN TAUX D'OCCUPATION ANNUEL PROCHE DE 70 %

L'Hôtel Châtelet, première unité de Timhotels dans l'Eure-et-Loir

Chartres (28) Bi-marque, cet établissement indépendant 3 étoiles rejoint un groupe qui devrait lui permettre de séduire de nouveaux segments de clientèles.

D'ici à la fin de l'année, l'Hôtel Châtelet de Chartres adoptera l'enseigne Timhotel mais sans pour autant renier son appellation d'origine ni son affiliation à Inter-Hotel via sa marque 3 étoiles Qualys. "Ce sera un établissement bi-marque, explique Christophe Guignard, responsable des ventes région du groupe Timehotels qui exploite aujourd'hui 53 hôtels - dont 22 à Paris et en région parisienne. Nous cherchons à acquérir les murs et les fonds d'hôtels bien gérés, dotés d'un potentiel important dans des villes moyennes."

L'Hôtel Châtelet est la première acquisition en province après le développement parisien du groupe. Doté de 48 chambres, il affiche un taux d'occupation annuel proche de 70 % avec une forte clientèle touristique liée notamment à la célèbre cathédrale. Sa localisation en plein cœur de la ville, à deux pas de la gare et avec un parking important en font un établissement au fort potentiel de séduction pour les groupes internationaux.

Pousser la commercialisation

Dirigé par Sylvie Pellicier, l'Hôtel Châtelet appartenait jusqu'à présent à Farid Foufa, un indépendant qui l'avait rénové avant de le céder à Timhotels, branche hôtelière du fonds d'investissements LFPI. Le repreneur a donc pu assurer son exploitation sans investissement important. L'établissement devrait conserver son classement 3 étoiles : "C'est le bon positionnement pour toucher une clientèle de tourisme et d'affaires, nous ne visons donc pas une 4^e étoile qui nous obligerait à investir et à modifier notre gestion." Avant d'envisager une éventuelle extension, les responsables veulent en effet "pousser" la commercialisation, en particulier par le développement de séminaires.

Jean-Jacques Talpin

HÔTEL CHÂTELET

6-8 AVENUE JÉHAN-DE-BEAUCE

28000 CHARTRES

TÉL : 02 37 21 78 00

WWW.HOTELCHATELET.COM



LA BOURSE

Accor

- 9,92 % ↘

SBM

- 5,70 % ↘

Hôtels de Paris

+ 0,00 % →

Club Med

- 1,06 % ↘

Groupe Partouche

- 5,50 % ↘

ENTRE LE 16 ET LE 22-08-11

COURTISÉ PAR LES PLUS BELLES CLIENTÈLES DU MONDE

Hôtel du Cap-Eden Roc : une rénovation réussie et respectueuse

Juan-les-Pins (06) Au cap d'Antibes, la saison de ce palace de légende, dont le plan de restauration vient de s'achever, devrait être historique.

L'année 2011 aura marqué un nouveau temps fort pour l'Hôtel du Cap-Eden Roc, propriété du groupe Oetker depuis 1975. Cinq mois de restauration auront été nécessaires pour embellir et actualiser cet hôtel 5 étoiles emblématique de la Côte d'Azur au parc de 9 hectares. Le chantier, de 20 M€, est à la mesure de ce palace de style Napoléon III construit en 1871 et courtoisé par les plus belles clientèles du monde, notamment en période de Festival de Cannes et l'été. Directeur général de l'hôtel et du Château Saint-Martin & Spa à Vence, **Philippe Perd** a mené à son terme le plan de 45 M€ qu'il avait engagé dès 2005. Il a réduit le nombre de chambres et appartements de 71 à 67, permettant la création de deux suites et cinq chambres de luxe, chacune personnalisée par **Maja Oetker**, en charge de la décoration de l'hôtel, tandis que l'architecte **Luc Svetchine** a concilié modernisation des infrastructures et authenticité.

250 m² de terrasse pour la suite royale
Cette politique de développement s'est



L'une des chambres restaurées dans le respect de l'âme de l'établissement.

concrétisée, pour la suite royale du Pavillon Eden Roc, par l'aménagement d'un jardin paysager et d'un jacuzzi sur sa terrasse de 250 m², avec vue sur les îles de Lérins. Climatisation des couloirs, rénovation du marbre du hall, nouvelles bornes wifi et lecteurs iPod, pose d'un parquet au Bar Bellini... Le palace s'est ainsi actualisé tout en conservant son

charme unique.

À Vence, le Château Saint-Martin & Spa, membre de la Oetker Collection depuis 1994 et également 5 étoiles, a lui aussi été concerné par des rénovations. Après celle des cuisines, 750 000 € ont été investis : création d'une suite de 68 m² avec douche hammam et double terrasse, rénovation de 12 junior suites et de la

Villa Saint-Martin, l'une des six villas du domaine, création d'une nouvelle salle de réunion...

+ 15 % de chiffre d'affaires

"Ces rénovations ont marqué une grande avancée pour nos deux établissements, estime Philippe Perd. Le Château Saint-Martin est aujourd'hui une adresse en pleine ascension, notamment grâce à la cuisine 2 étoiles de **Yannick Franques**. À l'Hôtel du Cap-Eden Roc, nos plus fidèles clients ont été très sensibles à ces restaurations importantes. La saison 2011, de mi-avril à mi-octobre, s'annonce historique, avec 90 % de taux d'occupation en juin et 100 % en juillet-août, un prix moyen de chambre de 1 300 € et une augmentation du chiffre d'affaires d'environ 36 M€, en hausse de 15 % par rapport à 2010."

Jacques Gantié

HÔTEL DU CAP-EDEN-ROC

BD J-F KENNEDY
06160 JUAN-LES-PINS (CAP D'ANTIBES)
TÉL : 04 93 61 39 01

WWW.HOTEL-DU-CAP-EDEN-ROC.COM

LE FILS EN SALLE, LA FILLE EN CUISINE

Le Ruesco, l'hôtellerie en héritage

Olmeto plage (20)

C'est lorsque Jean-Dominique Benetti hérita d'un terrain de 3 hectares en bord de mer qu'il se transforma en hôtelier et apprit son nouveau métier. Il offre, aujourd'hui, le luxe d'un lieu calme et serein en bord de plage.

Nos clients viennent pour le site classé natura 2000, la plage à 50 m, les chambres au calme. Ce n'est pas un hôtel de luxe mais de qualité qui mise sur la convivialité", affirme **Jean-Dominique Benetti**. Comme il avait tout à apprendre, cet homme de 61 ans a construit

le Ruesco par étapes : un restaurant en 1982, 5 studios pour des locations estivales en 1984, un hôtel de 10 chambres en 1999, une première extension de 5 chambres en 2000 et une seconde de 5 autres en 2004. Quatre ans plus tard, une paillote, une piscine et trois suites sont édifiées, remplaçant le restaurant. "On s'est agrandi par nécessité financière et pour répondre à la demande", dit-il.

La relève est prête

Ancien dessinateur industriel, Jean-Domini-que Benetti a été casinotier pendant douze ans, d'abord à Divonne-les-Bains (01) en tant que salarié, puis au Gabon comme propriétaire.

Il gère l'hôtel au plus près. Il est tantôt une truie à la main - "il y a toujours quelque chose à faire"-, tantôt en train de s'occuper du parc fleuri et arboré - "c'est mon bébé".



Jean-Dominique Benetti : propriétaire de l'hôtel le Ruesco.

Il travaille avec son fils (en salle) et sa fille (en cuisine). "Il n'y a pas de miracle, il a fallu bosser. Maintenant, c'est à eux de prendre le relais", dit-il.

Les projets d'agrandissement exis-

tent. Mais, le long du littoral, il faut tenir compte des pressions des associations de défense de l'environnement.

Bernard Degioanni

HÔTEL RUESCO

CAPICCIOLO
20113 OLMETO PLAGE
TÉL : 04 95 76 70 50

WWW.HOTEL-RUESCO.COM

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



Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs,

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

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

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

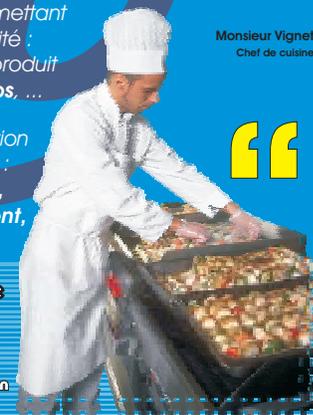
De nombreux modules d'analyses permettant une visualisation instantanée de l'activité : valorisation de stock, statistiques par produit ou par groupe de produit, HACCP, ratios, ...

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de

FTBE Pro V8

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



Monsieur Vignat
Chef de cuisine



EN BREF



Le Sofitel Arc de Triomphe.

Le Sofitel Arc de Triomphe vendu pour 69 M€

Le groupe Accor a vendu les murs du Sofitel Arc de Triomphe pour 69 M€ à des investisseurs privés (soit 556 000 € la chambre), dont 44 M€ pour la valeur des murs et 25 M€ pour les travaux de rénovation. Après la vente du Pullman Bercy, cette nouvelle cession rentre dans le programme d' "asset management" décidé par le groupe, avec l'objectif de réaliser 1,2 milliard d'euros entre 2011 et 2012.

É. de B.



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

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

Toute l'information sur vos logiciels de gestion sur www.mdb-multimedia.fr

Amberieu-en-Bugey (01)**CAP**

Cuisine Alexandre Anton, Andréas Baehr, Anthony Baptiste, William Berthet, Blanchet, Mickael Boittet, Jean-François Bula, Antoine Canonne, Illan Castronovo, Mickael Ciffotti, Pierre-Yves Convert, Quentin Da Ana, Del Castillo, Dibe Diallo, Solenne Diette, Gabriel Durand, Ludovic Fernandes, Cindy Gallet, Alexandre Gautier, Adem Imre, Audrey Jeangilles, Baris Keskin, Johan Mandrillon, Maxence Michel, Elodie Millo, Jennifer Monfray, Mélissa Nollo, Quentin Paturel, Thomas Quemener, Cindy Rajaud, Kelly Rose, Audrey Tremeaux, Onur Turker, Ali Ulusoy, Guillaume Vignand, Florian Baudhuin, Naomi Dupupet, Romain Lepluss Messina.

Restaurant Sabrina Amil, Sylvain Bornet, Corentin Cardin, Tiffany Chevrolat, Floriane Clerf, Barbara Clerf, Barbara Deluchi, Anastasia Duchanaud, Sacha Farges, Mathieu Gauthier, Amélie Humbert, Florian Joly, Kévin Lacroix, Elise Loprete, Julie Nicod, Kelly Nollo, Priscilla Pesenti, Marika Prost, Megane Puget, Hombeline Rivoal, Nicolas Rochet, Justine Roussillon, Michael Sananes, Thomas Savaete, Pollyana Varele Gomes, Karine Bursin, William Labbe.

BP

Cuisine Gaël Bruyere, Nicolas Chapman, Anais Cottereau, Florène Doussot, Mickael Gillet, Mickael Lanchamp, Christopher Muller, Thomas Sautailer, Kévin Verchere, Anne-Julie Vizier.

Restaurant Sarah Chardonnet, Yannick Cornu, Kieran Magnier, David Piscitelli, Fanny Dunand, Gaëlle Gastat.
Mention complémentaire dessert de restaurant Fabien Dubouef, Alexandre Thuileur

CECOF CFA**GROUPE FIM - CFA AGNEAUX****Agneaux (50)****CAP**

Cuisine Marine Auvray, Gladys Beausire, Jordan Breux, Josiane Catherine, Fabrice Chawin, Alexandre Deneux, Johnny Dupre, Romain Gazengel, Barbara Gervais, Meziane Hadjar, Xavier Jabbar, François Lamy, Kévin Laurent, Jason Lebourg, Sophie Lebreton, David Lecerf, Gwendoline Lecointre, Mélanie Ledentu, Laurent Lepotier, Didier Levasseur, Quentin Mareuge, Cyril Meslin, Florian Mousselet, Lucie Planque Maxime Prud'homme.

Restaurant Oceane Carreau, Nicolas Duchemin, Laetitia Enot, Anais Houdusse, Joffrey Langlois, Melvin Lebeau, Aurélie Lecoq, Martin Lefevre, Brittany Legendre, Kévin Lejeune, Kentin Pasquer, Jennifer Perrines, Justine Vaudru.

BEP restauration et hôtellerie Marina Blaizot, Wendy Bouyer, Alexis Buquet, Vincent Chagnaud, Sébastien Coze, Mélanie Debroise, Camille De Diego, Kévin Dubois, Julien Duchemin, Augustin Etesse, Anne Sophie Goubert, Laura Grespier, Charlotte Guesney, Jennifer Harel, Yoann Josse, Cédric Jouin, Manon Lagoude, Kévin Leblanc, Géraldine Lecaplain, Virginie Ledormeur, Anthony Lefevre, Betty Lepleux, Marine Lethimonnier, Teddy Levannier, Yann Moreau, Laurent Peslier, Marie Poisson, Aurelie Renard, Maxime Robin, Gwladys Savary.

BAC professionnel restauration Nadège Bouteloup, Pauline Brunet, Bastien Desmaretz, Pierre Alain Devaux, Elise Feret, Ludovic Fouque, Pierre Francois, Nicolas Hebert, Maxime Laloe, Jimmy Leroux, Maxime Leroy, Thoams Puzin, Valentin Robbes, Bruno Tesson, Davide Trani.

BTS

Art culinaire, art de la table Quentin Fauchard, Benoit Gromow, Alexis Heiz, Magali Pommelet, Pierre Alexandre Roy, Anne Laure Saint Martin.

Mercatique et gestion hôtelière Benoit Gauthier, Jessie Jardin, David Ollivier, Maud Pichardie, Morgan Rubiard, Aurelie Seigneur.

GRETA BEARN SOULE**Pau (64)****CAP**

Cuisine Anthony Alves, Sébastien Château, Patrick Claron, Sandrine Ducournau, Laura Ferreira, Bénédicte Le Bec, Franck Menneveux, Frédéric Moutartier, Ali Ousseni, Helena Vavrille, Camille Pelletan.
Pâtissier Stéphanie Glasser.

MFR DU PÉRIGORD NOIR - SALIGNAC**Salignac Eyvigues (24)****CAP**

Employé d'étage Clément Brossier, Jérémy Decottignier, Jessica Lacassagne, Cynthia Pade, Aurélie Pereira.
RECAP Karl Dumondelle.

CFA DE LA CCI DES ALPES DE HAUTE-PROVENCE**Digne Les Bains (04)****BTS Hôtellerie Restauration**

Option A Maeva Dejoannis, Marion Grit, Audrey Sebille.

Option B Marysette M'Badinga Mboumba, Marion Nerani, Guillaume Pistono, Florian Seillier.

IFA DE LA RESTAURATION - CFA**Saint Gratien (95)****CAP**

Cuisine Dane Martine Bazelais, Steven Bernus, Jérémy Brault, Adrien Dos Santos, Agathe Dufrenne, Tiphanie Facchi, Léa Georges, Mathieu Hubert, Joanne Joseph, Geoffrey Laverdure Amanda Lestienne, Eric Lim, Lucas Masson, Alvin Minard, Romain Miranda, Jordane Pitrou, Kévin Soumigray, Kévin Touchard, Logan Tourbet, Christelle Vigier, Marco Viveiros, Hamza Zemmouri.

Restaurant Radia Aouffin, Chen Chu, Mélissa Gelabale, Yohan Porcin, Thibault Rousset.

Services en Brasserie Café Helen Carti, Karl Da Cunha, Julian Di Mascio, Alexis Dubreil, Manon Gole, Anna Gueye, Médy Hamour, Jeremy Le Guere, Silvio Mota, Sébastien Pinson, Camille Ziani.

LYCEE HOTELIER SAVOIE LEMAN**Thonon les bains (74)****BTS**

Option A Fanny Blanc, Johan Blanc, Pauline Chevallier, Gautier Colin, Jordan Corrette, Louis Dawant, Bryan De Fenyi-Pollet,

Mathieu De Matteis, Mathieu Duchâteau, Mélissa Faucher, Emilie Favre, Benoît Guichard, Bérangère Guichard, Vanessa Martins Marabuto, Noémie Mermin, Myléna Meynet, Victor Missemer, Laurie Morizet, Justine Moussié, Jade Mouth, Adrien Pasquier, Eline Pietrzyk, Anne-sophie Pineau, Adeline Sourd, Bruno Trenchard, Florian Vernaz Franchy, Jean-benoît Zampaolo.

Option B Arnaud Barboux, Elise Beal, Nicolas Blanchard, Myrtille Bonnard, Jonas Chatellard, Laurent Chavanne, Grégory Dandel, Jean-maxime Defontaine, Deborah Derieux, Benoît Deronzier, Claire Devouassoud, Cyndie Foti, Cédric Gervy, Aurélien Hebrart, Romain Herbretreau, Vinca Higounet, Stéphan Le Gourrierec, Geoffrey Manzanaras, Maryne Martinez, Joanna Mayen, Mathilde Mongellaz, Lotfi Ouazazi, Mickaël Parrain, Laurie Peron, Xavier Rabilloud, Thibault Reignier, Etienne Rosset, Anna Souillart, Mathilde Tournier, Guillaume Traversaz, Florian Veyrat Charvillon, Damien Wetta.

Responsable hébergement thibaut Argout, Charlotte Bernaz, Mathilde Château, Martin Gouguet, Amélie Hacking, Lionel Hunziker, Elise Joubert, Vanima Kuhn, Marie Rault, Nora Rodarie, Justine Sarry, François Scaviner.

BEP

Cuisine Marine Carpentier, Amandine Chessel, Alexis Dubois, Jean-baptiste Ferrante, Michel Fremau, Corentin Gassilloud, Pierrick Lag, Jean Premat, Emilie Prevost, Elisa Reyne, Léo Vernier.

Service Laura Bardet, Louise Fernandez, Marceau Fournier, Margaux Garcia, Taina Goupille, Axel Hottier, Morgane Lagneau, Nadège Rousseau Moynat, Grégory Trolliet.

CAP

Services hôteliers Léo Barbat, Sofia Benali, Benjamin Eloy, Mélanie Pierre, Ghania Saidat, robin Simoneau, Sandra Vendrely.

Pâtisserie Marianne Ancelin, Steven Bonnois, Camille Caron, Quentin Derepierre, Axel Gunsley, Jérémy Mollieux Donjon, Lydia Pinza, Anthony Piras, Julien Vianny.

BAC technologique hôtellerie Arthur André, Juliette Albert, Giulia Arnaud, Kenny Arroyo, Romain Audouit, Zacharias Auvray, Tatiana Bastide, Damien Baud, Clément Beauquis, Norma Benedetti, Erwan Berard Bergery, Florian Berzane, Quentin Beuk, Laura Borgèse, Morgane Borrel, Jean-baptiste boujon, Yalick Bretzner, Pierre Brondeux, Antoine Brossard, Jean-adrien Buniazet, Corentin Burki, Damien Chabert, Anthony Chavanne, Nadia Chebel, Marie-astrid Chevalier, Enzo Cividino, Justine Cressatti, Léo Cuirot, François Curtenaz, Marie Debrun, Daniel Dominguez Nicolet, Elodie Drouilly, Erwann Dumatras, Liliane Elettro, Julia Finotto, Léonie Guillemot, Benjamin Henrion, François Hermann, Alexandra Jaupart, Victoria Myriam Jitten, Anaïs Kien, Kévin Lafond, Richard Lagersie, Alix Lallemand, Audrey Lavaux, Adrien Lavorel, Paul Lefebvre, Bruce Lepage, Anaïs Luysen, Lisa Marangone, Charlotte Mari, Christophe Mermilliod, Céline Millioz, Louis Morin, Toby Morris, Baptiste Mugnier, Mélissa Nambride, Marie Pastel, Molly Perret, Cyril Picot, Loïc Portalier, Mathieu Ravinel, Nicolas Richard, Alexia Scalzo, Elisa Simoneau, Alexandre Tanton, Jérémy Trincaz, Anaïs Trolliet, Alan Van Vaeremberg, Claude-marine Vettoretto, Lisa Vignal, Pierrick Vincent, Kamonchat Waiyakan.

LYCEE POLYVALENT JACQUES CŒUR**Bourges (18)****BTS**

Option A Aurélie Baudet, Julien Begue, Thomas Da Costa, Pauline Lescurie, Thomas Rosselin.

Option B Amandine Bichot, Sébastien Boubat, Anthony Bruneteau, Stéphanie Colas, Alexandre Daniel, Aymeric Depogny, Stéphanie Dubois, Valentin Fêche, Eva Fernandez, William Gauriat, Carole Gausset, Renaud Georget, Maxime Nogrette, Rémi Pérez, Amaury Troubat, Mathieu Vincent.
BAC technologique Fanomezantso Andrianantoandro, Roxane Archambault, Caroline Biesse, Romain Blaigne, Victor Clément, Natacha Demange, Romain Duffie, Louis Dufresnoy, Aurélie Dujour, Julien Foltier, Kévin Giraud, Anaïs groiseau, Perrine Hardy, Thomas Hermens, Sillyne Hu, Logan Jung, Delphine Marck, Mathieu Moinet, Charlène Mousselet, Emilie Neuville, Camille Nouat, Pierre Petit, Amélie Renaud, Adeline Rey, Tristan Romain, Dany Tall.

BAC professionnel Marine Brun, Romain Cainer, Maxime Catherine, Coralie Debrowski, Hélène Descombres, Mahieu Devisme, Steven Duval, Pierrick Gauvin, Mathieu Janvier, Marie-Sophie Leblanc, Guillaume Lemoine, Anthony Lutringer, Justin Maillet, Raphaël Pinon, Julien Villmint.

BEP Charles Baugard, Frédéric Bigot, Antoni Bontemps, Laëtitia Bradu, Andréa Bréard, Maxime Britton, Alisson Defreitas, Valentin Désiré, Nicolas Gilet, Wissam Harrou, Mathieu Janvier, Mathias Jordannet, Mary Lasne, Guillaume Le Goff, Jessie Léon, Eloise Leredde, Valentin Lusce, Sam Manishimwe, Manon Patrie, Margot Poupat, Amanda Remond, Coralie Renoult, Clarisse Robin, Adrien Sarabia, Gwenaëlle Tisserand, Kévin Viroulaud.

LYCEE DES METIERS SAINT JOSEPH-SAINT MARC**Tréguinc (29)**

CAP CUISINE Anais Bailleux, Elodie Bailleux, Anguel Careric, Brandon Le Brigant, Christophe Leizour, Thomas Lotode, Bastien Nicolo.

BEP

Production culinaire Mikaël Baranger, Benoît Bodivit, Gwénaél Gloaguen, Emeline Gourves, Valentin Guillemot, Corentin Hennemann, Justine Le Moan, Yohann Le Ricoux, Pauline Monfort, Erwan Szewczyk.

Production de services Maxime Binoche, Melaine Brinquin, Maxence Even, Tugdual Flegeo, Julien Gouez, Anthony Jacq, Sylvain Joncour, Gwénaél Melin, Alexandre Quelennecc.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION David Baisnée, Romain Beaudet, Antoine Charles, Guillaume Doare, Yann Gaillard, Nephthali Hidalgo, Thibault Huon, Elodie Jordy, Cindy Laurent, Aurélien Le Com, Débora Le Floch, Tanguy Le Floch, Antoine Le Page, Léa Lelièvre, Damien Ollivier, Lucas Pezzano, Tristan Pommier, Laura Prigent, Olivier Prigent, Briec Tanguy.

IMT-INSTITUT DES METIERS ET TECHNIQUES**Grenoble (38)****CAP**

Chocolatier confiseur Jérôme Beraudo, Sarah Bitinis, Joris

Blin, Justine Boshart, Romain Castel, Manon Chenaval, Quentin Ciavarella, Hugo Clément, Lucas Dill, Alexis Drain, Mégane Fargier, Maxime Maino, Guillaume Oudin, Antoine Ortuno.

Traiteur charcutier Anthony Amazzoni, Anthony Bertholet, Eloise Bertola, Charlotte Cugnod, Joël Faure, Mélanie Macaux, Jonathan Martin, Pierre Morel, Emmanuelle Rissons, Andrew Saada, Pierre Vial.

Boucher Pierre Angelier, Davy Besson, Idriss Bouharrada, Lou Broquet, Arthur Cinti, Benjamin Coustellie, James Farkas, Lucas Ghirardi, Renaud Gonneton, Thomas Jacques, Nacer Khadari, Florent Lotte, Mickaël Marchand, Jordan Martin, David Nesta, Benjamin Pelle, Jonathan Perron, Alexandre Portigliatti-Piancera, Benjamin Rabiet, Jasmin Ramic, Wilem Safta-Mestiri, Vincent Tiersot, Frédéric Vieu, Damien Wallrich.
Boulangier Olivier Bichat-Gobard, Stéphane Broisin, Maxime Cavat, Johan Coppel, Franck Coston, Yohann Delouche, Jean-Christophe Demary, Thomas Duse, Norman Eybert, Théo Farges, Pierrick Fleuret, Josselin Giraud, Kévin Goujon-Giraud, Khaled Hamitouche, Xavier Jacquier, Yoann La Carruba, Aymeric Leveque, sylvio Messina, Mike Moriot, Meddy Mouzy, Anthony Odru, Francine Pallier, Yoann Palomino, Renaud Parisi, Aurélie Pellet, Christophe Perez-Hernandez, Christophe Perinot, Maxime Porta, Jordan Pouchot-Rouge-Césard, Thibaud Pourrat, Alexandre Rodrigues, Anthony Serra, Hugo Stille, Michaël Thomas, Vincent Vidal.

Pâtissier Anai Ambrosiano, Caroline Baingui, Anthony Bayle, Sophie Bernard, Monique Boggio-Hyvert, Eric Bouchet, Damien Buthod-Garçon, Adrien Chaudet, Alexandre Conrad, Audrey Coynel, Kévin D'intron, Florian De Cuyper, Patrick Delescaillie, Timothée Dumoulin, Axel Famin, Laura Fievet, Jérémy Gaillard, Anne-Sophie Genois, Etienne Grasse, Xavier Grégoire, Charly Grollier, Julien Guyetand, Monia Jouve, Alexandre Lassalle, Pierre-Louis Leblanc, Sonia Mahnani, Michaël Marchal, Fabienne Marion-Gallois, Anthony Marruncheddu, Alan Martinese, Lois Morize, Fabien Muzet, Thierry Novella, Adrien Pain, Clément Perraud, floriane Peyraud, Cécile Pic, Tony Rey, Tatiana Ribault, Clément Saullé, Kévin Scandella, Clément Suma, Fabien Tartarat, Fabien Tribut, Alexandre Vallénari.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Boulangerie spécialisée Muriel Barrier, Thomas Bordonnat, Anthony Escales.

Pâtisserie spécialisée Annabelle Bouhnach, Ronan Bruneau, Johan Casset, Jordhan Cazals, Clément Chatel, Christian Chianale, Nathan Coing-Maillet, Geoffrey Cruyenninck, Maxime Curtil, Corentin Derache, David Ferreira, Valentin Gomez, Romain Grangis, Alexandre Iannello, Florian Kharlamoff, Anaïs Laboret, Mathieu Perrin-Blanc, Loys Petitlot, Anthony Sabella, Lucien Serafin, Paul Thoureau.

BAC PROFESSIONNEL BOULANGER Emeric Bourgarit, Julien Carcenac, Maxime Garapon, Etienne Mendez, Fabien Pasek, Pierre Poleni, Maxime Raimi-Peyre, Anthony Terrier.

BTM CHOCOLATIER CONFISEUR Julien Dechenaud, Pauline Fautrelle, Loïc Guirao.

CFA LES TREIZES VENTS**Tulle (19)****CAP**

Services en brasserie café Pauline Boirot, Anais Capelas, Alexis Charbonnel, Cindy Coudert, Demeyer Lenny, Nicolas Kermabon, Marine Morel, Amélie Sou, Nicolas Verton.
Cuisine Maxime Barrat, Martial Baujard, Olivier Boursillon, Xavier Boutinot, Alexandre Brun, Gauthier Cambier, Valentin Celerier, Camille Chastang, Timothée Dueyemes, Benjamin Dugal, Sylvain Duverger, Sebastien Fournier, Jeremy Gautherot, Arnaud Juillart, Jeremy Le Gall, Christophe Leproux, Stéphane Miramont, Loïc Mourault, Marine Nouaille, Simeon Pellegrin, Alexandre Picard, Tommy Pierre, Delphine Roussillat, Romain Viossange, Laurent Vitalis, Lianggen Yu.
Restaurant Adelaïde Bouvet, Laura Bridelence, Marie-Lucie Chassac, Elodie De Poorter, Tiffany Dury, Johanna Farah, Chloe Gouguet, Rémy Hamzaoui, Angélique Mendes, Marine Regny, Catia Santos, Cyril Senut, Nathalie Siza.

LYCEE PROFESSIONNEL MARYSE BASTIÉ**Hayange (57)****CAP**

Agent polyvalent de restauration Sabrina Amir, Julie Baudy, Léna Dellandrea, Lisa Gharboudje, Mélanie Maison, Adeline Noga, Eric Schoumacker, Franck Toppeta, Sarah Videmont.
Pâtisserie Mohamed Amine Achab, Lorène Carre, Sébastien Farat, Jordan Koch, Bouchra, Sabine Martzel, Alexis Miltgen, Jordan Odin, Laetitia Pacheco, Thomas Panisset, Xavier Wisniewski.

BEP métiers de la restauration Claire Braunshause, Jérôme Brichler, Nicolas Champion, Kévin De Ciancio, Mélanie Di Napoli, Cyrielle Dubois, Noémie Fenard, Dylan Frereux, Anthony Gother, Anaïs Guttierrez, Jérôme Kiele, Maxime Laturnus, Ludovic Locatelli, Jordan Matteucci, Anthony Meggiolaro, Marine Mohr, Lucas Moser, Mathieu Muller, Jimmy Muller, Sophie Neth, Audrey Orlik, Théo Panettieri, Adrien Paternieri, Christophe Pazzaglia, Lorene Perotto, Maxime Perotto, Guillaume Peters, Gulusah Sahin, Sabrina Scyot, Jérémy Vanderyzpe, Amodina Vieira.

BAC professionnel métiers de la restauration Rebecca Bartkowiak, Guillaume Beneda, Marc Desiro, Mélanie Grienssen, Robin Grislín, Jérôme Hollet, Florian Jacob, Julien Krummenacker, Geoffrey Leclerc, Yoann Markiewicz, Jonathan Vogel, Romain Warnier.

CFA LE MOULIN RABAUD**Limoges (87)****CAP**

Boucher Khalid Batata, Céline Chambet, Gilles Chatenet, Albane Duvignau, Rémi Gaillard, Mathieu Goutenegre, Tom Jaussein, Nicolas Lagorce, Roselyne Laine, Jordan Le Hech, Jessica Léonard, Jérémy Morgado, Kévin Parot, Romain Thomas.

Boulangier Jordy Afonso, Amélie Baisnée, Emmanuel Bernard, Alexandre Beyrand, Valentin Catinaud, Guillaume Dorkeld, Guillaume Durayseix, Quentin Favreau, Florian Faye, Mathieu Fressinaud Masdefeix, Quentin Gouteron, Fiorenzo Granziero, Guillaume Lablanche, Sébastien Lacorre, Benoît Leymarie, Alexis Loiseau, Sandra Marcheix, Eric Martin,

Ludovic Massard, Morgan Meriguet, Matthieu Minsat, Nicolas Pinardon, Martial Pommier, Pauline Roumieux, Fabien Seneque, Frédéric Simoes, Mickaël Turmel, Aurélien Vander-Bauwede.

Charcutier Aurélie Bonnay, Thibault Chevalier, Perrine Deletoille, Guillaume Escarieux-Legaud, Gaëtan Giront, Lucie Hadrot, Marina Hardoy, Benoît Roblin.

Pâtissier Nicolas Arnaud, Mickaël Bellanger, Yohann Bouchouille, Geoffrey Bureau, Océane Cremmens, Nicolas David, Benjamin Falk, Matthieu Feliciano, Amandine Foucher, Franck Garolle, Guillaume Marsac, Gaël Melin, Julie Mirabel, Marine Moyrand, Romain Pasini, Ludovic Pauli, Jérémy Pezant, Harriet Pipe, Romain Pradier, Florian Rafik, William Roulon.

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR Quentin Bordas, Kévin Dufraisse, Gwendoline Duthu, Thibault Rousseau.

CENTRE HÔTELLIER EMPLOI FORMATION - CHEF**Chaumontel (95)****Titre professionnel**

Agent d'hôtellerie Daniel Coutinho Dias, Siamphine Thavone, Aminder Kaur, Ismail Moukhlis, Sp Siva Sankari, Claudino Monteiro, Sofiane Taleb, Hanane Benyoussef.

Gouvernante Kokoë Dankouvi, Svetlana Markovic, Laurentine Bakienga, Fatima Braji, Flore Bossadi, Isabelle Goncalves, Florentina Petric, Mariam Soukouna, Arwa Troudi, Niakalin Fofana, Nancy Boudouresque, Aleksandra Emilova, Charlotte de Vuyst.

CFA INTERPRO DE LA HAUTE MARNE**Chaumont (52)****CAP**

Restaurant Florent Bossu, Ashley Boutsoque, Mélanie Fontaine, Justine Gouget, Lucile Moussu, Sébastien Ravon, William Retournard, Lola Rondot, Sophie Unser.

Pâtissier Lolita Barbe, Jeffrey Bourgoïn, Thomas Grapinet, Mickaël Harion, Patrick Olivain, Thomas Poncet, Veruska Pochon, Joffrey Raoul, Sébastien Theveny.

Boulangier Kévin Couturier, Florian Deblaze, Françoise Dechanet, Clément Despres, Rémi Founel, Jason Gross, Vincent Jacquot, Guillaume Jappiot, Bastien Kolodziejczak, Elodie Laboure, Armand Larue, Carole-Anne Marivet, Thomas Neury, Valentin Petitjean, Simon Tempira, Anthony Thivet.

Boucher Déborah Bastien, Fabien Fragniere, Maxime Malingrey, Roman Marchand, Kévin Thord, Kévin Tripotin, Benjamin Vadot.
Cuisine Aurélien Delcey, Valentin Dufant, Coralie Esteves, Marient Heneau, Sonia Hoehn, Vanessa Laboure, Angéline Lalot, Vincent Manyri, Cindy Michel, Benoît Prigent, Gwenaëlle Sheers.

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
Cuisine Jérémy Batier, Mathieu Poincel.

Restaurant Audrey Mauffrey, Kévin Thomas.
Brevet professionnel

Cuisinier Aurore Alarcos, Clarisse Fanzutti, Anthony Lucas.
Boulangier Wilfried Gaborit.

BAC professionnel restauration Mathieu Balland.
Mention complémentaire Antoine Marteens, Alexandre Mugnier.

IFIO3**Avermes (03)****BP**

Cuisinier Kelly Marcelino, Marylène Reveret Julien Tanguy, Sébastien Tourret.

Restaurant Solenne Azevedo, Charles Barbier, Noémie Bonnefoy, Julie Boudeville, Audrey Fradier, Jérémy Matthéy.

CAP

Boucher Romain Androdias, Alexis Chavignon, Angéline Dominique, Antoine Gaillard, Julien Grasset, Kévin Herpin, Kévin Jouffre, Aurélien Lajoie, Arnaud Meynial, Antoine Narboux, Alexandre Perot, James Piquet, Grégoire Rousseaux, Kévin Sene, Anthony Simon, Mathieu Sivade, Yoan Vasseur.

Boulangier David Alary, Guillaume Beaune, Abdelmajid Bouaissa, Michaël Cancre, Kévin Champigny, Martin Chapelier, Gillian Cointe, Sébastien Cucca, Romain Dhelin, Pascal Dumont, Morgan Elambert, Christophe Giraud, Jimmy Gras, Rémi Guillerot, Cédric Guyot, Félicien Lafaye, Jessie Macedo, Jérémy Mercere, Antoine Meunier, Pierre-Antoine Michot, Amandine Miskowiak, Jean-Philippe Pacaud, Jérémy Pejoux, Quentin Rayer, Jérémy Roussel, Vincent Thomas, Quentin Virmont.

Charcutier traiteur Sarah Chavignon, François Cyrus, Benjamin Jacques-Reguerre, Florian Martinet, Romaric Monnet, Antoine Peguin, Jérémy Sautereau, Jean-Baptiste Soubry.
Cuisine Baptiste Aumaitre, Soufiane Balhi, Angélique Bellessort, Arnaud Boussouf, Jessie Buxeraud, Elisa Centre, David Chabert, Jimmy Chapillon, Kévin Clement De Givry, Damien Coulot, Lola Debost, Brian Dumont, Raphaël Esquer-Bayo, Stéphanie Job, Christophe Le Coq, Remuald Leclere, William Mas, Brendon Mathieu, Cyril Menetrier, Kévin Moretti, Laura Ollivier, Julien Rogue, Giuseppe Salli, Charlene Thabarant, Steven Theurf.

Pâtissier glacier chocolatier confiseur Marlène Bachelierie, François Boursaud, Anthony Cargnelutti, Dominique Caristi, Sylvie Castro Leite, Anaïs Cherillat, Jessica Chignardet, Damien De Brito, Amandine Didier, Corentin Dore, Justine Dumont, Benoît Fournier, Justine Gauthier, Maxence Gay, Quentin Herbin, Franck Jamet, Charlène Leyrem, Jonathan Lolivrel, Florian Mechin, Cynthia Oliveira Moreira, Jordan Plazenet, Gaëtan Rescan, Alban Robin, Maud Roche, Antoine Roussille, Kévin Sennepin, Antoine Thevenet, Tristan Tillet, Kévin Tourret.

Restaurant Gwenaëlle Berger, Laëtitia Bonnel, Romain Collard, Pierre-Alexandre De Corte, Uliana Gabriela Dimitru, Irène Dureau, Sara Henriques Martins, Laly Ilic, Mélanie Landrieu, Elodie Nicolas, Pauline Putzy, Sandrine Robert, Soyfdini Said, Florent Saulzet, Sarah Uliana, Stessy Wolker.

Service en brasserie café Stanislas Belin, Charlene Gimier

MC

Boulangerie spécialisée Kévin Ancelin, Damien Berte, Audrey Brenot, Xavier Cathalan, Julien Chatard, Thomas Czarnecka, Frédéric Daureyre, Simon Tauveron.
Cuisinier en desserts de restaurant Vincent Bechet, Florian Boudron, Jean-Charles Debonne, Anne Grattapaglia, Cyril Miloché.
Pâtisserie Glacierie chocolaterie confis. Spéc. Mickaël Crochet Alexandre Dajoux, Alexandre Herodet, Damien Hugon, Laura Lacaux, Alexandre Mazuelle, Chloé Monchy, Marwa Sehili.

RENDANT HOMMAGE À DEUX ENSEIGNANTS DISPARUS

Le trophée Bouvet-Le Calvez pour les jeunes sommeliers

Chaque année, un élève méritant de mention complémentaire reçoit ce prix qui honore aussi la mémoire de deux enseignants.

Créé par l'Association des sommeliers formateurs (ASF), le trophée Bouvet-Le Calvez, du nom de deux enseignants disparus, n'est pas un prix comme les autres. Pour l'obtenir, il n'y a ni examen ni concours. Comme l'expliquent ceux qui le portent à bout de bras depuis sa création, "il est destiné à mettre à l'honneur un élève ou apprenti méritant, dans chacune des classes de mention complémentaire en sommellerie, dont le ou les professeurs sont adhérents à l'association. Le travail et la passion d'une année d'apprentissage sont ainsi récompensés par ce trophée, doté également de lots offerts par les partenaires associés de l'ASF."

Cette année, les lauréats sont : **Morgan Teinte** (CFA de Bordeaux, professeur **Christine Darmusey**), **Michèle Oberg** (Greta du lycée Auguste-Escoffier de Cagnes-sur-Mer, professeur **Franck Thomas**), **Francis Florentin** (lycée des métiers de l'hôtellerie de Chamalières, professeur **Thomas Vivant**), **Malik Delgado Notin** (CFA François Rabelais de Dardilly, professeur **Arnaud Chambost**), **Nadège Preud'Homme**



À Bordeaux, Saint-Chély d'Apcher, Saint-Yrieix et Marseille comme dans les autres mentions complémentaires, les lauréats ont été mis à l'honneur.

(lycée Le Castel de Dijon, professeur **Catherine Doré**), **Estelle Moll** (CFA du lycée Storck à Guebwiller, professeur **Frédéric Simon**), **Marielle Joustin** (lycée hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden, professeur **Antoine**

Woerlé), **Thibault Beuve** (lycée hôtelier de La Rochelle, professeurs **Christophe Martin** et **Valérie Martin**), **Kevin Bravy** (lycée Michel Servet de Lille, professeur **Eric Dugardin**), **Jonathan Demythénaere** (lycée hôtelier Bonneveine de Marseille, professeurs **Yvon Gary** et **Denis Royere**), **Alexis Tascon** (lycée Jacques de Romas à Nérac, professeur **Thierry Marchand**), **Christophe Ruiz** (lycée Voltaire à Nîmes, professeur **Julie Botijo**), **Caroline Garcia** (lycée hôtelier du Sacré Cœur à Saint-Chély-d'Apcher, professeur **Bruno Lafaysse**), **Claude Le Goff** (lycée hôtelier Saint-Joseph l'Amandier à Saint-Yrieix, professeur **Frédéric Devautour**), **Emmanuel Cadieu** (lycée hôtelier de l'Hermitage à Tain-l'Hermitage, professeur **Pascal Bouchet**), **Leslie Simonetto** (lycée hôtelier de Talence, professeur **Muriel Lafourcade**), **Niels Sliuman** (lycée de l'hôtellerie et du tourisme de Toulouse, professeur **Robert Desbureaux**).

Jean Bernard

6 ÉLÈVES RÉCOMPENSÉS EN JUILLET

Remise de diplôme pour les pizzaiolos et commis de cuisine de l'IFAC de Brest

Brest (29) Les promotions des certificats de qualification professionnelle (CQP) pizzaiolo et commis de cuisine ont reçu leur diplôme de l'institut de formation par alternance consulaire.

Six élèves ont reçu leur CQP : **Mohammed Aboulae** (commis de cuisine à L'Auberge du vieux puits à Lampaul-Plouarzel) ; **David Montfort** (commis de cuisine à Kersaint-Plabennec) ; **Alexandre Bodin** (pizzaiolo au Bistrot de halles à Plouescat) ; **Raphaël Boulanger** (pizzaiolo au restaurant Tatiana à Plévin, dans les Côtes-d'Armor) ; **Julien Greco** (pizzaiolo au Da Franco) ; **Guillaume Saussaye** (pizzaiolo au Del Arte à Guipavas). Les diplômes ont été remis par **Maxime**

Escandre, responsable de la filière entreprises et de l'hôtellerie-restauration, de **Corinne Baudouin**, conseillère en formation et des formateurs **Alain Sauson** (service) ; **Nicolas Jossé** (service) et **Alexandre Arnoult** (cuisine). L'Ifac forme chaque année des élèves apprentis et stagiaires de 15 à 25 ans : commis de cuisine, cuisiniers, serveurs et, pour la seconde année consécutive, des pizzaiolos. Maxime Escandre a félicité les jeunes diplômés, se disant "heureux de constater d'excellents résultats, mais aussi



[leur] qualification et [leur] insertion professionnelle".

Jean-Yves Tournellec

Les lauréats avec responsables et formateurs de l'Ifac.

INSTITUT DE FORMATION PAR ALTERNANCE CONSULAIRE DE BREST
11 RUE YVES GILLOUX

BP 32343
29223 BREST
TÉL : 02 29 00 60 60
WWW.IFAC-BREST.FR

PETITS CHEFS

L'été forme la jeunesse chez Prom'Hôte

Saint-Raphaël (83) Le centre de formation dirigé par Stephan Miso a accueilli des jeunes du centre d'animation jeunesse local pour une initiation culinaire.

Le projet éducatif et ludique, porté par les deux structures sous le nom de Petit Chef, a réuni durant quatre jours une vingtaine d'adolescentes volontaires pour un programme théorique et pratique. Les jeunes filles se sont attelées à la composition d'un buffet, avec amuse-bouche, ballotine de magret de canard, crème brûlée au pain d'épices, sous la conduite du chef **Stéphane Novello**. L'établissement a obtenu cette année un taux de réussite aux examens de 82 %. La rentrée aura lieu le 26 septembre

pour les CAP cuisiniers et serveurs et les contrats de professionnalisation, le 11 octobre pour les réceptionnistes. La rentrée des bac pro en alternance, grande nouveauté de la rentrée, est décalée. La formation financée par Pôle emploi pour le CAP cuisine à Draguignan commencera le 17 octobre.

Anne Sallé

PROM'HÔTE IFITEL VAR
142 AVENUE BOULOURIS
83700 SAINT-RAPHAËL
TÉL : 04 94 83 84 85

Transformez votre véhicule en utilitaire réfrigéré

FRIGOFLEX
RESTEZ ZEN ET FLEXIBLES

www.frigoflex.com
+33(0)1 30 68 54 76

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
L'Office de l'Hôte

APRÈS LES HAPPY EVENTS, LES HAPPY LUNCHES

Davina Bulot, la passion boutique-hôtel

À la tête de la société Himalaya, spécialisée dans la commercialisation des boutique-hôtels, la jeune femme avait lancé Happy Events, destiné à mieux faire connaître des hôtels sublimes du bout du monde. À la rentrée prochaine, elle récidive avec Happy Lunch : favoriser les échanges entre un hôtel et ses invités autour d'un déjeuner.

Après la réussite de son premier Happy Events à la Maison blanche à Paris, avec plus de 400 personnes triées sur le volet, **Davina Bulot** a décidé d'organiser, à l'intention des hôteliers venus de l'étranger, des déjeuners d'échanges uniquement ouverts aux professionnels, afin de parler du marché français, souvent méconnu. Ces déjeuners, baptisés Happy Lunches et réalisés sur une semaine, débiteront à Monaco, Genève, Paris et Bruxelles, puis ce sera au tour de villes comme Londres, Madrid, Barcelone ou Lyon. Entre midi et 14 heures, dans des lieux pittoresques, des professionnels du secteur effectueront un maximum d'échanges et de contacts, sans perdre une minute d'un temps précieux. "Nous avons prévu un quota de 21 personnes par déjeuner. En proposant trois tables de 5 avec, à chaque table, 2 hôtels 'qui reçoivent', et la possibilité de changer de tables, les hôtels pourront ainsi nouer 15 contacts en deux heures", explique Davina Bulot, qui poursuit : "Tout est prévu pour éviter les no-shows. Nous irons directement chercher les professionnels en voiture et nous les ramènerons à leur bureau."

45 happy lunches programmés

Entre 2011 et 2012, 45 Happy Lunches seront programmés. La plupart ont été choisis en fonction des grands salons internationaux, mais les hôtels peuvent aussi décider de venir en fonction de leurs obligations en Europe. "Nous leur laissons l'entière liberté de choisir quand et combien de temps ils veulent venir." Le prix par déjeuner pour l'hôtelier est de 800 €, un coût qui se rentabilise au nombre de contacts. En effet, l'hôtelier obtiendra 45 contacts spécialisés en trois jours et 75 en une semaine, pour respectivement 2 400 € et 4 800 €. "Nous ne proposons pas aux hôteliers de signer des contrats, mais nous leur offrons la possibilité de nouer des contacts privilégiés, même si cela peut déboucher sur



"Nous ne proposons pas aux hôteliers de signer des contrats, mais nous leur offrons la possibilité de nouer des contacts privilégiés", explique **Davina Bulot**.

des réservations par la suite." La base de données de son groupe Himalaya comporte 1 500 hôteliers, ce qui devrait amplement suffire à satisfaire ses clients.

Bruxelles, un autre lieu pour les Happy Events

Par ailleurs, Happy Events se poursuit et se renforce grâce au partenariat avec ADR, une société d'événementiels très présente au Festival de Cannes. "Dorénavant, nous organiserons deux événements par an, l'un en décembre et l'autre au printemps, toujours à la Maison blanche, à Paris." Cette fois, les événements seront thématiques et celui de décembre a déjà pris le nom de Maison de glace. Par ailleurs, l'organisation sera améliorée avec plus de visuels pour les hôteliers qui disposeront tous d'un écran plasma pour montrer leur produit. À Bruxelles enfin, les rencontres se feront dans un lieu magique prêté par l'artiste **Isabelle de Borchgrave**.

Fidèle à son image altruiste, Davina Bulot poursuit sa route en essayant de faire partager son enthousiasme pour les boutique-hôtels, de les aider à remplir leurs établissements et de leur apporter son énergie positive. **Évelyne de Bast**

EN BREF

La Martinique réforme son tourisme

Lors d'une réunion plénière du conseil régional à Fort-de-France, la présidente de la commission tourisme, **Karine Roy-Camille**, a présenté un projet de réforme ambitieux du tourisme en Martinique. La réforme s'articule autour de trois objectifs forts : changer l'image de la Martinique, pour atteindre un taux de 70 % de clients très satisfaits dans cinq ans, accueillir, d'ici à 2020, 1 million de touristes supplémentaires et augmenter les recettes touristiques pour atteindre 380 M€. La Martinique a su identifier les marchés cibles sur lesquels portera le plan d'action commercial : L'Europe et les Caraïbes constituent les marchés dits naturels. Les marchés à fort potentiel de développement, eux, se composent essentiellement du continent américain (États-Unis, Canada, Brésil, etc.) et des pays émergents. L'axe prioritaire de la réforme se porte sur l'attractivité du territoire : renouvellement de l'offre hôtelière - avec une amélioration de l'accueil-, rénovation du parc hôtelier existant et construction d'un hôtel d'affaires à Fort-de-France d'ici 2012.

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie
 Restauration
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR


> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00ou 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

 Préparation d'aliments frits avant l'arrivée des clients :
 est-ce une bonne idée ou non ?

 Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
 avec le mot clé **ETHES105** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr