

L'Hôtellerie

Restaurations

1^{ER} SEPTEMBRE 2011 N° 3253

FRÉDÉRIC ANTON PAGE 3

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 12

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 CUISINE
N'EST PAS UN JEU"

© JULIEN CAUVIN

À L'INITIATIVE DE FRÉDÉRIC LEFEBVRE

PAGE 2

LES RESTAURANTS DE PLAGE SERONT-ILS OUVERTS À L'ANNÉE ?



© THINKSTOCK

"À Nice, la zone commerciale exploitée risque d'être réduite à 17 % du domaine maritime, ce qui entraînerait la suppression d'un millier de matelas et d'une cinquantaine d'emplois", a rappelé René Colombar, président de la Fédération nationale des plages restaurants.

À Cagnes-sur-Mer (06), en présence d'élus, de professionnels du tourisme et de responsables syndicaux, le secrétaire d'État au Tourisme Frédéric Lefebvre a évoqué la possibilité de revenir sur le décret du 26 mai 2006 relatif aux concessions accordées aux établissements de plage démontables. Un décret "suspendu car inapplicable en raison de ses pesanteurs et de ses incohérences", a rappelé Frédéric Lefebvre, "inepte et inique", a insisté Lionnel Luca, député-maire de La Colle-sur-Loup (06), et qui "conduit à démonter des établissements en fin de saison, puis à les remonter en début de saison suivante alors qu'il faudrait que cette 'démontabilité' n'intervienne qu'en fin de concession", a renchéri Louis Nègre, sénateur-maire de Cagnes-sur-Mer. La solution passerait donc par un nouveau texte qui, comme l'a prôné le secrétaire d'État au tourisme, "permette l'ouverture d'établissements de qualité à l'année et résolve la discontinuité territoriale et les inégalités entre communes du littoral".

LE DÉBAT DE LA TVA

PAGE 31

Pour Roland Héguay, la fin du taux à 5,5 % serait fatale pour l'emploi

JURIDIQUE

PAGE 25

La simplification des formalités d'embauche

DÉVELOPPEMENT DURABLE

PAGE 27

Faut-il payer le 'point vert' à Eco-Emballages ?

APRÈS LES ANNONCES DU GOUVERNEMENT

PAGE 3

Réduction des déficits publics : la profession concernée

CONJONCTURE

PAGE 10

Pour les professionnels du tourisme, Paris est une fête

Paris se place en 4^e position du classement des villes les plus chères, derrière Genève, Moscou et Londres.



© THINKSTOCK

Cette année encore, la Ville lumière enregistre des taux de fréquentation exceptionnels. L'année 2011 devrait en effet se terminer sur une hausse globale de 3 % des nuitées par rapport à 2010. Pour Jean-Bernard Bros, adjoint au maire de Paris chargé du tourisme, "c'est parce que Paris a su innover et inventer qu'elle s'est redonnée une nouvelle image et qu'elle a renforcé son attractivité dans le monde". Sur les six premiers mois de l'année, les taux d'occupation des hôtels parisiens dépassent ceux de 2007, qui fait pourtant office d'année référence.

Un débat permanent

À la suite des mesures budgétaires annoncées la semaine dernière par le Premier ministre (lire page 3), il serait illusoire de considérer que le débat relatif à l'endettement public est définitivement clos. D'abord, il ne faut pas se voiler la face derrière des décisions extrêmement légères en réponse à l'ampleur du déficit de l'État : 11 milliards d'euros de recettes supplémentaires en 2012 pour une dette publique de... 1 646 milliards d'euros à ce jour ! Ce n'est donc que le début d'une longue pénitence qu'a annoncé **François Fillon**, proximité de l'élection présidentielle oblige, laissant à l'heureux élu du printemps prochain l'exaltante perspective de conduire une politique économique fondée sur une fiscalité renforcée, des dépenses contractées et une surveillance permanente du financement de la dette.

Certes, lors de la présentation du dispositif budgétaire du 24 août, le chef du Gouvernement a bien pris soin de souligner qu'aucun impôt direct ou indirect n'a été formellement augmenté, à l'exception de l'inattendue hausse de TVA sur les entrées dans les parcs de loisirs, dont il n'est pas certain que l'effet sur les comptes publics soit significatif.

Mais d'ores et déjà, entreprises et citoyens sont mis à contribution, qu'il s'agisse de la hausse d'un point de l'assiette de la CSG, du savant calcul des allègements de charges patronales sur les heures supplémentaires, du passage de 6 à 8 % du 'forfait social' sur les sommes versées au titre de l'épargne salariale, et quelques autres recettes dont le détail se trouvera bientôt au *Journal officiel*.

Il n'empêche que d'autres moyens, plus significatifs, devront obligatoirement être mis en œuvre dès l'an prochain, le maintien de notre fameux 'triple A', cher aux agences de notation, n'étant pas garanti pour l'éternité.

Et parmi les 'pistes' envisagées, il y a forcément une éventuelle hausse des différents taux de TVA à laquelle il serait illusoire de ne pas se préparer. Pour deux raisons fondamentales, et d'autres plus circonstancielles. Dans le cadre de l'harmonisation fiscale européenne, le 'Livre vert' établi par les services de Bruxelles préconise une hausse des 'taux réduits' à un niveau supérieur à 10 % et une révision drastique de produits et services accessibles à ce taux, les autres devant être soumis au taux 'normal' (aujourd'hui 19,6 % en France).

Dans de récentes prises de position publiques, **Nicolas Sarkozy** a 'sanctuarisé' la TVA à 5,5 % pour la restauration. De son côté, **Ségolène Royal**, candidate à la candidature présidentielle pour le Parti socialiste, vient d'affirmer dans une interview aux *Échos*, son soutien à la TVA à 5,5 % pour la restauration sous condition d'embauche d'un apprenti par tranche de 5 salariés. Une partie des politiques a compris l'enjeu économique, et notamment ses effets sur l'emploi, de la TVA sur la restauration.

Pour combien de temps ?

L. H.

EN BREF

L'Amphitryon de Yannick Delpech ravagé par les flammes



Yannick Delpech.

Dans la nuit de 26 au 27 août, le restaurant 2 étoiles Michelin de **Yannick Delpech**, à Colomiers (31) a été très sérieusement endommagé par un incendie. À tel point

qu'il est encore impossible de savoir s'il pourra rouvrir. L'établissement était fermé pour travaux depuis la mi-août et devait retrouver sa clientèle le 31 août. Le feu s'est propagé jusqu'au toit qui s'est effondré. Yannick Delpech attend l'avis des experts pour savoir s'il faut tout raser et ce qui peut être envisageable pour l'avenir. Dans l'attente, le jeune chef ne baisse pas les bras et veut reprendre au plus vite une activité avec son équipe composée de 40 personnes. Dans le journal *La Dépêche*, il lance un "appel pour un lieu, un restaurant inoccupé où nous pourrions continuer à faire ce que nous avons toujours fait. Là, je perds près de quinze années de travail, mais je ne veux pas rester sur ce constat". N.L.

Christian Willer décoré de la Légion d'honneur



Christian Willer.

Christian Willer, qui fut notamment chef exécutif de l'Hôtel Ermitage à La Baule (44) et chef de l'Auberge des templiers (Les Bézards, 45) avant de

diriger les cuisines de La Palme d'or, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Martinez (Cannes, 06) de 1985 à 2007, a été fait chevalier dans l'ordre de la Légion d'honneur. Les insignes lui ont été remis par **Bernard Brochand**, député-maire de Cannes, en présence de nombreuses personnalités de l'hôtellerie-restauration. Il a salué le grand professionnel et chef de talent (2 étoiles Michelin dès 1995 obtenues à La Palme d'or) qui a contribué à la renommée gastronomique de la ville de Cannes et de la Côte d'Azur. Après **Roger Vergé** en 2006, le Festival international de la gastronomie de Mougins en avait fait l'invité d'honneur de sa deuxième édition.

2 800 hôtels en construction dans le monde au 31 juillet

D'après la banque de donnée STR Global Construction, il y avait, au 31 juillet, 2 799 hôtels en construction dans le monde (soit 608 231 chambres). La répartition est la suivante : 170 hôtels (27 457 chambres) en Amérique centrale et du Sud ; 125 hôtels (18 709 chambres) dans la zone Caraïbes-Mexique ; 460 hôtels (125 268 chambres) au Moyen-Orient et en Afrique ; 800 hôtels (130 260 chambres) en Europe ; 1 244 hôtels (306 537 chambres dont 120 298 pour la Chine) dans la zone Asie-Pacifique.

À L'INITIATIVE DE FRÉDÉRIC LEFEBVRE

Les restaurants de plage ouverts toute l'année ?

Cagnes-sur-Mer (06) Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, a rassuré élus et professionnels du littoral sur l'ouverture à l'année de leur établissement.



Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, et Jean-Michel Drevet, préfet des Alpes-Maritimes, lors de la table ronde.

Dans le cadre de son tour de France à la rencontre des 'gens de terrain', **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme avait choisi, vendredi 26 août, la ville de Cagnes-sur-Mer (06) pour organiser une table ronde avec des élus, des professionnels du tourisme et les présidents des syndicats professionnels des hôteliers et plagistes des Alpes-Maritimes. Il entendait ainsi marquer son engagement en faveur d'une nouvelle réglementation des établissements de plages et annoncer un nouveau décret autorisant, sous certaines conditions, leur ouverture à l'année.

Le décret 2006 : "pesanteurs et incohérences"

Frédéric Lefebvre a ainsi longuement dialogué avec les professionnels sur le thème de l'abolition du décret du 26 mai 2006 relatif aux concessions accordées aux établissements de plage démontables. Ce décret, qui prévoit la limitation d'occupation commerciale à 20 % du domaine maritime, "est actuellement suspendu car inapplicable en raison de ses pesanteurs et de ses incohérences", a-t-il rappelé. "Sous couvert de protection de l'environnement, il est inepte et inique", selon **Lionnel Luca**, député-maire de La Colle-sur-Loup (06), qui ajoute : "Ce décret défavorise et spolie les communes pluségalistes, qui ont le moins envahi le domaine public maritime." "Nous le combattons depuis cinq ans, car il conduit à démonter des établissements en fin de saison, puis à les remonter en début de saison suivante alors qu'il faudrait que cette 'démontabilité' n'intervienne qu'en fin de concession", renchérisait **Louis Nègre**, sénateur-maire de Cagnes-sur-Mer.

Pour **René Colomban**, président de la Fédération nationale des plages restaurants (FNPR), "ses modalités d'application conduisent à de nombreuses aberrations. Certaines zones du littoral se retrouvent avec un taux d'occupation de 8 à 10 % de l'espace maritime. Par exemple, à Nice, la zone commerciale exploitée risque d'être réduite à 17 % du domaine maritime, ce qui entraînerait la suppression d'un millier de matelas et d'une cinquantaine d'emplois." Le président de la FNPR a également rappelé les efforts des professionnels pour élever les standards de l'offre, notamment avec la marque Qualité tourisme.

Après avoir visité quatre "établissements exemplaires", Frédéric Lefebvre a rassuré élus, représentants syndicaux et acteurs économiques en évoquant le nouveau projet de décret. "Je suis convaincu que mes propositions de bon sens en faveur de ceux qui investissent et créent des emplois seront retenues par le Premier ministre. Mon objectif est que le nouveau décret (...) permette l'ouverture d'établissements de qualité à l'année et résolve la discontinuité territoriale et les inégalités entre communes du littoral. J'entends enfin préserver (...) les installations d'intérêt patrimonial, culturel et architectural. La France du tourisme doit ainsi, plus que jamais, jouer la qualité et la diversité pour être en pointe en termes de création de valeur." Jacques Gantié

L'Hôtellerie Restauration

L'hebo 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



UN DISPOSITIF QUI VISE À SUPPRIMER LES "EFFETS D'AUBAINE"

Réduction des déficits publics : la profession concernée

Le Premier ministre François Fillon vient d'annoncer une série de mesures afin de limiter le déficit public de l'État : hausses de certaines taxes et augmentation des charges sociales des entreprises.

Les mesures, annoncées le 24 août par le Premier ministre **François Fillon**, devaient être présentées, mercredi 31 août, en conseil des ministres en vue d'être intégrées dans le collectif budgétaire qui doit être discuté au Parlement début septembre. Le Gouvernement souhaite intégrer les heures supplémentaires dans le calcul des allègements de charges sur les bas salaires (réduction Fillon). Actuellement, elles ne sont pas prises en compte dans la rémunération servant de base de calcul à cette réduction. Pour le Premier ministre, ce dispositif a pour but de supprimer "les effets d'aubaine et d'optimisation pour les entreprises". En revanche, les salariés pourront continuer à profiter de la réduction forfaitaire de charges sur les heures supplémentaires ainsi que leur non-prise en compte pour l'impôt sur le revenu.

D'autres mesures annoncées auront des conséquences sur les charges sociales des entreprises :

- réduction du taux d'abattement pour les frais professionnels, minorant l'assiette de calcul de la CSG, qui passerait de 3 % à 2 %. Le calcul de la CSG se ferait donc sur 98 % du revenu d'activité au lieu de 97 %. En outre, la suppression de l'abattement sur les revenus hors salaire, et notamment sur les indemnités de contributions patronales de retraite et de prévoyance, est également prévue ;
- hausse du forfait social : les cotisations dues par les employeurs sur les sommes versées à leurs salariés dans le cadre de l'épargne salariale vont passer de 6 % à 8 %.
- hausse des taxes sur les mutuelles complémentaires santé : le taux de la taxe spéciale sur les conventions d'assurances

applicables aux contrats solidaires et responsables passera de 3,5 % à 7 %. Quant au taux applicable aux autres contrats de complémentaire santé, il sera porté de 7 % à 9 %.

Cigarettes, alcool et boissons sucrées plus fortement taxés

Le prix des cigarettes doit augmenter de 6 % dès le mois d'octobre prochain, et de 6 % à nouveau en 2012. La fiscalité et les prélèvements sociaux sur les alcools forts (hors vin) devraient également augmenter. Quant aux boissons sucrées, elles vont être soumises aux mêmes taxes que le vin. Enfin, l'application du taux normal de TVA à 19,6 % aux entrées dans les parcs d'attraction, qui bénéficient actuellement du taux réduit, a également été annoncée.

Pascale Carbillat

MASTERCHEF SAISON 2, C'EST PARTI

Frédéric Anton : "La cuisine n'est pas un jeu, c'est un métier qui s'apprend"

Le chef du Pré Catelan à Paris (XVI^e), MOF et détenteur de 3 étoiles *Michelin*, est l'un des trois juges du concours MasterChef sur TF1. Il revient sur ce programme très suivi et les réactions qu'il suscite.

Propos recueillis par Nadine Lemoine



L'Hôtellerie Restauration : Vous démarrez une nouvelle saison avec 4,8 millions de téléspectateurs. Une surprise ?

Frédéric Anton : Nous avons commencé à 3,8 pour finir à 5,9 millions l'année dernière. Les téléspectateurs sont là. Deux jours avant la diffusion, j'étais au fin fond du Tarn et je croisais des gens qui me disaient qu'ils attendaient l'émission. C'est fou. J'ai reçu des centaines de retours positifs.

Quelles sont les nouveautés ?

Il y aura beaucoup de rebondissements. On va se retrouver au sommet de l'Aiguille du Midi, mais aussi de la tour Tudor à New York. Ce n'était pas simple d'y transporter les modules pour cuisiner. On va voir les candidats préparer des buffets du Club Med, faire à manger pour la Patrouille de France ou cuisiner contre le temps avant que la mer ne monte... Cette année, il n'y aura pas de votes de la part des candidats. On évite ainsi toute stratégie d'éviction. Et il y a aussi le chef invité, qui présente une de ses recettes que les candidats doivent reproduire. Le premier, c'était **Olivier Bellin**, des Glazicks à Plomodiern. **Pierre Hermé**, **Anne-Sophie Pic**, **Daniel Boulud**, **Yannick Delpech**... suivront.

Que répondez-vous à ceux qui critiquent le niveau des candidats ou le manque de démonstrations pratiques ?

C'est le concours du meilleur cuisinier amateur. Nous-mêmes avons été trop exigeants l'année dernière. Il y a



Frédéric Anton : "Toutes les émissions ont leur place. Elles sont différentes mais elles fédèrent les mêmes téléspectateurs. À mon avis, ces programmes s'inscrivent dans la durée, au moins cinq à six ans."

certaines choses qu'on ne peut pas leur demander parce que la cuisine, ce n'est pas un jeu, c'est un métier qui s'apprend. Il faut plus que de la créativité et de la passion pour faire de la cuisine. Un candidat amateur doit maîtriser quelques techniques. Il est inadmissible de voir des candidats ne pas savoir faire un jus, une pâte à tarte ou une mayonnaise. Mais nous ne sommes pas là pour être des profs de cuisine. Nous conseillons les candidats, les encadrons et les accompagnons. MasterChef n'est pas une école de cuisine mais un concours dans lequel **Yves Camdeborde**, **Sébastien Demorand** et moi-même formons le jury. L'émission est le résultat d'un montage. On ne peut pas tout montrer, mais comme l'année dernière, ou avec mes 25 cuisiniers, je vais d'un candidat à l'autre et je dispense mes conseils. Il est important pour moi de voir et de

goûter ce qu'ils font. C'est du conseil en direct et, sauf catastrophe de dernière minute, je sais quel sera le résultat final. Personnellement, pendant le concours du MOF, je préfère cent fois être jury cuisine que dégustation. C'est beaucoup plus enrichissant !

Combien de temps vous a pris le tournage ?

Il s'est étalé sur neuf semaines, du lundi au jeudi. Le lundi, le Pré Catelan est fermé. Les autres jours, j'étais au restaurant très tôt le matin avant tout le monde, puis je partais et revenais pour assurer le service. C'était intense.

Pas de problème devant la caméra ?

Non, parce que nous sommes dans une cuisine. Quand tu es dans ton élément, tu n'y fais pas attention. De plus, tu parles à des gens et pas à une caméra. Mon image dans l'émission me convient. C'est bien moi. Il y a un jugement à donner. Je suis juste. Il faut un gagnant. C'est bon ou ce n'est pas bon. Pour tenir toute la compétition, il faut être très fort physiquement, mentalement et en cuisine. Je dis bravo à tous les candidats qui ont surmonté ces épreuves.

Quel est, selon vous, l'intérêt de ce programme ?

Il y a quelques années encore, notre métier était dénigré. Les écoles hôtelières ne trouvaient plus d'élèves. Puis sont apparues des émissions consacrées à la cuisine et je suis sûr qu'elles ont contribué à susciter des vocations. Il faudrait que cela puisse jouer également en faveur des métiers de salle. C'est aussi un beau métier. Et puis, je crois qu'il n'est pas inutile de montrer à la télé que l'on peut faire bon, sans peine, pour se nourrir au quotidien. C'est une façon de lutter contre la malbouffe.

Pour Romain Tosolini, il y a une vie après MasterChef

Aix-en-Provence (13) Huit mois après avoir été finaliste de la célèbre émission de télé, le jeune homme a créé **Apéro Bistrot**.



"Je ne participais pas pour gagner les 100 000 €, même si, évidemment, cela m'aurait bien aidé", reconnaît **Romain Tosolini**.

Si, à 24 ans, **Romain Tosolini** n'avait pas encore franchi le pas, c'est, avoue-t-il, par "facilité". "Depuis que je suis gosse, j'ai envie d'ouvrir un restaurant, mais j'ai préféré faire carrière dans l'entreprise familiale de climatisation." Une tranquillité qui va être bouleversée par son inscription à MasterChef par son beau-frère. Les membres du jury ont immédiatement apprécié Romain Tosolini : "Sous son air indolent, c'est un garçon

carré qui ne lâche rien", disait de lui **Sébastien Demorand**. "C'est le meilleur dans les épreuves sous pression", ajoutait **Frédéric Anton**. Et le stress, Romain Tosolini l'a connu : il a été de tous les rattrapages. "Je me disais : chaque jour est un jour de plus. J'étais donc plus détendu que les autres. Je ne participais pas, comme la plupart, pour gagner les 100 000 € - même si, évidemment, cela m'aurait bien aidé - mais davantage pour améliorer ma technique auprès de chefs de renom. Grâce à leurs nombreux conseils, j'ai appris les bases de la cuisine française." Son imagination fertile a fait le reste.

"Je reste prudent"

Dans son établissement, ouvert depuis juillet, il a mis au point deux formules. La première, qui débute à 18 heures, propose des mises en bouche originales : cuisses de grenouilles, os à moelle, joue de bœuf, wings de canard... accompagnées d'un bon verre de vin. Aux côtés de son célèbre Râble de lapin MasterChef, Romain Tosolini propose dans sa deuxième formule des plats essentiellement à base d'abats, de gibier et de volaille. Avec 35 couverts par jour et un ticket moyen de 37 €, il est plutôt satisfait. "Je reste prudent. Beaucoup de clients viennent suite à l'émission, mais ils commencent à revenir : c'est donc qu'ils sont satisfaits."

Hélène Dorey

APÉRO BISTROT
31/33 RUE FLIBRE GAUT
13100 AIX-ENPROVENCE
TÉL. : 04 42 65 06 29
WWW.APEROBISTROT.COM

SON ÉTABLISSEMENT A ÉTÉ RAVAGÉ PAR LES FLAMMES

Qui en veut à Laurent Bouvier ?

Limonest (69) En une quinzaine de jours, le feu a été mis à quatre reprises au Puy d'or, le restaurant de Laurent Bouvier près de Lyon. Très endommagé, l'établissement a fermé ses portes pour une durée indéterminée.

Le Puy d'or est une maison chère à la famille **Bouvier**. En 1936, **Paul**, grand-père de Laurent, a montré la voie. Puis, à sa mort, **Marie**, sa veuve, a continué, obtenant une étoile *Michelin* en 1950. En 1974, **Richard**, son fils, et son épouse, **Mireille**, assument un héritage que Laurent reprend à son compte en 1991. Quinze ans plus tard, avec **Alain et Dominique Vavro**, les designers lyonnais, il donne un coup de jeune au décor du Puy d'or. La clientèle apprécie la cuisine léchée d'un chef qui, à quelques mètres de là, ouvre Elleixir en décembre 2010. Avec **Géraldine Carret**, sommelière, ce concept de restaurant bar à vins fon-



Laurent Bouvier, dans ce qui était la salle de restaurant.

tionne. "J'ai pris conscience qu'il fallait changer d'orientation au Puy d'or. Peut-être moins miser sur la gastronomie et s'orienter vers un esprit de brasserie", concède Laurent Bouvier qui, au début de l'été, décide pourtant de mettre en vente une maison dont il est propriétaire (mur et fonds). Aucun acheteur potentiel ne se manifeste mais, dans l'ombre,

un mystérieux incendiaire trouve une cible.

Incendie en plein service

Le 11 août, le feu est mis au troisième étage. Six jours plus tard, c'est au tour de la remise de s'enflammer. Puis, dans la nuit du 22 au 23, la cave est la proie des flammes. Enfin, le lendemain, en

plein service, le feu part du deuxième étage et des toilettes du troisième. À 22 h 30, une épaisse fumée envahit la salle qui est évacuée. Les pompiers circonscrivent le sinistre mais la pièce est noyée. "Je ne sais pas qui peut être derrière tout ça, dit Laurent Bouvier. La jalousie professionnelle est la piste envisagée mais je ne me connais pas d'ennemi. Je me demande si on gêne. On avait surmonté les trois premières fois mais là, ce n'est plus possible. Les clients et quelques confrères nous soutiennent mais, même si je veux tourner la page, rien ne se fera avant un an et alors nous repartirons à zéro. Je suis désormais certain que celui qui a fait ça est arrivé à ses fins." Police scientifique et brigade de gendarmerie de Lyon ont désormais le dossier en main.

Jean-François Mesplède

LE PUY D'OR

25 ROUTE DU PUY D'OR · 69760 LIMONEST
TÉL. : 04 78 35 12 20

DESIGNÉ PAR PHILIPPE STARCK

A'Trego, le luxe mis à nu

Cap d'Ail (06) Situé sur le port, c'est le dernier restaurant à la mode, les pieds dans l'eau et à la frontière de Monaco.

C'est Monaco sans le Rocher. Un lieu méditerranéen à l'écart des hautes tours de la principauté, ancré sur la digue du port de Cap d'Ail. Ce fut la cabane du Père Trego, l'un des plus anciens pêcheurs et figure locale. En son hommage, les deux investisseurs associés, **Cyrille Regottaz**, 41 ans, manager du Jimmy'z, à Monaco, de 2004 à 2010 et **Corrado Agusta**, 29 ans, lui ont dédié l'enseigne de leur établissement. Ils ont surtout créé un "lieu de vie nouveau" et singulier en confiant



Le restaurant: lumineux et méditerranéen.

leur projet à **Philippe Starck**. Posé sur les rochers d'endiguement du port, A'Trego, ouvert et poétique, a trouvé son identité : terrasse comme un pont de bateau, silhouette de cargo bleuté, sols en acajou et lambris de bois gris au restaurant, peuplé

d'objets vintage chinés à travers le monde et rassemblés par Philippe Starck. "Nous avons voulu créer un point de ralliement qui casse les codes du luxe, qui soit très 'casual', chic et festif mais surtout pas ostentatoire", dit Cyril Regottaz. A'Trego est une cabane d'amis où l'on peut prendre un verre, goûter une cuisine de Méditerranée simple et vive, actuelle et traditionnelle, à base de produits de première fraîcheur."

1 200 m² sur trois étages

Ouvert en juillet, A'Trego couvre 1200 m² sur trois étages et emploie une trentaine de personnes. À la fois restaurant (160 couverts au premier

étage), espace bar (130 places) et terrasse-lounge à la cuisine snacking chic (Le Roof, 90 places), il sera doté, dès septembre, d'un espace 'before' au rez-de-chaussée et réservé aux membres de l'établissement. Après le passage de **Laurent Sturbois**, ex-chef de la brasserie Columbus à Monaco, les cuisines ont été confiées à **Frédéric Pinot**, passé par plusieurs établissements monégasques (Fairmont, Sass' Café, Columbus...). Le ticket moyen est d'environ 35 € le midi et autour de 80 € le soir.

Jacques Gantié

A'TREGO

PORT DE CAP D'AIL · 06320 CAP D'AIL
TÉL. : 04 93 28 58 22
WWW.RESTAURANTATREGO.COM

POUR LA 19^E ÉDITION DU TROPHÉE CLARKE-COUPÉ DES CHEFS

Golf et gastronomie au Mont d'Arbois

Megève (74) Créé il y a dix-neuf ans, le trophée Clarke est une compétition de golf uniquement réservée aux chefs-cuisiniers, hôteliers et restaurateurs.

Rendez-vous était donné les 28 et 29 août derniers à plus de 180 professionnels et leur famille pour participer au trophée Clarke organisé par les équipes de **Philippe Standaert**, directeur général du Domaine du Mont d'Arbois, à Megève, en Savoie. "Il y a dix-neuf ans, avec les golfeurs du Grip [Groupement des restaurateurs indépendants pétillants, NDLR] dont **Jean-Paul Lacombe** et **Jacques Lameloise**, nous avons proposé à **Chantal Jeannelle** et au baron **Edmond de Rothschild** de créer le trophée Clarke, réservé aux chefs-cuisiniers, hôteliers et restaurateurs", se souvient le chef étoilé **Michel Rostang**. "C'est maintenant un rendez vous incontournable."

Village éclectique

Car le trophée Clarke-Coupe des chefs représente aussi une détente gourmande. Au terme d'un parcours de 18 trous, une quinzaine de pro-

fessionnels, chefs et seconds, ont mis en avant leur spécialité. Et un dîner de gala, préparé par **Olivier Bardoux**, chef du Chalet du Mont d'Arbois, a permis de tisser des liens. "Je participe au village gourmand situé en fin de parcours, c'est l'opportunité de sortir de mon quotidien", explique **Bambina Barthélemy** du restaurant

Bistro et Terroir à Paris. Un village éclectique, puisque des chefs étoilés ont joué le jeu : les incontournables **Michel Rostang** et **Laurent Petit**, 2 étoiles *Michelin*, ou les prometteurs **Yoann Conte**, 1 étoile cette année, et **Benoit Violier**, qui reprendra en avril, le restaurant de **Philippe Rochat** à Crissier en Suisse.

Fleur Tari



Le podium

1^{ERS} brut : **Patrice Lorimier** et **Isabelle Fullet**.

1^{ERS} net : **Jurg Kundert** et **David Goy**

Sur le podium, **Jurg Kundert** et **David Goy**, entourés de **Philippe Standaert**, directeur général du Domaine du Mont d'Arbois et **Patrice Rosier**, président de l'association sportive du club du Mont d'Arbois.

LA BOURSE

B. Loiseau	+ 9,12 %	↗
Groupe Flo	- 2,56 %	↘
Sodexo	+ 0,46 %	↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 22-08 ET
LE 29-08-11

RENAISSANCE D'UNE INSTITUTION

L'ancien maître d'hôtel relance La Mère Germaine

Châteauneuf-du-Pape (84) André Mazy a repris l'établissement historique fermé depuis plus d'un an. Une façon de préserver un patrimoine acquis à la cause de la gastronomie et du vin.

La réouverture de l'hôtel-restaurant La Mère Germaine, le 30 mai dernier, a créé un petit événement à Châteauneuf-du-Pape (84). Depuis plus d'un an et la mise en liquidation de la société qui l'exploitait, vigneron comme touristes se retrouvaient orphelins de cet établissement créé au début du siècle dernier par Germaine Vion, une femme qui avait auparavant régalié les hôtes de l'Élysée. Un pan du patrimoine local qu'André Mazy ne voulait pas voir disparaître. "J'ai donc rencontré le propriétaire des murs et lui ai fait part de mon souhait de redonner vie à ce lieu." Un pari pour ce professionnel atypique qui a financé ses études à Paris - il est titulaire d'une maîtrise de psychologie - en continuant à travailler dans la restauration. "J'ai fini par en faire mon métier et je suis parti en Thaïlande où l'on m'a proposé

un poste de manager d'hôtel. Puis il y a eu le Fouquet's et un séjour à Lourdes (65). Enfin, en 2004, j'ai rejoint La Mère Germaine, que j'ai quittée cinq ans plus tard à la suite d'un licenciement économique. Et, dès cet instant, j'ai eu la volonté de reprendre ce fonds de commerce."

300 000 € pour une remise aux normes

Son vœu a donc été exaucé en début d'année et il a aussitôt investi 300 000 € pour remettre restaurant et hôtel aux normes. La cuisine a été repensée et son équipement est entièrement neuf tandis que la literie des huit chambres a été changée. Le tout avec le soutien moral et financier du propriétaire. "Comme moi, il a à cœur de préserver ce patrimoine", confie-t-il. Mais tout n'est pas gagné pour autant. André Mazy s'est mis en quête des deux pièces



André Mazy veut donner une nouvelle jeunesse à La Mère Germaine.

maîtresses du restaurant : un chef et un sommelier. "Nous avons ouvert avec un chef qui avait du mal à s'adapter à l'esprit qui doit régner ici. Nous avons donc préféré nous en séparer. Aujourd'hui j'ai besoin d'un cuisinier sachant travailler les bons produits sans faire preuve d'une sophistication extrême et proposant un esprit brasserie au déjeuner et un style un peu plus gastronomique le soir. Indispensable aussi, un sommelier d'expérience puisque nous sommes une sorte de vitrine des vins de Châteauneuf-du-Pape." Avec une équipe enthousiaste, le nouvel exploitant garde

toutefois le sourire. Les clients retrouvent leurs habitudes et il assure une moyenne de 70 à 80 couverts par jour. Un bon début en toute discrétion. "Nous ne communiquerons vraiment que lorsque l'équipe sera au complet", conclut André Mazy.

Jean Bernard

LA MÈRE GERMAINE

3 RUE DU COMMANDANT LEMAITRE
84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE
TÉL : 04 90 22 78 34
WWW.LAMERGERMAINE.FR

UN HÔTEL-RESTAURANT AUX NOUVELLES NORMES

Le carré d'Alethius en lice pour une première étoile

Charmes-sur-Rhône (07) Il y a un an, le chef Olivier Samin ouvrait avec sa femme Stéphanie, un établissement, niché au creux d'un petit village en Ardèche du Sud avec pour objectif de se faire remarquer par le guide rouge.

Dans un décor contemporain et une atmosphère douillette, Olivier et Stéphanie Samin consacrent, dans leur établissement, une partie à l'hôtellerie et une partie à la restauration gastronomique. Au terme de plusieurs mois de travaux dont le coût global s'élève à environ 30 000 € pour une mise aux nouvelles normes - incendie et accessibilité -, le Carré d'Alethius, hôtel-restaurant 3 étoiles nouvelles normes d'une superficie de 1 000 m², a vu le jour en juillet 2010. L'ensemble se compose d'un grand hall d'accueil, d'une salle de restaurant, d'une petite

salle de séminaire et de neuf chambres. Les employés se répartissent entre la partie hôtellerie, avec une femme de chambre et Stéphanie Samin, qui assure la gestion et la partie restaurant, organisée avec trois personnes en salle et cinq en cuisine. L'établissement attire une clientèle d'affaires le midi et de gourmets le soir.

La restauration mise en avant

"L'accent est en effet mis sur la restauration", reconnaît Olivier Samin, ancien chef de partie, à la Côte Saint-Jacques à Joigny (89), 3 étoiles Michelin, et chef de cuisine à la Maison Pic (Valence, 26), également 3

étoiles. Ses passages dans six maisons étoilées lui ont donné des envies. "Notre objectif est clair et on ne s'en cache pas, c'est d'obtenir une première étoile en restauration. Toute l'équipe travaille dans ce sens." L'expérience qui l'aura le plus marqué est sans aucun doute celle chez Anne-Sophie Pic, pour y avoir travaillé de 2003 à 2010 et vécu "le passage de la deuxième à la troisième étoile". Olivier Samin privilégie la saisonnalité avec "des produits frais et locaux", et propose une carte basée sur des "associations goûteuses" comme les Rillettes de lapin à la lavande, le Thon en marinade avec des déclinaisons de tomates anciennes (ananas, cœur de boeuf). L'établissement réalise quarante couverts par jour, et le ticket moyen est de 50 à 55 €. Sonia Delzongle

LE CARRÉ D'ALETHIUS

4 RUE PAUL BERTOIS
07800 CHARMES SUR RHÔNE
TÉL : 04 75 78 30 52
WWW.LECARRÉDALETHIUS.COM

Au menu (de 18 à 70 €), le saumon-feuilles du chef Olivier Samin.



**Des recettes équilibrées et variées
CONÇUES SELON VOS BUDGETS
dans le respect du GEMRCN
Prêts à commander
SUR WWW.TRANSFOURMET.FR?**

RCS Gréteil 433 927 332

TRANSFOURMET
Engagé à vos côtés

www.transfourmet.fr

N°Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL

COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE • PAR CAROLINE MIGNOT

C'EST LE CHEF QUI DÉTERMINE TOUT POUR LE CLIENT

Quand les chefs ont carte blanche

Menu unique, intitulés énigmatiques, les cartes de restaurant sont en pleine mutation, laissant aux chefs la liberté et le soin de créer pour le client un plat personnalisé à partir de produits donnés.



dont ils s'imbriquent, le chef raconte une histoire et plus le client est fidèle, plus il peut être amené à penser, "qu'est-ce que le chef m'aura réservé cette fois ? Qu'aura-t-il imaginé ensuite pour moi ?", allant jusqu'à s'approprier le menu et se dire qu'il a été fait pour lui. Même si le menu est servi de façon identique à toutes les tables, une relation privilégiée se crée. En termes d'achat et d'organisation, le menu unique représente des avantages non négligeables pour le restaurant. En termes d'image, c'est sa personnalité que le chef engage, puisque c'est lui qui détermine tout pour le client. Le modèle ne fait pas que des adeptes cependant : certains clients se sentent enfermés et réfutent l'idée de se faire imposer des plats tout le long d'un repas.

Intitulés mystère

La tendance est aux intitulés courts qui, à leur lecture, ne donnent pas grand-chose à se mettre sous la dent, si ce n'est le produit en vedette. Ces intitulés dépouillés donnent souvent envie d'en savoir plus. C'est à la personne en salle que revient alors le rôle si important (on ne le dira jamais assez) de faire le lien entre la cuisine et les clients, de susciter l'envie, de faire saliver et de mettre en appétit. En effet, l'implication de la salle et la mise en avant de la cuisine compte autant que la cuisine dans la qualité du moment passé à table. Les intitulés courts peuvent aussi réduire le temps du choix : certains clients savent aussitôt ce qu'ils veulent et d'autres pré-

fèrent garder la surprise jusqu'au bout.

• À l'Angl'Opéra (Paris, II^e), **Gilles Choukroun** avait déjà initié une évolution de la carte en plaçant le produit vedette à la fin de l'intitulé. Celui-ci commençait par le mode de cuisson et finissait par l'élément principal, par exemple : Pochée, verveine, anchois, polenta et... poularde.

• Sur les cartes de restaurants ouverts ces derniers mois, on observe des intitulés encore plus épurés. Avec le chef **Bertrand Grébaut**, chez Septime (Paris XI^e), on peut lire Veau, fenouil, croutons ou Cochon noir, arroche, faiselle. Chez

Frenchie (Paris II^e), avec **Grégory Marchand**, la carte indique Maquereau fumé, asperge, citron ou Napoléon, miel à la truffe d'été, mettant ainsi tous les produits sur un pied d'égalité.

• À l'Hôtel Thoumieux (Paris VII^e), **Jean-François Piège** a instauré dans son restaurant la 'Règle du je(u)', qui donne à choisir parmi les meilleurs produits du moment, par exemple, cèpe, turbot, langoustine ou chevreuil, en un, deux ou trois plats. Le client peut en savoir plus au moment de commander ou faire confiance au chef et se laisser embarquer.

De plus en plus proposé - ou imposé -, le menu unique ou menu carte blanche est une façon pour le chef d'incarner différemment sa cuisine. La carte et les intitulés disparaissent pour laisser place à une relation de confiance qui va se nouer entre le client et le chef. Le client ne vient plus commander tel ou tel plat, mais savourer ce que le chef a décidé pour lui. Le choix des produits ne lui appartient plus. Reste tout de même une question inéluctable en début de repas : "Avez-vous des allergies ou y a-t-il des produits que vous n'aimez pas ?"

"Qu'est-ce que le chef aura imaginé pour moi ?"

À travers la succession de plats et la façon

Carte de l'Agapé Substance : 12 noms de produit au menu



L'Agapé Substance (Paris VI^e), 12 noms de produit sont affichés à la carte sans plus de précision. Le client peut choisir entre le menu carte blanche et une formule 3 ou 4 plats.

À l'Agapé Substance (Paris VI^e) ouvert fin juin par **Laurent Lapaire** et le chef **David Toutain**, 12 noms de

produit sont affichés à la carte sans plus de précision. Au déjeuner, le client peut choisir entre le menu carte blanche et une formule 3 ou 4 plats. S'engage alors une conversation avec la personne en salle pour savoir comment est préparé l'œuf, la lotte, le persil, le pied bleu... "On a la chance d'avoir des clients qui nous font confiance. Le fait de juste donner le nom déclenche une conversation avec eux autour du produit. On peut les informer des provenances

et leur montrer le produit brut. L'idée est de partager et de donner un côté ludique à la cuisine. Cela nous permet aussi de pouvoir expérimenter et varier, on peut ainsi jouer dans la même journée sur les accompagnements, les sauces et même les produits. Il m'est arrivé de préparer 12 œufs de poule et 12 œufs de caille lors d'un service de 24 couverts". David Toutain n'hésite pas à se déplacer vers les clients, servir les premiers plats et expliquer. Les clients sont médusés.

"TOUT ME PLAÎT DANS LA RESTAURATION"

Effet bœuf à l'Aller Retour

Paris (III^e) **Olivier Gaquière** vit une reconversion professionnelle heureuse. Venu du monde de la finance, ce jeune landais a fait son apprentissage en deux ans, avant d'ouvrir son premier établissement.

Ouvert depuis mai 2011, l'Aller Retour, le steakhouse à la française d'**Olivier Gaquière** situé dans le Marais à Paris, est désormais plein tous les soirs et sans réservation préalable, il est quasi impossible d'obtenir une table. En quittant le monde de la finance, Olivier Gaquière décide de s'orienter dans la restauration. Il apprend le métier et s'associe à ses anciens formateurs, déjà propriétaires de l'établissement le Barav (Paris, III^e) : "C'était un risque financier important pour moi, mais je suis ravi. Cela faisait un moment qu'un nouveau restaurant n'avait pas ouvert dans le Marais. L'effet de la nouveauté a permis d'afficher complet rapidement", explique Olivier Gaquière.

Qualité des produits et prix raisonnables

Pour le Landais, deux choses sont primordiales : la qualité des produits et des prix abordables. "Je propose des viandes comme de l'entrecôte de Simmental ou de l'Angus, qui sont des produits de qualité supérieure ; j'ai serré les coefficients au maximum pour proposer de bonnes viandes à des prix raisonnables. Nous avons une formule le midi à 10,90 €, où le client pourra déguster un morceau de viande de bonne qualité. Nous changeons la pièce de bœuf de cette formule une fois par semaine. Le soir, le ticket moyen se situe aux alentours de 35 €, vin inclus."

Doté d'une cave de 44 étiquettes, l'Aller Retour se devait d'être particulièrement attentif au choix des vins qui accompagnent les viandes. "J'ai constitué la cave moi-même en goûtant directement auprès des producteurs, ajoute Olivier Gaquière. J'achète le vin en direct et il m'a fallu trois mois pour constituer la cave. Nous proposons le vin à la ficelle, excepté pour les belles bouteilles. Ce serait une hérésie de servir du Pape-Clément au compteur. J'ai essayé d'avoir une carte de vins représentative des différents terroirs."

"Travailler est devenu un plaisir"

Après avoir connu le monde de la finance et ses froids calculs, Olivier Gaquière a opté pour un métier plus chaleureux. "Tout me plaît dans la restauration, les rapports humains en premier lieu. J'ai constitué une équipe dynamique, dont le chef, **Adrien**, est la pierre angulaire. C'est une personne très calme, ce qui est rare dans le métier. C'est une des raisons pour laquelle travailler est devenu un plaisir. Si c'était à refaire, ce serait sans hésitation, car la restauration est un très beau métier : faire plaisir c'est aussi se faire plaisir. Cela demande énormément de travail, mais quelle récompense lorsqu'un client satisfait vous fait un compliment ! C'est important de bien choisir ses collaborateurs car, avec mon équipe, nous nous amusons en travaillant."

Avec une capacité d'une quarantaine de couverts, Olivier



Avec une capacité d'une quarantaine de couverts, **Olivier Gaquière** doit souvent refuser du monde.

Gaquière doit souvent refuser du monde. Axer la carte sur une viande de qualité est un concept qui attire une clientèle nombreuse mais le jeune restaurateur a tout de même quelques salades en réserve (à la carte) pour contenter, aussi, les végétariens.

A. J. A.

L'ALLER RETOUR

5 RUE CHARLES FRANÇOIS DUPUIS • 75003 PARIS
TÉL : 01 42 78 01 21

LA COUSINE LIGURIENNE DE LA PIZZA NAPOLITAINE

Attimi met à sa carte des produits soutenus par Slow Food Italie

Nice (06) Ouvert au mois de juin sur la place Masséna, ce restaurant italien fait souffler un air de fraîcheur à l'entrée de la vieille ville.



Fabio Gnech, le chef Hugo Corsini et le manager du restaurant, Florian Quintin.

Fabio Gnech, Claudio Deghenghi et Roberto Arimondo, trois associés italiens, ont choisi la thématique de l'attimi, un plat venant de Ligurie, composé de deux couches de pâtes remplies d'une garniture, ce qui la différencie de sa cousine napolitaine, la pizza. La carte propose 10 recettes d'attimis, toutes réalisées avec de la farine bio (Molino Marino) moulue à la pierre, de l'eau minérale naturelle (Évian), et des ingrédients portant le label italien DOP (dénomination d'origine protégée) ou 'Presidio Slow Food', pour ceux venant de petits producteurs sélectionnés par Slow Food Italie. Les pâtes fraîches sont fabriquées par le chef et les sèches sont de marque De Cecco. "Le message de qualité passe très bien, assure Fabio Gnech, les clients posent des questions. Nous allons également nous intéresser aux

produits mis en avant par Slow Food France. Nous ne misons pas que sur le bio."

Dupliquer le modèle niçois

Aménagé sur deux niveaux, le restaurant, qui compte 200 places assises avec la terrasse, enregistre plus de 300 couverts par jour, pour un ticket moyen situé entre 15 et 20 €. De 15 à 18 heures, une formule 'mezzo' met un plat et une boisson à 13 € environ. Deux millions d'euros ont été investis dans ce pilote particulièrement soigné, car les concepteurs envisagent de dupliquer le modèle dans les grandes villes de France.

Lydie Anastassion

ATTIMI

10 PLACE MASSÉNA
06000 NICE

WWW.ATTIMI.FR

DEPUIS UNE TRENTAINE D'ANNÉES

Les franchises pizza, un secteur en plein boom

Le groupe Franchise Direct a livré un rapport sur le marché des franchises de pizzerias qui souligne le dynamisme de ce secteur.

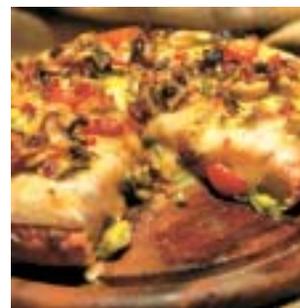
Dans son dernier rapport, le groupe Franchise Direct, l'un des principaux sites de promotion de la franchise au niveau international, révèle que le secteur de la franchise pizza poursuit activement son chemin. Malgré ses humbles origines, une cuisine italienne de rue, la pizza se trouve dorénavant dans toutes les grandes villes du monde.

Cette expansion s'est principalement faite au cours des trente dernières années, grâce aux franchises pizza. De nombreux facteurs sous-tendent le boom actuel de la franchise pizza, mais, indique le rapport, les médias sociaux ont joué un rôle primordial dans ce développement.

La renaissance de Domino's Pizza, par exemple, incarne une véritable réussite fondée sur l'utilisation des nouveaux médias.

Applications smartphones, cadeaux coupons, utilisation des médias sociaux comme Twitter, Facebook et Foursquare ont aidé les franchises pizza à attirer de nouveaux clients.

Le rapport de Franchise Direct, axé sur 20 franchises pizza, montre que 42 % du marché de la pizza est composé des 50 premières chaînes de pizzerias, avec, dans le quarté de tête : Pizza Hut (13 000 unités), Domino's Pizza (9 000), Papa John (3 600), et Little Caesars (2 500).



42 % du marché mondial de la pizza est composé des 50 premières chaînes de pizzerias.

EN BREF

La Chorizza, nouvelle égérie de Domino's Pizza



Depuis mars 2011, Domino's Pizza a opté pour un nouveau style publicitaire mêlant animation et images réelles pour

valoriser le produit. Après l'ambiance Far West pour La Cannibale et conte de fée royal pour La Reine, ce sera donc ambiance andalouse pour La Chorizza. La campagne sera diffusée sur les écrans télévisés (TF1, M6, Canal +, W9, Direct Star, NRJ12, NT1...) du 11 au 19 septembre 2011 avant d'être déclinée en spot radio (RMC, NRJ, Virgin, Skyrock...), bannières internet, mailing clients comprenant bons de réduction et prospectus...

Del Arte ouvre son premier restaurant à l'étranger



L'enseigne Del Arte a ouvert le 25 juillet dernier son premier restaurant en Irlande, à Limerick, en franchise avec son partenaire local Kieran Walshe, au sein du Crescent Shopping Centre - le centre commercial le plus populaire de la ville avec 6 millions de visiteurs par an. Installé sur deux étages, le restaurant bénéficie d'entrées à l'intérieur et à l'extérieur du centre commercial et propose 150 places assises, dont 30 à l'étage. Vingt-sept salariés ont été recrutés. L'implantation de Del Arte en Irlande devrait se poursuivre avec une ouverture au printemps prochain à Cork. L'enseigne prévoit un plan de développement de 10 restaurants en sept ans. partenaire franchisé local.

Créez et traduisez vos cartes & menus en quelques minutes avec



Menu DESIGNER
logiciel de création de cartes & menus

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

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

250€ HT
soit 299€ TTC

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

Logiciel pour Windows XP & Windows VISTA

MdB multimedia
Parc technologique d'Argile
118 avenue de la Quêra
06370 Mouans-Sartoux

MdB multimedia
Espace Clichy
38 rue Mozart
92587 Clichy Cedex
mdb@mdb-multimedia.fr

MdB multimedia
Les allées François Truffaut
17 rue Denise Grey
38550 Saint Maurice (Eco)



LA BOURSE

Accor
+ 2,97 % ↗

SBM
+ 1,81 % ↗

Hôtels de Paris
+ 0,73 % ↘

Club Med
- 0,86 % ↘

Groupe Partouche
+ 4,23 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 22-08
ET LE 29-08-11

DÉJÀ À MI-PARCOURS DE SES OBJECTIFS POUR 2012

Time Hotels atteint le seuil des 55 établissements

Avec une deuxième acquisition en province, celle des murs et fonds de l'hôtel Britania dans le VI^e arrondissement de Lyon, le groupe Time Hotels, dirigé par Aline Thibaut-Durieu, avance ses pions par-delà la capitale.

La société Time Hotels vient de racheter murs et fonds de l'hôtel Britania dans le VI^e arrondissement de Lyon. Cette nouvelle acquisition - la deuxième en province pour la chaîne - porte à 55 le nombre d'établissements du réseau Time Hotels. Elle illustre la volonté du réseau de s'étendre au-delà de la capitale, où se trouvent déjà 53 de ses hôtels. Après le rachat d'un établissement à Chartres début juillet, celui de Lyon situé à quelques minutes du cours Vuitton et de la gare de Lyon Part-Dieu, s'inscrit donc dans la suite logique du souci du groupe de se développer en province.

Moral au beau fixe

Depuis sa création en 2006 par Parninvest, la chaîne économique Time Hotels, qui a adopté son nouveau logo en 2010, est parvenue à présenter un développement dans la droite ligne de ses prévisions. La signature de ces deux nouveaux hôtels en province porte le nombre d'acquisitions depuis le début de 2011 à 6 hôtels : l'Élysée Montparnasse devenu Timhotel Élysée Montparnasse, le Kyriad Gare du Nord, l'Hotel Paris Gare de Lyon (bientôt rebaptisé Timhotel), l'hôtel Châtelet Chartres destiné à se muer en Timhotel Chartres Chatelet, le Britania Lyon, - futur Ti-



Aline Thibaut-Durieu, présidente de Time Hotel.

timhotel Lyon Part-Dieu -, sans oublier le rachat des murs de l'Inter Hotel Lille Parc des Expositions. Tranquillement mais sûrement, la chaîne Time Hotels fait donc un pas de plus vers ses objectifs, puisqu'elle est à mi-chemin des 100 hôtels qu'elle prévoit d'acquérir sous différentes marques d'ici à 2012. Côté exploitation, le moral est également au beau fixe après un très bon début d'année, un mois de juillet excellent, et un mois d'août, qui, bien que traditionnellement moins bon sur Paris, reste meilleur qu'en 2010. "En tant qu'hôtellerie économique, nous n'avons que très peu souffert de la baisse de fréquentation en août", déclare **Thierry Bigoni**, directeur financier de Time Hotels. La société que préside **Aline Thibaut-Durieu**, ex-directrice générale du groupe Envergure, devrait réaliser 75 M€ de chiffre d'affaires en 2011.

Évelyne de Bast

Hôtel bureau 2 étoiles de 32 chambres, le Britania Lyon est appelé à devenir Timhotel Lyon Part-Dieu. Il participe à l'objectif du groupe d'atteindre 100 établissements en 2012.

99 CHAMBRES

Ouverture du Park Inn by Radisson Luxembourg City

S'il accueille déjà ses premiers clients, ce nouvel établissement du groupe hôtelier Rezidor deviendra totalement opérationnel au cours d'une rentrée qui s'annonce chargée.

Haute de huit étages, cet établissement situé au cœur de la capitale grand-ducale compte 99 chambres, dispose de trois salles de réunions climatisées avec équipements audiovisuels high-tech, d'une salle de remise en forme et d'un garage privé pouvant accueillir 150 voitures. "Sans oublier un espace restauration. Pour l'heure la carte n'est pas très riche mais elle s'étoffera dès le mois de septembre, avec quelques spécialités luxembourgeoises", précise **Florence Pichon**, responsable des ventes et du marketing du Park Inn by Radisson Luxembourg City.

Clientèle affaires

Septembre marque aussi l'ouverture de l'intégralité de l'établissement, puisque la décoration de quelques chambres a été finalisée au mois d'août. "Un laps de temps également mis à profit par l'équipe pour peaufiner les derniers dé-

tails", ajoute la responsable. Si l'endroit qui se positionne comme un trois étoiles supérieur séduit les touristes, grâce notamment à la proximité immédiate de la gare (l'hôtel est totalement insonorisé), il s'adresse avant tout à une clientèle d'affaires en quête d'un bon rapport qualité/prix. Le tarif des chambres est de 144 € la nuit, 159 € avec le petit déjeuner et le wifi est gratuit. Pour assurer le développement de ce premier hôtel Park Inn by Radisson au grand-duché de Luxembourg, la direction en a été confiée à **Xavier Damster**, un professionnel qui a notamment travaillé pour Hilton et bénéficie d'une longue expérience de l'hôtellerie luxembourgeoise.

Jean Fabian

PARK INN BY RADISSON LUXEMBOURG CITY HOTEL
45-47 AVENUE DE LA GARE
1611 LUXEMBOURG
TÉL. : +352 268 91 81
WWW.PARKINN.COM/HOTEL-LUXEMBOURG



L'établissement compte 99 chambres d'une superficie d'environ 24 m².

Avec une augmentation de 27 % des nuitées individuelles

Choice : une progression à deux chiffres pour la centrale de réservation de la chaîne

Aux États-Unis comme en France, le réseau d'indépendants franchisés a marqué des points lors des deux premiers trimestres 2011.

Choice Hotels, la chaîne d'indépendants franchisés menée par **Steve Joyce**, récolte les fruits de sa politique de restructuration et annonce des résultats en hausse pour ce deuxième trimestre avec + 6,6 % de RevPAR sur le marché américain comparé au même trimestre 2010. La chaîne a enregistré 69 nouveaux contrats de franchise aux États-Unis au cours des trois derniers mois, soit 11 % de plus qu'au

cours de la même période en 2010. Par ailleurs, la chaîne, en raison de ses nouveaux critères d'exigence, a enregistré une diminution de 19 % du nombre de ses hôtels en construction, avec un réseau monde hors États-Unis, estimé à 554 hôtels, soit 46 612 chambres.

La région parisienne en force

En France, où le réseau Choice avait obtenu de très bons résultats au cours du premier semestre, ceux-ci ont été

renforcés par un très bon deuxième trimestre. La centrale de réservation Choice CRS a été l'un des artisans de ce succès, avec par exemple une augmentation de 27 % des nuitées individuelles enregistrée, et + 44 % du côté des nuitées groupe. "Nous avons des résultats à deux chiffres sur tous nos segments de clientèle", se réjouit **Isabelle Rochelandet**, vice-présidente Europe de Choice Hotels. Les établissements ayant connu la plus forte progression se trouvent

d'abord du côté de la marque Quality, même s'il existe encore de fortes disparités en région. "C'est encore la région parisienne qui tire les résultats vers le haut", souligne-t-elle. En termes de développement, le réseau poursuit ses objectifs. Isabelle Rochelandet précise que certains projets vont rapidement voir le jour, notamment dans la capitale, l'un des lieux particulièrement ciblés par la chaîne qui souffre d'y être trop peu représentée.

É. de B.

LE GROUPE PARIS INN AVANCE SES PIONS DANS LA CAPITALE

Un Élysée Secret bientôt dévoilé

Paris (VIII^e) À deux pas de la plus belle avenue du monde, la marque Book Inn ouvre un établissement de 26 chambres et 2 suites dans un esprit boudoir.

Sous la marque Book Inn France, le groupe Paris Inn ouvre son dernier hôtel sous le nom d'Élysée Secret. Cet établissement de 26 chambres et 2 suites est une réalisation du cabinet Axel Schoenert Architectes Associés. Situé dans la rue de Ponthieu, au cœur du triangle d'or de la Ville lumière, entre les avenues Montaigne, George V et les Champs-Élysées, il correspond parfaitement aux attentes de la clientèle d'affaires et de loisirs, qui profitera notamment de la proximité avec la plus belle avenue du monde. De petite capacité, cet établissement a été créé dans un esprit boudoir inspiré du XIX^e siècle. Les architectes ont privilégié des teintes comme le fuchsia, le parme, le jaune ou le vert. Mais l'hôtel bénéficie aussi d'outils technologiques, dernier cri ou non : écran de 32 pouces, table de chevet en HI-MACS, base iPod, mais aussi coffre-fort, minibar et wifi gratuit. Quelques éléments plus subtils ont été disséminés, comme l'écran inséré dans un miroir sans tain. L'hôtel dispose enfin d'un coin salon



Les architectes ont privilégié les teintes parme et fuchsia pour un établissement qui entend bien profiter de sa proximité avec les rues les plus chic de la capitale.

et d'un espace affaires... sans oublier un service champagne et des plateaux de dégustation pour les grandes occasions et les événementiels. Les suites du 6^e étage ont été aménagées en duplex, et bénéficient de lits king size et, en exclusivité, d'une machine Nespresso. Fondée en 2000 et présidée par Jean-Bernard et Céline Falco, Paris Inn Group est une société hôtelière agissant comme gestionnaire, investisseur et propriétaire d'hôtel. Elle assure la gestion et la commercialisa-

tion des établissements de ses clients au travers de la marque Book Inn France. Aujourd'hui, celle-ci regroupe 23 hôtels indépendants : 20 à Paris, deux à Perpignan, et un à Nîmes, soit un parc de 930 chambres dont 54 % en 4 étoiles, et 46 % en 3 étoiles.

HÔTEL ÉLYSÉE SECRET

5 RUE DE PONTHEIU

75008 PARIS

TÉL. : 01 43 59 70 36

WWW.HOTEL-ELYSEE-SECRET-PARIS.COM

Jean Dalaudière et Pascal Reichmuth lauréats de la Fédération française de la franchise

La Fédération française de la franchise (FFF), dans le cadre de son 40^e anniversaire, a attribué à Jean Dalaudière, président d'honneur des franchisés Accor, le ruban d'or de la franchise, et à Pascal Reichmuth, le ruban d'argent, au cours d'une soirée accueillant plus de 600 personnes à l'espace Wagram (Paris, XVII^e). Distingué du ruban d'or, Jean Dalaudière, après avoir été président des franchisés ibis de 1984 à 2005, est actuellement président d'honneur de la Fédération des franchisés Accor (FFA) regroupant 750 hôtels et 260 franchisés. Il est aussi le propriétaire des hôtels ibis et de l'Etap Hotel de Roanne (42) et de la Gare de l'Est à Paris. En 2005, il avait déjà reçu des mains de Laurence Parisot, présidente du Medef, le ruban d'argent de la franchise. Pascal Reichmuth, lui, est membre du bureau de l'Association des franchisés ibis et propriétaire de l'hôtel ibis de Rodez (12) et de l'Etap Hotel de Riom (63). En 2011, pour son 40^e anniversaire, la FFF a accordé 24 rubans d'argent et 4 rubans d'or.

É. de B.



Pascal Reichmuth (à gauche), ruban d'argent, et Jean Dalaudière, ruban d'or.

AU CŒUR DU LIMOUSIN

Le pavillon Inter-Hotel booste l'Hôtel de France

Bessines-sur-Gartempe (87) La conversion entreprise par Pierre-Dominique Pingaud, patron et chef de l'Hôtel de France, est une réussite.

Afin de faire face à une activité croissante, liée au développement du site local d'Areva, Pierre-Dominique Pingaud a entrepris au printemps 2010 la construction d'un nouvel établissement, placé sous l'enseigne Inter-Hotel : 14 vastes chambres, équipées et sécurisées, qui devraient rapidement bénéficier d'un classement 3 étoiles. Au total, plus de 1,5 M€ auront été investis, dont 20 % apportés par la région Limousin et 5 % par le département de la Haute-Vienne, avec pour objectif de valoriser la capacité d'accueil de Bessines, ancien bassin d'extraction d'uranium qui devrait inaugurer dans les années à venir un parc touristique et un musée minier, ainsi qu'un grand laboratoire de recherches dédié aux effets médicaux bénéfiques du minéral.

leurs Toque blanche du Limousin : avoir dû se retirer des Logis, dont les statuts sont incompatibles avec la nouvelle enseigne. Mais les premiers résultats sont plus que satisfaisants. Ouvert en septembre dernier, l'Hôtel de France affiche un taux d'occupation en rapport avec les objectifs. Un spa, un parking privé, une eau chauffée par panneaux solaires, un accès wifi... sont proposés à 80 € la nuit. Et pour la table, l'Hôtel de France affiche la cuisine de son chef, qui assure de multiples prestations culinaires pour Areva.

Jean-Pierre Gourvest

HÔTEL DE FRANCE - INTER-HOTEL

12 RUE DU 8 MAI 1945

87000 BESSINES-SUR-CARTEMPE

TÉL. : 05 55 76 03 04

Inter-Hotel Bessines : 14 vastes chambres en attente du classement 3 étoiles.



"Une demande d'hébergement pérenne"

"Nous allons devenir un rendez-vous international à plusieurs titres, explique Pierre-Dominique Pingaud. Areva nous apporte du personnel venu de différents pays, et le parc d'attraction en construction prévoit plus de 30 000 visiteurs par an. Nous avons donc une demande d'hébergement importante et pérenne, ainsi qu'une activité restaurant en progression constante. Nous avons joué cette option avec, certes, de gros emprunts, mais une rentabilité assurée à court terme. Et l'enseigne Inter-Hotel se confirme comme un excellent choix, par sa réputation, ses apports et son confort." Seul regret pour ce chef - par ail-

AU PAYS DU FOIE GRAS

À l'Hôtel du Prince, les recettes d'une reconversion réussie

Mirande (32) Originaire de Picardie, Pascal Follet est venu s'installer en terres gersoises et ouvrir cet établissement de 10 chambres dont il est l'unique salarié.

Depuis un an, Pascal Follet est à la fois le propriétaire et l'unique salarié de cet hôtel de 10 chambres. "Nous sommes 2 étoiles. On pourrait en avoir 3. Nous avons une excellente fréquentation en été grâce aux touristes avec un taux d'occupation de 80 % en juillet et en août. Il est de 60 % en mai, juin, septembre et octobre. Les autres mois, le pourcentage descend à 20 %", détaille-t-il. L'Hôtel du Prince, édifié dans une bâtisse de 1874, ne dévoile pas tous ses atouts au premier abord. Placé en bord de route, à l'entrée de Mirande, il semble manquer d'espace. Mais à peine le hall d'entrée franchi, on découvre un grand parc ombragé avec une piscine. "Nous avons un ascenseur, un parking privé, le confort dans les chambres", précise Pascal Follet, qui, s'étant lancé dans une reconversion professionnelle il y a quatre ans, en est à sa deuxième expérience en hôtellerie.

Des clients qui reviennent

"J'avais acheté un premier hôtel bureau de 14 chambres en 2007 au centre de Compiègne, dans l'Oise. Je l'ai vendu deux ans plus tard en raison de la vie trépidante", raconte-t-il. Avec son épouse Valérie, qui l'aide au quotidien, ils décident de retourner dans le



L'hôtel a été édifié dans une bâtisse datant de 1874.

Gers où Pascal Follet, originaire de Picardie, avait été propriétaire d'une entreprise d'équipements électriques. "Je l'ai cédée car je ne voulais plus faire autant de kilomètres en voiture pour aller voir mes clients. Comme l'hôtellerie me plaisait, j'ai décidé de m'y investir. Aujourd'hui, ce sont mes clients qui me rendent visite", se plaît-il à souligner.

Bernard Degioanni

HÔTEL DU PRINCE

15 AVENUE D'ÉTIGNY

32300 MIRANDE

TÉL. : 05 42 54 10 34

WWW.HOTELDUPRINCE.FR

LA POLITIQUE DE RECENTRAGE DU GROUPE PORTE SES FRUITS

Accor se réjouit de ses résultats au 1^{er} semestre 2011

La direction du groupe Accor a présenté ses résultats au premier semestre 2011. Avec une hausse du chiffre d'affaires de 5,8 % sur un an, une progression du résultat d'exploitation de 44 % et une évolution de la marge brute de + 1,1 point, le groupe international a de quoi être satisfait.

Accor a publié, le 24 août dernier, ses résultats au 1^{er} semestre 2011 : son chiffre d'affaires (à périmètre et change constants) s'établit à 2 973 M€, en hausse de 5,8 % par rapport au 1^{er} semestre 2010 ; le résultat d'exploitation grimpe de 44 % (à 199 M€) et la marge brute d'exploitation se fixe à 30,2 %, une amélioration de 1,1 point. "Ces bons résultats nous confirment dans notre stratégie, estime **Sophie Stabile**, directrice financière d'Accor, puisque le groupe bénéficie d'une structure financière solide et que nous sommes également en phase avec nos objectifs." Bénéficiant d'une conjoncture économique favorable, le groupe enregistre une augmentation des taux d'occupation et une élévation de ses prix moyens dans toutes les catégories, à l'exception de pays connaissant actuellement une certaine instabilité politique comme l'Égypte ou la Côte d'Ivoire. Le chiffre d'affaires de l'hôtellerie milieu et haut de gamme progresse de + 6 % et sa marge



d'exploitation augmente de 1,2 point, "ce qui est un record historique pour le groupe", souligne Sophie Stabile, grâce aux bonnes performances réalisées par Novotel et Pullman, notamment en France avec l'amélioration des prix moyens. L'hôtellerie économique, à l'exception de Motel 6 aux États-Unis, augmente également son chiffre d'affaires de 6,4 %, et, dans une moindre mesure, sa marge avec + 0,2 point, grâce au bilan satisfaisant d'ibis et Etap hotel.

Nouvel Accor, nouveau modèle économique

Accor consolide aussi son modèle économique, en poursuivant sa politique d'asset management, et en renforçant son développement. Au 1^{er} semestre 2011, 50 hôtels (soit plus de 5 400 chambres) ont changé de mode d'exploitation (78 % étant passés en franchise), et le groupe a cédé 15 établissements (près de 2 000 chambres). La vente de ces hôtels, ajoutée à celle

des murs du Pullman Bercy et du Sofitel Arc de Triomphe, à Paris, représente un montant de 497 M€, ce qui influe directement sur le montant de la dette nette retraitée du groupe. Enfin, conformément à la politique de recentrage du groupe sur son activité hôtelière, Accor s'est désengagé du groupe Lucien Barrière à hauteur de 49 % (268 M€) et doit céder Lenôtre en septembre pour 75 M€. Ce désendettement progressif ramène à 559 M€ (- 171 M€ sur le semestre), au 30 juin 2011, la dette d'Accor. Mais, précise Sophie Stabile, "le groupe possède toujours une ligne de crédit de 1,8 milliard d'euros non utilisées". À son arrivée à la tête d'Accor, **Denis Hennequin**, nouveau p.-d.g. du groupe, avait souhaité une accélération du développement, en particulier dans les pays émergents, ce qui est en bonne voie. "Nous réaliserons nos objectifs de 30 000 chambres à la fin de l'année, confie Sophie Stabile, sachant que nous avons déjà ouvert 13 700 chambres sur les six premiers mois dont 41 % en Europe et 32 % en Asie."

Évelyne de Bast

LES TAUX D'OCCUPATION DÉPASSENT CEUX DE 2007

Les lumières de Paris séduisent toujours plus de touristes

La capitale de la France bénéficie d'une aura exceptionnelle dans le monde. C'est sans doute pour cela que, cette année encore, la Ville lumière enregistre des taux de fréquentation exceptionnels.



"C'est parce que Paris a su innover et inventer qu'elle s'est redonné une nouvelle image et qu'elle a renforcé son attractivité dans le monde", assure **Jean-Bernard Bros**, adjoint au maire de Paris chargé du tourisme.

L'année 2011 devrait se terminer sur une hausse globale de 3 % des nuitées par rapport à 2010. Pour **Jean-Bernard Bros**, adjoint au maire de Paris chargé du tourisme, "c'est parce que Paris a su innover et inventer qu'elle s'est redonné une nouvelle image et qu'elle a renforcé son attractivité dans le monde". Sur les six premiers mois de l'année, les taux d'occupation des hôtels parisiens dépassent l'année 2007, qui fait pourtant référence. Les prix moyens remontent, ce qui génère une augmentation du RevPAR de 7,5 % au 1^{er} semestre 2011, comparé à la même période l'année dernière. Ce qui place Paris en 4^e position du classement des villes les plus chères, derrière Genève, Moscou et Londres.

Renouvellement de clientèle

Du fait de la conjoncture, la fréquentation évolue. Les Français représentent 45 % des clients des hôtels parisiens et sont en progression constante depuis quinze ans. Au cours de l'été 2011, ils ont été

plus nombreux, à hauteur de 3,3 %, par rapport à l'été dernier. Mais les lumières de Paris attirent surtout les étrangers. Les clientèles traditionnelles sont en perte de vitesse : les Anglais (- 510 000 nuitées depuis 2002), les Allemands (- 330 000 nuitées depuis 1991) et les Américains (- 900 000 depuis 2000) laissent la place aux visiteurs venus d'Asie, d'Amérique du Sud, du Proche-Orient ou d'Europe de l'Est. Ainsi, les Chinois font une percée spectaculaire avec + 17,7 % par rapport à l'an dernier (soit 700 000 arrivées).

Pour **Paul Roll**, directeur de l'office de tourisme de Paris, les prévisions restent cohérentes d'une année sur l'autre : "Nous prévoyons ainsi une augmentation de 3 % du nombre de nuitées, et, malgré une conjoncture économique internationale défavorable, nous restons sur de bonnes tendances."

Certains événements attendus à Paris laissent augurer une bonne reprise dès le mois de septembre. Fin août, la capitale a accueilli le plus grand congrès mondial de cardiologie, avec 30 000 congressistes attendus, un événement gagné grâce à la charte signée entre la ville, l'office de tourisme, et les hôtels parisiens. Le congrès s'est tenu à Villepinte, mais les retombées seront pour Paris, "sachant qu'un congrès repré-

sente au minimum cinq nuitées avec une dépense moyenne cinq fois plus importante que celle d'un touriste normal", précise Paul Roll. Cependant, le tourisme culturel et la visite des musées restent toujours les

offre. "Nous sommes maintenant, en comptant la petite couronne, à égalité avec le Grand Londres, avec 109 000 chambres", déclare le directeur de l'office de tourisme de Paris. Et d'ajouter : "Paris, qui voit s'éroder



principales motivations d'un séjour parisien. "La prochaine exposition Dali devrait faire sensation", assure Paul Roll.

"Préparer l'avenir en étant une destination propre"

La symbiose entre clientèle loisirs et clientèle affaires demeure la clé du succès de la fréquentation à Paris. "Nous sommes sans doute, hormis New York, la seule ville au monde à offrir ce mix clientèle à 50/50", insiste Paul Roll. Pour répondre à une demande en progression, la ville su faire évoluer son

lentement ses clientèles fidèles, doit savoir maintenant se repositionner et se préparer pour accueillir les nouveaux marchés. En termes d'accueil, sur le plan mondial, elle doit jouer la carte de l'écologie, s'affirmer comme une ville propre, où l'on privilégie le transport collectif au transport individuel, avec des axes de communication améliorés vers les centres de congrès. Le tourisme urbain doit devenir écologique." Sur ce plan, la construction du tramway sur les boulevard des Maréchaux et le développement des bornes Vélib', notamment, montrent la voie. **É. de B.**

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

Courrier des lecteurs
& Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Comment calculer l'indemnité de rupture conventionnelle ?

Comment détermine-t-on le montant de l'indemnité de rupture conventionnelle pour un salarié en CDI depuis 9 ans et demi ? Esmeralda

L'article L.1237-13 du code du travail prévoit que le montant de l'indemnité de rupture conventionnelle ne peut être inférieur à l'indemnité légale de licenciement. Pour les entreprises relevant de branches d'activité représentées par le Medef, la CGPME ou l'UPA, le montant de cette indemnité doit être égal à l'indemnité conventionnelle de licenciement quand celle-ci est supérieure à l'indemnité légale (avenant n° 4 à l'ANI du 11 janvier 2008 étendu par un arrêté du 26 novembre 2009). Ce qui n'est pas le cas dans le secteur des CHR, la convention collective ne faisant référence qu'à l'indemnité légale.

Le montant et les modalités de calcul de l'indemnité légale de licenciement sont définis par les articles R.1234-1 à 1234-5 du code du travail. Le montant est égal à 1/5^e de mois de salaire par année d'ancienneté. À partir de 10 ans d'ancienneté, il faut ajouter 2/15^{es} de mois de salaire par année d'ancienneté. Concrètement, cela donne 1/5^e de mois de salaire par année d'ancienneté pour les 10 premières années, soit 2 mois de salaire au bout de 10 ans, et un tiers de mois de salaire pour chaque année suivante. Pour apprécier l'ancienneté du salarié, on fait le calcul depuis le 1^{er} jour d'embauche jusqu'à la fin de son préavis. On va donc retenir non seulement les années complètes, mais aussi les années incomplètes qui seront calculées prorata temporis, c'est-à-dire proportionnellement

à leur durée. Dans votre cas, le salarié ayant 9 ans et demi, il aura donc droit à 1/5^e de mois de salaire multiplié par 9, auquel il faut rajouter 6/12^{es} de cette indemnité pour les 6 premiers mois de l'année incomplète. Avec un salaire moyen de 1600 € brut, le salarié aura donc droit à 1600 x 1/5 x 9 pour 9 ans + 1600 x 1/5 x 6/12 pour la demi-année, soit 2880 + 160 = 3040 € brut d'indemnité de licenciement.

Le salaire à prendre en compte pour le calcul de cette indemnité est soit le 12^e de la rémunération brute des 12 derniers mois précédant le licenciement, soit le tiers de la rémunération brute des 3 derniers mois. Le code du travail précise que l'employeur doit choisir la formule la plus favorable au salarié. Si le salaire a été réduit au cours de cette période de référence, pour quelque motif que ce soit (chômage partiel, maladie, accident...), il faut prendre en compte le salaire perçu avant la réduction. En outre, toute prime ou gratification de caractère annuel ou exceptionnel (prime de bilan, de mérite...) doit être prise en compte ainsi que les avantages en nature. Si l'indemnité est calculée sur la moyenne des 3 derniers mois, dans ce cas, toute prime annuelle ou exceptionnelle versée pendant cette période n'est prise en compte que dans la limite d'un montant calculé prorata temporis.

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

Comment indemnise-t-on l'absence maladie ?

Je suis cuisinier et je travaille depuis avril 2009 dans un hôtel-restaurant de plus de 10 salariés. Je dois me faire opérer pour un problème à l'épaule prochainement. Je risque d'avoir plusieurs mois d'arrêt de travail... Est-ce que mon patron me doit le complément des indemnités que je ne percevrai pas par la Sécurité sociale ? J'avais cru lire dans l'un de vos articles que cela était dû par l'employeur. Je vous remercie par avance pour votre réponse. K. P.

Tout salarié justifiant d'une ancienneté d'un an dans l'entreprise, et qui est en arrêt maladie pendant un certain temps, bénéficie, en plus des indemnités compensatoires de Sécurité sociale, d'un complément de salaire versé par l'employeur. Les indemnités journalières ne sont dues qu'à partir du 4^e jour de l'incapacité de travail, c'est-à-dire après un délai de carence de 3 jours. Quant au délai de carence à respecter par l'employeur avant d'avoir à verser le complément de salaire à son salarié absent pour maladie, il n'est plus que de 7 jours. Ces modifications permettant une indemnisation de la maladie du salarié plus rapide ont été instaurées par un décret du 18 juillet 2008 portant application de diverses

mesures prévues dans la loi de modernisation sociale, publié au Journal officiel du 19 juillet 2008 entraînant l'entrée en vigueur de ces nouvelles règles à compter du 20 juillet. Le montant et la durée de l'indemnisation du salarié par l'employeur sont définis par l'article 29 de la convention collective nationale (CCN) des CHR du 30 avril 1997, qui prend en compte l'ancienneté du salarié et la durée de son arrêt de travail. Le tableau récapitulatif proposé dans la CCN doit être modifié afin de tenir compte des modifications législatives de 2008 qui ont réduit les conditions d'ancienneté du salarié ainsi que le délai de carence pour bénéficier du maintien de salaire.

Indemnisation de la maladie ou d'un accident de trajet par l'employeur par période de 12 mois

Ancienneté	Indemnisation à 90 %	Indemnisation à 66,66%	Durée totale d'indemnisation
1 à 6 ans	30 jours	30 jours	60 jours
6 à 11 ans	40 jours	40 jours	80 jours
11 à 16 ans	50 jours	50 jours	100 jours
16 à 21 ans	60 jours	60 jours	120 jours
21 à 26 ans	70 jours	70 jours	140 jours
26 à 31 ans	80 jours	80 jours	160 jours
31 ans et plus	90 jours	90 jours	180 jours

2 imahl MOBILIER ART DE LA TABLE POUR HÔTELS, RESTAURANTS ET COLLECTIVITÉS

OUVERTURE EN SEPTEMBRE DANS LE MORBIHAN
Exposition Mobilier et Art de la Table sur 400m²
DÉDIÉ UNIQUEMENT AUX PROFESSIONNELS DU CHR

WWW.2IM AHL.FR • TÉL. 0497 028 028



PARIS Porte de Versailles
11 et 12 octobre 2011
VAE expo 5^{ème} édition
restauration urbaine & rromade
le rendez-vous de toutes les restaurations
visitez >>> www.vaeexpo.com



sirocco web est un produit des Etablissements Sogal www.siroccoweb.net

Pourquoi investir dans un produit complexe ?
Avec Sirocco Web, découvrez la simplicité de la gestion hôtelière en ligne !

Un ordinateur, une connexion internet et votre navigateur web habituel : vous êtes prêt à gérer votre hôtel avec www.siroccoweb.net !

- Planning interactif des réservations, pour maximiser votre taux d'occupation.
- Facturation en temps réel, pour optimiser votre trésorerie.
- Interface intuitive.

Aucun investissement, aucun engagement.
* Minimum de facturation : 45 € par mois.

1 mois gratuit pour toute inscription



L'École du Vin de France

Formations à l'œnologie sur 3 ou 5 jours

Diplômes du WSET «Intermediate» et «Advanced» reconnus à l'international.

Votre stage intensif financé par votre DIF et votre droit à la formation continue

Contactez Noémie Nicolle
01 43 41 33 94
www.ecoleduvin.com



CAPIC Constructeur depuis 1955 d'équipements de grande cuisine

La cuisson est notre passion

CAPIC Quimper France
Tél 02 98 64 77 00
www.capic-fr.com



UN SYSTÈME MIS EN PLACE PAR L'URSSAF POUR AIDER LES EMPLOYEURS

Simplifiez vos formalités d'embauche avec le Tese

Le Tese (Titre emploi-service entreprise) est un dispositif gratuit qui permet non seulement de simplifier les formalités à l'embauche de salariés mais aussi leur gestion administrative.

Le Titre emploi-service entreprise (Tese) est un service gratuit du réseau Urssaf. Il permet non seulement à l'employeur d'accomplir les formalités liées à l'embauche, mais aussi d'effectuer ses déclarations et paiements de cotisations sociales. En outre, le Tese établit les bulletins de paie, les états récapitulatifs mensuels et annuels, ainsi que les déclarations sociales annuelles de l'employeur et l'attestation fiscale pour ses salariés.

Les entreprises qui peuvent utiliser le Tese

Deux catégories d'entreprises sont concernées :

- Les entreprises de moins de 9 salariés peuvent utiliser le Tese pour gérer toutes leurs catégories de contrat de travail (CDI, CDD, contrats d'apprentissage et de professionnalisation).
- Les entreprises de plus de 9 salariés peuvent également l'utiliser, mais uniquement pour des emplois occasionnels : extras, CDD, voire CDI mais seulement pour des salariés effectuant au maximum 700 heures ou 100 jours - consécutifs ou non - par année civile.

Vous devez faire une demande d'adhésion

L'employeur qui souhaite utiliser le Tese pour simplifier ses formalités administratives doit d'abord adhérer à ce dispositif. Une démarche qu'il est possible d'entamer directement via le site :

WWW.LETESE.URSSAF.FR

Pour ceux qui ne sont pas connectés, le formulaire d'adhésion est disponible auprès du centre national Tese de Lyon, qui est le centre compétent pour les entreprises du secteur des HCR.

CENTRE NATIONAL TESE DE LYON

TSA 41028

69833 SAINT PRIEST CEDEX 9

N° Azur : 0810 123 873 (pour obtenir des informations générales sur ce dispositif ou demander à adhérer au centre de Lyon).

Dès la réception de l'adhésion, le centre national du titre emploi-service enregistre la demande. Puis le requérant reçoit un accusé de réception d'adhésion, un guide pratique, un carnet de volets 'Identification du salarié' et un carnet de volets sociaux, ainsi qu'un code d'accès à internet.

Notre conseil : même si vous ne pensez pas recruter pour l'instant, inscrivez-vous sur le site.

Vous devez remplir les documents relatifs à l'identification du salarié

Avant d'utiliser le Tese, l'employeur doit au préalable remplir le volet d'identification du salarié. Ce volet permet d'accomplir en une seule fois les formalités liées à l'embauche. Il remplit les fonctions de déclaration d'embauche, de contrat de travail, de demande de visite médicale d'embauche et la délivrance du certificat de travail.

Il doit être complété pour chaque salarié et renvoyé au centre de traitement avant l'embauche, le matin même si les formalités sont faites par internet ou la veille de l'embauche si celles-ci sont réalisées par courrier. En cas d'embauches successives d'un même salarié, par exemple dans le cadre d'un extra, il est nécessaire de remplir à chaque fois un nouveau volet.

Ce document vaut contrat de travail, sauf dans le cas où un contrat de travail a été dûment établi.

Notre conseil : Dans la mesure où ce formulaire ne comporte que les mentions minimales d'un contrat de travail, nous recommandons à nos lecteurs d'établir un véritable contrat de travail qui permet de rappeler au salarié quels sont effectivement ses droits et devoirs.

Important : L'employeur doit remettre une copie du volet d'identification au salarié. Si l'employeur fait sa déclaration en ligne, il peut imprimer immédiatement le certificat d'enregistrement, le faire cosigner par son salarié et lui en remettre un double.

Le volet du Tese pour calculer les cotisations sociales

Le Tese comporte un volet social qui doit être complété et signé par l'employeur. Cette partie permet de fournir les éléments nécessaires au calcul des cotisations. L'employeur doit en effet préciser le nombre de jours ou d'heures rémunérés, les éléments constituant la rémunération, la base forfaitaire retenue le cas échéant, les dates de congés ainsi que, éventuellement, le montant de l'indemnité de congé payés. En cas d'absence du salarié, le nombre total des jours d'absence doit être précisé ainsi que le détail de la nature de ces absences. L'employeur doit faire figurer la date de paiement du salaire et, surtout, ne pas oublier de signer ce volet social.

L'employeur doit renvoyer ce volet social au centre national avant le 25 du mois d'activité du salarié concerné. Dans l'hypothèse où le contrat de travail débute après le 21 du mois, le volet social doit être renvoyé dans un délai de 5 jours. Pour les emplois occasionnels comme les extras, ce volet doit être adressé au plus tard dans les 8 jours suivant le paiement du salaire.

Nous vous rappelons que l'employeur est responsable du caractère exact et complet des informations qu'il communique au centre national de traitement du Tese.

Cotisations sociales calculées et bulletin de paie fourni

C'est donc sur la base des informations communiquées par l'employeur que le centre national de traitement du Tese calcule les cotisations sociales dues par l'entreprise et établit le bulletin de paie.

• Remise du bulletin de paie

Si ces informations sont adressées par l'employeur par voie postale au centre national titre emploi-service, ce dernier lui fera parvenir en retour le ou les bulletins de paie dans les 3 jours ouvrés suivant leur réception. Si le contrat est inférieur à 31 jours, un exemplaire sera envoyé au sala-

rié et l'employeur recevra le sien en même temps que le décompte des cotisations. Pour les contrats supérieurs à 31 jours, l'employeur reçoit les deux exemplaires, dont un est à remettre au salarié.

Si la déclaration est faite par internet pour le calcul des cotisations, il est possible d'imprimer le bulletin de paie dès le lendemain.

• Une fiche déclarative de liaison préremplie

L'employeur reçoit, en même temps que le bulletin de paie de son salarié, une fiche déclarative de liaison préremplie qui lui permettra d'effectuer encore plus simplement la déclaration du mois suivant. En cas de modification dans la situation de son salarié, par exemple si celui-ci a été absent pour maladie, il n'aura alors plus qu'à préciser le nombre de jours d'absences.

• Paiement des cotisations

Chaque mois, le centre adresse à l'employeur un décompte des cotisations et contributions dues par ce dernier.

Une fois reçu ce décompte des cotisations, l'employeur doit effectuer le paiement auprès de son Urssaf qui se chargera ensuite de redistribuer les sommes à chaque organisme concerné. En revanche, ne sont pas recouvrées par l'Urssaf les cotisations spécifiques : médecine du travail, formation professionnelle, taxe d'apprentissage et contributions facultatives individuelles que l'employeur doit payer directement auprès des organismes concernés.

Le centre effectue vos déclarations annuelles

Le centre Titre emploi-service effectue pour le compte de l'employeur les déclarations sociales annuelles comme la DADS de tous ses salariés déclarés dans le cadre du Tese. Il établit aussi pour chacun des employés embauchés par le biais de ce dispositif, une attestation fiscale annuelle des salaires déclarés. **Pascale Carbillat**

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

kifaikoi.com

Produits alimentaires & BOISSONS



MATÉRIELS & équipements

SERVICES

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

"APPRÉHENDER LE VIN COMME UN PRODUIT CULTUREL ET TOURISTIQUE"

Michel Hermet parrain de la licence œnotourisme

Rodilhan (30) Le président de l'Union de la sommellerie française apporte sa caution à cette formation unique en France.

ancée en 2008 au lycée agricole de Rodilhan dans le Gard, et avec le concours de l'université de Nîmes, la licence 'agent de développement œnotourisme et projets culturels' a pris son rythme de croisière et a surtout reçu un encouragement de poids à l'occasion de la remise des diplômes au début de l'été. **Michel Hermet**, président de l'Union de la sommellerie française, a accepté d'être le parrain de cette nouvelle promotion. Les étudiants ont été séduits par le contenu de la formation et les débouchés offerts aujourd'hui par ce secteur en plein développement. "Le but est de leur permettre d'appréhender le vin comme un produit culturel et touristique qui nécessite des compétences spécifiques. Cette licence vise donc à former des professionnels possédant une culture multiple adossée à de solides connaissances de terrain, capables de créer



Autour de **Michel Hermet**, étudiants et enseignants étaient réunis à l'occasion de ce baptême de promotion.

une synergie entre l'univers du vin, de la culture et du tourisme. L'agent de développement en œnotourisme et projets culturels participe à la conception et à la mise en œuvre d'une stratégie de développement et de dynamisation d'un territoire. Il conçoit, gère et réalise des activités d'animation culturelle ou récréative centrées sur le vin. Il repère les accroches possibles par les lieux, les produits, les hommes et l'art de vivre",

explique **Ariane Branger**, coordinatrice de cette licence professionnelle. Le développement des activités de restauration sur les domaines viticoles se trouve notamment au cœur d'une nouvelle forme de tourisme en plein essor. "Elle répond aux besoins d'un marché émergent", conclut la coordinatrice. Si le recrutement des étudiants se fait sur dossier, ceux-ci doivent être titulaires d'un BTSA viticulture-

œnologie ou d'un BTSA technico-commercial en boissons, vins et spiritueux ou encore d'un BTS tourisme.

390 heures de formation

Sont aussi étudiés les dossiers des étudiants de L2 en lettres, langues, art, médiation culturelle ou encore biologie. Cette formation peut être suivie dans le cadre de la formation initiale ou continue. L'enseignement est assuré à l'université de Nîmes et au LEGTPA Marie Durand de Rodilhan. La cursus couvre 390 heures. Elle est complétée par quinze semaines de stage en entreprise et 150 heures de projets tutorés.

Jean Bernard

LYCÉE AGRICOLE MARIE DURAND

DOMAINE DE DONADILLE
CHEMINS DES CANAUX
30230 RODILHAN
TÉL : 04 66 20 67 67
WWW.UNIMES.FR

170 M² DÉDIÉS À LA PATISSERIE

Stéphane Glacier inaugure 'Pâtisseries et Gourmandises l'école'

Colombes (92) La rentrée 2011 marque le début d'une nouvelle aventure pour Stéphane Glacier, avec ce lieu spécialement conçu pour accueillir des stages professionnels et amateurs.

Il aura fallu trois ans à **Stéphane Glacier**, Meilleur ouvrier de France pâtissier 2000, pour trouver un espace suffisamment grand qui accueille le projet de ses rêves : 170 m² dédiés à l'apprentissage de la pâtisserie. Située à Colombes (92), à dix minutes de Paris, l'école propose des cours de pâtisserie aussi bien au grand public qu'aux professionnels, dans une cuisine 'comme à la maison', afin de se perfectionner dans l'art du dessert. Une cuisine ménagère est aménagée pour recevoir jusqu'à 12 élèves sur son îlot central. À l'abri des regards, derrière ce premier espace, s'ouvre un labo de pâtisserie où se situe 8 postes de travail. Ici, 8 élèves peuvent reproduire en toute autonomie les gestes du chef, sous son œil expert et ses conseils avisés.



Autour de l'îlot central, les élèves reproduisent en autonomie les gestes de **Stéphane Glacier**, sous son attention.

- La cuisine du marché - deux heures et demie : 70 €
- Atelier privé à la carte : selon le programme choisi
- Du fourneau à la table - trois heures : 85 €

Ateliers des petits gloutons

- Atelier en famille une heure et demie : 50 € (enfant + parent)
- Atelier enfant - une heure et demie : 30 €

PÂTISSERIES ET GOURMANDISES L'ÉCOLE

20 RUE ROUGET DE L'ISLE
92700 COLOMBES
TÉL : 01 57 67 67 33

WWW.STEPHANEGLACIER-LECOLE.COM

EN PARTENARIAT AVEC L'ÉDUCATION NATIONALE

La mallette pédagogique des vins de bordeaux cible les écoles hôtelières

En partenariat avec l'Éducation nationale, l'École du vin de Bordeaux (CIVB) a créé la première mallette pédagogique des vins de bordeaux destinée aux CAP restaurant, BTS hôtellerie-restauration mention complémentaire sommellerie. Elle est constituée, entre autres, d'un guide pédagogique qui s'organise autour de 4 thématiques : le terroir bordelais (géographie et AOC), la viticulture et la vinification, la dégustation des bordeaux et les accords mets/vins, et le client (gestion, vente et service du vin au restaurant). Le coffret est destiné aux professeurs qui interviennent dans les métiers de la restauration, quel que soit le niveau de la formation. Chaque enseignant a la possibilité d'adapter l'outil au public concerné. Il permet une approche pédagogique transversale intégrant, outre le service et la sommellerie, la géographie, l'histoire, les disciplines scientifiques, linguistiques, etc. Pour recevoir la mallette gratuitement, les professeurs doivent s'adresser à leur inspecteur d'académie (dans la limite des stocks disponibles).

Dans chaque mallette

- le guide pédagogique et un diaporama (sur clé USB) ;
- 1 carte du vignoble ;
- 3 échantillons du terroir bordelais (argilo calcaire, graves, argilo sableux) ;
- 8 flacons d'arômes ;
- 25 exemplaires des 'Mots du bordeaux' pour les élèves ;
- 1 nuancier des vins de bordeaux.



Le coffret est destiné aux professeurs qui interviennent dans les métiers de la restauration, quel que soit le niveau de la formation.

“ADEPTES DEPUIS TOUJOURS DES PRODUITS ISSUS D’UNE AGRICULTURE RAISONNÉE”

La Bastide gourmande : du bio sinon rien

Annie-Claire et Alexandre Lamand ont placé la barre haut. Leur restaurant affilié à Château & Hôtels collection est certifié agriculture biologique depuis 2008.

Avec le charme discret d’une maison de Provence, 12 chambres cosy, un espace jacuzzi, un jardin secret à l’ombre des palmiers, une piscine et une petite table, La Bastide gourmande est aujourd’hui affiliée à Châteaux & Hôtels Collection version Compagnie

des Auberges. Le restaurant, labellisé bio, est quant à lui largement ouvert à la clientèle extérieure. “Adeptes depuis toujours des produits issus d’une agriculture raisonnée, nous avons voulu aller plus loin, par conviction, pour protéger la planète et éduquer les jeunes. Opter pour le bio impose des contraintes en matière de gestion des commandes, de disponibilité des produits et nous vaut des contrôles accrus, 4 à 5 fois par an, mais c’est un tel plaisir de travailler avec de bons produits”, s’exclament Annie-Claire et Alexandre Lamand, les deux chefs de la Bastide gourmande.

Alexandre et Annie-Claire Lamand se sont positionnés sur le marché du bio.



À La Bastide gourmande, la saisonnalité commande.

l’argile, la levure de bière ou le foie gras. Pour le saumon ou les Saint-Jacques, nous préférons le sauvage, c’est mieux que du bio”, poursuivent-ils. La saisonnalité commande. Les garnitures changent tous les jours en fonction du marché. Annie-Claire et Alexandre Lamand affirment leur identité culinaire au jour le jour. “L’avantage d’être deux chefs, c’est qu’on est deux fois plus là et plus prompts à se remettre en question.”

Légumes du marché

“Nous orientons le choix de nos produits vers le bien-être de la personne. Les légumes dominent. Les produits sont en grande majorité bio sauf le sel, l’eau et les produits non certifiables comme

Anne Sallé

LA BASTIDE GOURMANDE

660 ROUTE DE CAGNES
06480 LA COLLE-SUR-LOUP
TÉL : 04 93 22 62 42

WWW.LABASTIDEGOURMANDE.FR

IL FAUT DIFFÉRENCIER LES EMBALLAGES MÉNAGERS ET CEUX QUI NE LE SONT PAS

Votre restaurant doit-il payer le point vert auprès d’Eco-Emballages ?

Eco-Emballages, l’organisme chargé d’organiser et de financer la collecte et le recyclage des déchets, a dressé un périmètre contributif pour les activités de la restauration hors domicile. À compter de 2011, la restauration n’offrant pas de service en salle est concernée par la déclaration.

Tandis que la question des déchets, de leur tri et de leur collecte devient prégnante pour les professionnels de la restauration, la problématique relative aux emballages s’impose au segment de la restauration rapide et de la vente à emporter (VAE). Par exemple, un emballage contenant une salade vendue en VAE par un restaurant est considéré comme un emballage ménager et, par conséquent, doit afficher le fameux Point Vert (symbole de l’adhésion et de la contribution financière des entreprises au programme Eco-Emballages). La présence du logo signifie que le professionnel participe financièrement au programme français de valorisation des emballages ménagers organisé par Eco-Emballages. Elle ne signifie pas que l’emballage est collecté en vue d’être recyclé, ou que l’emballage contient des matériaux recyclés. Selon les articles R.543-54 et R.543-55 du code de l’environnement, les emballages ménagers sont associés à la commercialisation de produits puis séparés des produits dans le but de la consommation ou de l’utilisation directe par les ménages.

Même si cette définition ne prend pas en compte le mode ou le circuit de distribution du produit, elle permet, selon **Geoffroy de Tilière**, directeur commercial d’Eco-Emballages, “de différencier les emballages hors domicile qui sont ménagers de ceux qui ne le sont pas” au moyen de 3 questions : l’emballage est-il associé à la commercialisation ou à la fabrication du produit ? Par qui est consommé ou utilisé le produit ? L’acte de séparation de l’emballage a-t-il pour finalité directe la consommation, l’utilisation directe du produit par un ménage ?

Qui déballe le produit pour le consommer ?

“Dans le cas d’une restauration



avec service en salle, la question ne se pose pas, explique Geoffroy de Tilière, le client consomme une prestation [la préparation du plat et le service en salle, NDLR], puis la paie. Dans le cas de la restauration rapide, lorsque le client achète une salade dans un bol en plastique ou ‘un cup’, il repart avec le contenant et consomme après paiement.” Si le restaurateur se retrouve dans la position de mettre sur le marché des produits alimentaires emballés,

il ne suffit pas d’utiliser des contenants recyclables, encore faut-il que ces derniers affichent le point vert d’Eco-Emballages.

il se situe dans le périmètre contributif défini par Eco-

Emballages : la restauration rapide, la VAE, la restauration sur les sites de transport et dans les stations service, le ‘catering’ sont concernés ; la distribution automatique et les circuits de ventes dits alternatifs - boulangeries pâtisseries, stands de vente à emporter -, le sont également.

Geoffroy de Tilière invite les professionnels à se rapprocher d’Eco-Emballages : “la déclaration est une démarche qui entre dans la RSE [responsabilité sociale de l’entreprise, NDLR]”. Les récalcitrants risquent, selon lui, un contrôle de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Lydie Anastassion

Le coût

Le calcul de la contribution pour établir la déclaration auprès d’Eco-Emballages se base le type de matériau constituant l’emballage et sur le poids de l’emballage vide ainsi que sur la notion du ‘nombre d’emballages’. Le barème 2012 sera majoré (sauf pour le carton) et introduira une pondération malus- bonus. Un bonus de 2 % sera accordé pour les emballages qui ont mis en œuvre des actions de prévention et ceux portant des messages de sensibilisation au tri. Une majoration de 100 % sera appliquée pour les emballages non valorisables, ou dans les consignes de tri mais sans filière de recyclage.

ECO-EMBALLAGES

50 BOULEVARD HAUSSMANN
75009 PARIS
TÉL : 0810 00 17 23
WWW.ECOEMBALLAGES.FR



DE CHEF À CHEF

Saumon froid à la parisienne

PAR YANNICK ALLENO, LE MEURICE, PARIS (1^{ER})

Ingrédients pour 4 personnes

Garnitures

- 20 g de haricots verts
- 20 g de navets
- 15 g de tomates
- 20 g de petits pois
- 15 g de carottes

Condiments

- 1 œuf dur
- 10 g de câpres
- 3 cornichons
- 1 pièce de cébette
- 1/6 botte de cerfeuil
- 1/6 botte d'estragon

Gelée de tomate :

- 15 pièces de tomates
- Xérès
- Sel

- 7 feuilles de gélatine
- 1 l d'eau de tomate

Saumon

- 0,280 kg de saumon
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail



- PM : branches de thym

Purée de cresson

- 1 botte de cresson

Mayonnaise

- 2 jaunes d'œuf
- 0,40 l d'huile
- 0,05 l de Xérès
- Sel, poivre
- 15 g de moutarde

Progression

Tailler la garniture pour la gelée

- Tailler les légumes (haricots verts, navets, tomates, petits pois, carottes) en brunoise.

Préparer les condiments

- Séparer le blanc et le jaune d'œuf et les tailler également en brunoise.
- Laisser les câpres entières. Tailler les cébettes en biseaux.
- Faire des épluchures de cerfeuil et d'estragon

Confectionner la gelée de tomates

- Mixer les tomates et le Xérès, rectifier l'assaisonnement.
- Passer au torchon pendant une journée et récupérer uniquement l'eau de tomate.
- Ramollir les feuilles de gélatines dans de l'eau froide.
- Chauffer une partie de l'eau de tomate et ajouter les feuilles de gélatine ramollie, laisser fondre sur feu doux, et, une fois fondu, retirer immédiatement du feu et ajouter le restant de l'eau de tomate froide.
- Laisser prendre quelques heures au froid.

Cuire le saumon

- Portionner les darnes de saumons à 70 g

par personne, les mariner au gros sel pendant 10 minutes. Rincer et essuyer. Les confire dans de l'huile d'olive infusée avec gousse d'ail et thym, dans un four à 70 °C pendant 12 à 14 minutes. Glaçage sauce cresson (obtention de 38 °C au cœur du saumon).

Réaliser la mayonnaise

- Mélanger le jaune d'œuf avec le Xérès, la moutarde, et incorporer graduellement l'huile.
- Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.
- Pocher 10 g de mayonnaise dans un cornet de papier et faire des petits points sur la gelée de tomate.
- Mixer la purée de cresson
- Blanchir dans de l'eau bouillante et salée. Mixer et passer au chinois étamine. Incorporer la purée de cresson avec de la mayonnaise.

Dresser

- Disposer les éléments harmonieusement comme sur la photo.

Une préparation tout en fraîcheur et rapidité.

Vin conseillé : un pinot gris d'Alsace Henri Ehrhart 2009.

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


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

ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIER

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

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



"DEPUIS 2001, NOUS AVONS MULTIPLIÉ LES GOÛTS"

Le nougat élevé au rang de produit gastronomique

Allègre-les-Fumades (30) Ancien hôtelier-restaurateur, Philippe Dura s'est lancé dans la production de nougat. Les chefs, eux, sont de plus en plus nombreux à le travailler dans leur cuisine.



"Avec certains goûts, je me suis rendu compte que le nougat se prêtait idéalement au travail du cuisinier", affirme Philippe Dura.

Récompensée par l'Ordre international culinaire et saluée comme le meilleur nougat de l'année 2011, la production de Philippe Dura se retrouve cette année sur le devant de la scène. Hôtelier aux Gets (Le Sabaudia), puis restaurateur à Bar-sur-Loup (L'École des filles), c'est là, à la fin des années 1990, que le pâtissier de Jacques Chibois, Christian Camprini, lui a confié sa recette du nougat. Un produit dont il a fait sa spécialité en s'installant dans le Gard et en ouvrant sa nougaterie dans un vieux mas.

Multipliation des goûts

"Depuis 2001, nous avons multiplié les goûts. Aujourd'hui, nous avons 29 spécialités différentes et je cherche toujours à surprendre !" Aux morilles de Pontarlier, aux olives confites et à l'huile d'olives AOC, aux noix et aux figues, au gingembre confit... la liste des nougats fabriqués artisanalement ne cesse de s'allonger. Les visiteurs qui viennent chaque après-midi assister à la préparation et au moulage des pains de 10 kg ne sont plus les seuls à s'intéresser au travail de Philippe et Sylvie Dura. "Nous fournissons l'hôtel Fouquet's Barrière en petits cubes de nougat - tous emballés à la main - mais aussi en amandes grillées trempées dans du chocolat et recouvertes de cacao", souligne le couple.

Des chefs partenaires

"Avec certains goûts, je me suis rendu compte que le nougat se prêtait au travail du cuisinier. C'est le cas notamment de celui aux morilles ou encore aux olives. Les chefs s'y intéressent et m'aident dans la mise au point. Je leur adresse des échantillons et, en retour, ils me font part de leurs attentes. Philippe Da Silva (Les Gorges de Pennafort), Valentin Lerch (L'Exaequo), Sébastien Rath (L'Atelier gourmand), Bruno Oger (Le Bistrot des anges) font partie des premiers chefs à avoir travaillé mes nougats et à les intégrer dans leurs plats."

Grâce à eux, Philippe Dura peut livrer des conseils gourmands aux amateurs de la confiserie. "On sait maintenant que le nougat au gingembre se marie bien avec le poisson et la volaille en général. Pour le magret, c'est plutôt avec le thym-citron, le poulet avec le nougat mandarine-fleur d'oranger, le porc avec celui à la châtaigne mais aussi aux figues ou aux olives..."

En attendant de trouver un lieu offrant plus d'espace à son atelier, Philippe Dura achève l'aménagement de cinq chambres d'hôtes dans son mas datant des XVI^e et XVIII^e siècles.

Jean Bernard

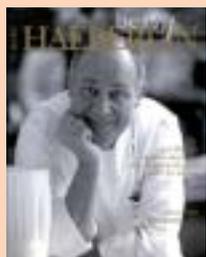
NOUGATERIE DES FUMADES

HAMEAU DE BOISSON - 30500 ALLÈGRE-LES-FUMADES
TÉL. : 04 66 24 26 85

WWW.NOUGATERIE-FUMADES.COM

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


Retrouvez la recette de Sébastien Rath, L'Atelier Gourmand, à Alès (30), Risotto de nougat aux morilles, en tapant le mot-clé RTR615734 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



"BEST OF MARC HAEBERLIN"

Dirk Gielsemann
Alain Ducasse éditions
74 pages
Prix : 9,90 €

UNE QUESTION DE PLUS EN PLUS FRÉQUENTE

"Avez-vous des vins bio ?"

En restauration, les clients qui posent cette question et s'interrogent sur le rapport entre viticulture et agriculture biologique sont de plus en plus nombreux. Petite piqure de rappel des grandes définitions utiles.



Le label AB européen est synonyme de vin obtenu à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.

À la question "Avez-vous des vins bio ?", vous devriez en toute logique répondre : "Non, mais je peux vous proposer des vins issus de raisins de l'agriculture biologique."

C'est d'ailleurs sous cette dénomination qu'ils doivent être présentés sur la carte. Autre question récurrente lors du service en salle : "Quelle est la différence entre l'agriculture biologique, la biodynamie et l'agriculture raisonnée ?" Éléments de réponse.

L'agriculture biologique

Elle a été reconnue en France par



Une vigne cultivée en agriculture raisonnée en Alsace.

la loi en 1980, et par l'Union européenne depuis juin 1991.

La mention 'AB' implique une période de conversion de trois ans. Les engrais chimiques, désherbants et pesticides de synthèse sont exclus. La liste des intrants autorisés, tels qu'ils figurent à l'annexe du règlement CEE 20921 comprennent : décoction de plantes, fumier - sous certaines conditions -, engrais organiques ou minéraux...

En revanche, contrairement à ce que l'on entend trop souvent, le soufre est autorisé. Il est généralement utilisé à faible dose. Certains n'en utilisent pas mais, dans ce cas, il en découle souvent des problèmes d'instabilité et d'oxydation.

Biodynamie

Ce mode de production fait référence à un système de pensée énon-

cé dès 1924 par **Rudolf Steiner**. Il a pour objectif de valoriser le sol et la plante dans son milieu naturel en appliquant des préparations spécifiques à très faible dose - bouse, corne, ortie, valériane, camomille, écorce de chêne... -, en tenant compte des saisons, du soleil, de la lune, et en travaillant le sol à des moments très précis.

Agriculture raisonnée

L'agriculture raisonnée est un système de production agricole dont le but est d'optimiser, en tenant compte des caractéristiques du milieu (sol, climat, proximité d'eau de surface, zones de captage...), le rendement potentiel de la plante et le résultat économique. Cela implique la maîtrise de l'utilisation des intrants et des substances chimiques (comme les pesticides et les engrais)

afin de limiter leur impact sur l'environnement.

Bien qu'elle réponde à des références réglementaires fixées par le législateur (notamment les arrêtés du 21 juillet 2004 portant agrément d'organismes certificateurs), l'agriculture raisonnée n'est pas considérée comme biologique.

Les vins bio et Vinexpo

Dès 2009, Vinexpo a été le terrain de lancement de nombreuses nouvelles gammes de produits bio chez les producteurs traditionnels. En 2011, la tendance s'est confirmée, puisque des vins issus de l'agriculture biologique ont été proposés à la dégustation par plus de 180 exposants.

Carte des vins

Au moment de rédiger la carte des vins, faites attention à ne pas confondre les différentes méthodes !

Paul Brunet

EN BREF

L'Inao reconnaît les trois premiers crus communaux du muscadet

Clisson, Le Pallet, Gorges : ce sont les nouveaux venus dans la famille du muscadet. S'appuyant sur des analyses géologiques, pédologiques et organoleptiques très précises, le cahier des charges des trois crus prévoit des rendements limités (45 hectolitres par hectare au lieu de 55 en appellation sous-régionale et 65 en muscadet générique), une entrée en production des vignes au bout de six ans minimum, une maturité des raisins très importante (11° ou 12° naturels au moins), un élevage plus long... Ces trois crus forment à peine une centaine d'hectares, sur les 10 000 que compte l'appellation, et environ 65 producteurs sur 650.

Pierre Richard reçoit les Sommeliers d'Europe



Pierre Richard et Thierry Corona, président de l'Association des sommeliers d'Europe.

Une fois par an, une délégation de membres de l'Association des sommeliers d'Europe (ASE), conduite par son président **Thierry Corona**, rencontre le parrain de l'ASE, l'acteur **Pierre Richard**, propriétaire du Château Bel Evêque en AOC corbières à Gruissan (11). C'est pour fêter les vingt-cinq ans de l'acquisition de ce château qu'a été créée une cuvée collector reprenant les cépages de la cuvée Cardinal. Afin de conserver les caractéristiques des vins élaborés par le domaine, les cépages de la cuvée Noces d'argent (syrah et mourvèdre) ne sont pas passés en fût de chêne. Ce vin produit en très petite quantité (2 700 cols) a été mis en bouteille le 25 juillet 2011 et pourra être conservé au moins cinq ans.

LANCÉES LE 22 AOÛT

L'heure des vendanges a sonné en vallée du Rhône

Après plusieurs années de rendement en baisse, les récoltes s'annoncent prometteuses, tant en qualité qu'en quantité.

Le vignoble rhodanien est en pleine effervescence. La vigne a eu, cette année, une dizaine de jours d'avance par rapport à 2010. Les premiers coups de sécateurs ont été donnés dans le sud du Gard le 22 août (pour certains cépages blancs type viogniers). Les vendanges s'échelonneront par étapes dans le reste du Gard, du Vaucluse et de la Drôme. Pour les appellations septentrionales, elles ont débuté depuis le 24 août par les secteurs précoces des blancs de Crozes Hermitage et Saint-Péray. La récolte des syrahs, cépage rouge unique des Côtes du Rhône septentrionales, a débuté le 1^{er} septembre. Pour les grenache et syrah, le volume de récolte devrait être satisfaisant, alors que les quantités pourraient être plus limitées pour les carignan et mourvèdre. Les récoltes de cette année s'annoncent prometteuses en qualité comme en quantité. Selon les premières estimations, les vendanges de 2011 devraient renouer avec des rendements conformes aux capacités de production des appellations rhodaniennes, soit plus de un million et demi de litres pour les côtes-du-rhône régionaux.

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

Le meilleur de la technologie pour l'Hospitality !

Les réseaux de Télécommunication dédiés à l'Hôtellerie, se doivent d'être interactifs et homogènes, afin de satisfaire une clientèle exigeante en services de communication et de divertissement. L'offre « Multimédia Access Hospitality » de TELECONCEPTS, fédèrent sur un même réseau Haut Débit, les applications de **Téléphonie VoIP, WIFI, Vidéo Sécurité IP, Sonorisation, Télévision interactive, contrôle d'accès etc.** La solution e-TVconcepts est par excellence, le portail d'information et de promotion des services de l'Hôtel, elle met à disposition une offre de divertissement audiovisuel riche et variée au bénéfice de votre clientèle.

Connectivité Multimédia | Poste téléphonique spécifique Hôtel | Télévision Interactive

WIFI en chambre | Equipement Salles de séminaires | Communication Audiovisuelle

Bittel Distributeur France et Pays Francophones | www.teleconcepts.fr

Salon des Métiers de bouche
11-12-13 sept. 2011 Stand HALL
PORTE DE VERSAILLES A8-B7 2.2

SICABA

L'excellence des Viandes Label Rouge

Une large gamme Bœuf-veau Agneau-Porc.

04 70 67 35 00
sicaba@sicaba.com

Le 785 Litres, nouveau caisson pour Eberspächer

Eberspächer lance un nouveau caisson réfrigéré pour compléter sa gamme : le 785 Litres. Ce modèle est conçu spécialement pour les véhicules PSA : Peugeot Partner L2 et Citroën Berlingo L2. Il est également adaptable dans les gammes Expert, Jumpy, Vito, Jumper, Trafic, Ducato, Master, Boxer, Sprinter... L'alimentation multi-tension permet au caisson de fonctionner, moteur tournant ou à l'arrêt, sur batterie en 12 et 24 V. Elle permet aussi son fonctionnement sur secteur en 230 V. La température de Frigoflex peut être programmée de 0 °C jusqu'à 25 °C, selon les besoins. Ce nouveau caisson frigorifique F0785/NDN possède un rideau à lamelles pour conserver le froid lors des



ouvertures de porte. En option, un affichage de température déporté au poste de conduite peut être installé. Eberspächer garantit ces caissons Frigoflex pendant deux ans, pièces et main-d'œuvre.

TÉL. : 01 30 68 54 76
WWW.FRIGOFLEX.COM

Les nouveautés 2011 de Vega

en mobilier extérieur



VEGA lance des nouveaux produits tendance en mobilier extérieur. La chaise Timo, au design sobre et actuel, est une exclusivité VEGA. Elle est spécialement adaptée aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Elle est conçue en polypropylène renforcé de fibre de verre pour une résistance à toute épreuve. Empilable et facile à manier, cette chaise offre un rangement rapide et peu encombrant permettant de créer ainsi une terrasse fonctionnelle. Elle se décline avec ou sans accoudoir dans 4 coloris actuels (rouge, blanc, vert et anthracite) et peut être utilisée aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Autre nouveauté, le tabouret de bar Happy offre un design anticonformiste et audacieux, aux couleurs vives, parfait pour se démarquer. En polypropylène, également, il est idéal pour les terrasses car résistant aux intempéries et aux chocs, il est très facile à entretenir et à manipuler. Très léger, il permet d'empiler jusqu'à 6 pièces garantissant ainsi un gain d'espace et de temps pour le rangement et la mise en place. Le tabouret de bar Happy se décline en 6 coloris acidulés (orange, vert, rouge, fuchsia, blanc et anthracite) et s'utilise également à l'intérieur.

WWW.VEGA-FR.COM

Deux nouvelles recettes de fromage fouetté Paysan breton

Des nouvelles saveurs pour les professionnels de la restauration hors domicile, signées Paysan Breton. La marque fait preuve d'innovation pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration et propose désormais deux nouvelles déclinaisons du fromage fouetté Madame Loïk, avec les recettes au curry et au poivre noir. Disponibles en pots de 500 g, ces produits peuvent être utilisés dans la fabrication de sandwiches, paninis, wraps, à chaud comme à froid... Leur inimitable texture fouettée permet un tartinage facile sur le pain ou les toasts



grillés et apporte fraîcheur et fondant en bouche.

TÉL. : 02 96 63 97 96
WWW.LAITA.COM

Rossignol : trier les déchets en mer avec Pavillon Bleu

Rossignol, leader européen de la collecte de déchets et de l'équipement d'hygiène, propose une gamme complète de produits destinés au recyclage des déchets et une aide aux entreprises et collectivités dans une démarche éco-citoyenne. Les solutions Rossignol sont toujours souples et adaptables. Le groupe assure la fabrication et la livraison d'équipements propretés aux collectivités dans le cadre de la campagne 2011 de l'association Vacances Propres. À ce titre, Rossignol vient de concevoir un produit spécifique Pavillon Bleu pour présenter les sacs jaunes et rouges sur les ports de plaisance.

L'objectif de ce nouveau produit est de permettre aux marins et plaisanciers de trier leurs déchets directement sur leurs bateaux selon deux catégories : 'non recyclables' en rouge et 'recyclables' en jaune.

WWW.ROSSIGNOL.FR



Direct Energie : la garantie de faire des économies



Vous y gagnez, la planète aussi!

Depuis l'ouverture du marché de l'énergie à la concurrence, les établissements hôteliers, restaurants, cafés et discothèques ont la possibilité de changer de fournisseur d'énergie (électricité et gaz) et de profiter par

la même occasion de tarifs compétitifs. La liberté de choix est totale depuis le vote de la loi NOME (Nouvelle organisation du marché de l'électricité) le 24 novembre dernier, qui redéfinit les conditions de réversibilité. Pour réduire leurs charges en énergie, Direct Énergie propose aux professionnels des offres avantageuses : pour l'électricité, pour le gaz, ou pour les deux énergies. Ils peuvent ainsi profiter de remises très intéressantes sur leur consommation par rapport aux tarifs réglementés en vigueur.

WWW.DIRECT-ENERGIE.COM

GO IN propose des parasols avec un pied à la carte

Plus besoin de se remuer les méninges pour savoir comment va tenir le parasol. Les parasols GO IN se complètent avec un pied, au choix, à adapter selon l'emplacement du parasol : pied en fonte ou en granit (de 35 à 41,8 kg), pied de parasol cheville de vissage pour l'ancrage dans la terre, douille spéciale pour un ancrage dans un sol en béton... Toutes les options sont possibles avec les pieds à la carte. De plus, tous les parasols peuvent être équipés d'une housse de protection en PVC assortie, pour un rangement harmonieux. Ils sont pourvus d'une simple ou double poulie pour une manipulation aisée. Les mâts sont en aluminium ou en bois dur et la toile est traitée pour résister à tous les caprices de la météo. Ils existent en plusieurs coloris : gris, beige-gris, naturel, rouille, vert.

TÉL. : 0820 85 00 80

INFO@GO-IN.FR

WWW.GO-IN.FR



"J'EN APPELLE À VOTRE SENS DE L'INTÉRÊT NATIONAL"

Comment le taux réduit de TVA a permis de créer 50 000 emplois et d'en sauver 60 000

Face aux attaques répétées de certains hommes politiques et des médias, le président de l'Umih, Roland Héguay, vient de publier une lettre ouverte à l'attention de tous les détracteurs du taux réduit de TVA pour la restauration afin de rappeler le bilan positif de cette mesure en matière d'emploi. Verbatim.

La TVA à 5,5 % dans la restauration a été instaurée le 1^{er} juillet 2009. Depuis lors, cette mesure a apporté un souffle nouveau à ce secteur, qui l'a répercuté en termes d'emplois, de mesures sociales et d'investissements. Les professionnels de la restauration ont appris avec soulagement qu'elle ne serait pas remise en cause dans la prochaine loi de finances. Il n'empêche que, chaque jour, l'harmonisation de la TVA dans la restauration est attaquée par des représentants du monde politique et des médias. À les entendre, elle serait un 'cadeau' électoraliste à nos professionnels et un coût pour le budget de l'État. Permettez-moi, à l'écart des polémiques électorales, de rappeler quelques chiffres-clés du bilan de la TVA à 5,5 % dans notre secteur. Le 'cadeau', que dénoncent certains candidats pour 2012 et plusieurs parlementaires, a permis d'éviter 18 000 faillites d'entreprises au plus fort de la crise et, selon l'Insee, 50 000 emplois ont ainsi pu être créés et 60 000 sauvés. Entre 2009 et 2010, Pôle emploi a enregistré 210 000 offres dans ce secteur d'activité, le seul d'ailleurs à avoir créé des emplois. Ces résultats mériteraient que chacun y soit sensible alors que la lutte contre le chômage sera un des thèmes principaux de la

"La fin de l'harmonisation des taux de TVA serait un coup fatal porté à un secteur où l'emploi n'est pas délocalisable" souligne Roland Héguay.



campagne présidentielle.

La restauration était la seule profession dont les achats et les ventes étaient assujettis à des taux différents. Leur harmonisation a permis des gains qui ont été redistribués aux salariés, aux entreprises et à l'État. Les salaires ont été revalorisés de 5,5 % en moyenne, tous bénéficient de 2 jours fériés supplémentaires, de 500 euros de prime annuelle, d'une mutuelle, et dans le même temps, nos entreprises ont investi et embauché. Quel autre secteur peut en dire autant ? Quel autre secteur a réalisé de telles avancées sociales ces dernières années ? Quant au coût pour les finances publiques, il est démontré qu'il est inférieur aux recettes sociales et fiscales procurées par la revitalisation de nos entreprises et les emplois sauvés et créés. Dans l'urgence de réduire les déficits publics, il faudrait y regarder à deux fois avant d'incriminer le taux de la TVA dans

la restauration.

La campagne électorale a commencé et c'est parce que la TVA à 5,5 % en restauration a été instaurée sous la présidence de M. Sarkozy qu'elle est aujourd'hui un enjeu politique. Il n'y a pourtant que du bon sens à reconnaître ses effets positifs et l'injustice ancienne qu'elle répare. La fin de l'harmonisation des taux de TVA serait un coup fatal porté à un secteur où l'emploi n'est pas délocalisable et qui procure des recettes à la France. C'est notre patrimoine qui est ainsi menacé. Patrimoine gastronomique et touristique, mais aussi humain et social par la présence d'un café, d'un restaurant, d'un hôtel dans le plus petit village de nos territoires.

Aussi, j'en appelle à votre sens de l'intérêt national. 200 000 entreprises représentant 950 000 salariés ne peuvent être prises plus longtemps en otage au nom de considérations démagogiques. Je vous demande d'examiner le taux de TVA de la restauration à la lumière d'indicateurs économiques et non d'intérêts partisans, en regardant son vrai bilan économique, social et fiscal. Je vous invite pour cela à conduire votre réflexion avec nous, sur ce sujet, en ayant pour seul objectif une règle d'or à laquelle nous adhérons tous : l'emploi." Roland Héguay, président confédéral de l'Umih

Deuxièmes rencontres Design & Arts culinaires

Organisées le lundi 3 octobre prochain à la CCI de Roanne (42), les deuxièmes rencontres Design & Arts culinaires s'adressent à tous les professionnels des métiers du goût. Débats et tables rondes s'articuleront autour de 6 thèmes : patrimoine, identité, innovation, tradition, évolution et formation. Exemples : Face aux nouvelles offres et concepts de restauration, quelle cohérence et adéquation avec les formations enseignées ? ; Les produits vecteurs des identités culinaires nationales ; Le rituel du repas comme objet de design... La journée sera clôturée par un dîner des siècles au CFA du Roannais, en présence de **Philippe Gillet**, historien, et **Pierre Troisgros**.

Un plateau de choix

Régis Marcon, chef 3 étoiles Michelin (Saint-Bonnet-le-Froid) ;
Michel Troisgros, chef 3 étoiles Michelin (Roanne) ;
Olivier Boizet, chef du Château de Champlognon (Villerehst) ;
Paolo Lopriore, chef du restaurant Il Canto (Sienne) ;
Alberto Alessi, directeur général de la Maison Alessi (Italie) ;
Bruno Lefebvre, designer cofondateur de C+B Lefebvre et président de l'Alliance française des designers ;
Bertrand Raynaud, directeur général de la Maison Raynaud, porcelainier ;
Jean-Pierre Geneslay, directeur général de Révillon, chocolatier ;
Eric Kayser, artisan-boulangier, créateur de la Maison Kayser ;
Eric Marchisio, directeur commercial Europe Moyen-Orient de Valhrona ;
Gianluigi Zenti, président de l'Academia Barilla ;
Diane Bisson, anthropologue, chercheuse et designer, faculté de Montréal ;
Stefano Bonilli, journaliste et fondateur du guide Gambero Rosso ;
Pierre Sanner, président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires ;
Henri Beaulieu, directeur du CFA du Roannais ;
Zakari Benkhadra, directeur de l'École nationale supérieure de pâtisserie Alain Ducasse ;
Bruno de Monte, directeur de l'École Grégoire Ferrandi.

"NOUS AVONS ACQUIS UNE VÉRITABLE RECONNAISSANCE"

Les Tables gourmandes du Languedoc font leur rentrée

Pour la troisième année consécutive, l'association de restaurateurs des Tables gourmandes du Languedoc investira les arènes de Béziers (Hérault), le 25 septembre prochain, pour un événement devenu traditionnel.

Prévue pour le 25 septembre prochain, la troisième grande soirée des Tables gourmandes du Languedoc aura un petit air de défi cette année aux arènes de Béziers (34). Car la corrida organisée la veille de cet événement obligera à mettre en place, en une seule nuit, un plateau technique qui aurait nécessité plusieurs jours de travail. Le président des Tables gourmandes du Languedoc, **Patrick Olry**, ne se fait pas de souci pour autant : "Avec l'appui de la mairie, nous parviendrons à tout mettre en œuvre pour ouvrir les festivités à 18 heures, comme prévu."

"Rester à échelle humaine"

L'assurance du restaurateur est à la mesure de l'importance prise par cette manifestation dans les arènes de Béziers. C'est désormais un rendez-vous traditionnel de rentrée qui va au-delà de la profession : "À travers cette manifestation, mais aussi le guide que nous éditons, nous avons acquis une véritable reconnaissance auprès des institutions politiques locales, nous existons", se ré-

jouit Patrick Olry. Secondé par ses deux vice-présidents, **Louis Louro** et **Jean-Luc Santuré**, le président des Tables gourmandes du Languedoc s'applique donc à ce que la prochaine soirée soit une nouvelle réussite, tout en gardant des objectifs mesurés pour l'avenir. C'est ainsi que les membres de l'association - qui compte 27 adhérents - ont décidé de limiter leur croissance à 30 restaurateurs, "pour rester à échelle humaine", selon les termes de Patrick Olry. C'est dans cette même logique que le nombre d'invitations a été limité cette année à 1 200 personnes aux arènes de Béziers, où s'étaient retrouvés l'an dernier 1 700 invités. "C'est une façon de conserver tout l'esprit de la restauration artisanale qui fait la spécificité de notre organisation", conclut le président des Tables gourmandes du Languedoc.

Francis Matéo



LES PROFESSIONNELS SONT RESTÉS VIGILANTS

Irène : les restaurants dans l'œil du cyclone américain

New York Si l'ouragan a fait moins de dégâts que prévu, il a néanmoins constitué un bon exercice de prévention pour les restaurateurs.

New York, habituellement si festive, ressemblait à une ville fantôme samedi soir. La plupart des bars et restaurants étaient fermés. Du jamais-vu.

Les restaurants situés dans les zones inondables de la ville avaient reçu ordre du maire, **Michael Bloomberg**, de fermer. Cette zone incluait le sud de Manhattan, et plus précisément la pointe de l'île bordée au nord par Canal Street. "Dès samedi midi, tous les transports publics - métro, bus, train - étaient suspendus. Il aurait été très difficile pour les employés de venir au travail et de rentrer chez eux", explique **Andrew Rigie**, vice-président de l'association des restaurants de l'État de New York. "Le principal sujet de préoccupation était la sécurité des employés et la protection des restaurants", ajoute-t-il.

Nombre d'entre eux avaient protégé leurs vitrines avec des panneaux en contreplaqué.

L'association nationale des restaurants (National Restaurant Association) avait mis en ligne sur son site une alerte à ses

membres en énumérant des consignes, ainsi que la liste des conseils prodigués par l'État de Louisiane lors de l'ouragan Katrina.

Le dimanche, les restaurants ont rouvert peu à peu. D'autres sont restés fermés comme Boulud Sud et Brasserie Cognac.

Dans un rapport vendredi, l'analyste **Sharon Zackfia** du cabinet de conseil William Blair prédisait que les chaînes de restauration milieu de gamme seraient plus touchées que la restauration rapide. "Les gens vont manger sur le pouce." Ainsi, une chaîne comme Starbucks ne devrait être que très peu touchée, selon l'analyste, car les cafés sont généralement moins fréquentés le week-end, peu importe le temps. Les cafés de la chaîne du sud de l'île étaient néanmoins fermés.

Certains restaurateurs n'ont pas perdu le nord et ont offert des menus spéciaux Ouragan, restant ouverts toute la nuit. À l'instar du Hurricane Club, qui proposait un menu 'Dîner avec Irène' à 29 dollars.

Laure Guilbault

AVEC PLUS DE 62 000 REPAS PAR JOUR EN AOÛT

La belle saison estivale de Buffalo Grill

Dans une note de conjoncture, Jean-François Sautereau, p.-d.g. de Buffalo Grill, se félicite des performances enregistrées par l'enseigne cet été. Extraits.

Ces mois de vacances des Français sont de gros mois d'activité. Juin a été excellent avec une croissance d'activité de + 10 % et près de 2 600 000 couverts servis sur le réseau, soit près de 58 000 couverts par jour.

Juillet est dans la même tendance, avec une croissance de plus de 7,6 % et près de 2 900 000 couverts servis, soit 61 711 par jour, un record, comme le chiffre d'affaires des succursales qui dépasse les 37,7 M€ sur le mois.

Août [s'annonce] au plus haut avec 62 924 couverts par jour en moyenne (...).

Buffalo Grill a évolué ces trois dernières années pour répondre aux attentes du consommateur (...). La baisse de la TVA a été l'occasion d'ajuster les prix. Le respect des prix de 14 produits - baissés en juillet 2009 - et toujours mis en avant l'été avec les anciens prix barrés, met le consommateur en confiance (...).

La mise en avant sur tout le réseau de la viande française (60 % des ventes) et particulièrement du charolais (13 % du total des ventes), est une réussite. De même, nous avons développé nos marqueurs qualité en créant des partenariats (cafés Richard, glaces Nestlé ou Heinz). Comme dans la grande distribution, le client veut de la qualité et du prix.

Depuis la baisse de la TVA, nous avons limité toute inflation avec deux hausses de 1 % en deux ans et effectué un travail pour absorber l'inflation des matières



Buffalo Grill représente un réseau de 327 unités en France, et 33 millions de clients par an.

premières. Les menus sont depuis trois ans au même prix et répondent à un tiers des clients qui viennent pour un repas complet Pony Express à 7,90 € et un menu enfants à 4,90 €.

Le ticket moyen recoupe des niveaux très différents : un tiers de nos clients prend un repas pour moins de 15 €, et le niveau moyen est de l'ordre de 17,90 € - et demeure inférieur à la période avant la baisse de la TVA. Pour montrer la sensibilité prix de nos 33 millions de clients par an, le ticket moyen est aujourd'hui identique à l'année dernière.

Les perspectives ?

Elles sont satisfaisantes sur le moyen terme et riches d'opportunités pour le futur. (...) En France, on prend un repas sur 7 au restaurant, pour 1 sur 2 dans les pays anglo-saxons. Buffalo grill a le plus grand réseau de restauration assise de France et une dette très faible (...); nous sommes donc confiants et très ambitieux."

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
Résidence de tourisme : quel logiciel conseiller ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé **RTR9171** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr