

L'Hôtel Restauration

L'HEBDO DES C.H.R.

Pâtisserie de France

La nouvelle marque
de pâtisseries surgelées !



Notre ambition :
vous accompagner au quotidien avec une offre complète
en termes de recettes et de formats, sur l'univers des
classiques de la pâtisserie.

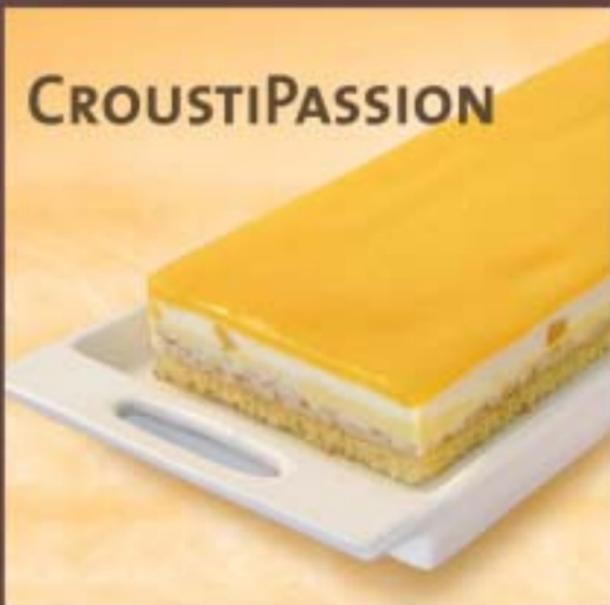
Andros Restauration: 02 37 33 16 33 - www.androsrestauration.fr

ANDROS
PÂTISSERIE
Dès l'école à votre service

NOUVEAU

Pâtisserie de France

CROUSTIPASSION



COEUR FONDANT AU CHOCOLAT



S'appuyant sur notre savoir-faire fruitier et laitier, nous vous proposons toute une gamme de pâtisseries surgelées, à décongeler, à réchauffer, à portionner, ou tout simplement à sublimer d'une décoration de votre choix.

L'Hôtellerie Restauration

8 SEPTEMBRE 2011 N° 3254

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Produits & Équipements



Pages 110-112

ASSOCIER **VIANDES**
ET **PRODUITS DE LA MER**

INFORMATIQUE

Les clés pour réussir son site internet
Créer, gérer, faire évoluer son site et l'adapter aux smartphones

Actualité

Page 8

Bilan de la saison touristique :
un été tout juste satisfaisant

Formation

Page 16

Les CFA du Fafih réunis
pour leur deuxième assemblée nationale

Juridique

Page 12

5 sites internet poursuivis
pour de faux avis de consommateurs

SECRETS DE CHEF



Pages 98 à 105

INTERVIEW CYRIL LIGNAC
ou la vie rêvée d'un chef
Les 3 recettes du chef

RESTAURATION

Dorothée Léombruni
Une Française
championne du monde
de la pizza p. 22



Ils ont franchi le pas
Trois pâtisseries de restaurant
ouvrent leur boutique p. 36-37

Cahier central
Retrouvez
les annonces de
ventes de fonds,
d'offres et de
demandes d'emploi

Ce numéro est composé d'un cahier de 132 pages, d'un encart Gafihc, d'un encart VAE, d'un encart Simon Jersey et d'un encart Bulletin d'abonnement.





Langoustine rôtie, crème fumée, asperges et vinaigrette au curry

Une recette imaginée avec la Crème Excellence



Édito

VIVE RAFFARIN !

Les connaisseurs apprécieront : la stratégie politique de notre ancien Premier ministre **Jean-Pierre Raffarin** pour faire revenir le Gouvernement sur la TVA à 19,6 % sur les parcs à thèmes s'est révélée d'une redoutable efficacité. En moins d'une semaine, après une prise de position publique qui déplorait une "atteinte au pouvoir d'achat des classes populaires", après une mini-crise au sein de la majorité savamment pilotée par celui que le président **Giscard d'Estaing** qualifia un jour de "Pompidou poitevin" - et le compliment n'était pas mince -, l'affaire était pliée. Autant dire que les organisations professionnelles devront se lancer sans tarder dans le bain tumultueux de la haute et moins haute politique pour défendre un système fiscal aujourd'hui équilibré, mais encore perçu trop souvent comme dérogatoire par la représentation parlementaire d'abord soucieuse, on la comprend, d'établir enfin un minimum de rigueur dans la gestion des finances publiques. La profession bénéficie - mais pour combien de temps ? - du soutien indéfectible du président de la République qui, cet été encore, a 'sanctuarisé' la TVA à 5,5 % pour la restauration, ainsi que du secrétaire d'État au Tourisme qui vient de s'opposer fermement (lire en page 10) au projet de relèvement de la TVA sur les 'hôtels de luxe' (catégorie qui mériterait d'être précisée), en déplorant une éventuelle perte de compétitivité du pays sur le marché du tourisme haut de gamme. À l'approche d'échéances électorales majeures pour l'ensemble du pays, tous les intérêts catégoriels s'apprennent, légitimement, à faire valoir leurs arguments. La profession de l'hôtellerie-restauration ne manque pas d'atouts à revendiquer, qu'il s'agisse de la modération des prix, de sa capacité d'investissement et de création d'emplois, de son rôle dans le développement économique et l'aménagement des territoires. Il n'est que temps de démontrer la convergence des intérêts des métiers d'accueil avec l'équilibre économique général. Après de Jean-Pierre Raffarin (et d'autres) ?

L. H. R.

L'Hôtellerie Restauration

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

journal@lhotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• Commission paritaire n° 0910 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 56 112 • ISSN 0750 3717

IMPRESSION : IMPRIMERIE IPS - 27120 PACY-SUR-EURE



Presse PRO

4-16 L'ACTU DE LA SEMAINE

18 COURRIER DES LECTEURS & BLOGS DES EXPERTS de Pascale Carbillat

20 QUESTIONS-RÉPONSES & BLOGS DES EXPERTS

OÙ SONT LES FEMMES ?

22 • Ce mois-ci, portrait de **Dorothée Léombruni**, sacrée championne du monde de la pizza à Fiumicino (Italie).

LES ARTISANS DE L'EXCELLENCE

24 • Ce mois-ci, l'ostréiculture est à l'honneur avec **Yvon Madec**, à Lannilis (29), qui livre les plus grandes tables de France.

RESTAURATION

26 • Barbecues de viandes marinées ou fruits de mer au **Suwon**, à Nice (06).• **Georges Billon** passe la main à **Pascal Cayeux** au **Cala Rossa** en Corse (20).28 • **Chez Germaine** : une institution de mère en fille à Aubrac (12).• Maison centenaire basque, **Ithurria** (Ainhoa, 64), sait vivre avec son temps.30 • Après une étoile Michelin en 2010 et une licence IV, **Le Gabriel** tourne à plein régime dans la capitale girondine (33).32 • **L'Atelier** à Biarritz (64) : consacré Espoir Michelin 2011, le restaurant d'**Alexandre Bousquet** n'a jamais été aussi près de l'étoile.34 • Nouveau chapitre familial à **Lorgues (83)** pour **Clément Bruno**, pape de la truffe.

36 • 3 pâtisseries de restaurant ouvrent leur boutique, en province ou à Paris.

38 • **Palais Royal**, le traiteur by **Eloise**, bouscule la scène événementielle parisienne.

■ Resto concept

40 • À toutes vapeurs (Paris 1^{er}) : le homard pour tous signé **Robert Petit**.

■ International

42 • Après Paris, les propriétaires de **L'Osteria** ouvrent une adresse au Luxembourg.44-45 • Visite guidée de **L'Épicerie Boulud**, petite dernière du groupe à New York.• **Les chefs du Eau** (Grand Hyatt São Paulo, Brésil) revisitent les desserts français.46 • **Au Désir** : deux Français ont ouvert un restaurant à **Chengdu** (Sichuan, Chine).48 • Théâtre, gastronomie et fleurs des champs au programme du restaurant de **Damien Bouchery**, coqueluche de Bruxelles, et de **Bénédicte Bantuelle**, comédienne.

49-80 PETITES ANNONCES Ventes de fonds, offres et demandes d'emploi

HÔTELS

81 • **La Croix de Savoie** : un hôtel bioclimatique à Carroz-d'Arâches (74).82 • **Le Kou-Bugny**, un paradis pour touristes en **Nouvelle-Calédonie (988)**.83 • **OZ'Inn** (Cap d'Agde, 34), seul 4 étoiles au monde dédié à la clientèle naturiste.84-85 • **Hôtel La Rochelle (17)** : un 3 étoiles qui allie confort, design et services high-tech.• La convivialité pour maître-mot au **Belle Rive de Najac (12)**.86-87 • Un nouveau souffle pour **Le Grand Large à Belle-Île (56)** avec l'arrivée du chef **Franck Moisan** et un repositionnement 3 étoiles nouvelles normes.88 • Le rachat par le groupe Garrigae de **L'Abbaye de Sainte-Croix**, Relais & Château de Salon-de-Provence (13).

■ Déco

90-91 • Miroirs sorcières et chaises en violoncelle pour **L'Hôtel de l'Observatoire**, 3 étoiles proche du Jardin du Luxembourg (Paris, VI^e), 2^e établissement pour la famille Bonneau.92-93 • Les propriétaires de **L'Hôtel de l'Europe**, à Rouen (76), présentent 3 nouvelles chambres aux thématiques fortes et originales autour du rock et du théâtre.

■ International

94 • **L'Indigo Glasgow** (Écosse), aménagé dans une ancienne centrale électrique.96 • **La Fazenda Catuçaba** (Brésil) : un boutique-hôtel hors du temps.

98-105 SECRETS DE CHEF

La vie rêvée de **Cyril Lignac**. Interview et recettes.

PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

106-108 PLATS CUISINÉS ET FONDS DE SAUCE 110-114 VIANDES ET PRODUITS DE LA MER 115-129 INFORMATIQUE ET NOUVELLES TECHNOLOGIES

La Rotonde : révolution à Stalingrad

Paris (XIX^e) Sept millions d'euros ont été investis dans la réhabilitation et la transformation de ce bâtiment classé monument historique qui accueille maintenant un bar, une brasserie et des salles privatisables aux multiples vocations. **NADINE LEMOINE**

La mairie de Paris a fixé un cahier des charges qui en dit long sur son ambition de redorer le blason de Stalingrad, dans le XIX^e arrondissement : la Rotonde doit offrir une restauration abordable, avoir des horaires très étendus (de 8 heures à 2 heures, voire plus, 7 jours sur 7) et être un acteur de la vie culturelle. Animer le quartier et le rendre attractif, c'est la mission de la Rotonde dont la capacité dépasse les 100 places à l'intérieur et va atteindre les 300 en terrasse.

Un tel paquebot à deux pas de la Villette a intéressé les investisseurs, même si les conditions ont tempéré certaines ardeurs. C'est finalement la société Cofitem-Cofimur qui a remporté l'appel d'offres après avoir fondé une société d'exploitation en association avec le groupe britannique Beds and Bars et le trentenaire **Romain Viennois**. Ils travaillent ensemble, en 2008, à l'implantation en France de Beds and Bars via l'auberge de jeunesse du bassin de La Villette, St Christopher's Inn, et du Belushi's (bar et salle de concert), à deux pas de La Rotonde. Romain Viennois convainc Cofitem-Cofimur grâce à son expérience du quartier, de la population jeune et de la programmation culturelle du Belushi's. Banco !

Romain Viennois s'entoure alors de professionnels. À commencer par **Gilles Choukroun**, chef-proprétaire de MBC à Paris, qui devient son consultant pour élaborer une offre variée et créative. **Emmanuel Petit** (ex-Alcazar) comme directeur d'exploitation, **Olivier Jegousse** (Ledoyen, Maison Prunier, Apicius) chef exécutif, **David Houdet**, chef barman, et **Aurélié Courtois**, directrice marketing et commerciale. Pour le bâtiment, il fait appel à l'architecte **Andrew Holmes**. Sur les 7 M€ investis dans la réhabilitation de La Rotonde, "un petit million a été consacré à l'agencement", explique Romain Viennois. "Andrew Holmes a relevé un véritable défi acoustique tout en pensant à l'intégration des équipements techniques". Comme ces bancs incurvés (rotonde oblige) et surélevés avec tables incorporées qui se transforment en scène pour accueillir les musiciens. Les salles privatisables sont à l'étage. Au rez-de-



Gilles Choukroun, chef-proprétaire de MBC à Paris, a conçu les offres restauration pour répondre à tous les budgets.

chaussée, les espaces sont bien définis avec la brasserie dont la déco contemporaine fait corps avec le bâtiment classé monument historique, et le Bar du coin avec une petite restauration à consommer sur place ou à emporter.

Devant La Rotonde, qui a vocation à devenir une "place de village", une immense terrasse divisée en deux : une partie avec service à table, une autre dédiée au Bar du coin. Le Coca-Cola est à 3,50 € avec le service, 3 € si le client va chercher sa bouteille. L'offre vin s'échelonne de 3 € (au verre) à 190 € la bouteille.

"Beaucoup d'offres pour tous les budgets"

Ouverte début août, La Rotonde emploie 50 personnes, dont 20 en cuisine. Côté brasserie (130 couverts), le ticket moyen est aujourd'hui à 25 € le midi. Il devrait atteindre les 34 € en vitesse de croisière. Pour le soir, les 31 € de l'ouverture devraient franchir le cap des 40 €. Côté Bar du coin, "on a une petite formule autour du ticket resto. De vrais gros sandwiches minute à 5 €, des salades, des hot-dogs ; c'est une offre simple et populaire mais pas classique, à l'image de La Rotonde", revendique Gilles Choukroun. La petite restauration a été lancée le 6 septembre. Les brunchs et buffets du dimanche arrivent. "On propose du tradi et de la création, beaucoup d'offres pour tous les budgets. C'est un positionnement ambitieux mais sans prétention", ré-



La capacité de La Rotonde dépasse 100 places à l'intérieur.

sume le chef de MBC. Le démarrage a été un succès. La Rotonde répond à une vraie attente du quartier et les curieux viennent déjà de bien plus loin. "La terrasse telle qu'elle est aujourd'hui, c'est une mise en bouche, dit Romain Viennois. C'est la plus grande de Paris avec 1 000 m². L'année prochaine, ce sera une autre terrasse avec une nouvelle offre." ■

LA ROTONDE

6-8 PLACE DE LA BATAILLE DE STALINGRAD • 75019 PARIS
TÉL : 01 80 48 33 40

La Rotonde, face au Bassin de la Villette, une brasserie, un bar, des salles privatisables et une terrasse de 1 000 m².





**Comme
des milliers de chefs,
goûtez et laissez-vous surprendre!**



**Des milliers de clients nous font confiance,
comme eux demandez votre échantillon gratuit.**

Nom :

Nom du restaurant :

Adresse :

Email :



L'inspiration. Chaque jour.

Retournez votre coupon à: Unilever Food Solutions France
23 rue François Jacob 92842 Rueil-Malmaison Cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Les informations à caractère personnel et notamment celles à caractère nominatif, communiquées par les participants, ne feront pas l'objet d'un traitement informatique. A l'issu de l'opération, l'ensemble des informations à caractère personnel qui auraient pu être communiquées à la société organisatrice seront détruites.



Les bons plans de Nicolas Le Bec

Lyon (69) La saison a été bonne pour la Rue Le Bec dont 'une copie' va ouvrir ses portes au cœur de la presqu'île lyonnaise, en lieu et place de l'actuel restaurant étoilé du plus lyonnais des chefs bretons...

JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE



"Je suis en pleine forme", s'amuse Nicolas Le Bec.

A Lyon, les rumeurs vont bon train. Cible de 'Radio Casserole', Nicolas Le Bec n'en a cure et suit son chemin avec des projets plein la tête. Bulletin de santé ? "Je suis en pleine forme", rigole-t-il avant d'ajouter que "rien n'est facile". Les rumeurs ? "Tout le monde a dit que c'était vendu [certains médias ont annoncé qu'Hippopotamus s'installerait en lieu et place de la Rue Le Bec, NDLR] mais je suis toujours chez moi, sans mécène pour me soutenir", avoue-t-il encore en précisant qu'il "est seul" et que sa volonté d'"offrir un espace de restauration pour tous" avait l'adhésion de la clientèle lyonnaise. De fait, dès 7 heures du matin pour le café croissant, les portes sont ouvertes et, au fil des heures, on croise des touristes, des familles avec enfants, des couples d'amoureux, des hommes ou femmes d'affaires. À l'évidence, chacun semble trouver son bonheur ici, dans ce nouveau quartier de la Confluence où le siège du conseil régional est désormais implanté. "Je mise sur une carte extensible et surtout sur la qualité et le respect du produit, deux mots-clés pour moi. Le choix va de la sardine de Méditerranée au caviar, de la côte de porc au bœuf de Kobé. Nous misons aussi sur l'ambiance car le lieu s'y prête. J'ai travaillé pour de grands groupes - Raffles, Shangri La, Hyatt - et j'ai vu qu'ils jouaient sur différentes atmosphères, cela plait au client." Rue Le Bec sert 350 couverts par jour pour un ticket moyen de 40 €. Et Nicolas Le Bec emploie 70 salariés dans ses affaires.

"La cuisine est en pleine mutation"

Misant sur la différence (un espace 'cave à vin' existe déjà), il va transformer l'étage de son établissement avec La Place rouge, espace privatisable pour repas et réunions d'affaires et lancer une Formule Club avec salon, salle à manger et table d'hôte autour de la petite cuisine où il officiera. "Je n'y servirai

qu'un nombre de couverts limités dans un esprit gastronomique affirmé. Je ferai ce que je ne peux pas faire dans une cuisine de 30 mètres de long où l'on peut servir jusqu'à 600 couverts", explique le chef.

Retour aux sources, alors, et regard vers une récompense étoilée ? Il reste songeur. "Ce n'est pas le but mais la cuisine est en pleine mutation et l'on peut s'adapter à tout", dit-il simplement évoquant quelques similitudes avec la démarche de Jean-François Piège chez Thoumieux. "Le but est avant tout de s'éclater et de permettre aux clients de s'éclater."

Si l'ouverture est programmée pour début novembre, les Lyonnais découvriront du neuf chez Le Bec dès la mi-septembre où le restaurant Taka de la rue Grolée dans la presqu'île, actuellement étoilé, deviendra Le Comptoir de la Rue Le Bec dans le même esprit que la maison mère. Un "restaurant de centre-ville au rez-de-chaussée, avec ouverture des portes dès le moment du petit-déjeuner et bar à vins avec espace privatisable à l'étage", précise Le Bec qui pense à une formule 'mono produits', aux vins au verre, à une sélection de bouteilles à prix unique. Le chef Takao Takano qui avait conservé l'étoile au guide Michelin fera l'ouverture avant de décider s'il continue là, ou s'il vient poursuivre l'aventure Rue Le Bec. ■

RUE LE BEC

QUAI RAMBAUD

69002 LYON

TÉL. : 04 78 92 87 87



Rue Le Bec : une idée qui fait son chemin dans le quartier de la Confluence.

Des formations sur mesure pour tous les professionnels de la restauration.

METS ET VINS : L'ASSOCIATION GAGNANTE

Objectif : apprendre les principes œnologiques de base, connaître les qualités olfactives, gustatives et dégustatives des vins, monter sa cave, associer les mets et vins en fonction des plats et des régions, les accords mets et vins innovants, conseiller ses vins et les valoriser.

Par Myriam Huet, expert en œnologie.

Prochaines sessions :

27 et 28 septembre - 8 et 9 novembre - 13 et 14 décembre 2011

DESSERTS : SAVOIR CONSTRUIRE UNE CARTE DES DESSERTS GOURMANDE ET ATTRACTIVE

Objectif : dynamiser les ventes de vos desserts avec des recettes simples et innovantes répondant aux tendances actuelles et à l'évolution des attentes clients.

Par Norbert Vannier, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie.

Prochaines sessions :

28 et 29 septembre - 9 et 10 novembre - 14 et 15 décembre 2011

LA CARTE : L'OUTIL INDISPENSABLE POUR DYNAMISER SES VENTES

Objectif : mettre en valeur vos plats avec une carte attractive et un style propre à l'image de votre restaurant. Connaître les règles pour améliorer la rentabilité de votre établissement.

Par Patrick Astrugue, conseiller en restauration.

Prochaines sessions :

21 et 22 septembre - 26 et 27 octobre - 7 et 8 décembre 2011

BUFFETS DE FÊTES : SE DIFFÉRENCIER

Objectif : comprendre les nouvelles attentes de la clientèle, mettre en place une proposition thématique pour les fêtes de fin d'année « Tenue de soirée », concilier maîtrise des coûts et attractivité.

Par Laurent Lavée, Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur 2007.

Prochaines sessions :

10, 11 et 12 octobre - 21, 22 et 23 novembre 2011

Offre Spéciale

Pour les lecteurs de l'Hôtellerie Restauration Magazine :

Avec le code « HOT0911 », bénéficiez d'une formation gratuite « Bonnes Pratiques d'Hygiène en Restauration Commerciale » les 15 et 16 novembre 2011 pour toute inscription à l'une des formations ci-dessus.

Notre organisme de formation est déclaré auprès du préfet de la Région de Haute-Normandie sous le numéro 23 76 00149 76 depuis 1979. Vous pouvez ainsi demander une **prise en charge par l'organisme** auprès duquel vous cotisez pour la formation (FAFIH, ...).

CONTACTEZ-NOUS ET RECEVEZ NOTRE CATALOGUE FORMATIONS SUR SIMPLE DEMANDE.



par téléphone
au **02 35 06 73 00**



par mail
centre.formationdavigel@fr.nestle.com

Été 2011 : un bilan touristique tout juste satisfaisant

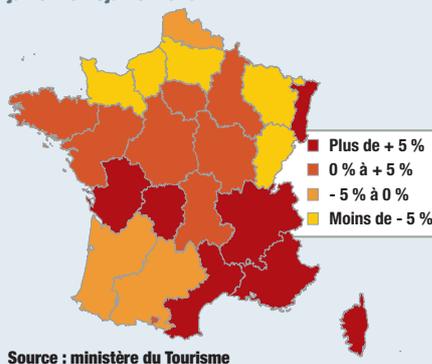
Alors que les statistiques de l'Insee ne donnent encore qu'un résultat provisoire pour le mois d'août, le secrétariat d'État au Tourisme annonce pour l'été 2011 des résultats meilleurs que l'an passé. En revanche, la situation varie grandement selon les régions.

ÉVELYNE DE BAST

« *a saison a été globalement satisfaisante, et les estivants ont surtout privilégié la qualité et la diversité* », a sobrement commenté **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, à l'issue de la présentation du bilan touristique estival 2011, le 31 août dernier, au ministère de l'Économie et des Finances. Un bilan plutôt nuancé après les déclarations fracassantes de début de saison. Comme prévu, les Français, qui ont boudé le Moyen-Orient et l'Afrique du Nord, en plein bouleversement après le printemps arabe, ont été plus nombreux (4 % de nuitées en plus en juillet par rapport à la même période en 2010). Pour les étrangers, la hausse est plus modérée (+ 2,9 %) et concerne surtout des touristes originaires des Bric (Brésil, Russie, Inde et Chine), marché dont le nombre de nuitées grimpe de 15 % par rapport à 2010, avec cependant des variations importantes : + 25 % pour les visiteurs chinois, contre + 15 % pour les touristes russes et brésiliens. La clientèle européenne - essentiellement en provenance du nord

Tourisme : bilan de la saison

Évolution de la fréquentation des hôtels et des campings juillet 2011/juillet 2010



été 2011/été 2010	
Hôtels	4,8 %
Campings	3,7 %
Autres hébergements marchands	1,0 %
Total hébergements marchands	3,0 %
Hébergements non marchands	2,6 %
Total	2,9 %

INFOGRAPHIE : STÉPHANIE GOUTTE

et de l'est du vieux continent - augmente seulement de 2 %. L'été aura donc été très contrasté selon les régions. Deux d'entre elles surpassent toutes les autres : l'Île-de-France avec Paris, qui ne connaît ni la crise ni la mauvaise météo, enregistre 5,1 % de nuitées supplémentaires en juillet, avec des taux d'occupation avoisinant parfois les 80 % ; la région Paca, elle, « *a vécu un été exceptionnel avec une affluence et une qualité rarement vues* », selon les déclarations du syndicat des hôteliers de Nice Côte d'Azur. Les hébergements marchands, et surtout les hôtels, sont les grands gagnants de cette période estivale, avec une augmentation de 4 % des nuitées sur les deux mois d'été alors que les campings ont vu celles-ci croître de seulement 3,2 %. Les répercussions de cette embellie n'ont pas été identiques pour toutes les catégories hôtelières. Les établissements 4 et 5 étoiles ont connu la plus forte fréquentation en juillet - + 19,5 % - quand la hausse pour les 3 étoiles était de 7,1 %. Toutefois, il ne faut pas perdre de vue la surreprésentation des 4 et 5 étoiles dans les deux régions - Île-de-France et Paca - bénéficiaires de la meilleure dynamique conjoncturelle. Le report des vacances à l'étranger de la part des franges les plus argentées de la population française constitue un facteur supplémentaire expliquant cet engouement pour le haut de gamme.

Des dépenses en hausse, surtout dans les musées

Enfin, le secrétaire d'État trouvera certainement des raisons de se réjouir dans la croissance des dépenses des touristes. En raison du mauvais temps, les estivants se sont repliés sur les sites culturels et les musées, et se sont pressés aux spectacles. En dépit de ces nuances, le bilan de l'été 2011 s'avère plutôt positif. « *Étant donné l'augmentation de l'offre, qui de surcroît monte en gamme, une hausse de 4 % des nuitées est largement satisfaisante* », a conclu Frédéric Lefebvre. Toutefois, a-t-il ajouté, « *il faut bien noter que la situation a été très contrastée d'une région à l'autre* ». ■

Transformez votre véhicule en utilitaire réfrigéré

- PLUSIEURS MODÈLES
- ALIMENTATION : 12V + 24V + 230V
- TEMPÉRATURES :
Froid positif : De +0°C à 25°C
Froid négatif : Jusqu'à -24°C
- À partir de 800€*

* Prix HT - TVA 19,6%

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

**DES PRIX
BAS**
**POUR DEPART
IMMEDIAT**

SUR peugeotwebstorepro.com

à partir de **13 600 €^{HT(1)}**
sous condition de reprise⁽²⁾



★ BETC Etno RSCG - Automobiles PEUGEOT SS2 144 903 RCS Paris.

PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL (1) Somme restant à payer pour l'achat d'un Expert Standard 227 L1H1 1,6L HDi 90ch neuf, hors option, déduction faite d'une remise de 5900€ HT sur le tarif Peugeot 11D conseillé du 04/07/2011 et de 1500€ HT de Prime Verte Peugeot⁽²⁾. Offre non cumulable, réservée aux professionnels pour un usage professionnel, hors loueurs et flottes, valable sur véhicules en stock, identifiés, commandés et livrés entre le 1^{er} septembre et le 31 décembre 2011 dans le réseau Peugeot participant. (2) Prime Verte Peugeot de 1500€ HT pour la reprise d'un véhicule de plus de 10 ans destiné ou non à la casse et pour l'achat d'un véhicule VUL neuf, à usage professionnel.

VOLUME UTILE



de 5 m³ à 7 m³

CHARGE UTILE



de 988 kg à 1188 kg

LONGUEUR UTILE



2,25 m à 2,58 m



**PEUGEOT
PROFESSIONNEL**

Frédéric Lefebvre s'oppose à toute taxation des hôtels de luxe

Le député UMP Gilles Carrez propose de relever le taux de TVA de 5,5 à 19,6 % pour les établissements de luxe. Le secrétaire d'État au Tourisme a affirmé son hostilité à une telle mesure.

Évelyne de Bast

La proposition du député (UMP, Val-de-Marne) et rapporteur de la commission des finances **Gilles Carrez** de taxer l'hôtellerie de luxe, avec un relèvement du taux de TVA à 19,6 %, ne fait pas que des adeptes. Cette nouvelle mesure de rigueur est destinée, selon ses partisans, à compenser la perte des recettes escomptées après l'abandon du relèvement de la TVA de 5,5 % à 19,6 % pour les parcs à thèmes. Après avoir été évoquée dans un premier temps par le Gouvernement dans son plan de réduction des déficits publics, cette mesure a été mal accueillie par les députés de la majorité, et a même suscité une vive escarmouche entre le président de la République et le sénateur de la Vienne **Jean-Pierre Raffarin**, avant d'être finalement rejetée mercredi 31 août par les députés en commission des Finances. Interrogé par l'AFP, **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, s'est déclaré farouchement hostile à une telle mesure : "Je



Pour Frédéric Lefebvre, taxer l'hôtellerie de luxe porterait un coup à la compétitivité de notre offre touristique.

suis défavorable à toute mesure qui surtaxerait l'hôtellerie de luxe car c'est justement la qualité et la montée en gamme qui ont sorti le secteur de la crise. Elle porterait un coup à la compétitivité de notre offre touristique par rapport à la concurrence internationale." De plus, a-t-il poursuivi, "ce sont les hébergements de qualité et les mieux équipés qui ont enregistré les plus fortes progressions cet été, avec + 20 % pour les 4 et 5 étoiles".

L'argument de la nouvelle classification

En outre, toujours d'après l'AFP, Frédéric Lefebvre a également rappelé que le nouveau classement hôtelier, lancé par le secrétaire d'État au Tourisme précédent, **Hervé Novelli**, était toujours en cours, et qu'il avait notamment permis "une montée en gamme significative de l'offre hôtelière". Il ajoute que : "Les mois à venir vont être déterminants, alors que les hôteliers ont jusqu'à juillet 2012 pour adopter la nouvelle classification qui vise à aligner la France sur la concurrence internationale mais aussi à mieux correspondre aux besoins des consommateurs et à répondre aux nouvelles normes en matière de sécurité, d'environnement." Enfin, le Synhorcat, également interrogé par l'AFP rappelle que "la hausse de la TVA mise en place entre 1981 et 1994 sur les hôtels 4 étoiles luxe de l'époque, contre 7,5 % pour le reste de l'hôtellerie, avait abouti à ce que beaucoup d'hôtels se déclassent pour y échapper". ■

Travaillez avec le Meilleur pour "Réveiller les saveurs"



Hotmix Pro
Le robot cuiseur multifonction de haute précision.

- Travaillez au degré près
- Régalez votre vitesse idéale
- Programmez vos recettes

Fusion Chef Diamond
Quand cuisson sous-vide rime avec simplicité et fiabilité.

- Intensifiez les saveurs
- Innovez avec précision
- Mémoirisez vos cuissons



PACO CLEAN
Concepts & Matériels Culinaires
www.pacoclean.com

ZAC Le Muneri - Route d'Aoste
38480 Romagnieu
Tel : 04 76 07 64 64
contact@pacoclean.com

QUALYS-HOTEL : LA MARQUE HAUT DE GAMME DE LA SEH SORT SON GUIDE



Qualys-Hotel, la marque haut de gamme de la Société européenne d'hôtellerie, sort son premier guide. Celui-ci propose une fiche détaillée de chacun des 11 établissements, dont les deux nouveaux venus de l'enseigne - le Qualys-Hotel Château de la Rozelle à Blois (18) et le Qualys-Hotel du Vieux Saule à Paris. Créé en 2009, le réseau des hôtels 3 et 4 étoiles de la SEH cible des établissements indépendants situés dans les quartiers d'affaires, les centres historiques et les stations touristiques. Le nouveau guide de la marque est bilingue, conçu aux couleurs de la chaîne, rejoignant ainsi la collection de guides des hôtels P'tit Dej-Hotel, et les Inter-Hotel qui poursuivent leur développement. Le guide est édité à 50 000 exemplaires.

COMPLET

Pour afficher COMPLET, dites

OUI

à la couette

Nouveauté Elis!

Location et entretien de housses de couette
& Mise à disposition et entretien de couettes

DUO

Housse + Couette

Avec le DUO, dites :

- OUI à la maîtrise de votre budget
- OUI à un gain de confort et d'hygiène
- OUI à une clientèle plus nombreuse et fidèle !
- OUI à un protocole de change simplifié

Pour tout premier contact commercial :

N°Azur 0 810 192 192

PRIX APPEL LOCAL

www.elis.com



Pour visualiser le protocole de change simplifié, utilisez le flash code ci-contre

En partenariat avec 



5 sites internet poursuivis pour des faux avis de consommateurs

Lors de la présentation du bilan de l'opération interministérielle Vacances 2011 qui s'est tenue à Bercy mercredi 31 août, Frédéric Lefebvre a annoncé l'ouverture de cinq procédures contentieuses contre des sites internet ayant publié de faux avis de consommateurs.

Pascale Carbillet

L'opération interministérielle Vacances 2011 a été marquée par un renforcement des contrôles (+ 4 % par rapport à 2010) et une augmentation des sanctions portant le taux à 3,4 % contre 2,4 % en 2010. Le secrétaire d'État au Tourisme Frédéric Lefebvre avait fixé quatre axes prioritaires de contrôle : les conditions d'hygiène dans les établissements de restauration rapide et à emporter, la sécurité dans les activités sportives et de loisirs, la valorisation des produits locaux, et une vigilance accrue envers les sites internet. Le ministre précise que cet axe prioritaire est "dans le prolongement du plan d'action pour un développement équilibré du commerce électronique lancé en janvier 2011". La Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF) s'est donc intéressée aux faux avis de consommateurs, ce qui a donné lieu à 132 enquêtes et se poursuit aujourd'hui par 5 procédures contentieuses au motif de pratiques commerciales trompeuses. Se retranchant derrière la procédure en cours, Frédéric Lefebvre n'a pas voulu communiquer le nom des 5 sociétés incriminées. Elles sont simplement décrites de la façon suivante :

- le gestionnaire d'un site de ventes aux enchères de voyages dont les avis de 'gagnants' étaient intégralement faux et rédigés par lui ;

- le gestionnaire d'un site participatif à forte audience spécialisé dans le tourisme, dont les responsables ont rédigé de faux avis pour promouvoir leurs produits ;

- le gestionnaire d'un site marchand ayant usurpé l'identité d'une personne pour déclarer son site et ayant également rédigé de faux avis en utilisant cette identité ;

- le gestionnaire d'un site comparateur dans le domaine du tourisme, qui a recouru massivement à des stagiaires pour publier des faux avis de consommateur sur son site ;

- le gestionnaire d'un site de e-reputation.

Il n'est pas possible à l'heure actuelle d'avoir un pourcentage précis des faux avis de clients sur internet. Mais le ministre prévoit d'ores et déjà, dans le cadre du projet de loi renforçant les droits, la protection et l'information en faveur des consommateurs qui sera examiné à l'assemblée nationale en septembre, de donner davantage de pouvoir aux agents de la DGCCRF, en leur permettant de sanctionner le non-respect de leurs injonctions. Les pratiques commerciales trompeuses sont passibles de 2 ans de prison et de 187 500 € d'amende (art. L121-1 du code de la consommation).

En outre, Frédéric Lefebvre a rappelé que Bercy s'est joint à l'action judiciaire initiée par le Synhorcat contre les pratiques de trois sites internet d'opinion et de réservation : TripAdvisor, Expedia et Hotels.com. Le jugement est attendu pour le 4 octobre prochain.

Quant aux professionnels victimes de faux avis de consommateur, ils peuvent prendre contact avec le centre de surveillance du commerce électronique (CSCE) de la DGCCRF à l'adresse sne-csce@dgccrf.finances.gouv.fr pour signaler ces pratiques et les faire disparaître. ■

“ Les pratiques commerciales trompeuses sont passibles de 2 ans de prison et de 187 500 € d'amende ”

Le SIVOM de l'Aa recherche l'investisseur exploitant des futurs hôtel, restaurant et résidence de tourisme situés à Gravelines (59), dans le PAarc des Rives de l'Aa et à deux pas des entreprises.

Si vous cherchez à investir dans un site unique, attractif et bénéficiant d'un environnement exceptionnel, au cœur d'un parc sportif et de loisirs de 160 hectares, nous vous invitons à télécharger le dossier d'appel à projets sur le site <http://www.sivom-aa.fr>.

Date limite de réception des offres : 14 novembre 2011

Renseignements : m.bignard@ville-gravelines.fr
03 28 21 42 76

NOUVELLE

collection de vêtements d'accueil **EXCLUSIV'**



DU STYLE !
+
DES ECONOMIES !

- des coupes tendances
- des accessoires à personnaliser
- plus économique qu'une solution achat-pressing*

N° Azur 0 810 192 192

PREMIER APPEL LOCAL

* Vêtements lavés dans nos blanchisseries Elis sur la base d'un contrat en location-entretien de 48 mois par rapport à une solution achat-pressing discount.



L'Umih à l'université d'été du Medef

Jouy-en-Josas (78) Roland Héguy, membre du conseil exécutif du Medef, représente les métiers de service au sein du mouvement des entrepreneurs. Il était présent sur le campus d'HEC.

Sy. S



Le secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, avec **Roland Héguy**, président confédéral de l'Umih.

Roland Héguy, président confédéral de l'Umih, fait partie des membres du conseil exécutif du Medef qui s'est réuni en ouverture de l'université d'été du syndicat des patrons. L'occasion d'un tour de table au cours duquel le chef de file de la profession a été félicité pour sa lettre ouverte adressée, fin août, à tous les détracteurs du taux réduit de TVA en restauration. 50 000 emplois créés, 60 000 sauvés : le jeu en vaut la chandelle.

Avec humour, le dirigeant du syndicat de la rue d'Anjou a aussi rappelé sur le campus d'HEC que les métiers qu'il représentait étaient les plus enclins à décoder une société : *"Les gens dorment, mangent et boivent chez nous."* Et de voir que les réflexes changent, que les consommateurs limitent aujourd'hui leurs dépenses, s'inquiètent, se restreignent, ne se lâchent pas, même en vacances... *"Si les taux d'occupation des hôtels ont été*

bons, les prix sont à la baisse et le ticket moyen du repas est en chute d'au moins 10 % par rapport à l'an passé", estime Roland Héguy.

De cette matinée de travail au côté des autres branches, le chef de file de l'Umih retient que l'Europe reste la première puissance économique mondiale et qu'il faut se méfier des rumeurs... *"Nous ne devons pas tomber dans l'angoisse ni remettre en cause nos projets. Si nous n'avancions pas, nous donnerons prise à ceux qui propagent que tout va mal. Or, ce n'est pas la réalité. Nous sommes dans une évolution et le secteur de l'hôtellerie et de la restauration a toutes ses chances, même si nous devons revoir certains pans d'activité ou nos manières de travailler. Beaucoup de choses sont peut être à repenser mais ça s'appelle l'innovation."* ■



Jacques Barré, président du GNC, **Roland Héguy**, président confédéral de l'Umih, et **Hervé Bécam**, vice-président, ont assisté aux débats avec une volonté de dépasser la crise et de faire passer le message à leurs troupes.

FRÉDÉRIC LEFEBVRE DEVANT LES PATRONS

Le secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, est intervenu en séance plénière de l'université d'été du Medef. Dans son discours, intitulé 'Plus forts après la crise', le ministre a rappelé que, lorsque l'avenir était incertain, il fallait être *"en prise directe avec le réel"*. Et que l'on pouvait faire confiance au président de la République, **Nicolas Sarkozy**, pour *"coller au réel"*. Frédéric Lefebvre a réaffirmé son engagement au côté des entreprises, quelle que soit leur taille. *"Se mobiliser pour l'emploi et la croissance, c'est aider les entreprises, c'est améliorer leur compétitivité, c'est leur permettre d'être plus agiles"*, a-t-il résumé. Parmi ses priorités : le combat contre la complexité administrative. *"La simplification pour les entreprises doit devenir une priorité nationale"*, a-t-il martelé. Dossier qu'il a l'intention de mener à son terme au plus vite.

EN BREF

SPRE : "Des progrès notoires"

La Fagiht, le Synhorcat et ses partenaires l'Apih et le Sneg, estiment que *"des progrès notoires"* ont été réalisés dans le dossier l'opposant à la SPRE (Société pour une rémunération équitable). *"On s'oriente vers une nouvelle définition des bars et restaurants à ambiance musicale avec des critères précis et pondérés. L'objectif est d'aboutir à une grille de classification simple et incontestable définissant objectivement [leur statut]"*, indiquent les syndicats. **Didier Chenet**, président du Synhorcat, et **Claude Daumas**, président de la Fagiht, assurent qu'ils vont *"poursuivre les négociations avec toutes les organisations qui le souhaitent autour de l'assiette de calcul de cette redevance afin d'en réduire le montant et d'y fixer un plafond."* Et de conclure : *"Ce sont les équilibres financiers de nos entreprises qui en dépendent."*

670

CONFIGURATIONS DIFFÉRENTES



**FIAT FIORINO
DIESEL MULTIJET**
à partir de 8290€^{HT(1)}



**FIAT DOBLÒ CARGO
DIESEL MULTIJET**
à partir de 10190€^{HT(2)}

**FIAT SCUDO
DIESEL MULTIJET**
à partir de 13690€^{HT(3)}

**FIAT DUCATO
DIESEL MULTIJET**
à partir de 14790€^{HT(4)}

- FIAT FIORINO : JUSQU'À 2,8 M³ DE VOLUME UTILE ET 660 KG DE CHARGE UTILE, 5 MOTORISATIONS ESSENCE, DIESEL MULTIJET ET G.N.V. EURO 4 ET EURO 5.
- FIAT DOBLÒ CARGO : JUSQU'À 4,6 M³ DE VOLUME UTILE ET 1 000 KG DE CHARGE UTILE, 5 MOTORISATIONS ESSENCE DIESEL MULTIJET ET G.N.V. EURO 4 ET EURO 5.
- FIAT SCUDO : JUSQU'À 7 M³ DE VOLUME UTILE ET 1 200 KG DE CHARGE UTILE, 4 MOTORISATIONS DIESEL MULTIJET EURO 4 ET EURO 5.
- FIAT DUCATO : JUSQU'À 17 M³ DE VOLUME UTILE ET 2 TONNES DE CHARGE UTILE, 4 MOTORISATIONS DIESEL MULTIJET ET G.N.V. EURO 4 ET EURO 5.

UNE GAMME COMPLÈTE ET POLYVALENTE.

LA PREUVE PAR LES FAITS.



PROFESSIONAL

Tarif au 01/04/2011 de (1) Fiorino Fourgon Tôlé Pack 1.3 Multijet 16v : 12 050 € HT - 3 760 € HT = 8 290 € HT, version présentée avec option projecteurs antibrouillard (+ 150 € HT) ; (2) Doblò Cargo Fourgon 1.3 Multijet 90 Pack : 14 650 € HT - 4 460 € HT = 10 190 € HT, version présentée avec projecteurs antibrouillard (+ 150 € HT) et pare-chocs couleur carrosserie (+ 120 € HT) ; (3) Scudo Fourgon Tôlé 1.0 CH1 1.6 Multijet Pack : 19 750 € HT - 6 060 € HT = 13 690 € HT, version présentée avec option pack look (+ 200 € HT) ; (4) Ducato Fourgon Tôlé 3.0 CH1 2.2 Multijet Pack : 22 530 € HT - 7 740 € HT = 14 790 € HT, version présentée avec option projecteurs antibrouillard (+150 € HT). Offres réservées aux professionnels dans la limite des stocks disponibles, valables jusqu'au 30/09/2011 chez les Distributeurs participants. International Van Of The Year 2011 : Utilitaire international de l'année.

PARIS Porte de Versailles
11 et 12 octobre 2011

restauration urbaine & nomade

VAE expo

5^e édition

le rendez-vous de toutes les restaurations
boulangeries - sandwicheries - CHR - bars à thème - campings - distribution automatique
GMS - restaurants - centres de loisirs - centres commerciaux - traiteurs - épiceries fines

un salon organisé par **edugraf**

visitez >>> www.vaexpo.com



ACTIFH
International

Spécialiste en
Hôtellerie Restauration
depuis plus de 15 ans

Audit • Conseil • Formation • Accompagnement
à l'ouverture et Assistance à l'exploitation

Tel. : +33 (0)4 93 64 01 26 www.actifh.com

morice **ILLICO**

Fours à pizza
Pièces détachées
d'origine

ILLICO - 300 route de Strasbourg
Les Echets - 01700 MIRIBEL
Tél : 04 72 26 22 22
www.illico-france.fr

SALON PROFESSIONNEL
DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE,
DE L'HÔTELLERIE & DE L'ALIMENTATION

Du 26 au 28
FÉVRIER 2012

• SAINT-MALO •
ESPACE
DUGUAY TROUIN

PRORESTEL
www.prorestel.com

Un salon organisé par 

FORMATION

L'Hôtellerie Restauration

Assemblée nationale des CFA du Fafih : deuxième édition

Ce jeudi 8 septembre, les CFA membres du réseau du Fafih se réunissent. Bilan de l'année écoulée et porte d'entrée sur l'année scolaire 2011/2012 sont au programme.

Sylvie Soubes



Michel Geiser,
directeur général
du Fafih.

Journée de travaux en commun, ce jeudi 8 septembre, pour les dirigeants des CFA du Fafih qui se réunissent à Paris pour la deuxième assemblée nationale du réseau. Près de 130 établissements sur 140 sont attendus. Au programme de la matinée, le bilan de l'année écoulée avec, bien sûr, les résultats de la collecte de la taxe d'apprentissage, qui s'est élevée à 5,186 M€ et qui a été reversée début juillet. À cette somme s'ajoute la dotation de l'organisme paritaire collecteur agréé (OPCA), qui porte sur 5,195 M€. Une dotation gérée par les membres de la 'commission professionnalisation' du Fafih. Une centaine d'établissements doit en bénéficier. "Nous avons maintenant deux leviers de financements", se félicite Michel Geiser, directeur général du Fafih, qui espère doubler le montant de la collecte de la taxe d'apprentissage l'an prochain.

"Transmettre la politique de formation"

L'assemblée générale s'ouvre à 10 heures avec Michel Bédu, président du Fafih. Trois intervenants sont prévus le matin : Franck Sellier, du comité de pilotage, Valérie Judel, d'HCR Prévoyance, et Florence Diesler, responsable du département certificats de qualification professionnelle (CQP) au sein de l'OPCA de l'automobile. "Elle-ci apportera son éclairage sur le réseau des CFA de l'automobile. Il n'y a aujourd'hui que deux réseaux de CFA véritablement constitués, le leur et le nôtre", souligne Michel Geiser. "Ces réseaux, ajoute-t-il, ne sont pas à vocation économique. Ils ont pour objectif de transmettre la politique de formation décidée par les partenaires sociaux et faciliter la communication entre les CFA." L'après-midi doit débiter sur l'une des grandes priorités du secteur : comment développer les CQP-IH dans un CFA. Pour en parler : Marie-Thérèse Garcia, directrice du CFA de Tours, et Jean-Michel Sebilllet, directeur de l'Ithor Rennes. Michel Geiser reprendra ensuite le micro pour évoquer le Fafih et sa 'boîte à outils'. Deux autres interventions sont également prévues : Lorenzo Dri, qui fera la synthèse du livre blanc de Régis Marcon et des actions qui en découlent, et Christian Thouin, qui reviendra sur le module de positionnement 'illettrisme' mis en place par le Fafih. Une réunion d'échanges et de dialogue aussi entre les dirigeants des CFA pour qui cette réunion sera sans aucun doute riche d'enseignements. ■

FNAC PRO : BOOSTEZ VOTRE BUSINESS !

Un service dédié aux professionnels
et aux entreprises



Découvrez
toutes nos offres
et tous nos avantages
en allant dès maintenant sur
fnacpro.com
ou contactez nos experts au
0969 32 77 00*

→ LES AVANTAGES POUR LES PROFESSIONNELS :

- **Un site internet et un call center** dédiés exclusivement aux professionnels.
- **Des prix bas** et des offres commerciales réservées.
- **Toute l'offre de la Fnac avec des produits exclusifs.**

*Appel non surtaxé depuis un poste fixe du lundi au vendredi de 9h à 18h. Sauf jours légalement chômés et sauf interdiction législative ou réglementaire.

Retrouvez également tous les services Fnac pro dans les magasins Fnac Vélizy,
La Défense, Odéon, Noisy-le-Grand, Lyon Bellecour, Toulouse Micro, Lille et Rennes

fnac
.com

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

Quel délai pour prendre le congé de naissance ?

Deux de mes employés vont être papa et ils ont donc droit à 3 jours de congé supplémentaires. Doivent-ils les prendre lors de la naissance ou peuvent ils être pris plus tard dans l'année ? **Chantefil**

L'article 25.1 relatif aux congés pour événements familiaux de la convention collective des CHR accorde 3 jours de congé à tout salarié pour une naissance. Cette disposition conventionnelle reprend celles prévues par l'article L.3142-1 du code du travail.

La convention collective dit que les congés pour événements familiaux doivent être pris au moment de l'événement ou dans les conditions prévues par la loi. Mais l'article L.3142-1 du code du travail ne stipule pas de date précise ni de délai. La jurisprudence a été appelée à se prononcer à propos des jours de congé accordés à un salarié pour

le mariage de sa fille. Dans un arrêt du 16 décembre 1998 (n° 96-43323), la cour a considéré que le jour d'absence accordé lors de certains événements familiaux n'a pas forcément besoin d'être pris le jour de l'événement. Il doit l'entourer sans en être trop éloigné. Ici, par exemple, le salarié mariait sa fille un samedi et avait posé sa journée du vendredi. Vos salariés devraient prendre leurs jours de congé de naissance à l'arrivée de l'enfant. Mais il est possible, après accord entre l'employeur et salarié, de les décaler ou de les prendre plus tard pour les accoler avec les 12 jours de congé paternité ou de

les prendre plus tard. L'employeur n'a pas à prendre l'initiative d'accorder ces jours de congé pour événements familiaux si le salarié ne les lui réclame pas. Et ce dernier n'est pas obligé de les prendre même si la loi ou la convention collective les lui accorde. Et si le salarié n'utilise pas ces jours, il ne peut demander le versement d'une indemnité compensatrice en remplacement. (Cass.soc. 22 décembre 1988, n° 87-43289).

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 apprécier la demi-journée de repos hebdomadaire ?

Nous travaillons 39 heures par semaine, à raison de : 2 journées de 7 heures et demie, 2 de 7 heures et 2 de 5 heures correspondant aux deux demi-journées de repos. On me dit que pour avoir droit à un demi-jour de repos de 5 heures, il faut faire une journée de 10 heures ou avoir une journée de travail de 3 heures et demie par rapport à la journée de 7h ? Est-ce exact ? **Stella**

L'article 21 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997 accorde deux jours de repos hebdomadaire aux salariés tout en prévoyant qu'ils ne sont pas forcément consécutifs et peuvent se décomposer en 1 jour et deux demi-journées (non consécutives également). On apprécie l'octroi de la demi-journée de repos par rapport à la demi-journée de travail. L'article 21 stipule que "la demi-journée travaillée ne peut excéder cinq heures consécutives avec une amplitude maximale de six heures." L'amplitude de la journée de travail (qui ne peut excéder 13 heures), est le nombre d'heures comprises entre le début et la fin de la journée (pauses et coupures comprise). Elle se calcule sur une journée (de 0 h 00 à minuit). Un salarié bénéficie d'une demi-journée de

repos à la double condition que sa demi-journée de travail, y compris les temps de pause, se termine 6 heures maximum après avoir commencé, et que dans cette plage horaire, il ait réellement travaillé au maximum cinq heures. Dans votre cas, vos salariés ont bien leur deux demi-journées de repos les jours où ils ne travaillent que cinq heures mais à la condition que leur journée de travail soit continue ou qu'ils n'aient pas une pause supérieure à une heure entre deux séquences de travail, car alors, la condition d'amplitude ne serait pas respectée. Vous ne précisez pas comment sont répartis ces horaires de travail dans la semaine. En décomposant ces deux jours de repos hebdomadaire en une journée isolée et deux demi-journées, vous devez

respecter certaines règles. Avec l'octroi d'un jour de repos isolé, il faut que le salarié bénéficie d'un repos de 35 heures consécutives. Principe rappelé dans l'article 21 de la convention collective et qui reprend les dispositions légales : la loi impose en effet que le repos hebdomadaire soit d'une durée minimale de 24 heures consécutives auxquelles s'ajoutent les 11 heures de repos quotidien, soit une durée totale de repos hebdomadaire de 35 heures consécutives. Sans oublier de respecter la règle du repos quotidien de 11 heures entre deux jours de travail.

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



Grande rentabilité pour grands projets.

Nouveau Viano / Nouvelles références

VAUDOOR

Recevez vos clients dans un intérieur prestigieux. De 6 à 8 places, le Nouveau Viano fait place à une nouvelle élégance et à un confort optimisé pour votre plaisir de conduire et pour celui de vos passagers.

Rendez-vous sur www.mercedes-benz.fr/viano



Viano Trend équipé d'un pack Grand Air
à partir de 35 990 €^{HT}



Prix HT conseillé au 1^{er} septembre 2011 pour un Viano Mercedes-Benz Long 2.0 CDI BE Trend BM6 136 ch 8 places équipé d'une 2^e porte latérale, de la climatisation arrière automatique et du TO panoramique arrière. Offre valable dans le réseau Mercedes-Benz pour tout Viano commandé entre le 01/09/2011 et le 31/12/2011 et livré avant le 31/12/2011. Émissions de CO₂ à partir de 190 g/km (boîte de vitesse mécanique CDI 2.0), consommation à partir de 8,8/6,4/7,2 aux 100 km. Mercedes-Benz - Marques déposées de Daimler A.G. Stuttgart, République Fédérale d'Allemagne. Mercedes-Benz France. Société par Actions Simplifiée. SIREN 622 044 287 R.C.S. Versailles. Siège social : Parc de Rocquencourt - 78150 Rocquencourt.



Mercedes-Benz

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

Questions-Réponses & Blogs des Experts

Rejoindre la gestion hôtelière après une école de commerce : est-il possible de faire une formation courte ?

Bonjour, après avoir fait une très bonne école de commerce puis travaillé six ans en tant que courtier en Bourse, je souhaiterais aujourd'hui me reconverter en tant qu'adjoint responsable hébergement dans un grand hôtel. Puis-je directement contacter ces hôtels en me reposant sur mes bases d'école de commerce - management, gestion financière et commerciale -, ainsi que mes compétences personnelles comme mon dynamisme ou ma forte motivation ? Ou bien dois-je à tout prix passer par une formation hôtelière ? Si celle-ci est indispensable, avez-vous une idée d'une formation courte, ou à distance, adaptée à ce genre de poste ? Un stage pourrait-il être une option ?

Lina

Vous pouvez effectivement postuler tout de suite, mais une formation vous donnera les clés nécessaires pour comprendre les spécificités de l'hôtellerie. Vous avez plusieurs options en fonction de votre disponibilité, du temps dont vous disposez, de votre budget, de votre lieu d'habitation... :

- intégrer un MBA (en France ou à l'étranger, en français ou en anglais) pour une formation

d'une année avec un stage long ou un emploi à temps partiel pour les jours où vous n'êtes pas en cours ;

- suivre une formation à distance en France ou à l'étranger, comme par exemple ecornell : www.ecornell.com/certificate-programs/ ;

Lire la suite de la discussion avec le code **RTK0167** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Virginie et Jean-Philippe Barret 'Orientation scolaire et formations pour adultes en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Clafoutis : avec ou sans noyaux ?

Un clafoutis, paraît-il, doit se faire absolument en conservant les noyaux des fruits (du moins pour les petits fruits, comme les mirabelles ou les cerises, etc.). C'est terrible ! Avec quelques amis pâtisseries et cuisiniers, nous avons fait des comparaisons : en dehors du fait que les noyaux sont à recracher, ce qui est très désagréable, nous n'en voyons pas l'intérêt gustatif. Nous ne laissons pas les noyaux dans les confitures, non ? Qu'en pensez-vous ?

Jeannot

Merci Jeannot pour cette question. Je n'ai jamais vu non plus d'intérêt aux noyaux... surtout quand les amandes ne sont pas sorties. Dans les amandes, au moins, il y a du goût... mais il ne faut pas en abuser, car le composé qui le donne est toxique. Bref, des noyaux, bof, les amandes, oui, avec modération ! Lire la suite de la discussion avec le code **RTK4169** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



© THINKSTOCK

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Hervé This 'La gastronomie moléculaire' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Licenciement : comment procéder lorsque le salarié a un problème d'hygiène ?

Bonjour, j'envisage de licencier un salarié qui ne respecte pas les règles d'hygiène : barbe de 10 jours, cheveux sales... Il a même du mal à changer sa tenue alors qu'elle est fournie. Comment puis-je procéder ?

Caro

Avant de commencer une procédure de licenciement, il faut, si vous ne l'avez déjà fait, lui adresser un avertissement écrit, en reprenant toutes vos remarques sur l'hygiène et le mettant en

demeure... Puis, s'il n'y a pas d'amélioration, vous commencez la procédure de licenciement. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK3173** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Tiphaine Beausseron et Daniel Gillot 'Droit du travail en CHR : les ruptures du contrat de travail (+ modèles de lettres)' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Tout le confort du gaz en citerne avec un ingrédient indispensable : le choix.



Pack FaciliPro

**Vous êtes concentré sur votre activité,
Butagaz s'occupe du reste.**

- L'installation de votre citerne offerte.
- Vos livraisons prévisionnelles sont gérées par Butagaz.
- La garantie du prix le plus bas, grâce au «Joker anti-hausse».
- Une facture maîtrisée avec le paiement en 2 fois sans frais.*

Pack FlexiPro

**Vous adaptez les services Butagaz
au rythme de votre entreprise.**

- Pas d'abonnement.
- Vous fixez les dates d'approvisionnement.
- Possibilité d'un paiement échelonné.*

Plus d'informations sur

BUTAGAZ.fr

ou au

N° Azur 0 810 10 22 22

(prix d'un appel local depuis un poste fixe)

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

* Offre soumise à conditions. Pour le pack FlexiPro, l'option « paiement échelonné » est payante. Plus d'informations sur Butagaz.fr.

BUTAGAZ

Au piano ou en salle, dans l'encadrement hôtelier ou dans la sommellerie, elles font bouger les lignes d'un secteur qui s'éloigne à grands pas des stéréotypes machistes. Dans cette série de portraits, **L'Hôtellerie Restauration** a voulu mieux connaître ces personnalités féminines qui changent la donne.



Ce mois-ci, **Dorothée Léombruni**

La championne du monde de la pizza est française

Salon-de-Provence (13) Le 16 mai dernier, Dorothée Léombruni, a été sacrée championne du monde de la pizza à Fiumicino, en Italie, grâce à sa Stella di Mare.

Hélène Dorey

Comment devient-t-on championne du monde de la pizza ? "Grâce à la passion", répond avec enthousiasme la jeune pizzaiola revenue sur ses terres salonnaises. Le moteur de **Dorothée Léombruni**, c'est l'amour de la bonne cuisine, mais aussi celui du travail bien fait. Car la jeune femme, d'origine italo-provençale, n'est pas issue du milieu de la restauration. Dans une autre vie, pas si lointaine, elle était commerciale. Elle a créé sa petite entreprise de vente à emporter et de livraison de pizzas il y a dix-huit mois à peine. "Tout est allé très vite. J'ai suivi des formations en France et surtout en Italie auprès des meilleurs artisans. J'ai travaillé dans des établissements reconnus pour leur savoir-faire. J'ai rapidement eu envie de participer à des concours, car j'ai peu confiance en moi. Gagner me rassure, me permet d'avancer."

Après avoir séduit les juges hexagonaux (elle est championne de France 2011), elle en a fait de même avec les homologues italiens, dans la catégorie 'classique'. "La compétition la plus prestigieuse de toute a duré trois jours



et trois nuits, c'était de la folie. Il y avait près de 800 participants." Malgré la pression, Dorothée Léombruni a joué sa partition sans fausse note. "J'ai, comme d'habitude, travaillé une pâte bio à 100 %, garnie avec des produits nobles français et italiens : courgettes, bisque de favouille et langoustines pour la Provence, tomates confites, tuiles de parmesan et lamelles de truffes noires pour l'Italie. Avant la dégustation, le jury pose beaucoup de questions sur la pâte et sur la garniture. C'est très technique. Faire des pizzas, c'est un métier. On l'oublie trop souvent."

40 m² dédiés à la gastronomie

Dans sa cuisine ouverte qu'elle partage avec **Sandrine**, une autre professionnelle en charge des ingrédients, elle n'a rien changé. Elle est toujours aussi exigeante

et travaille dans les règles de l'art. Ainsi, pas d'emmental sur les pizzas, comme en Italie, car trop indigeste. La pâte est croustillante et légère et les produits de saison, bio autant que possible.

La jeune championne rêve déjà d'autres victoires. En 2012, avec deux autres champions de France (2009 et 2010), elle va retourner à Fiumicino pour remporter la coupe par équipe. Elle s'est fixé un autre objectif - mais cette fois-ci en individuel : le championnat européen et un concours bio. Elle aimerait bien aussi proposer dans son établissement des pizzas à la coupe, à déguster en toute convivialité. ■

STELLINA PIZZA

378 BOULEVARD BLAZOTS
13300 SALON-DE-PROVENCE
TÉL. : 04 42 11 81 18

WWW.STELLINAPIZZA.FR

Dorothée Léombruni réalise des pizzas belles à croquer, qui font la part belle aux produits frais.

Un chef, un fournisseur : une belle réussite commune

Ronan Kernén, un jeune chef talentueux, aussi exigeant avec lui-même qu'avec ses collaborateurs et ses fournisseurs, a ouvert son propre restaurant. Cela nous a donné envie de le rencontrer et de faire le voyage jusqu'à Aix-en-Provence, sur le célèbre cours Mirabeau. Nous avons fait connaissance avec ce chef charismatique, ex-candidat de l'émission Top Chef de M6.

PAR JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN

Jean-Gabriel Du Jaiflin :
Ronan Kernén bonjour,
depuis combien de temps
avez-vous ouvert Côté Cour ?
Ronan Kernén : Depuis le 21
décembre 2010 exactement.

JGDJ : Donc, bien avant la
diffusion de vos prestations
remarquées sur M6 où votre
gentillesse, votre charisme
et vos talents culinaires ont
enthousiasmé de très nom-
breux fidèles de l'émission.

Ronan Kernén : Effectivement,
mais je ne pense pas, même si
certains clients s'y réfèrent, que
ce soit un facteur déterminant
de notre renommée actuelle.
Ce que recherche ma clientèle
en venant à Côté Cour, c'est la
créativité de ma cuisine, l'ac-
cueil de mon équipe, le charme
et le calme serein de l'endroit.

JGDJ : En parlant de charme,
il est incontestable que votre
salle toute vitrée dans cette
cours classée est très belle
tout comme la décoration, la
vaisselle et les couverts.

Ronan Kernén : C'est vrai.
En fait, je le dois surtout à mon
fournisseur d'équipements pro-
fessionnels qui a su me guider
vers des choix judicieux.

JGDJ : Quel est le nom de ce
fournisseur ?

Ronan Kernén : Il s'agit de BOS
Equipement Hôtelier, c'est une



© Via Aix-en-Provence

Ronan Kernén.

société qui me suit de longue
date. Nos premières relations
datent de la période où j'étais à
Courchevel, au Saint Roch.

JGDJ : Pour une cuisine aussi
créative que la vôtre, vous êtes
certainement à la recherche



© Philippe Gal

Arts de la table.



© Philippe Gal

des dernières nouveautés,
principalement en ce qui
concerne les arts de la table.

Ronan Kernén : Incontestable-
ment, la diversité des marques
proposées par notre fournisseur
nous permet de laisser libre
cours à notre imagination. En
ce qui concerne la cuisine, les
équipes de BOS Equipement
Hôtelier nous ont également
aidés très efficacement.

JGDJ : Justement, comment
cela s'est-il passé pour Côté
Cour ?

Ronan Kernén : Lorsque
nous sommes entrés dans notre
futur établissement, mes asso-
ciés Christophe et Frank Bellone
et moi-même, avons décidé de
tout casser et tout refaire à neuf.
Principalement de déplacer la
cuisine. Pour cela, nous avons
tout naturellement contacté BOS
Equipement Hôtelier qui, avec
son bureau d'études intégré, a
su reprendre toutes les cotes des
murs existants. Ils ont ainsi réalisé
des plans de fonctionnement de
la future cuisine correspondant

BOS

équipement
hôtelier

Arts de la table - Cuisine professionnelle
Mobilier - Textile - Literie - SAV

Commander en ligne sur

www.bos-equipement.com

aux critères des textes législatifs
sur l'hygiène et la sécurité impo-
sés dans notre profession. J'avais
auparavant relevé dans les autres
cuisines où j'avais exercé tous les
types et marques de matériels avec
lesquels je souhaitais absolument
travailler. Le technico-commer-
cial attaché à mon projet, Frédéric
Blusset a parfaitement compris
mes attentes. Le bureau d'études
de Cannes a précisément coordonné
les différentes tâches de
tous les corps d'état, maçon, plom-
bier, électricien etc... Notez que
pour le SAV, ce sont les équipes
de BOS Equipement Hôtelier
Avignon qui interviennent, elles
ne sont qu'à 1 heure d'ici environ.

JGDJ : Et pour les fours ?

Ronan Kernén : BOS Équi-
pement Hôtelier nous a vendu
et installé des fours Angelo Po.
J'en suis très satisfait, et un 6
niveaux de la gamme Standard
Niveau Plus, une version haut
de gamme avec son écran lu-
mineux et toute la technologie
actuelle que l'on peut attendre
d'un tel outil de travail. ■

Piano Athanor,
fours Angelo Po.

**Restaurant
Côté Cour**

19 cours Mirabeau
13100 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 93 12 51

Par leur exigence et leur savoir-faire incomparables, ces professionnels contribuent dans l'ombre au rayonnement des arts de la table. Cette nouvelle série de **L'Hôtellerie Restauration** vous propose de partir à leur rencontre.



Ce mois-ci, Yvon Madec

L'ostréiculture dans le sang

Lannilis (29) Il a appris aux côtés de son père et travaille aujourd'hui auprès de sa fille. Yvon Madec élève des huîtres à Prat-Ar-Coum. Portrait de celui qui livre les plus grandes tables de France.

Mylène Sacksick

Un siècle de savoir-faire. C'est en 1898 que la famille **Madec** s'installe sur les rives abritées de l'aber Benoît, à Lannilis dans la prairie de Coum, dans le Finistère. Pionniers de l'ostréiculture dans les abers, ils font le choix des meilleurs parcs. Déjà, de grandes tables comme la Maison Prunier ou l'Huîtrière à Lille (59) se servent à Prat-ar-Coum. Les restaurateurs parisiens, comme **Guy Savoy**, **Alain Passard** ou **Pierre Gagnaire**, leur emboîtent le pas. "Mon arrière grand-père fut le pionnier, explique fièrement **Yvon Madec**. Ce fut ensuite au tour de mes grands-parents de reprendre le flambeau. Dans les années 1950, mon père a développé les sites d'élevage qui se sont ainsi installés sur trois parcs en eaux profondes." L'entreprise Madec, ce sont 95 hectares répartis entre l'aber Benoît et l'aber Wrac'h (30 ha), la rade de Brest (55 ha) et le site de Morlaix-Carantec (25 ha). Chacun possède sa particularité : captage des huîtres plates et creuses, élevage en poches (sorte de tréteaux recouverts par la marée) ou au sol (au fond des abers). Yvon Madec a débuté son apprentissage dans l'ostréiculture en 1973. Huit ans plus tard, il prend les rênes de Prat-ar-Coum et poursuit sans relâche le développement de la maison familiale. "Mise aux normes européennes de l'entreprise et installation d'un système de purification des eaux furent mes premiers chantiers", confesse-t-il. Modeste,

La Maison Prunier, l'Huîtrière, **Guy Savoy**, **Alain Passard**, **Pierre Gagnaire**... **Yvon Madec** livre les plus grandes tables de France.



il ne raconte pas qu'il fut celui qui plaça Prat-Ar-Coum à la pointe de l'ostréiculture française, en se lançant notamment dans le développement du commerce à l'export.

"Ne pas mettre tous nos œufs dans le même panier"

Si chaque génération de la famille Madec a apporté sa pierre à l'édifice, chacune a également dû surmonter son lot d'épreuves : la guerre, bien sûr, mais aussi les épizooties, les marées noires. La menace environnementale a beaucoup pesé. Amer, Yvon se souvient : "J'ai dû gérer la marteilla dans les années 1970, l'Amoco Cadiz [lorsque des tonnes de mazout envahirent les abers en 1978, NDLR], puis la bonamia en 1980. À chaque fois, ces maladies ont détruit des tonnes d'huîtres et nous ont fait perdre

jusqu'à une année de production." C'est l'une des raisons pour lesquelles la famille Madec a décidé de diversifier ses activités. "Histoire de ne pas mettre tous nos œufs dans le même panier, même si notre métier premier reste vraiment l'ostréiculture." Tout en continuant à livrer ses clients de renom, il installe alors à Prat-ar-Coum des viviers pour les clients avec langoustes, homards, tourteaux, araignées, moules. Il monte aussi un petit restaurant (ouvert l'été), avec une terrasse au bord de l'aber et met ses produits en vente via son site internet. Le plateau de fruits de mer composé peut désormais être livré dès le lendemain chez n'importe quel client de France. Un réflexe salvateur, qui a permis aux Madec de conserver leur entreprise malgré les difficultés. ■

PRAT-AR-COUM

BP9 · 29870 LANNILIS

TÉL. : 02 98 04 00 12

WWW.PRAT-AR-COUM.FR

L'ÉLEVAGE DES HUÎTRES CREUSES SELON YVON MADEC

"Il faut trois ans pour élever une huître creuse. La première phase de l'élevage se passe en poche de grillage sur des tables posées sur les parcs. Les naissains (bébés huîtres) y sont installés au printemps et y séjournent, protégés des prédateurs, durant un an. À chaque marée, les équipes de Prat-ar-Coum les visiteront : l'occasion de les travailler en retournant les poches. Ces manipulations assurent de bonnes conditions de croissance aux huîtres et permettent d'éviter qu'elles ne se collent les unes aux autres. Ce travail garantit aussi une croissance harmonieuse et régulière des huîtres. À 18 mois, les huîtres pèsent entre 15 et 30 g et sont semées à même le sol. Là, au contact direct des minéraux, elles connaissent une croissance importante de leur coquille. L'élevage au sol est contraignant car il n'existe aucun rempart entre l'huître et les éléments. Nous suivons la croissance de ces huîtres, marée après marée, en sillonnant nos parcs. C'est au printemps et en automne que la pousse des huîtres est la plus importante. À 3 ans, elles atteignent leur taille moyenne. Suivant le taux de chair désiré, nous adaptons nos méthodes d'affinage et décidons d'éventuelles transhumances des huîtres d'un parc à l'autre."



*Choisissez la gamme leader
en restauration**

(*source Gira 2008)



Le Suwon, porte ouverte sur la Corée

Nice (06) Ce nouveau restaurant propose les plats traditionnels du pays mais on y vient surtout pour ses barbecues de viandes marinées ou de fruits de mer frais. **Anne Sallé**

Avec le Suwon, **Yip Laisan** signe son deuxième établissement à Nice (06). Comme son frère, propriétaire du très prisé restaurant parisien Hanafusa, elle a commencé par la cuisine japonaise et a ouvert il y a trois ans le Arito Sushi : un espace de restauration ouvert 7 jours sur 7 avec une offre de sushis, sashimis, makis, brochettes, yakitoris à déguster sur place, à emporter ou à se faire livrer. *“Depuis, la concurrence s’est sérieusement développée et j’ai voulu étoffer mon offre avec une cuisine coréenne, encore peu présente sur le marché”,* explique la jeune femme. L’achat d’un établissement voisin

de l’Arito Sushi crée l’occasion. Passionnée de cuisine, Yip Laisan passe d’un style à l’autre avec une facilité déconcertante. *“Je suis toujours à la recherche de l’authenticité du goût, de la qualité des produits et je teste tout”,* affirme-t-elle.

Barbecue light

Situé à deux pas du palais des expositions et des congrès de Nice, Suwon affiche deux identités bien marquées : une terrasse décontractée et un intérieur contemporain et raffiné. Les tables sont toutes équipées de plans de cuisson intégrés avec système d’aspiration des fumées vers le sol pour neutraliser les odeurs. *“On n’en trouve pas en France et Yip Laisan les a fait venir de Corée, tout comme les couverts et les baguettes en inox, une spécificité du pays”,* remarque **Sébastien Semnutine**, responsable de la salle. La maison mise beaucoup sur le barbecue coréen,



Yip Laisan (au centre) et son équipe.

“une formule sans huile ni graisse, entièrement maîtrisée par le convive qui gère lui-même la cuisson de la viande marinée ou des fruits de mer frais, servis avec petits légumes”. Les plats traditionnels sont aussi à l’honneur, avec les raviolis grillés, nems et autres bibimbaps que l’on peut accompagner de vin coréen. ■

SUWON

18 BOULEVARD RISSO · 06300 NICE
TÉL : 04 93 89 16 30

Cala Rossa : Pascal Cayeux succède à Georges Billon

Lecci de Porto-Vecchio (20) L’incontournable chef du Cala Rossa a choisi son plus fidèle second pour assurer sa relève. **Bernard Degioanni**

Georges Billon, le chef du Cala Rossa, passe la main après vingt-cinq ans de bons et loyaux services. *“J’adore cette maison, j’y suis heureux. Cela a été un pur bonheur quand Georges m’a appelé pour me laisser sa place”,* affirme son successeur, **Pascal Cayeux**, qui a été son adjoint au Cala Rossa de 1997 à 2005. Il n’a donc eu aucune difficulté à prendre la succession au début de la saison, habitué aux exigences de ce palace à la cuisine raffinée. *“On a des clients qui viennent depuis vingt ans, il est donc hors de question de tout chambouler. Des plats de Georges Billon demeurent à la carte. L’esprit reste le même, il est méditerranéen avec huile d’olive, légumes et poissons”,* souligne-t-

il. Originaire de Picardie, Pascal Cayeux n’hésite pas à recourir à la crème fraîche et au beurre pour monter ses sauces. *“Mais sans excès”,* dit-il.

Hommage au père

Pascal Cayeux est arrivé en Corse à la demande de sa femme, une insulaire. Jusque-là, il avait mené un parcours des plus prestigieux en travaillant avec **Sophie**

Pascal Cayeux savoure le bonheur d’être de retour au Cala Rossa.



Bise à l’Auberge du Père Bise (Talloires, 74), **Marc Meneau** à L’Espérance (Saint-Père en Vezelay, 89), **Gérard Boyer** aux Crayères (Les Crayères, 51), **Hervé Quesnel** à La Pinède (Saint-Tropez, 83) et **Stéphane Gaborieau** à la Villa florentine (Lyon, 69).

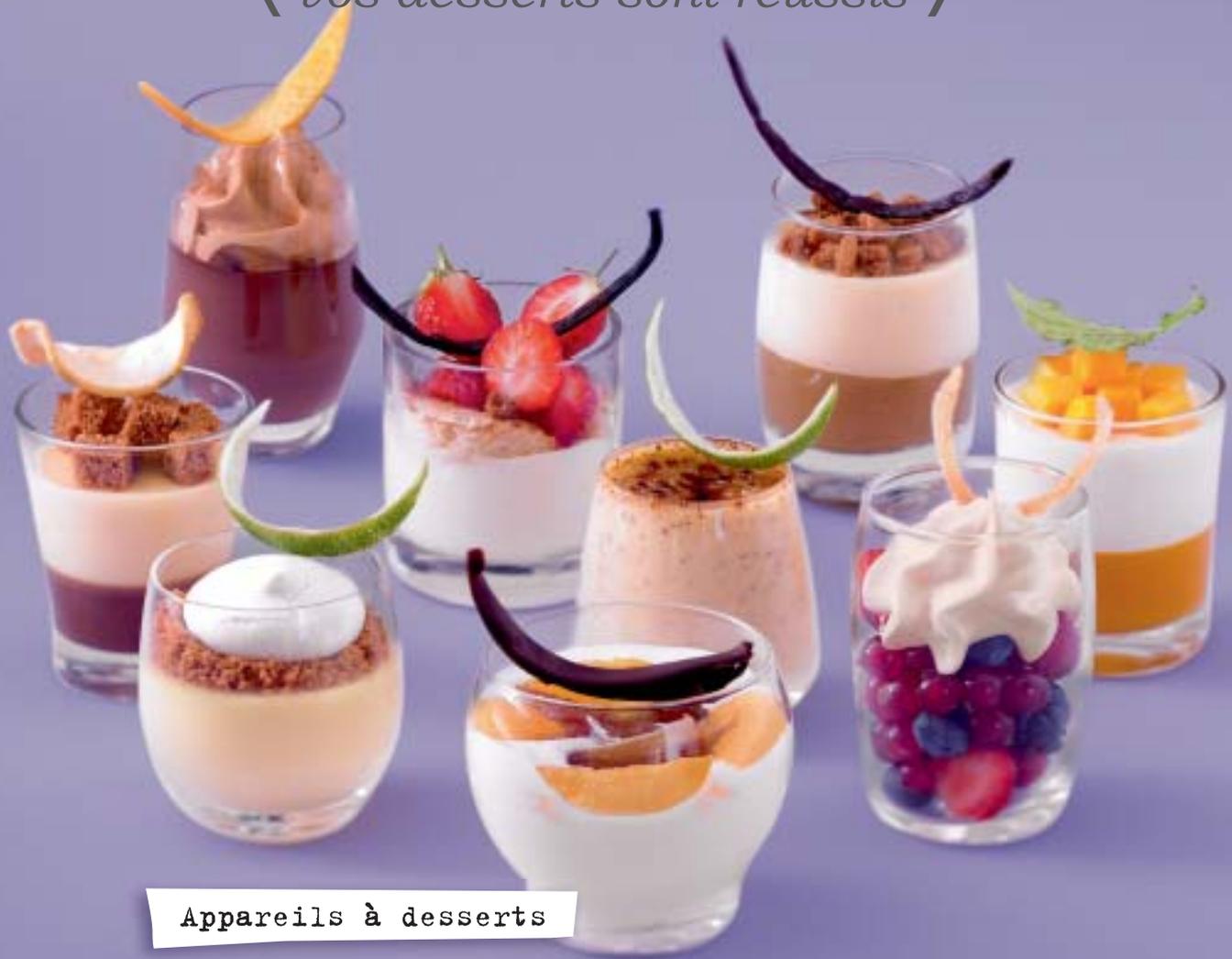
À 41 ans, il rend hommage à **Alain Duhoix**, son formateur, qu’il a côtoyé au Château de Collonge (Ruffieux, 73) et à l’Abbaye de Talloires (73). *“Mais, évoque le chef, je me dois aussi de citer mon père qui, passionné par la cuisine, assurait quand j’étais gamin mariages et baptêmes et continue aujourd’hui à faire, pour le plaisir, des extras chez des amis. C’est lui qui m’a donné envie de faire ce métier.”* ■

GRAND HÔTEL DE CALA ROSSA

ROUTE DE CALA ROSSA
20137 LECCI DE PORTO-VECCHIO
TÉL : 04 95 71 61 51

WWW.HOTEL-CALAROSSA.COM

(Souriez) *vos desserts sont réussis*



Appareils à desserts

Avec les Appareils à desserts Elle & Vire Professionnel, le succès est toujours garanti. Composées d'ingrédients nobles (Crème Elle & Vire, Vanille Bourbon...), nos 9 références vous permettent d'élaborer, rapidement et en toute simplicité, de savoureux classiques ou des créations gourmandes originales... et de renouveler votre carte tout au long de l'année.



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

Bongrain Foodservice - Service Clients au **N°Indigo 0 825 02 76 76**

0,15 € TTC / MN

Chez Germaine, une institution de mère en fille

Aubrac (12) Adrienne Gros, fille de Germaine, qui a fait de l'auberge une institution, officie seule en cuisine. Sa fille, Valérie prendra la relève le moment venu. Bernard Degioanni

L'auberge existe depuis 1742. Mais elle est devenue une institution à partir de 1923 grâce à **Germaine Gros**. "Ma mère est arrivée à Aubrac à 16 ans. Elle a épousé Adrien Gros, le propriétaire de l'auberge qui avait 27 ans de plus qu'elle. Elle a été la première à servir l'aligot en le filant", rappelle **Adrienne Gros**, sa fille, 66 ans, aujourd'hui seule en cuisine. "J'ai toujours vu faire ma mère", raconte-t-elle, citant la poularde à la crème, le tournedos aux cèpes, les ris d'agneau, la truite, l'omelette flambée parmi les plats figurant toujours à la carte. Adrienne Gros, qui vivait à Paris, a rejoint sa mère en 1981. Sa fille, **Valérie**, 36 ans, l'a imitée en 2006 après avoir



Adrienne et Valérie Gros, sa fille, devant le portrait de Germaine.

été gouvernante au Ritz et au Plaza à Paris, à l'Hilton à Londres, puis à l'Inter-Continental de Bora-Bora en Polynésie française. Son rôle est celui d'une maî-

trresse de maison : avoir l'œil sur tout et soigner les petits détails.

Faire le lien

Valérie Gros sera appelée à passer en cuisine lorsque sa mère arrêtera. "C'est toujours la cuisinière de la famille qui fait l'aligot et le sert en salle. Nos clients reconstituent ainsi le lien avec Germaine, ma grand-mère", précise-t-elle. "Aujourd'hui, l'auberge propose une soupe et une tarte pour les pèlerins en route vers Saint-Jacques de Compostelle, et deux menus plus élaborés incluant aligot et tartes aux fruits, l'autre spécialité de l'auberge, dont des tartes qui ont jusqu'à 60 cm de diamètre", souligne Adrienne Gros. ■

CHEZ GERMAINE

PLACE DES FÊTES
12470 AUBRAC
TÉL : 05 65 44 28 47

Ithurria, l'accent basque au goût du jour

Ainhoa (64) Dans cette maison centenaire, la tradition sait vivre avec son temps.

B. De.

Xavier Isabal, comme son père avant lui, décline une cuisine basque revisitée, soit au restaurant gastronomique, soit au bistrot créé il y a un an. Son frère, **Stéphane**, s'occupe de la salle et de l'hôtel, secondé par son épouse, **Marion**. Ouvert sept mois par an, l'établissement emploie une vingtaine de personnes. Les 29 chambres, à peine refaites, ont nécessité quatre ans de travaux. Le restaurant dispose de son propre jardin potager. Xavier Isabal a succédé à son père en 2009. "Il a eu l'intelligence de me laisser faire. J'ai été chef-pâtissier pendant dix ans avant de passer en cuisine en 2006. Il y avait ses plats et les miens, mais une même cuisine goûteuse, de beaux produits que l'on arrose sans cesse quand ils cuisent." "Le luxe suprême, ce n'est pas le caviar mais les légumes frais que l'on ramasse

au jardin avant le service", ajoute-t-il. En cuisine, il a instauré le tri sélectif et le compostage.

Une demeure basque du XVII^e siècle

Les grands-parents de Xavier et de Stéphane avaient un hôtel à Ainhoa avant de créer Ithurria, dans une demeure basque du XVII^e siècle. C'est la grand-mère, **Marie-Louise**, qui était en cuisine. "Notre

père, alors cuisinier à Biarritz, est arrivé en 1962 pour aider sa belle-mère. Cinq ans plus tard, il obtenait une étoile Michelin qu'il a conservée jusqu'en 2004", conclut Xavier Isabal. ■

ITHURRIA

RUE PRINCIPALE · 64250 AINHOA
TÉL : 05 59 29 92 11
WWW.ITHURRIA.COM



Xavier Isabal (à gauche), Marion Isabal et Stéphane, son mari.

NESCAFÉ®

Alegria

Réveillez
votre offre
petit-déjeuner !



Toute une **gamme de boissons chaudes**
d'une simple pression du doigt.

• QUALITÉ

La **puissance** et l'**expertise** NESTLÉ dans la sélection et la transformation des matières premières.



• VARIÉTÉ

Une **offre complète** de boissons (lait, café, chocolat, thé, décaféiné, cappuccino, café au lait,...).



• EFFICACITÉ

Un **service rapide** : une tasse de 20 cl servie en moins de 12 secondes.

Une **facilité d'entretien** due à un cycle de nettoyage semi automatique et l'absence de marc de café dans la machine.



• PROFITABILITÉ

La préparation des boissons à la demande **évite toute perte**.

Pour plus d'information sur nos solutions boissons,
contactez-nous au ☎ **0811-360-860**

N°Azur - Prix d'un appel local

NESCAFÉ. Alegria
La qualité tout simplement !

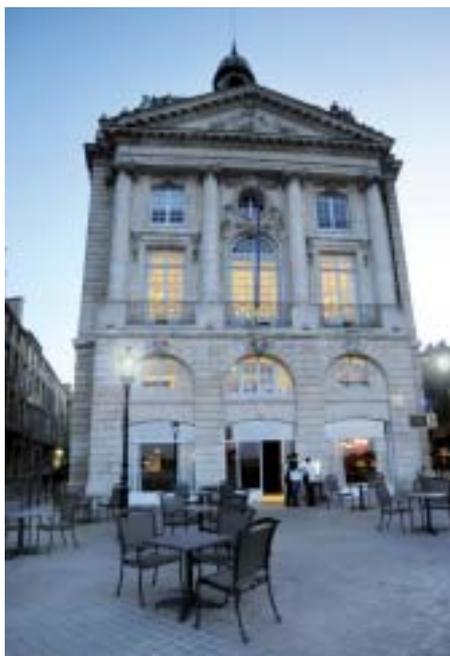
Nestlé
PROFESSIONAL

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons
www.nestleprofessional.com

Bordeaux (33) Une ouverture en juillet 2010, une étoile *Michelin* huit mois plus tard, la licence IV en septembre dernier et, depuis juin, un service tous les jours de la semaine au bar et au bistrot. Dans la cité girondine, Le Gabriel tourne désormais à plein régime.

BRIGITTE DUCASSE

Le Gabriel, c'est désormais 7 jours sur 7 à la table du Bistrot



En dépit de son emplacement - sur la place de la Bourse -, le rapport qualité/prix du Gabriel est l'un des meilleurs du port de la lune.

bien un apéritif accompagnés de tapas ou de pâtisseries. Foie gras, tricandilles, rognons de veau, bar grillé, tartare de bœuf au couteau... se commandent au Bistrot, de midi à 14 heures et de 19 h 30 à 22 heures.

Plat du jour à 14 €

Ici, on piochera dans la carte ou dans un menu décliné en formules : plat et dessert (19,50 €), entrée et plat (22 €) - uniquement le midi - ou entrée, plat et dessert (28 €). Depuis juin, l'offre du déjeuner s'est enrichie d'un plat du jour à 14 €, et d'un menu affaires à 37 € pour un repas complet avec mises en bouche, 2 verres de vin, le café et les mignardises. Des propositions qui complètent celle de la

table étoilée, ouverte du mardi au samedi et qui, avec une capacité de 40 places, réalise une moyenne de 45 couverts par jour pour un ticket moyen de 100 €. *"Depuis un an, les clients se font de plus en plus plaisir avec de belles bouteilles"*, confie le chef.

Venu de Bourges, le Bocuse d'or 2001 se dit *"très satisfait"* d'avoir posé ses valises à Bordeaux. *"Ce qui me fait encore plus plaisir, c'est de voir mes salariés tout aussi ravis. Quatorze d'entre eux, sur un effectif de trente personnes aujourd'hui, m'ont suivi. Pour la plupart, ils travaillaient avec moi à l'Abbaye Saint-Ambroix [à Bourges, dans le Cher, ndlr]. Dans cette ville dite difficile, ce n'est pas si compliqué. Les Bordelais veulent un bon rapport qualité/prix et acceptent de sortir des sentiers battus."* Le Gabriel donne précisément cette opportunité. ■

Nous avons l'image d'un grand gastro, étoilé et cher. C'est ce que les gens se disent", déclare **François Adamski**, le chef propriétaire associé (à hauteur de 25 %) du Gabriel. Difficile de casser cette image, quand derrière sa façade du XVIII^e siècle, l'établissement est situé sur la sublime place de la Bourse, ce qui peut effectivement laisser penser qu'en ces lieux, la note sera salée. Pourtant, le rapport qualité/prix, avec des produits frais exclusivement, est l'un des meilleurs de la ville. Reste à le faire savoir. Et à le donner à voir avec l'ouverture tous les jours du bar et du bistrot. De minuit à midi, on peut désormais déguster en terrasse, ou au bar baptisé Le Dix, un verre de vin (à partir de 6 €), une coupe de champagne (9 €), un cocktail ou



Bocuse d'or 2001 et étoilé Michelin, **François Adamski**, le chef propriétaire associé du Gabriel à Bordeaux, ouvre désormais son bar et Le Bistrot toute la semaine..

LE GABRIEL

10 PLACE DE LA BOURSE
33000 BORDEAUX
TÉL. : 05 56 30 00 80

WWW.BORDEAUX-GABRIEL.FR

C&S
Chef & Sommelier



Collection Audace

Votre talent révélé



Chef & Sommelier réinvente la dégustation
et innove en développant
de nouvelles formes dans des matériaux inédits :
la porcelaine MAXIMA,
la verrerie en Kwarx®.

www.chefsommelier.fr

antoine.roge@arc-intl.com

Chef & Sommelier :
une marque 100% experte pour révéler votre talent.

Biarritz (64) Espoir *Michelin* 2011, il se trouve dans l'antichambre de la première étoile. Alexandre Bousquet, jeune chef talentueux et réservé, œuvre dans sa cuisine avec modestie et le désir de toujours mieux faire.

DOMINIQUE OLINA

L'Atelier, si près de l'étoile



La salle de restaurant de l'Atelier compte 50 couverts.

Ils sont jeunes et aussi passionnés l'un que l'autre : **Isabelle Caulier** est en salle, **Alexandre Bousquet** en cuisine. Pas de long discours pour le chef mais une détermination qui lui fait franchir les étapes sans se brûler les ailes. Isabelle Caulier, plus diserte, explique la créativité de son compagnon, décortiquant les recettes afin d'en identifier les saveurs et d'en discerner les produits. Même chose pour la cave à vins dont elle parle avec fierté : 150 références dont 7 champagnes. À la mort de son grand-père, cette jeune femme originaire de l'Aveyron et fille de restaurateurs, reprend avec son compagnon l'hôtel-restaurant de la Poste à Saint-Geniez-d'Olt (12). Ils modernisent les chambres mais Alexandre Bousquet n'arrive pas à se consacrer à la cuisine qu'il souhaite faire. Aussi, en 2008, ils vendent et ouvrent l'Atelier à Biarritz, un restaurant de 50 couverts où les arts de la table magnifient la cuisine.

2011, l'année des récompenses

L'année 2011 a bien commencé pour ce jeune chef. Il fut distingué Maître restau-



Le chef **Alexandre Bousquet** souhaite ne pas noyer le produit dans trop de saveurs différentes, trois au maximum.

rateur et nommé espoir 2011 du guide *Michelin*, (qui en compte 8 seulement en France). "C'est une reconnaissance de mon travail", admet-il avec modestie.

"C'est un gage de professionnalisme et de rigueur. Cela prouve que je suis dans le vrai avec mes clients, je leur propose un produit de qualité avec un bon rapport qualité-prix", précise-t-il. Il ne souhaite pas noyer le produit dans trop de saveurs différentes, trois au maximum : "c'est une cuisine traditionnelle, revisitée". Il s'est formé chez un maître d'apprentissage dont il parle avec chaleur, **Jean-Robert Chelou** de l'Auberge de la pointe à Saint-Sulpice (81), puis chez **Michel Boyer** à Reims (51) et chez **Thierry Conte** à Bougival (78) où il découvre le travail des beaux produits. Alexandre Bousquet parle de ses petits fournisseurs bio avec fierté, tous au Pays basque, excepté pour la viande de bœuf qu'il fait venir de l'Aubrac car "elle est goûteuse et persillée" et il ajoute : "Tout ici est fait maison jusqu'aux mignardises... les desserts, les glaces et bien sûr, les pains". En juin, il refait totalement sa cuisine pour un investissement de 80 000 € : "elle sera rationnelle et j'acquiers un nouveau matériel, dont un piano", précise-t-il.

Les prix sont raisonnables. La formule du midi - 25 € (plat et dessert du jour), 28 € (entrée et plat du jour) - ou 35 € (entrée, plat, dessert du jour) permet de découvrir l'endroit avant de revenir... le soir : la carte présente 5 entrées à 19 €, 3 poissons et 3 viandes à 28 €, un superbe plateau de fromages affinés à 12 € et 4 desserts à 12 €. Trois menus sont proposés à 55 €, 70 € et 90 €. La carte change tous les deux mois et s'accorde aux produits de saison et à leurs arrivages. Le couple réalise une moyenne annuelle de 250 repas par semaine. À suivre. ■

L'ATELIER
18 RUE DE LA BERGERIE
64200 BIARRITZ
TÉL : 05 59 22 09 37

Lorgues (83) Entouré de ses fils Samuel et Benjamin, le restaurateur et 'pape de la truffe' prend du recul mais multiplie les projets.

JACQUES GANTIÉ

Bruno : un nouveau chapitre en famille

Chef, restaurateur, metteur en scène de la cuisine de la truffe, la renommée de **Bruno** est immense depuis qu'il a ouvert sa Campagne Mariette, sur une colline proche de Lorgues. En 2013, il fêtera les trente ans de cet univers truffier, table gastronomique (1 étoile *Michelin*) et demeure d'hôte (7 chambres et suites), lieu sans équivalent qui repose, pour l'essentiel, sur sa personnalité. À 64 ans, "officiellement à la retraite", **Clément Bruno**, plus connu comme 'Bruno des collines', le 'pape de la truffe' ou 'l'empereur de la rabasse', n'envisage pas de passer la main dans l'auberge qu'il a créée en 1983. "Je prépare la suite en famille, secondé par ma femme **Nicole**, mes fils **Samuel** et **Benjamin** et entouré par des collaborateurs en qui j'ai toute confiance. Et les projets ne manquent pas."

En attendant l'heure de la transmission, l'histoire de famille prend une forme nouvelle avec Samuel, 31 ans, et Benjamin, 28 ans, désormais placés sous l'aile du père. Formé à l'école Vatel à Bordeaux (master de gestion et de management), le premier "supervise la salle et peut tenir tous les rôles". Le second a travaillé un an au Plaza Athénée avec les équipes d'**Alain Ducasse** et au Beach Plaza à Monaco, puis a créé et tenu pendant cinq ans son propre restaurant à Nice (Le Diamant noir). "Il a plus de fantaisie et a choisi la cuisine, explique Bruno. Le moment venu, l'affaire sera à eux mais dès à présent, je leur donne ce conseil, qui est notre marque de fabrique : soyez accueillants, ouverts, présents et généreux."

Trois nouvelles suites

Restaurateur-conteur haut en couleurs chez qui l'on vient en voiture comme en hélicoptère, il a réussi l'impensable dans les années 1980 : faire 'monter' à Lorgues des milliers de clients, jusqu'aux plus célèbres et aux plus fortunés. "J'ai investi sans compter pour agrandir et embellir ma maison. Je traite quatre tonnes de truffes par an, dont trois sur le site, avec des menus de 65 à 165 €. Et après avoir créé un caviar de truffes, j'ai cuisiné cet

Bruno, entouré de ses fils Benjamin et Samuel.



été 3 500 homards en moins de deux mois. Aujourd'hui, ma priorité est de poursuivre notre diversification. Bientôt, une nouvelle véranda - 250 000 € - permettra de mieux accueillir nos clients en hiver et d'héberger des cours de cuisine. Nous allons ouvrir un laboratoire - près de 200 000 € - pour les repas que Benjamin traitera à l'extérieur de Lorgues, créer trois nouvelles suites de 50 à 70 m² et aménager à l'entrée de la propriété un bassin 'fil d'eau' de 60 m² entouré de vieux oliviers. Les clients viennent chez nous pour expérimenter un environnement inédit, une atmosphère et une cuisine différentes, un accueil chaleureux, du bien-être et du confort."

"Avoir toujours une idée d'avance"

Bruno peut aussi compter sur son encadrement : **Patrick Gagnaire**, auparavant à Courchevel, maître d'hôtel depuis trois ans ; **Gérard Puigivol**, ancien second de **Michel Troisgros** à Roanne (42), à Lorgues depuis huit ans, **Eric Barbe**, depuis cinq ans, ancien de **Joël Robuchon** et qui fut chef de La Galupe à Urt (64), enfin le chef sommelier **Alain Vendée**. "Nous réalisons sur l'année une moyenne de 150 couverts par jour. L'affaire est bénéficiaire avec 4 M€ de chiffre d'affaires et emploie 43 personnes." Même s'il tempère ses apparitions, Bruno accueille chaque client. Il reste enfin très demandé en France et à l'étranger. "Outre un consulting pour l'hôtel Muse à Saint-Tropez et pour un restaurant à Prague (La Truffe), je vais ouvrir des concepts de bars à truffes à Dubaï et à Hong-Kong et je lance la marque Mondo Truffo avec six huiles d'olive à l'infusion naturelle de truffe et de champignons. L'important est d'avoir toujours une idée d'avance." ■



Chez Bruno : grand décor pour théâtre de la truffe.



Retrouvez la recette de Bruno, Cannelloni aux légumes et à la truffe noire, en tapant le mot clé **RTR915995** sur le moteur de recherche www.lhotellerie-restauration.fr

CHEZ BRUNO

83510 LORGUES • TÉL. : 04 94 85 93 93

WWW.RESTAURANTBRUNO.COM



idée.**menu**

RCS Créteil 433 927 332

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



TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

 **N°Azur 0 811 65 65 88**
PRIX APPEL LOCAL

www.transgourmet.fr

Être nommé chef pâtissier d'un restaurant est une consécration, ouvrir sa pâtisserie aussi. Trois grands pâtissiers

Les pâtissiers de restaurant ouvrent leur

JEAN-FRANÇOIS FOUCHER

Pâtisserie Jean-François Foucher à Cherbourg (50)

En octobre dernier, **Jean-François Foucher** quitte le Park Hyatt Vendôme (Paris, II^e) et ouvre sa boutique à Cherbourg (50). Un lieu dédié à la pâtisserie contemporaine et à la "pâtisserie de marché", comme il se plaît à la définir, en référence à la cuisine de marché. Propriétaire d'un verger et acheteur auprès des petits producteurs tous les samedis au marché, Jean-François Foucher axe son travail sur les fruits de saison. Sans pour autant négliger chocolat, glace, pièce montée ou l'activité traiteur. "En province, on ne peut pas se permettre de ne proposer que des gâteaux." Le besoin de diversifier l'offre pour attirer des clients toute la semaine et toute l'année se fait sentir. Climat oblige, quand certains fruits viennent à manquer et qu'il l'explique en toute transparence aux clients, ceux-ci se montrent sensibles à cet aspect local privilégié par le pâtissier. Jean-François Foucher a voulu une relation de proximité avec les gens et les produits. Un retour aux sources, une remise en question et un besoin de savoir ce qu'il pouvait accomplir seul, sans une importante structure derrière lui. "Les pâtissiers de restauration ne doivent pas négliger la formation en boutique. Ouvrir sa pâtisserie devient à un moment ou à un autre une finalité." Cette prise d'autonomie peut correspondre à un fort désir de s'installer en devenant son propre patron, ou à un tournant dans une carrière où les horaires de la restauration sont moins compatibles avec une vie de famille. Mais le pâtissier du club des Sucrés ne délaisse pas Paris, revenant une fois par mois pour se tenir informé des nouveaux produits, des tendances, et a pour projet d'y ouvrir une deuxième boutique, dans l'esprit de sa "pâtisserie de marché".

PÂTISSERIE JEAN-FRANÇOIS FOUCHER

12 RUE AU FOURDRAY · 50100 CHERBOURG

TÉL : 02 33 94 82 35

Jean-François Foucher,
dans sa pâtisserie à
Cherbourg (50).



PHILIPPE RIGOLLOT

Pâtisserie Philippe Rigollet à Annecy (74)



Philippe Rigollet, en 2005, lors des épreuves qui lui ont valu de devenir champion du monde de la pâtisserie.

Formé à la pâtisserie de boutique, **Philippe Rigollet** intègre le milieu de la restauration au Pré Catelan (Paris XVI^e), puis chez Pic (Valence, 26) où il travaille comme chef pâtissier pendant dix ans... Tout en sachant qu'il ouvrirait un jour son lieu : "On a la chance de faire un métier pour les autres ou pour soi", confie-t-il. Ces dernières années, Philippe Rigollet observe que la pâtisserie de restaurant a fait un réel bond en avant, tant au niveau de la présentation que des textures et des goûts. La volonté de se donner un nouvel objectif après les concours (championnat du monde de la Pâtisserie et MOF), de se remettre en question et d'amener l'esprit de restauration à la boutique le conduisent en juin 2010 à ouvrir son lieu à Annecy (74) avec son épouse pâtissière, **Elodie**. Ils reprennent une boutique qui appartenait déjà à un MOF, un lieu paisible et connu des Annéciens où ils proposent également des chocolats, des macarons et une petite restauration le midi au salon de thé. Côté créations, le chef s'inspire des desserts à l'assiette et les adapte aux conditions d'une boutique, comme ce dessert à la pomme - vanille et sorbet pomme verte - qu'il proposait chez Pic et qu'il adapte en tarte pomme granny - ou ce gâteau au chocolat, crémeux et tuile dont il utilise la base et qu'il retravaille avec une autre forme de croustillant. La clientèle est réceptive et le bouche à oreille fonctionne, Elodie.

PÂTISSERIE PHILIPPE RIGOLLOT

1 PLACE GEORGE VOLLAND

4000 ANNECY

TÉL : 04 50 45 31 35

WWW.PHILIPPERIGOLLOT.COM

expliquent comment ils ont franchi le pas. **CAROLINE MIGNOT**

boutique

HUGUES POUGET

Hugo & Victor (Paris, I^{er} et VII^{es})

Après être passé de boutique (Ladurée) en restaurant (Guy Savoy, à Paris et Las Vegas) et avoir effectué plusieurs missions de conseil à l'étranger, le pâtissier **Hugues Pouget**, en association avec son ami **Sylvain Blanc**, imagine un lieu dédié à la pâtisserie qui reprendrait certains codes du restaurant. Loin de lui l'idée de quitter la restauration, Hugues Pouget veut avant tout être chez lui et innover. "Chez Hugo & Victor, l'agencement de l'espace permet aux vendeuses d'aller au devant des clients et de les accompagner dans leur choix à la façon d'un maître d'hôtel." La marque qu'il a créée s'engage à ne travailler que des produits de grande qualité en privilégiant des relations en direct avec ses différents fournisseurs.

Autre parti pris, une sélection de vins proposée en boutique, en accord avec la saveur du dessert choisi par le client.

Outre chocolat, vanille et caramel, cinq saveurs de saison en déclinaison contemporaine, en pâtisserie plus classique et en bonbon de chocolat, enrichissent la gamme.

D'autres ont franchi le pas avant eux, comme **Philippe Conticini** (La Pâtisserie des rêves), **Gilles Marchal** (Maison du chocolat), **Didier Mathray** et **Nathalie Robert** (Pain de sucre). Mais il semble que la volonté de prendre son indépendance et de s'affranchir d'une structure telle qu'un restaurant étoilé ou un hôtel de luxe reste intacte aujourd'hui et pourrait même grandir. La pâtisserie, au restaurant comme en boutique, continue de faire rêver.

HUGO & VICTOR

40 BOULEVARD RASPAIL - 75007 PARIS

TÉL : 01 44 39 97 73

Une boutique Hugo & Victor à Paris.



ENTREZ DANS L'UNIVERS DES ÉTOILES

25^{ème} SALON PROFESSIONNEL
Agecotel
L'Étoile de la Méditerranée

Création : Nicexpo - www.nicexpo.org

22/25
JANVIER 2012

VENEZ EXPOSER AU SALON AGECOTEL...
TÉLÉCHARGEZ VOTRE DEMANDE DE PARTICIPATION SUR :

www.agecotel.com

(RUBRIQUE : TÉLÉCHARGEMENTS/EXPOSANTS)

ne
nicexpo

PALAIS DES EXPOSITIONS

www.agecotel.com NICE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Paris (I^{er}) Né de la rencontre de trois associés, Palais Royal, Le Traiteur by Eloïse mise sur le lieu dont il a l'exclusivité, le 8 Valois, situé à 100 m du Louvre.

JULIE GERBET

Palais Royal, Le traiteur by Eloïse bouscule la scène événementielle parisienne

«*l'idée de lancer un traiteur est venue de notre rencontre*», explique **Emmanuel Cotsoyannis**, directeur des Dîners d'Eloïse, la marque de chefs cuisiniers à domicile (voir encadré). Avec lui, deux associés, **Joyce Levi**, son acolyte des Dîners d'Eloïse, et **Grégory Areinx**, ex-directeur commercial du Traiteur du Marais. Leur rencontre a été décisive mais, surtout, «*cohérente avec les Dîners d'Eloïse*», précise Emmanuel Cotsoyannis, diplômé de l'Edhec et de Sciences-Po Paris : «*Nous sommes très 'B to C' et nous avons de plus en plus de demandes pour intervenir en entreprise*», ajoute-t-il. Avec Palais Royal, Le Traiteur by Eloïse, il s'agit de répondre à cette demande, avec le côté événementiel en plus. «*Nous avons mutualisé nos savoir-faire, gastronomique pour Joyce et moi, événementiel pour Grégory qui a auparavant organisé plus de 2 500 réceptions de plusieurs centaines de personnes. Nous avons également recruté un chef, Alexis Revidat, ancien sous-chef puis chef de Potel & Chabot*», poursuit le jeune chef d'entreprise.

Après dix ans passés chez Potel & Chabot, Alexis Revidat relève le challenge de créer un nouveau traiteur.



arrivé en novembre. À 32 ans, cet ancien de Potel & Chabot avait envie d'un nouveau départ et de relever un nouveau challenge ; créer un nouveau traiteur l'a tout de suite séduit. Pour la création, il travaille en étroite relation avec Joyce, aux commandes des cuisines des Dîners d'Eloïse. Les pièces phare ? Le Maki foie gras et maïs, la Saint-Jacques en gelée de pamplemousse... Aujourd'hui, l'équipe est réduite (2 en cuisine) et partage le même labo que les Dîners d'Eloïse, dans le XIX^e arrondissement. «*Cela permet une souplesse de travail, un partage et un échange des forces*», apprécie le chef. Avec des réceptions organisées pour de prestigieux clients (soirée annuelle Google, Guerlain, Audi...), les trois associés veulent développer une offre cohé-

rente autour de la gastronomie et de la réception et envisagent déjà de poursuivre leur développement autour de l'ouverture de deux nouveaux lieux dont au moins un au cours de cette année 2011, dans le même secteur. ■

WWW.PALAISROYAL-LETRAITEUR.FR

Le 8 Valois au cœur du développement

Le traiteur s'est construit autour d'un lieu dont il a l'exclusivité, le 8 Valois. Un ancien garage de 700 m² au cœur de Paris, en face du Palais Royal, aménagé pour accueillir des réceptions jusqu'à 700 personnes. «*Nous nous appuyons sur ce lieu pour développer notre activité. Notre ambition est d'arriver parmi les cinq premiers traiteurs parisiens d'ici à dix ans, en misant sur des salles en propre*», développe Emmanuel Cotsoyannis. Côté cuisine, l'équipe mise sur la qualité et la mise en avant du produit. «*Nous ne voulons pas forcément rentrer dans les tendances, mais plutôt faire une cuisine de goût, bien maîtrisée, avec des produits de qualité et un travail très régulier*», assure le chef Alexis Revidat,

LES DÎNERS D'ELOÏSE ACCÉLÈRE SON DÉVELOPPEMENT

Créée en avril 2008, la marque de chefs cuisiniers à domicile prévoit d'investir 1,5 M€ sur trois ans, dont 1 M€ par une levée de fonds, afin d'atteindre ses objectifs. En croissance constante depuis sa création (plus de 1 000 prestations réalisées), l'enseigne s'est imposée comme l'acteur de référence sur le marché des chefs à domicile en Île-de-France, grâce à un concept industrialisant l'offre existante. Forte de cet investissement, l'entreprise ambitionne de devenir la référence incontournable sur le marché des chefs à domicile en France. La stratégie repose sur trois axes clés : accélérer la croissance sur l'offre de chefs à domicile aux particuliers, renforcer l'offre 'chefs en entreprise' et déployer l'activité en dehors de Paris, sous forme de filiales dans les grandes villes françaises, à Londres, puis en franchises.



**un concept de restauration
rapide clé en main**

Des produits

Des produits savoureux à assembler en 1 minute

Bénéficiez d'un savoir faire de 8 recettes faciles à assembler avec des produits finement sélectionnés aux saveurs originales du terroir.



Un matériel

Un matériel professionnel performant

Avec le Bruschet't grill, préparez 8 Bruschetta simultanément (sans bruit, sans fumée, sans odeur).



Des services

Les services pour les professionnels

- › Des outils de communication efficaces
- › Livraison
- › Installation
- › Formation
- › Service après vente
- › Commandes et livraisons directes des produits alimentaires
- › Suivi commercial et marketing

Avis des professionnels

- › Restauration qualitative, innovante, disponible à toute heure
- › En formule exclusive ou en ajout à sa carte
- › Une rentabilité forte
- › Une clientèle large, pour tous les goûts et pour tous les âges
- › Des produits en date de DLC longue (pas de pertes)
- › Pas de personnel qualifié
- › Une formation complète chez soi
- › Communication efficace : carte menu...

Avis des consommateurs

- › Un plat original et très goûteux
- › Un service rapide à toute heure
- › Un produit esthétique et appétissant
- › Un prix attractif



www.firstcom.fr

Contactez-nous :

- › 0 820 422 622 (prix d'un appel local)
- › www.bruschetta.com

Offre de lancement HR092011

Pour tout lancement d'un concept Bruschetta® avant le 30 septembre 2011 :
5 000 flyers à votre enseigne OFFERTS



Du bonheur en tranches !

TRADI-QUAL DEVELOPPEMENT S.A. au capital de 250 000 € - Chemin de Barlatier - Canet de Meyreuil - 13590 MEYREUIL (Siège)
PARIS - LYON - TOULOUSE - BORDEAUX

Paris (I^{er}) Depuis le 7 juin dernier, le restaurant À toutes vapeurs, décline une nouvelle offre, originale et savoureuse : déguster du homard à un prix attractif. Tel est le défi que s'est lancé le créateur du concept, Robert Petit.

HÉLÈNE BINET

À toutes vapeurs : le homard pour tous

Lancé en 2003 par **Robert Petit**, président du Leaders Club, le concept À toutes vapeurs a fait ses preuves dans la capitale, puisqu'en septembre, on comptabilisera trois établissements.

Exit les sandwiches, ce restaurant rapide d'un nouveau genre a misé sur une toute autre option. Comme son nom l'indique, l'objectif de l'enseigne consiste à mettre à l'honneur la cuisson à la vapeur. Et contrairement aux préjugés, les saveurs sont bel et bien préservées, pour une cuisine tout ce qu'il y a de plus diététique. Deuxième pari de Robert Petit : servir les produits dans des paniers vapeur pour proposer une alimentation saine. En arrivant, le client choisit les plats en vitrine, pour un prix allant de 3 à 12 €. La carte se décline autour de trois grandes thématiques : paniers de la mer, de la terre ou maraîcher. Une formule à 11 € est disponible le midi uniquement (2 plats et un café). Côté timing, le restaurant porte bien son nom : en moins d'une minute, les légumes fraîchement assaisonnés et les viandes sainement mijotées exhalent leurs saveurs dans les cuiseurs vapeur. Grâce aux performances de ces ustensiles, les paniers légumes, poissons ou viandes sont cuits en quarante-cinq secondes avec leurs saveurs et les leurs vitamines préservées.

"Tout le monde a le droit à son homard"

"Nous sommes ouverts de 11 heures à 23 heures. Nous avons principalement une clientèle d'actifs le midi - c'est dû au quartier - et des gens qui viennent davantage pour prendre leur temps le soir. Néanmoins, il y a du trafic dans la rue de l'Échelle - nous sommes au cœur de Paris - en soirée. C'est pourquoi nous



Robert Petit, président du Leaders Club France et créateur du concept À Toutes Vapeurs, avec l'un des fameux homards vendus le soir à la clientèle.

voulions attirer plus de monde en mettant un produit original à la carte", explique Robert Petit.

Depuis le 7 juin, plus besoin de se ruiner pour découvrir le plus fin et le plus recherché des crustacés. "Tout le monde a le droit à son homard" est la devise du créa-

teur du concept. Le restaurant du 2 rue de l'Échelle propose la dégustation d'un homard entier, cuit à la vapeur, servi avec une salade de mesclun, des pommes de terre vapeur et un assortiment de trois sauces, pour 29,90 €.

La provenance de ces bêtes à pinces varie : "États-Unis deux mois dans l'année, Bretagne - pendant deux mois l'été -, ou Canada - huit mois dans l'année. Ils sont tous issus d'une pêche sous certification environnementale, qui s'engage à préserver les ressources marines", revendique Robert Petit. Le homard est cuit à la vapeur en six minutes chrono. Comme dans les grands restaurants, la portion de 500 g (pour une personne) se décline en deux services. Avec un prix aussi attractif, le succès de cette nouvelle offre est au rendez-vous : depuis son ouverture, À toutes vapeurs vend en moyenne 20 homards chaque soir. "On sent la tendance qui monte, cela plaît beaucoup aux clients. Les tickets moyens sont, quant à eux, plus élevés", se réjouit Robert Petit. Un succès à confirmer dans les deux prochains établissements parisiens de l'enseigne... ■

À TOUTES VAPEURS

2 RUE DE L'ÉCHELLE · 75001 PARIS

TÉL. : 01 42 96 00 02

WWW.ATOUTESVAPEURS.COM



À toutes vapeurs vend en moyenne 20 homards chaque soir.



LA RECETTE C'EST **VOUS**, LE FOISONNEMENT IDÉAL C'EST **PRÉSIDENT PROFESSIONNEL**



Crème
Supérieure 35%

Des qualités de
foisonnement fiables
et régulières

Une tenue parfaite
dans le temps



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles

www.president-professionnel.fr



Entre professionnels on se comprend

Luxembourg Les propriétaires du restaurant L'Osteria de Paris ont ouvert un établissement du même nom à Luxembourg. Un endroit qui revendique les vertus d'une bonne brasserie vénitienne.

JEAN FABIAN

L'Osteria, de Paris à Luxembourg

Lorsque des locaux se sont libérés sur la place Guillaume II, nous nous sommes dit que c'était une opportunité à saisir pour importer à Luxembourg la cuisine aux accents siciliens que propose notre restaurant parisien L'Osteria - situé rue de Sévigné dans le IV^e arrondissement -, établissement que nous avons acquis l'an dernier", explique **Charles Munchen**. Avec son associé, **Sébastien Sarra**, Charles Munchen dirige déjà plusieurs restaurants au grand-duché, notamment la Brasserie Guillaume, également située sur la place Guillaume II.

Produits d'Italie

Outre son nom, L'Osteria du Luxembourg a hérité du savoir-faire de son aînée parisienne. Le chef qui œuvre à Paris est régulièrement venu à Luxembourg pour transmettre son expérience aux cuisiniers locaux. L'établissement

propose une cuisine qui se veut goûteuse et de qualité, à l'image de ce que propose une bonne "brasserie vénitienne", selon Charles Munchen.

Sur la carte, qui fait la part belle aux produits de la mer (la Brasserie Guillaume possède sa propre poissonnerie), l'ossobuco côtoie risottos et gnocchis... "Rien que des plats élaborés avec des produits frais comme tous nos antipasti", souligne **Mamad Bahrami**, le gérant des lieux. "Nous nous sommes également déplacés en Italie pour sélectionner d'excellents producteurs de mozzarella ou de jambon de Parme que nous découpons, manuellement, selon les besoins." Une quête d'excellence qui se décline aussi sur une carte des vins qui se veut plus qualitative que quantitative.

"Même à 16 heures, nous servons à manger"

Le restaurant accueille une soixantaine de couverts auxquels s'ajoutent près de

80 places en terrasse, donnant sur une vaste place piétonne, et est ouvert sept jours sur sept de 11 heures à 22 heures. "Et même à 16 heures, nous vous servirons à manger", insiste le gérant qui n'exclut pas, à l'avenir, de développer une activité de plats à emporter. Les tarifs demeurent accessibles avec, à l'heure du déjeuner, deux propositions de plats du jour à 12,50 €. ■

L'OSTERIA

8 PLACE GUILLAUME II

L-1648 LUXEMBOURG

TÉL. : +352 27 47 81 25

WWW.BRASSERIEGUILLAUME.LU



Retrouvez sur

www.lhotellerie-restauration.com :

- d'autres conseils et reportages sur le Luxembourg : cliquez sur 'Conseils et reportages par pays';
- les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'.

Le restaurant accueille 80 places sur sa terrasse qui donne sur la place Guillaume II.



Je veux faire des omelettes,
sans casser des œufs.
Vous me suivez ?

ABCD, Karea
les produits élaborés
d'œufs qui connaissent
votre métier.



Nutrition et saveur
garanties



Produits prêts à l'emploi
= gain de temps



Rapport qualité prix assuré



Large gamme
en frais et en surgelé



*Nous partageons la même responsabilité,
celle de bien nourrir les autres.*

Retrouvez tous nos engagements sur daucyculture.fr

Découvrez toute la gamme des produits d'œufs élaborés sur www.daucyfoodservices.com


d'aucy[®]
FoodServices

L'Épicerie Boulud, petite dernière du groupe Dinex de Daniel Boulud a ouvert au public le 3 mai dernier. Visite guidée avec Franck Coblung, responsable des opérations.

LAURE GUIBAUT

À quoi ressemble l'Épicerie Boulud à New York ?



Franck Coblung, responsable des opérations à l'Épicerie Boulud, est un ancien de la pâtisserie Payard à New York.

Un espace baigné de lumière, signé Thomas Schlessner.



Après Daniel, Café Boulud, le Bar Boulud, DB Bistro, voici l'Épicerie Boulud, l'une des deux nouvelles adresses new-yorkaises (avant le restaurant Boulud Sud) du chef d'origine lyonnaise. Adjacente au Bar Boulud, le restaurant de charcuterie ouvert en 2008 en face du Lincoln Center, l'Épicerie repose sur un concept nouveau à mi-chemin entre belle pâtisserie à la Lenôtre, épicerie fine et bar. Dessiné par **Thomas Schlessner**, l'espace d'environ 200 m² est baigné de lumière. Ouverte de 7 heures du matin à 23 heures, l'Épicerie fait à la fois boulangerie, pâtisserie, saladerie, sandwicherie, charcuterie, fromagerie, glacerie... et se transforme le soir en bar à huîtres. On peut y goûter toutes ces spécialités, debout aux différents comptoirs, assis à la terrasse (15 places), ou bien acheter à emporter. Les

fromages sont sélectionnés par La Maison Pons et le fromager américain Saxelby Cheesemongers, avec une offre qui va du saint-nectaire au timberdoodle, le cousin américain du reblochon. On trouve aussi des produits du charcutier parisien **Gilles Verot**, comme du boudin blanc aux truffes ou du jambonneau pané - une première aux États-Unis.

Pâtes de fruits et bonbons à la verveine

Pour le petit déjeuner, la tendance est plutôt au muesli onctueux aux agrumes - pour 3 \$ (2,10 €) -, ou au yaourt parfait au granola (recette maison aux graines de tournesol). Le café provient d'un torréfacteur de Seattle, Café Fonte.

À la carte également, des salades (niçoise au filet de thon albacore, petits légumes, quinoa, betteraves), des sandwiches (saumon fumé, jambon beurre

ou, plus sophistiqué, un 'crab roll'), des quiches, mais aussi des pâtes de fruits et bonbons à la verveine, les favoris du chef. Côté boissons, on trouve des sodas artisanaux (à la myrtille et à la fraise sauvages, aux fruits de la passion), une bière pression, une carte de vins ultra simplifiée (trois blancs ; trois rouges) et à venir prochainement, l'eau Daniel Boulud d'une source des montagnes des Adirondacks dans l'État de New York. ■

L'ÉPICERIE BOULUD

1900 BROADWAY · 10023 NEW YORK

TÉL : 001 212 595 9606

WWW.DANIELNYC.COM/EPICERIE.HTML



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

- d'autres conseils et reportages sur les États-unis : cliquez sur 'Conseils et reportages par pays';
- les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'.

Invitation au

São Paulo (Brésil)

Laurent Hervé, chef du Eau (Grand Hyatt São Paulo), et Laurent Grolleau, chef pâtissier, ont récemment renouvelé leur carte de desserts en revisitant des classiques français à la sauce brésilienne.

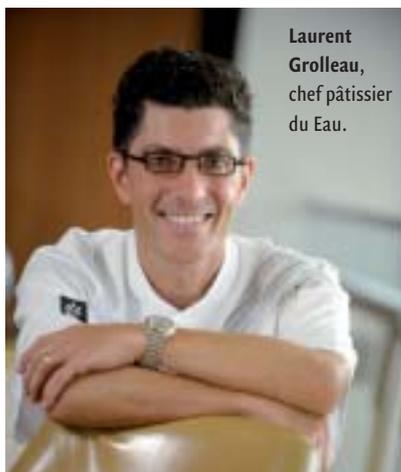
Violaine Brissard

C'est à un "voyage des saveurs" que **Laurent Hervé**, chef, et **Laurent Grolleau**, chef pâtissier, ont décidé de convier les clients du restaurant Eau (Grand Hyatt São Paulo). "Nos desserts, faits à la minute, sont à l'image de notre cuisine, simple et décontractée. Nous revisitons des classiques français en gardant toujours à l'esprit les lieux de production ou la provenance des ingrédients", précise Laurent Hervé. Toutes les régions ou les villes dont sont originaires les produits, ou l'inspiration des desserts, sont d'ailleurs indiquées sur la carte. Ainsi, le gâteau Macaé 2011, du nom d'une ville brésilienne productrice de cacao, marie du chocolat local 62 %, des noix du Pará, de la pulpe d'açaí (baie tropicale) et un sorbet d'atémóia (hybride entre la pomme cannelle et la chérémole). La crêpe Suzie est fourrée à la crème de fleur d'oranger et servie avec une glace mangue, banane, orange verte de Bahia et fruit de la passion. La banane flambée est revue façon argentine-brésilienne : cuite dans sa peau, elle est accompagnée d'un cannellé flambé à la cachaça vieillie (alcool de canne à sucre brésilien) et d'un sorbet à la confiture de lait argentine et à la fleur de sel. La forêt noire aux griottes est servie avec une glace à la bière brune du Brésil, la poire Belle-Arlette

voyage chez Eau



Laurent Hervé, chef du Eau (Grand Hyatt São Paulo).



Laurent Grolleau, chef pâtissier du Eau.

de jeux de mots... Nous avons voulu surprendre nos clients avec ces associations et nos techniques”, souligne Laurent Grolleau. ■

GRAND HYATT SÃO PAULO
AV. DAS NAÇÕES UNIDAS 13301 SÃO PAULO
BRASIL 04578-000
TÉL. : + 55 11 2838 1234
WWW.SAOPAULO.GRAND.HYATT.COM



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

- d'autres conseils et reportages sur le Brésil : cliquez sur 'Conseils et reportages par pays';
- les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'.

conjugue la recette de la Belle-Hélène avec une arlette caramélisée, le paris-brest-são paulo en un éclair prend, comme son nom l'indique, la forme d'un éclair... "La carte est pleine de clins d'œil,

PARCOURS

Laurent Hervé, dont le mentor est le chef Jean-François Rouquette, a travaillé dans des établissements tels que Le Château de Bagnols, Maxim's de Paris ou encore le restaurant Pierre Gagnaire avant de rejoindre le Grand Hyatt São Paulo en 2007. De son côté, Laurent Grolleau a fait ses armes dans la chocolaterie Pierre Hermé et à La Grande Épicerie de Paris. Il devient en 2002 sous-chef pâtissier au Sofitel de Tokyo, sous la direction du chef George Marshall. Un an plus tard, il crée la pâtisserie l'Opéra à Curitiba (Brésil), avant d'être embauché comme chef pâtissier du Grand Hyatt São

CONCEPTEUR FABRICANT DISTRIBUTEUR



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. +33(0)497 028 028 • FAX +33(0)497 028 029

E-MAIL : INFO@2IM AHL.FR

Chengdu (Chine) Peu après le tremblement de terre du 12 mai 2008 qui a ravagé la capitale de la province du Sichuan, deux Français, David Tsai et Pierre Leduc, se sont lancés dans l'aventure chinoise en créant Désir, un restaurant français dans le vieux quartier de la ville.

JEAN-YVES TOURNELLEC

Au Désir, cuisine de Chine, cuisine câline, cuisine d'amour



Dans la véranda du restaurant : Pierre Leduc (à d.), à g. debout David Tsai et, assis, Alain Berardier, directeur du Clos de Roche-Fonsac en Touraine.

UN AMBASSADEUR DU VIN ENTRE LA FRANCE ET LA CHINE

Alain Berardier, directeur du Clos de Roche-Fonsac, transmet depuis plusieurs années sa passion des vins français aux habitants de Chengdu. Diplômé du centre œnologique du BIVB (diplôme de formateur officiel des vins de Bourgogne), Alain Berardier a créé, après avoir fait ses preuves comme dégustateur, sa propre société : le Clos de Roche-Fonsac à Tours (37). Depuis trois ans, il importe les meilleurs crus de Bourgogne et de Bordeaux vers la Chine, plus précisément à Chengdu, capitale de la province du Sichuan. Aujourd'hui, il est devenu, après deux années de travail, le partenaire privilégié de Niandu Wine à Chengdu. Ce réseau de distribution couvre un large éventail d'hôtels, de restaurants, de clubs mais aussi de magasins, voire de particuliers. Alain Berardier séjourne en Chine un mois sur deux et s'est bien adapté à cette vie loin d'être monotone. Il est présent aux différents salons vinicoles de Chengdu et intervient comme spécialiste lors de la conférence annuelle de formation des détaillants du réseau.

LE CLOS DE ROCHE-FONSAC

4 RUE RENÉ CASSIN · 37390 NOTRE-DAME-D'OE
TÉL. : 02 47 85 58 58

ROCHEFONSAC@HOTMAIL.COM

Dans la ville de Chengdu, capitale de la province chinoise du Sichuan, le vieux quartier de Kuanzhaixiangzi a été profondément transformé. Si ses ruelles piétonnes ont conservé l'architecture traditionnelle de l'empire du Milieu, elles se sont néanmoins peuplées de restaurants modernes, de salons de thé, de cafés et de boutiques branchés. Le tourisme y est pour l'instant essentiellement autochtone : l'occasion pour les visiteurs chinois de découvrir l'un des rares restaurants français de Chengdu : Désir.

Ses créateurs, **Pierre Leduc** et **David Tsai**, bénéficient tous les deux d'une solide expérience du métier de l'hôtellerie et de la restauration en France. Le premier a été directeur de l'hôtel Holiday Inn Montparnasse à Paris, tandis que le second a tenu un restaurant asiatique à Toulouse (31).

"Parfaite harmonie"

"L'idée de nous installer à Chengdu nous est venue grâce à un étudiant asiatique, lors d'un voyage de perfectionnement en Chine, raconte Pierre Leduc. Nous avons été très bien accueillis par le consulat français, qui

nous a fortement recommandé ce quartier en pleine rénovation." "Nous avons investi 210 000 €, souligne David Tsai. La Chine est pour l'instant l'un des rares pays où l'on peut créer sa société avec des investissements étrangers à 100 %." "Chengdu, poursuit-il, est une ville différente du reste de la Chine, avec une identité culturelle forte. Nous avons dû adapter la cuisine française au niveau des épices, mais les arguments de la présentation des plats et de bons vins ont permis de marier l'ensemble." "C'est un designer français originaire de Tarbes et installé à Chengdu, **Mathieu Miolet**, qui nous a aidés à donner à ce bâtiment une identité française, ajoute **David Tsai**. Nous disposons d'un snack bar de 48 couverts, d'un restaurant de 50 places et d'une véranda aux décors chinois, le tout dans une parfaite harmonie."

À la carte, des classiques de la cuisine hexagonale : escargots, salade landaise, foie gras poêlé, soupe à l'oignon, côte de bœuf, magret de canard ... ■

DÉSIR (FRENCH RESTAURANT & LOUNGE)

KUAN LANE 33 · CHENGDU

TÉL. : 86 28 86 26 6535

WWW.DESIRCHENGDU.COM



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

- d'autres conseils et reportages sur la Chine : cliquez sur 'Conseils et reportages par pays';
- les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'.



illustration : Nicolas Juto

Pour éviter cela, adoptez ceci !

PLAQUE NUMÉROTATION DE CHAMBRE PERSONNALISÉE

Lettrage relief
Transcription Braille
Curseur « libre/occupé »

DESSEREY

SIGNALÉTIQUE POUR
L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

Innovation - Qualité - Design



Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site : www.optimark.fr
ou par téléphone au 01 34 11 74 74

Uccle (Belgique) Ils sont jeunes et talentueux. Damien Bouchery est passionné par la cuisine, Bénédicte Bantuelle est comédienne. Le couple franco-belge a ouvert aux portes de Bruxelles un établissement qui leur ressemble et où ils aiment partager leurs coups de cœur.

MARIE-LAURE FRECHET

Bouchéry, la jeune pousse bruxelloise

« La cuisine, ça m'a pris comme ça. » Étonnant parcours que celui de **Damien Bouchery**, jeune Breton issu d'un milieu agricole et aujourd'hui coqueluche du Bruxelles branché. Un jeune campagnard allergique à la ville, formé pourtant dans les plus grandes capitales, et qui cuisine à présent avec des fleurs des champs... Après avoir fait ses classes à Dax (40) et Paris, **Damien Bouchery** a vraiment découvert la gastronomie à Londres, au Club Gascon, où il a passé quatre ans. Après un passage à Genève, il est repéré par un chasseur de tête et atterrit à Bruxelles, en janvier 2009, au Bistrot du Mail, avec pour mission de conserver l'étoile de l'établissement. *« Ce n'était pas une priorité pour moi d'ouvrir mon propre resto. Je pensais repartir vite »,* se souvient le chef. Mais la rencontre avec sa compagne, comédienne, change la donne. Il leur vient alors l'envie de monter un projet ensemble, en unissant leurs arts. *« Le théâtre, comme la gastronomie, c'est donner du plaisir aux gens »,* résume **Bénédicte Bantuelle**.

Inspiré par la nature

Le projet se concrétise avec le rachat d'un restaurant à Uccle, banlieue cossue de Bruxelles. La jeune femme signe la déco comme une mise en scène, volontairement épurée, jouant sur les tons crème et un mobilier d'inspiration scandinave. *« L'idée est d'insuffler du frais, de la nature »,* explique-t-elle. Attirée par la naturopathie, Bénédicte Bantuelle fait entrer des plantes sauvages aussi bien sur la table que dans l'assiette. *« J'étais un peu sceptique, confie son compagnon, qui est devenu un fan de la fleur de bourrache. J'ai suivi un stage pour apprendre à uti-*



Damien Bouchery et Bénédicte Bantuelle, un duo inspiré.

liser ces plantes. Au début, j'en recrachais les trois quarts. Maintenant, elles me font rêver.» Une cueilleuse lui rapporte régulièrement sa récolte et un primeur bio au coin de la rue offre d'inspirantes trouvailles tel que du curcuma frais ou de la rhubarbe rose.

Le jeune chef compose une carte de quatre entrées, autant de plats et de desserts et un menu 'tentation', suivant l'inspiration du jour. Ainsi, il n'est pas rare que le serveur découvre un plat improvisé à la minute par le chef. *« Cela fait sou-*

rire certains clients, d'autres pas... », note l'intéressé, un brin amusé, qui se refuse cependant à toute esbroufe. Pour preuve, le plat que tout le monde lui redemande est un 'simple' œuf mollet. Son objectif : décrocher une étoile bien sûr. Mais sans rien perdre de sa spontanéité. ■

BOUCHÉRY

CHAUSSÉE D'ALSEMBERG 812A

1180 UCCLE (BRUXELLES)

TÉL. : 0032 2 332 37 74

WWW.BOUCHERY-RESTAURANT.BE

À Montpellier (34) et Lille (59)

Pénurie de l'offre pour les bars-brasseries, marché frileux pour les bars-tabacs

ACTIVITÉ : BAR-BRASSERIE

	Rapport moyen		Tendance générale du marché En hausse 
	Prix / CA HT (%)	Prix / EBE retraité (Coef.)	
CA de 25 000 à 123 000 €	90,2 %	4,8	
CA de 124 000 à 224 000 €	101,0 %	3,5	
CA de 225 000 à 1 500 000 €	92,0 %	3,7	

Moyenne calculée sur 312 cessions réalisées par le réseau Michel Simond en 2010/2011.

* Retrouvez l'EBE retraité à la suite de cet article en tapant le mot-clé **RTR24642** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Le commentaire de Christophe Bellivier, directeur des cabinets Michel Simond de Montpellier (34)
 “Pour le département de l’Hérault, plus précisément Montpellier et son agglomération, nous constatons une augmentation de la demande concernant l’activité bar-brasserie, notamment sur les établissements fermés

à 20 heures. Malheureusement, nous ne pouvons satisfaire nos nombreux clients. Le manque d’offres et le prix de vente de certaines affaires, qui profitent de cette pénurie pour proposer des prix incohérents avec leur rentabilité, font de ces établissements un produit rare à trouver.”

Christophe Bellivier.

ACTIVITÉ : BAR-TABAC

	Rapport moyen		Tendance générale du marché En baisse 
	Prix / CA HT (%)	Prix / EBE retraité (Coef.)	
CA de 45 000 à 125 000 €	90 %	2,67	
CA de 132 000 à 212 000 €	102 %	3,35	
CA de 213 000 à 1 400 000 €	89 %	3,8	

Moyenne calculée sur 386 cessions réalisées par le réseau Michel Simond en 2010/2011.

* Retrouvez l'EBE retraité à la suite de cet article en tapant le mot-clé **RTR24642** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Le commentaire de Lionel Ritlewski, directeur du cabinet Michel Simond de Lille (59)
 “Aujourd’hui, les activités bars-tabacs reflètent beaucoup d’appréhension, voire de contraintes, vis-à-vis des acquéreurs potentiels. Il faut rappeler que le marché

du tabac progresse de 7,6 % en valeur à fin mai 2011 et que la rentabilité du bar est en moyenne de 75 % en marge brute. Ces activités représentent 20 % de nos ventes et pèsent 11 % de l’ensemble des activités de la région Nord.”

Lionel Ritlewski.

Retrouvez les précédents indicateurs ainsi que les précédents articles ‘Immobilier et cessions de fonds de commerce’ : cliquer sur ‘Fonds de commerce’ sur www.lhotellerie-restauration.fr

Reprendre une société : réduire les droits d'enregistrement

Par Régis Morin, Étude Pedron-Morin et auteur du Blog des Expert 'Évaluer un hôtel à Paris' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Quel type d'exploitation achetez-vous ?

Quand vous reprenez une affaire, celle-ci est exploitée en **nom propre** ou en **société**.

Reprendre une affaire exploitée en nom propre

Cela revient à acheter un fonds de commerce à une personne physique, c'est-à-dire principalement le droit au bail, les installations, l'achalandage. La transaction s'effectue chez un notaire ou un avocat.

Les droits d'enregistrement sont de 5 % du prix de la transaction.

Ce qui devient vite dissuasif pour les plus grosses affaires. Par contre, l'acheteur a la possibilité de nantir le fonds de commerce (pour son emprunt par exemple - le nantissement est au fonds de commerce ce que l'hypothèque est aux murs) et ne prend pas de risque fiscal comme avec une société.

Ce type d'exploitation tend à disparaître principalement pour des raisons fiscales. La pression fiscale est disproportionnée quand l'exploitation dégage des bénéfices (impôt sur le revenu et charges sociales).

En effet, en nom propre, les recettes générées par son affaire se déclarent en revenus comme Bénéfices Industriels et Commerciaux (BIC) sur sa déclaration d'impôt. Par exemple, sur un CA de 600 000 €, les 200 000 € de bénéfices se décomposent en 100 000 € de charges sociales et 100 000 € d'impôt sur le revenu imposé à 40 % (tranche supérieure) ou moins.

Reprendre une affaire exploitée en société

Le cas le plus fréquent : acheter le fonds de commerce à travers la société.

La transaction est plus compliquée dans ce cas parce que l'on rachète le fonds de commerce, cette fois-ci plus à une personne physique mais à une personne morale. En effet, à cette personne morale, à cette société sont attachés des statuts et des bilans.

Une société peut prendre plusieurs formes juridiques, voici les plus fréquentes :

Plusieurs associés

SARL

Société à Responsabilité Limitée

SAS

Société par Actions Simplifiées

Un seul associé

EURL

Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée

SASU

Société par Actions Simplifiées Unipersonnelle

L'acquisition

Les droits d'enregistrement étant différents selon la forme juridique de la société, afin de les réduire, on peut se poser la question s'il n'y a pas lieu de changer de forme juridique avant d'effectuer la transaction.

Les droits d'enregistrement selon les formes juridiques :

SARL + EURL + autres types = 5 % de l'actif net

SAS + SASU + SA = 5 000 € *

* 5 000 € par transaction (si les acquéreurs d'une SAS sont 2 sociétés différentes, cela fait 2 transactions différentes, doit 2 x 5 000 € = 10 000 €.

Afin de déterminer le plus intéressant, on compare les deux :

5 % de l'actif net \gtrsim 5 000 €

Cas où 5 % de l'actif net < 5 000 € ► ça ne vaut pas le coût que ça soit en SAS.

Qu'appelle-t-on actif net ?

Exemple d'une annonce dans la presse : bar-brasserie 1 000 000 € en SARL, bon état... Le prix d'achat est donc d'1 000 000 € = prix du fonds de commerce = valeur de l'entreprise.

Représenté dans un bilan simplifié, c'est le carré en haut à gauche.

Actif		Passif	
1 000 000 €	Actif brut ⁽¹⁾ • Fonds de commerce : 3 000 • Immobilisations corporelles • Immobilisations incorporelles • Immobilisations financières ⁽²⁾	HAUT	
	+ Actif circulant ⁽³⁾ 100 000 • Créances clients • Disponibilités		
		BAS	

(1) C'est la rubrique de l'actif, pas la vraie valeur du fonds de commerce.

(2) Immobilisations financières : dépôt de garantie du bail.

(3) Circulant : qui change tous les jours.

Voilà pour les définitions : prix d'achat = prix du fonds de commerce = valeur de l'entreprise = valeur de l'affaire
Mais que vaut la société propriétaire du fonds de commerce ?

Que vaut l'actif net ?

	1 000 000	actif brut
+	100 000	actif circulant
-	1 100 000⁽⁴⁾	dettes
=	0	dettes

(4) Dettes = dettes bancaires + dettes circulantes = 100 000 + 1 000 000 = 1 100 000 = 0 € dû aux dettes, la société propriétaire des murs n'a pas de valeur, il en est de même pour les 100 % des parts.

5 % de l'actif net = 0

Donc comme $0 < 5\,000$ €, cela ne sert à rien de transformer la forme juridique de la société.

Voici un exemple où 5 % de l'actif net > 5 000 € et donc où ça sert de transformer la forme juridique de la société en SAS.

Actif		Passif	
1 000 000 €	Actif brut		
	+ Actif circulant 100 000		
		Dettes	
		• dettes bancaires 0	
		• dettes circulantes 100 000	BAS

HAUT

Le prix d'achat (le prix du fonds de commerce) est toujours égal à 1 000 000 €. Dans ce cas, des dettes bancaires sont nulles. Donc on se doute que le prix de la société propriétaire du fonds de commerce va être plus important que dans l'exemple précédent. Quel est-il ? (rappel prix de la société propriétaire = prix de l'actif net = prix de l'ensemble des parts)

	1 000 000	actif brut
+	100 000	actif circulant
-	100 000	dettes circulantes
=	1 000 000	actif net

5 % de l'actif net + 5 % x 1 000 000 = 50 000 €

On a donc intérêt à transformer cette SARL, si les réserves et le capital le permettent, en SAS, cela permettant une économie d'impôts de 45 000 € (50 000 - 5 000).

Cette transformation est faite par le vendeur, les honoraires de transformation (frais d'avocat) étant payés par l'acquéreur.



Après avoir vu deux cas extrêmes (cas d'une entreprise surendettée et cas d'une entreprise pas du tout endettée), voici un cas courant :

Actif		Passif	
3 000 000 €	Actif brut		
	+ Actif circulant 350 000		
		Dettes	
		• dettes bancaires 500 000	
		• compte courant d'associé 500 000	BAS
		• dettes circulantes 200 000	

HAUT

Calcul de prix de la société propriétaire du fonds de commerce (actif net) :

	3 000 000	actif brut
+	350 000	actif circulant
-	1 200 000⁽⁵⁾	dettes
=	2 150 000	actif net

(5) dettes : dette bancaires + compte courant d'associé + dettes circulantes : 500 000 + 500 000 + 200 000 = 1 200 000

5 % de l'actif net = 5 % x 2 150 000 = 107 500 €

L'économie d'impôt est donc de 102 500 € (107 500 € - 5 000 €)

En conclusion, dans 95 % des cas, l'acheteur achète le fonds de commerce à travers une société. Mais dans certains cas, il est préférable de n'acheter que le fonds de commerce.

La Croix de Savoie, un 3 étoiles bioclimatique

Carroz-d'Arâches (74) Propriétaires de l'établissement depuis 2000, Jean-Marc et Edwige Tiret ont décidé d'en faire un exemple de développement durable. **Évelyne d Bast**

Jean-Marc et Edwige Tiret ont voulu faire de leur établissement un hôtel 'bioclimatique' 3 étoiles, le 3^e seulement en France. "C'est un engagement personnel, déclare Jean-Marc Tiret. Nous avons réfléchi avec un cabinet d'architectes spécialisé." Labellisé BBC (bâtiment basse consommation), il dispose d'une chaudière à bois. Un système est prévu pour récupérer les eaux de pluie et les réutiliser dans les toilettes. Des panneaux photovoltaïques sont destinés à la production d'eau chaude. Depuis un tableau de bord situé à la réception, il est possible de régler le chauffage dans les chambres afin de contrôler la consommation d'énergie : "Nous avons tout intégré dans une démarche

de développement durable, y compris au travers des matériaux utilisés - du bois essentiellement qui vient des forêts de la région", précise Jean-Marc Tiret. La gestion est, elle aussi, verte : tri des déchets, produits d'entretien écologiques et mise en service d'une navette électrique pour aller chercher les clients à la gare. "La plupart d'entre eux viennent en train pour diminuer les dépenses de CO₂. Ils bénéficient d'une réduction de 5 % s'ils choisissent ce mode de transport." Enfin, l'hôtel propose trois chambres pour les personnes à mobilité réduite.

"L'écologie est chère"

"L'écologie est chère, regrette Jean-Marc Tiret. Même si nous sommes fiers de ne faire qu'une tonne de CO₂ par an avec notre chaudière à bois contre 33 avec une chaudière classique au gaz, nous avons été surpris par le coût des travaux." Au total, il faut compter un surcoût de 30 % (intégrant la construction d'un deuxième bâtiment qui



Des panneaux photovoltaïques sont destinés à la production d'eau chaude.

sera terminé en novembre 2011). L'hôtel a bénéficié de l'aide de l'Agence nationale pour les chèques-vacances, à hauteur de 60 000 € et du département, à 45 000 €. Jean-Marc Tiret pense engager la même démarche pour le restaurant en proposant un menu totalement bio. ■

LA CROIX DE SAVOIE

768 ROUTE DU PERNAND · 74300 LES CARROZ-D'ARÂCHE

TÉL. : 04 50 90 00 26

WWW.LACROIXDESAVOIE.FR

PUBLICATION JUDICIAIRE AU BÉNÉFICE DE LA SOCIÉTÉ A. RAYNAUD & CIE

Par jugement rendu le 6 mai 2011, aujourd'hui définitif, le Tribunal de Grande Instance de PARIS, statuant contradictoirement a :

- DIT que la société A. RAYNAUD & Cie bénéficie de la protection prévue par le livre I du Code de la propriété intellectuelle pour ses assiettes de la gamme HOMMAGE présentant un bassin de forme géométrique autre que la forme ronde ;
- DIT qu'en fabriquant et commercialisant des assiettes de sa gamme GRAND CHEF présentant un bassin de forme carrée ou ovale, la société NOUVELLE PILLIVUYT a commis des actes de contrefaçon au préjudice de la société A. RAYNAUD & Cie ;
- DIT qu'en reprenant dans sa collection GRAND CHEF la gamme de bassins à forme géométrique, la société NOUVELLE PILLIVUYT a en outre commis des actes de concurrence déloyale ;
- INTERDIT à la société NOUVELLE PILLIVUYT la poursuite de ces agissements, sous astreinte de 300 € par infraction constatée ;
- CONDAMNE la société NOUVELLE PILLIVUYT à payer à la société RAYNAUD & Cie les sommes de 30 000 € à titre de dommages-intérêts en réparation du préjudice subi des faits des actes de contrefaçon, et de 10 000 € au titre de la concurrence déloyale, ainsi qu'à la somme de 4 000 € au titre de l'article 700 du Code de Procédure Civile ;
- AUTORISE la publication du dispositif du jugement dans trois périodiques au choix de la société A. RAYNAUD & Cie.

Extrait du dispositif du jugement certifié conforme à l'original
Maître Myriam JEAN - Avocat

Île des Pins (988) Ivars Petersen possède et dirige le Kou-Bugny sur cette île au sud de la Nouvelle-Calédonie : un hôtel-restaurant familial bercé par les vagues d'une mer émeraude. Et dans ce paysage de carte postale, le quotidien n'est jamais routinier.

TEXTE ET VIDÉO FRANCIS MATÉO

Le Kou-Bugny, c'est le paradis... des touristes

Ivars Petersen n'échangerait son métier d'hôtelier pour rien au monde. Car il exerce sa profession dans son "petit paradis", à vingt minutes d'avion de Nouméa, sur l'île des Pins.

Son hôtel-restaurant, qu'il a repris de ses parents en 1996, s'appelle le Kou-Bugny : un ensemble de 23 chambres et 12 bungalows traditionnels séparés par les allées de cocotiers. Un peu plus loin, le grand bâtiment d'allure coloniale du restaurant, au dessus d'un paysage de carte postale : la longue plage de sable blanc, fin comme de la farine, la mer émeraude, le grondement sourd des vagues, et le ballet des crabes à la lisière de l'eau... Sur cette plage quasiment déserte, il est difficile d'imaginer que cet endroit fut un enfer pour des centaines d'hommes et femmes, puisque l'île des Pins a servi de baignade pour les déportés de la Commune de Paris au XIX^e siècle.

Aujourd'hui, l'île est devenue un paradis pour touristes. Les professionnels de métropole viennent aussi parfois tenter leur chance. Mais l'adaptation n'est pas toujours aussi facile que le paysage peut le laisser croire en Nouvelle-Calédonie : "Les façons de faire sont ici un peu particulières, confirme Ivars Petersen, car il faut prendre en compte les coutumes ; on ne peut pas débarquer et chercher à s'imposer de manière autoritaire, ni au contraire de façon dilettante, même si l'environnement invite à la détente."



Vue sur la mer depuis le restaurant du Kou-Bugny.

Mini-séjours au dessus des coraux

Faute d'avoir trouvé le bon candidat, le patron du Kou-Bugny a choisi de s'installer aux fourneaux de son restaurant, où il propose une cuisine traditionnelle laissant toute leur place aux saveurs des produits frais, essentiellement poissons et crustacés ; quand il ne part pas lui-même à la pêche, pour ramener à ses clients des langoustes et picots gris encore frétilants au bout du harpon. Les journées sont donc forcément longues pour cet hôtelier du bout du monde, debout dès cinq heures du matin pour préparer la boulangerie et les viennoiseries du petit déjeuner. Ivars Petersen participe aussi à tous les travaux de maintenance de son hôtel : "Nous devons aujourd'hui maintenir le standard de nos trois étoiles, que nous avons obtenu à la

suite d'une grande rénovation, grâce à la loi de défiscalisation de **Brigitte Girardin**", précise Ivars Petersen. Le patron du Kou-Bugny s'implique aussi dans l'organisation de mini-séjours pour ses clients (essentiellement originaires de l'Hexagone), qui passent deux à trois nuits en moyenne à l'hôtel. Au programme des sorties : excursions en pirogues traditionnelles, visite d'une 'piscine naturelle' au milieu des poissons tropicaux, et sortie sur l'îlot Moro pour aller flotter - avec masque et tuba - au dessus des coraux, entre les tortues, cigales de mer, poissons perroquets ou poissons clown... C'est aussi cela, la différence du Kou-Bugny. ■



Retrouvez en vidéo
notre reportage sur cet hôtel
du bout du monde
sur [www.lhotellerie-
restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

HÔTEL KOU BUGNY

BAIE DE KUTO
98832 ÎLE DES PINS
NOUVELLE-CALÉDONIE

WWW.KOU-BUGNY.COM

OZ'Inn : mon hôtel de luxe chez les naturistes

Cap d'Agde (34) Le nouvel établissement du groupe California Promotion, est le seul hôtel 4 étoiles au monde dédié à une clientèle naturiste.

Texte et vidéo F. M.

Le premier hôtel 4 étoiles naturiste, construit à l'entrée du village naturiste du Cap d'Agde (34), est le fruit d'une entreprise familiale menée par Raphaël et Hervé Van Twembeke : père et fils possèdent déjà la résidence hôtelière Natureva,

également implantée à l'entrée du village naturiste. OZ'Inn répond à une nouvelle demande, comme en témoigne l'engouement suscité par cet hôtel exceptionnel de 29 chambres, avec 3 suites, bar-lounge, hammam, jacuzzi et solarium...

Environnement "chic et confortable"

"Nous accueillons une clientèle internationale de tous univers, qui veut d'abord se faire plaisir, observe Hervé Van Twembeke. Le plus étonnant, c'est que ce ne sont pas forcément des naturistes, mais des personnes qui cherchent à être bichonnées, avec un service et des équipements haut de gamme." Même si les adeptes du naturisme sont bien évidemment les premiers intéressés. "Les attentes des personnes qui fréquentent le village naturiste

du Cap d'Agde ont évolué, au fil des ans, vers davantage de qualité, commente le propriétaire de l'hôtel OZ'Inn, et nous constatons qu'il sont séduits par cet environnement que nous leur proposons, à la fois chic et confortable." L'aménagement, confié en partie à la décoratrice d'intérieur Marie Maus de Rolley, participe de ce mélange d'élégance, d'intimité et de décontraction. Avec en plus une démarche environnementale pour limiter les dépenses d'énergies : bâtiment basse consommation, label écologique, panneaux solaires, réduction d'eau et traitement approprié des déchets. Un cachet environnemental en phase avec le site naturel environnant et l'esprit naturiste. ■

OZ'INN HÔTEL

7 RUE DES NÉRÉIDES · 34300 CAP D'AGDE

TÉL. : 04 67 770 760

WWW.OZ-INN-HOTEL.COM

Hervé Van Twembeke, propriétaire de l'hôtel OZ'Inn, ouvert à l'année au village naturiste du Cap d'Agde.



Retrouvez
OZ'Inn
en vidéo sur
www.lhotellerie-restauration.fr

COUP DE PATES®



Des solutions
et des aides
culinaires
innovantes
au quotidien !



l'Ami des Artisans

COUP DE PATES® S.A.S.

ZAC du Bel Air
14/16 avenue Joseph Paxton
Ferrières en Brie
77614 MARNE-LA-VALLÉE Cedex 3

www.coupdepates.fr

La Rochelle (17) Dix ans après avoir racheté le Fast Hotel de La Rochelle, Jean-Noël Boynard vient d'ouvrir un 3 étoiles high-tech, et prouve ainsi qu'il est possible de passer de l'hôtellerie économique à une offre bien plus haut de gamme.

ÉLODIE BOUSSEAU

Hôtel La Rochelle, le 3 étoiles à la pointe de la technologie



À l'écart du centre-ville, l'hôtel bénéficie de la proximité du port des Minimes, de la plage et des universités.

Jean-Noël Boynard n'est pas de ceux que l'on catalogue facilement. Venu à l'hôtellerie il y a tout juste dix ans en rachetant un hôtel économique pour avoir sa propre affaire, il inaugure aujourd'hui un établissement 3 étoiles. Après 2 M€ d'investissements et huit mois de travaux, ce tout nouvel hôtel est doté de services et d'équipements haut de gamme.

Services au top de la technologie

Le plus remarquable d'entre eux est la généralisation de l'IPTV (la télévision via internet) et de la vidéo à la demande et gratuite. Mais l'établissement propose aussi dans certaines chambres des douches tropicales, des salles de bains équipées en balnéothérapie, des toilettes japonaises. Autre innovation : la présence dans toutes les chambres de 'flash-light', alarmes incendies destinées aux malentendants, et de serrures de sécurité RFID (identification par radio fréquence) préprogrammées pour la future NFC (Near Field Communication ; technique permettant une connexion de proximité

universelle entre équipements électroniques) dont l'hôtel sera l'établissement bêta-testeur en France. Un coin sport, deux coins informatique, une salle dédiée au multimédia et aux affaires et un parking fermé gratuit complètent cette offre.

Un spa pour cinq personnes, gratuit lui aussi, devrait fonctionner à partir du mois d'août. Dès l'automne, le parking de l'hôtel sera équipé d'une borne pour les voitures électriques. Et cet hiver la luminothérapie permettra de profiter d'une lumière équivalente à celle du jour pour pallier le manque de luminosité saisonnier.

La technologie, omniprésente, est un choix affiché du propriétaire des lieux. "Il y a vingt ou trente ans, quand on dormait à l'hôtel on était émerveillé par les nouveautés et tout était mieux qu'à la maison, raconte Jean-Noël Boynard. Aujourd'hui, c'est l'inverse, et quand on veut regarder la télé à l'hôtel, on a le choix entre 6 chaînes seulement ! La seule solution, c'est d'anticiper."



Ce parti-pris est aussi une façon de se "faire une renommée et de capter un maximum de clients sur internet". La politique commerciale de l'hôtel est en effet basée sur le principe du 'early booking'.

Cinq niveaux de confort

À l'Hôtel La Rochelle, les prix varient selon la saison, mais à une même date, seuls deux tarifs sont proposés : un pour les 9 chambres standard, le second pour les chambres plus luxueuses, dotées d'un jardinet, d'une terrasse ou d'un balcon. Et parmi ces dernières, on trouve 5 niveaux différents de confort : une chambre avec une grande terrasse, des chambres VIP pour personnes à mobilité réduite, des petites suites pour 3 ou 4 personnes avec canapé convertible ou double télévision, et une chambre VIP avec un lit 'king size'. C'est au moment de la réservation que le client fera son choix en fonction des disponibilités. Le premier à réserver sera donc le mieux servi. La prise en compte d'un service maximum, une décoration design, personnalisée par d'immenses photos de la région et un bon niveau de confort ont séduit la chaîne Choice que l'hôtel vient tout juste d'intégrer en catégorie Quality. Cette nouvelle étape entérine les choix du propriétaire. ■

L'HÔTEL LA ROCHELLE

6 BIS RUE ALFRED KASTLER

17000 LA ROCHELLE

TÉL : 05 46 45 40 46

WWW.CHOICEHOTELS.FR

L'Hôtel La Rochelle mise sur l'alliance du confort, du design et des services high-tech.

Le Belle Rive : la convivialité pour maître mot

Najac (12) Nadine et Jacques Mazières perpétuent l'art de la convivialité depuis 5 générations dans l'ancien café de la gare créé en 1860. **Bernard Degioanni**



L'hôtel de 22 chambres a été construit lors de l'instauration de la ligne de chemin de fer.

l n'y a pas de homard à Najac, donc nous n'en servons pas. Nous insistons sur les produits locaux. Beaucoup de nos clients venaient en vacances chez nous avec leurs parents", souligne Jacques Mazières. L'hôtel de 22 chambres, en bord de rivière, a dû au fil du temps répondre aux nouvelles attentes. "Louis, mon père, a donné la première touche de modernité en 1950 en installant douche et W.-C. dans les chambres. Moi, j'ai eu l'idée de la piscine, supprimé 23 chambres pour plus d'espace, de confort", dit Jacques Mazières qui a succédé à ses parents en 1984. Aujourd'hui, les pensionnaires ont disparu et les clients ne restent pas au-delà de trois jours.

L'apport du train

L'hôtel a été construit lors de l'instauration de la ligne de chemin de fer. "Pendant qu'Ariette, ma grand-mère, tenait l'auberge, Alphonse, mon grand-père, distribuait les colis qui arrivaient avec les trains", se souvient Jacques Mazières. La SNCF a apporté au Belle Rive les premiers touristes britanniques au début des années 1960. Le flux a grossi à partir de 1976, et pendant vingt ans, Hollandais, Belges et Anglais arrivaient à Najac depuis Amsterdam ou Bruxelles par trains directs. "Ils séjournaient dans des résidences de vacances mais ils y mangeaient si mal qu'ils dinaient au Belle Rive", dit Jacques Mazières. La 6^e génération est prête à prendre la relève. Rémi, le fils de Nadine et Jacques Mazières vient, à 22 ans, de finir l'école hôtelière. ■

LE BELLE RIVE

LE ROC DU PONT · 12270 NAJAC

TÉL : 05 65 29 73 90

WWW.LEBELLERIVE.FR

La qualité professionnelle au meilleur prix !



De la cuisine à la salle

Pro.mundi,
des produits
BEAUX & PROS



Pro.mundi est la marque distributeur des enseignes Ecotel, Chomette Favor et du nouveau site de vente en ligne www.chomettedirect.com

Chomette Favor



Chomette Direct

www.chomette.com

www.ecotel.fr

www.chomettedirect.com

Le Belle Rive : la convivialité pour maître mot

Najac (12) Nadine et Jacques Mazières perpétuent l'art de la convivialité depuis 5 générations dans l'ancien café de la gare créé en 1860. **Bernard Degioanni**



L'hôtel de 22 chambres a été construit lors de l'instauration de la ligne de chemin de fer.

l n'y a pas de homard à Najac, donc nous n'en servons pas. Nous insistons sur les produits locaux. Beaucoup de nos clients venaient en vacances chez nous avec leurs parents", souligne Jacques Mazières. L'hôtel de 22 chambres, en bord de rivière, a dû au fil du temps répondre aux nouvelles attentes. "Louis, mon père, a donné la première touche de modernité en 1950 en installant douche et W.-C. dans les chambres. Moi, j'ai eu l'idée de la piscine, supprimé 23 chambres pour plus d'espace, de confort", dit Jacques Mazières qui a succédé à ses parents en 1984. Aujourd'hui, les pensionnaires ont disparu et les clients ne restent pas au-delà de trois jours.

L'apport du train

L'hôtel a été construit lors de l'instauration de la ligne de chemin de fer. "Pendant qu'Ariette, ma grand-mère, tenait l'auberge, Alphonse, mon grand-père, distribuait les colis qui arrivaient avec les trains", se souvient Jacques Mazières. La SNCF a apporté au Belle Rive les premiers touristes britanniques au début des années 1960. Le flux a grossi à partir de 1976, et pendant vingt ans, Hollandais, Belges et Anglais arrivaient à Najac depuis Amsterdam ou Bruxelles par trains directs. "Ils séjournaient dans des résidences de vacances mais ils y mangeaient si mal qu'ils dinaient au Belle Rive", dit Jacques Mazières. La 6^e génération est prête à prendre la relève. Rémi, le fils de Nadine et Jacques Mazières vient, à 22 ans, de finir l'école hôtelière. ■

LE BELLE RIVE

LE ROC DU PONT · 12270 NAJAC

TÉL : 05 65 29 73 90

WWW.LEBELLERIVE.FR

La qualité professionnelle au meilleur prix !



De la cuisine à la salle

Pro.mundi,
des produits
BEAUX & PROS



Pro.mundi est la marque distributeur des enseignes Ecotel, Chomette Favor et du nouveau site de vente en ligne www.chomettedirect.com

Chomette Favor



Chomette Direct

www.chomette.com

www.ecotel.fr

www.chomettedirect.com

Apprécié des randonneurs pour son emplacement face aux aiguilles de Port-Coton, l'hôtel Le Grand Large à Belle-Île a changé en trois ans. Ce petit hôtel de style pension de famille a été le premier hôtel du Morbihan à être classé 3 étoiles nouvelles normes. Ce repositionnement et la venue du chef Franck Moisan lui donnent une nouvelle jeunesse.

ÉVELYNE DE BAST

Un vent nouveau souffle sur le Grand Large

Les deux propriétaires du Grand Large, **Dominique Merchez** et **Yvan Chelly**, ont racheté l'hôtel en 2008. Cet établissement vieillissant n'était alors fréquenté que par une clientèle de randonneurs, de sportifs et de personnes âgées. En 2009, ils font réaliser une première tranche de travaux correspondant au tiers des chambres. En 2010, ils refont la totalité de l'hôtel (chambres et espaces collectifs) ainsi que le restaurant, le bar et le hall. En 2011, ils ajoutent une piscine, un jardin paysager, et une salle de séminaires. Au total, l'investissement représente près de 2 M€ en trois ans. *"Nous avons amélioré et renouvelé la prestation, déclarent-ils, mais nous avons voulu garder l'esprit de l'hôtel auquel nos clients sont tellement attachés."*

"Nous avons élargi notre gamme de clientèle, souligne Dominique Merchez, même si nous avons toujours nos clients 'mascottes', ceux qui ont un attachement affectif à l'établissement." Les prix ont logiquement augmenté : le ticket moyen en restauration est passé de 35 € à 45 € pension comprise, et à 55 € hors pension, tandis que le prix moyen des chambres atteint 150 €. *"Cela correspond à une augmentation de notre chiffre d'affaires de 20 à 25 % tous les ans, depuis trois ans"*, précise Dominique Merchez.

Yvan Chelly, qui tient les cordons de la bourse, souligne l'ampleur des sommes engagées : *"L'investissement a été lourd. Heureusement, nous avons pu obtenir des subventions de la Région - environ 180 000 € - et 10 000 € du département, ce qui a permis d'amorcer la pompe."* Seule déception pour ces deux associés, qui auraient voulu accueillir un public



Vue d'ensemble sur l'établissement avec les aiguilles de Port-Coton pour décor.

moins favorisé : le refus de l'Association nationale des chèques-vacances (ANCV) de financer l'établissement. Cela aurait pu modifier leur positionnement. Finalement, ce fut un mal pour un bien.

Ambiance décontractée

Outre les prestations 3 étoiles, l'hôtel offre une décoration simple et cosy, mais où s'exprime le sens du détail, comme cette élégante mosaïque 'époque romaine' située sur le seuil de l'hôtel. La même attention est portée aux parties extérieures, grâce au travail réalisé par le paysagiste **Erwan Timène**, spécialiste

des jardins de bords de mer. L'hôtel est tenu par une équipe jeune, expérimentée et décontractée : *"Nous ne voulions pas de"*

Depuis 2009, la totalité des chambres (comme celle-ci) ainsi que le restaurant, le bar et le hall ont été refaits pour un investissement de près de 2 M€. *"Nous avons voulu garder l'esprit de l'hôtel auquel nos clients sont tellement attachés"*, expliquent les propriétaires **Dominique Merchez** et **Yvan Chelly**.





En 2011, les propriétaires ont ajouté une piscine à l'offre de l'établissement, sans oublier un jardin paysager et une salle de séminaires.

Large à Belle-Île

service guindé et l'équipe actuelle répond parfaitement à ces critères."

Si, jusqu'ici, la restauration avait du mal à s'affirmer, l'arrivée de



Franck Moisan - après une expérience de plusieurs années dans les hôtels Relais & Châteaux -, ainsi que celle d'un talentueux pâtissier, **Arnaud Beaudoin**, a donné une autre dimension à la carte. La cuisine est devenue plus inventive, les plats plus élaborés, privilégiant les produits locaux "en fonction de l'arrivée et des quotas des pêcheurs", précise le chef. À l'image de ce Homard des côtes bretonnes rôti en beurre demi-sel, sur

Outre les prestations 3 étoiles, l'hôtel offre une décoration simple et cosy, à l'instar de cet espace lounge.

une mousseline de coco poêlé et de jeunes légumes. Depuis l'arrivée de Franck Moisan en avril, le restaurant ne désemplit pas. "Nous faisons 60 couverts midi et soir", conclut ce dernier. ■

HÔTEL BEST WESTERN LE GRAND LARGE

GOULDHAR / BANGOR
56360 BELLE-ÎLE-EN-MER
TÉL. : 02 97 31 80 92

WWW.HOTELGRANDLARGE.COM

Le plus **LARGE CHOIX** du marché !

+ de **6000 références** en arts de la table, verrerie, cuisine, consommables & hygiène

Commandes **24h/24** !

Livraison **24/48 h** !



NOUVEAU !



Votre **Catalogue** sur www.chomettedirect.com ou sur demande au

N° Infolgo 02 97 31 80 92

Chomette Direct
L'ÉLITE HORRORISTE DES CH

www.chomettedirect.com

Salon-de-Provence (13) Le Relais & Châteaux provençal a été racheté par le groupe languedocien de Cécile et Miguel Espada.

JEAN BERNARD

L'Abbaye de Sainte-Croix, nouvelle vitrine du groupe Garrigae



Tout comme Catherine Bossard à la direction, Jean-Pierre Cargino (assistant de la direction) et Jérémy Picanol (le chef) sont confirmés dans leurs fonctions.

Avec efficacité et discrétion, le groupe Garrigae se développe et moins de huit ans après sa création par Cécile et Miguel Espada, il peut désormais proposer quatre destinations touristiques dans le sud de la France. Ces dernières

ont pour point commun d'avoir toutes du caractère, et de s'inscrire dans un lieu historique (Le Couvent d'Hérépian dans l'Hérault), urbain (Port rive gauche à Marseille, également dans l'Hérault) ou campagnard (Les Jardins de Saint-Benoît à Saint-Laurent-de-la-Cabrisse, dans l'Aude). L'acquisition récente de L'Abbaye de Sainte-Croix en Provence confirme l'approche haut de gamme choisie par Garrigae. "L'Abbaye de Sainte-Croix, une ancienne abbaye romane au cœur d'une propriété de 20 hectares, domine Salon-de-Provence et bénéficie d'un panorama exceptionnel de la montagne Sainte-Victoire à la Crau (83). D'abord résidence familiale de la famille Bossard, elle est transformée en hôtel au fil de longs travaux de restauration. L'ouverture a eu lieu en 1973 et il est devenu Relais & Châteaux en 1977. L'établissement est dirigé par Catherine Bossard depuis 1983", explique Jean-Pierre Cargino, assistant de direction arrivé dans l'entreprise il y a trente ans comme extra. Classé en catégorie quatre étoiles, l'hôtel bénéficie également d'une solide réputation gastronomique grâce à la qualité du travail en cuisine de Jérémy Picanol, chef du restaurant depuis quatre ans.

nité pour le groupe Garrigae qui a eu envie "de conserver l'âme des lieux grâce à la direction qui demeure en place, et à l'équipe". C'est aussi l'occasion de "sublimier l'établissement grâce à son savoir-faire en matière de décoration intérieure, d'architecture et d'aménagement paysager." Enfin, le groupe, né dans le Languedoc, entend "développer des synergies commerciales et marketing auprès de deux clientèles principales. D'abord individuelle, française ou étrangère, pour des séjours authentiques mais aussi pour les entreprises en quête de lieux d'exceptions pour des séminaires et des lancements commerciaux."

La création d'un spa et de nouvelles chambres (25 au total), semble également constituer l'axe des prochains investissements qui seront réalisés sur place. Depuis l'automne dernier, L'Abbaye de Sainte-Croix a élargi son offre de restauration. Un bistrot, baptisé La Passerelle, a été créé afin de répondre aux attentes de la clientèle qui souhaite une alternative à l'offre gastronomique proposée sur place. On y propose des sélections de tapas maison et des plats mijotés. ■

ABBAYE DE SAINTE-CROIX

VAL DE CUECH

3300 SALON-DE-PROVENCE

TÉL. : 04 90 56 24 55

WWW.HOTELS-PROVENCE.COM



L'ancienne chapelle accueille séminaires et banquets.

DÉCOUVREZ LA GAMME PRESTIGE 75 CL

Source naturelle de développement



Credit Photos : SAEME 797 080 850 RCS THONON - Conception : The Brain Compagnie

EXPRIMEZ votre différence

Conçue pour les restaurateurs les plus exigeants, la gamme Prestige confère à vos tables une touche supplémentaire de raffinement et renforce la qualité perçue de votre établissement.

STIMULEZ votre chiffre d'affaires

Idéal pour une table de 2, le format 75 cl impliquera généralement la commande d'une 2^{ème} bouteille pour les tablées de 3 ou 4 convives. Vous vendez mieux, vous gagnez plus.

SIMPLIFIEZ votre logistique

La gamme evian - Badoit Prestige est une gamme verre perdu 75 cl. Vous libérez de l'espace dans votre stock et gagnez du temps de manutention.



Paris (V^e) Deux ans après l'ouverture de l'hôtel Six, la famille Bonneau s'offre un deuxième établissement, L'Hôtel de l'Observatoire est une étape rêvée pour tous les amateurs du Paris mystérieux, dont l'Observatoire

À l'Hôtel de l'Observatoire, les murs ont des yeux



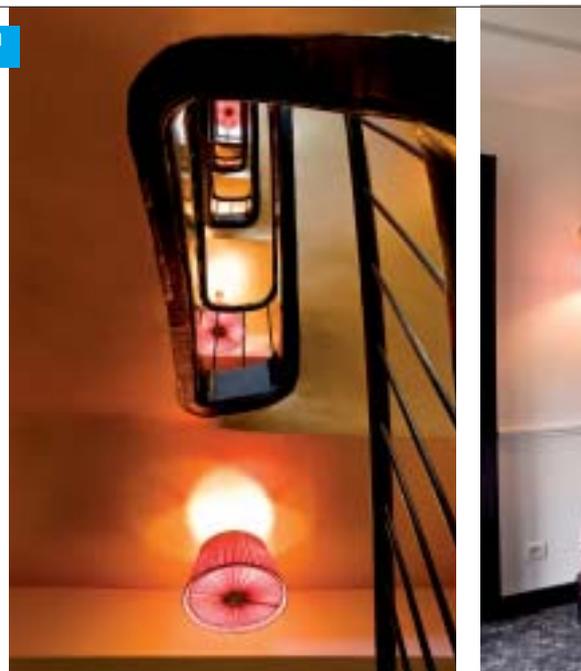
La façade de l'Hôtel de l'Observatoire, établissement 3 étoiles situé sur le boulevard Saint-Michel, est déjà la promesse d'une certaine atmosphère. Imposante, toute noire, elle stimule l'imagination. À l'intérieur, les deux pots de l'entrée vous dévisagent, tout comme les coussins des fauteuils installés devant la massive cheminée en chêne - "du bois massif, provenant des Vosges", précise **Georges Bonneau**, propriétaire des lieux -, lesquels sont marqués par les contrastes, entre noir et blanc, réel et virtuel, ancien et moderne. Même la pierre semble imiter le sol des abbayes et des monastères. Différents pe-

tits symboles ésotériques sont semés ici ou là dans l'hôtel et donnent une ambiance de mystère aux lieux.

L'accès aux étages se fait par l'ascenseur ou par un petit escalier en colimaçon, plongé dans la pénombre et éclairé sporadiquement par des appliques en tissu plissé de couleur rouge, brodées d'or qui le transforment en ruban lumineux la nuit, "comme une guirlande sur toute la hauteur du bâtiment", selon **Alexandre Danan**, l'architecte décorateur. Dans les couloirs tout aussi sombres qui mènent aux chambres, le papier peint aux motifs reprenant les visages de Fornasetti intrigue et ne laisse pas le visiteur indifférent.

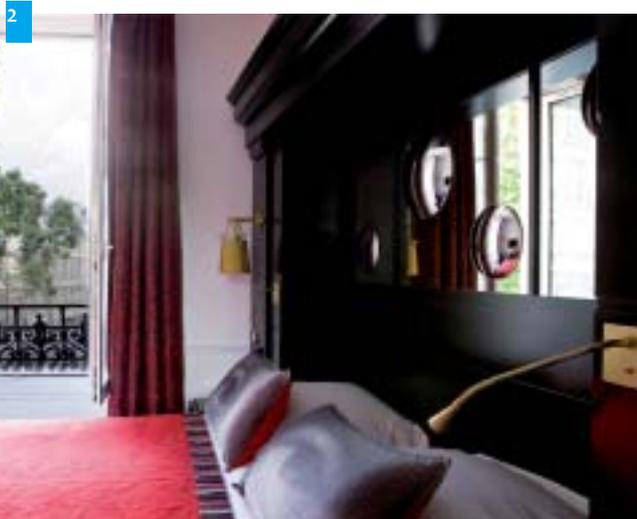
Miroirs sorcières et chaises en violoncelle

Dans les chambres, plutôt petites, les imposantes têtes de lit noir ébène emplissent l'espace. De petits miroirs sorcières y ont été incrustés. "Tout est un jeu



1. Un escalier qui ne se dérobe pas.
2. Chambre avec vue sur le jardin du Luxembourg.
3. L'entrée et ses pots aux motifs Fornasetti, qui se retrouvent également sur les coussins et les papiers peints.

de proportion", souligne l'architecte, qui précise avoir voulu jouer sur le nombre d'or pour agrandir les pièces. Enfin, comment ne pas être interloqué par ces dos-



à deux pas du jardin du Luxembourg.
est un des lieux emblématiques.

ÉVELYNE DE BAST



siers de chaise imitant le corps d'un violoncelle détourné abritant une flamme d'or en son centre. Symbolisme toujours, et contraste avec ces tissus bayadères à dominante rose ou rouge de chez Eurolitex. Les salles de bains, elles, paraissent plutôt simples, sobres, fonctionnelles et de bon goût. De toutes les chambres, la vue est enthousiasmante, avec le boulevard Saint-Michel, le jardin du Luxembourg et celui de l'Institut national des jeunes sourds de Paris, un parc méconnu car fermé au public. ■

Une chambre avec sa tête de lit imposante incrustée de miroirs sorcières.

HÔTEL OBSERVATOIRE LUXEMBOURG

107 BOULEVARD SAINT-MICHEL

75005 PARIS

TÉL : 01 46 34 10 12

RÉFÉRENCES DEDÉCORATION

- Investissement construction et décoration : 1,6 M€
- Conseil : Imhotel
- Architecte décorateur : Alexandre Danan
- Meubles et travail du bois : société Henryot
- Tissus : Eurolitex
- Luminaires Solefar : Arit Mouquet
- Petite décoration (miroirs, papiers peints Fornasetti) : Agnès Karp, de Consult Art

GO IN 

MUNICH – BERLIN – LONDRES – PARIS – VIENNE



CHAISES – TABLES – TABOURETS DE BAR – SYSTÈMES MODULAIRES

MEUBLES RUSTIQUES DANS UN NOUVEAU DESIGN EXCLUSIF

Combinez tradition et modernité avec un aménagement innovateur. Les nouvelles chaises, tables, et nouveaux bancs et tabourets de bar de la **collection WOOD ART** font sensation aux amateurs de meubles de restaurants rustiques ! Un point fort esthétique de ces produits au design exclusif sont les pieds aux formes attrayantes. Les meubles à la fois élégants et rustiques de WOOD ART se caractérisent par leur robustesse et leur aspect naturel. Combinez le style campagnard à un style moderne et vos clients auront envie de rester plus longtemps.

Vous trouverez plus d'informations sur la collection WOOD ART de GO IN sous www.go-in.fr ou dans notre catalogue de produits actuel 2011.

Commandez maintenant
notre catalogue sur www.go-in.fr.



Contact PARIS Nanterre

GO IN FRANCE SAS
Z.A. du Petit Nanterre
191 rue du Premier Mai
92737 Nanterre Cedex

tel: 0820 / 85 00 80
fax: 0820 / 88 98 19
mail: info@go-in.fr
web: www.go-in.fr

L'Hôtel de l'Europe signe trois nouvelles chambres présentées dans le cadre d'un projet de communication

Un objet hôtelier non identifié dans le



Les couloirs et la cage d'escalier sont signés par le grapheur **Ecloz**.

L'hôtel de l'Europe est situé rue aux Ours à Rouen (76), à deux pas du Gros-Horloge et du Théâtre des Arts. Un endroit idéal pour hommes d'affaires. Ce qui n'a pas échappé à **Georges-André Piat** et son épouse **Emmanuelle**, quand ils ont acquis l'hôtel en 1974. *"Quand nous avons racheté le fonds de commerce, environ 400 000 € à l'époque, nous avons tout remis à plat. De 25 €, nous sommes passés à un prix moyen des chambres de 45 €."* Ancien directeur Food & Beverage au sein de chaînes internationales comme Hilton et IHG, Georges-André Piat sait alors qu'il doit se démarquer pour survivre. Or, selon lui, *"il n'y avait aucun hôtel personnalisé à Rouen"*. Passionné de rock et de théâtre, il décide d'axer la rénovation de l'hôtel sur ces thèmes, en produisant trois chambres atypiques : L'Atelier, la Backstage et la Comic strip (qui ouvre ce mois-ci). Pour la réalisation du projet, Georges-André Piat a confié la mise en décor à une artiste, **Alexandra**, qui a réalisé des chambres aux thématiques très fortes. 'L'Atelier', avec ses portes en trompe-l'œil et ses tableaux inspirés d'**Andy Warhol** et **Edward Hopper**, possède un mobilier des années 1950 et une terrasse privative avec vue sur la cathédrale.



La chambre L'Atelier possède un mobilier des années 1950 et une terrasse privative avec vue sur la cathédrale.

Guitares et projecteurs

Avec la deuxième chambre, baptisée Backstage on arrive dans les coulisses d'une salle de concert. Réalisée en rouge et noir, agrémentée de véritables projecteurs, de guitares... Tout, jusqu'au parquet de la chambre, rappelle la salle de spectacle. *"Nous avons utilisé tous les*



outils mis à notre disposition pour créer un concept original", assure le propriétaire. Ainsi, les couloirs sont signés du grapheur **Ecloz**, le livret d'accueil est un carnet de route où sont croquées les rues de Rouen par les artistes **Nathyi Regner** et **Lolo Wagner**, où l'on trouve des personnages de bandes dessinées côtoyant les traditionnels notes d'information de l'hôtel.

Ce parti pris dans la décoration a un coût. Ainsi, la chambre Backstage a par exemple nécessité 40 000 € d'investissement. Mais Georges-André Piat sait en tirer parti : *"Cela nous permet de proposer une chambre avec des tarifs plus élevés, entre 150 et 180 €."*

"Nous avons utilisé tous les outils mis à notre disposition pour créer un concept original", assure le propriétaire **Georges-André Piat**, ici avec son épouse **Emmanuelle**.

global privilégiant tous les modes d'expression artistique.

ÉVELYNE DE BAST

Le paysage rouennais



La chambre Backstage restitue l'ambiance des coulisses d'une salle de concert. Elle a demandé 40 000 € d'investissements.

L'hôtel, avec ses nouvelles chambres et son site internet rénové, a su créer son réseau. "Nous avons 35 % d'étrangers, c'est-à-dire beaucoup plus que dans la plupart des hôtels rouennais. Notre site internet, qui met en valeur nos trois chambres, attire des gens venus de tous les pays du monde", assure le propriétaire. Résolument indépendant, il ne veut s'affilier à aucune chaîne volontaire : "En étant petit, nous pouvons nous permettre de recevoir uniquement une clientèle individuelle." Et d'ajouter : "Depuis la mise en service de nos chambres signature, nous avons réalisé 15 points de TO supplémentaires."

Ce mois-ci la chambre Comic strip sera inaugurée. Entièrement blanche, elle présentera un mur de petits tableaux réalisés par des artistes contemporains et illuminés par des LED, "avec un point central, un meuble noir qui s'ouvrira comme un puzzle déployant penderie et table de travail". Avec des moyens limités, Georges-André Piat a su donner une autre vie à son hôtel, pour en faire un établissement inclassable. ■

HÔTEL DE L'EUROPE

87 RUE AUX OURS • 76000 ROUEN

TÉL. : 02 32 76 17 76

WWW.H-EUROPE.FR

La qualité
de votre
service
débuté ici

Performance



Tork, leader européen de l'hygiène et de l'essuyage industriel.

Tork Performance, des distributeurs pour bobines en ouate de cellulose et chiffons non-tissés spécialement pensés pour les collectivités et la restauration.



SCA HYGIENE PRODUCTS - S.A.S au capital de 83.390.129 € - RCS Bobigny 509 395 109 - ©Jean Sauvage FCS Dreux



Essuyage des aliments

Distributeur à dévidage central pour bobines (W2).
Chiffons **Tork Advanced 440**

Résistance & protection contre la chaleur

Distributeur de chiffons pliés (W4).
Chiffons
Tork Premium 530



Nettoyage des postes de travail, surfaces et ustensiles

Dériveur mural (W2).
Chiffons **Tork Advanced 440 TAD**

Tork est une marque du groupe
SCA Hygiène Products classée

"la seconde entreprise la plus verte au monde"



Toute la gamme **Performance** www.tork.fr

Écosse Le dernier né de la marque urbaine non standardisée d'IHG a ouvert au mois d'avril. Aménagé dans une ancienne centrale électrique, l'établissement a nécessité un investissement de 15 M£ (17 M€).

ÉVELYNE DE BAST

Indigo Glasgow, un hôtel bien dans sa ville

Le bâtiment dans lequel se situe l'hôtel Indigo Glasgow abritait autrefois une centrale électrique.



Le groupe Chardon Management LTD, propriétaire de l'Indigo Glasgow, possède un portefeuille de 31 hôtels au Royaume-Uni dont 24 Holiday Inn et Holiday Inn Express. Habitué aux franchises IHG, le groupe familial a voulu tester à Glasgow un hôtel Indigo "parce qu'il n'y avait encore aucun hôtel de cette marque dans cette ville et qu'elle vient d'être lancée en Europe", souligne **Nicola Taylor**, directrice générale de la société. L'hôtel de Glasgow, 4^e établissement siglé Indigo au Royaume-Uni, a été aménagé dans une ancienne centrale électrique. Pour la décoration intérieure, Nicola Taylor a fait appel au cabinet Ica Interiors et à une jeune architecte d'intérieur, **Dawn Campbell**, qui a su interpréter à la perfection le cahier des charges de la chaîne non standardisée : intégration du lieu dans son environnement, vastes espaces ouverts dans les surfaces collectives comme dans les chambres, couleurs 'flashy', équipements de haut niveau dans le confort et la technologie.

Un partenariat avec l'école d'art locale

Situé dans le quartier de la finance, mais à proximité du centre commerçant et culturel de la ville, l'hôtel s'adresse à tous types de clientèles, hommes d'affaires ou touristes de passage, mais essentiellement individuelle, l'établissement ne disposant pas de salles de



Le Limelight bar avec sa fresque réalisée par les étudiants en art de la ville.

réunion. Du fait de son architecture passée, il offre de très belles hauteurs sous plafond. Dans le lobby, le desk d'accueil est théâtralement placé devant un décor rose framboise, alors que le bar Limelight occupe la place principale, aménagé en petits espaces intimistes avec ses fauteuils framboise ou vert anis. Une fresque murale a été réalisée dans le hall par des élèves de l'école d'art de Glasgow, les mêmes qui ont peint les tableaux de personnages célèbres accrochés au mur du restaurant.

Dans les chambres, on retrouve les codes confort de la marque Indigo. Spacieuses,

elles font une large place au lit (pas moins de 1,20 m de large) et sont équipées high-tech : écrans de télévision 42 pouces minimum, station iPod, wifi gratuit... La décoratrice d'intérieur a su apposer sa signature en créant de petites méridiennes dans les coins de certaines chambres, habillant les espaces vides de meubles de couleur où sont rangés les accessoires.

Une couleur par étage

Toutes les chambres sont différentes et déclinent une couleur dominante que l'on retrouve par étage, entre le bleu turquoise, le vert anis, et le rose fuchsia.

Le restaurant permet de goûter aux spécialités écossaises comme les Coquilles Saint-Jacques pêchées à la main sur lit de boudin écossais, ou le Haddock de la mer du Nord en beignet et autres plats typiques. Le décor y est tout aussi frais, dans des tons anisés ou framboise. Pour Nicola Taylor, l'hôtel est en symbiose totale avec Glasgow, "la ville la plus dynamique d'Écosse", souligne-t-elle. Indépendamment des championnats du monde du Commonwealth, qu'elle devrait accueillir en 2014 et qui devraient remplir ses hôtels, la ville est aussi classée en seconde position pour le shopping dans tout le Royaume-Uni, juste derrière Londres. ■



Les chambres donnent toute sa place au lit.

HOTEL INDIGO GLASGOW

75 WATERLOO STREET
GLASGOW G2 7DA, SCOTLAND
TÉL. : + 44 (0)141 226 7700

WWW.HOTELINDIGOGLASGOW.COM



Retrouvez sur
www.lhotellerie-restauration.com :
• d'autres conseils et reportages sur
l'Écosse : cliquez sur 'Conseils et

reportages par pays';

• les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur
'Candidats à l'international'.

La cuisson accélérée

Performance



- Un sandwich chaud en 45 secondes !
- Une tarte aux pommes chaude en 1 minute 30 !
- Une sole colorée et chaude à cœur en 3 minutes !
- Utilisation simplifiée avec le système Easy Touch et la fonction Press&Go
- Economie d'énergie : jusqu'à 25% par rapport à des technologies similaires*

Une gamme complète...



Four eikon e3
Idéal pour les petits espaces

Four eikon e4
Convection + MO + Impingement

Four eikon e5
Capacité GN2/3



Tableau de bord Easy Touch
Facile d'emploi

*Pour une heure sous le même mode d'utilisation.

PARTENAIRE OFFICIEL



Pour tout renseignement sur nos produits,
merci de contacter notre Service commercial
au **01 69 02 25 10**
ou de visiter notre site web : www.enodis.fr

Enodis
Partenaire Grande Cuisine

Catuçaba (Brésil) Emmanuel Rengade, créateur de la Pousada Picinguaba, a ouvert un deuxième établissement. La Fazenda Catuçaba mêle luxe brut, vie à la ferme, aventure écologique et galerie d'art à ciel ouvert.

VIOLAINE BRISSART

La Fazenda Catuçaba, un boutique-hôtel hors du temps

Emmanuel Rengade n'aime pas le déjà vu. Celui qui a fondé la Pousada Picinguaba sur la côte brésilienne il y a près de dix ans a imaginé une seconde adresse encore plus ambitieuse et atypique, la Fazenda Catuçaba. Cette ancienne ferme de café du XIX^e siècle est entourée d'un terrain vallonné de 450 hectares, en bordure d'une réserve naturelle, la Mata Atlântica, dont une partie est classée réserve mondiale de la biosphère par l'Unesco. L'établissement compte dix chambres et suites dépourvues de télévision, de connexion internet et d'air conditionné, ainsi que des maisons de fermiers isolées, à peine rénovées "pour rester dans leur jus", que l'on peut louer sans électricité pour une "expérience unique". "Rien ne trouble la paix de la nature environnante afin de permettre un réel moment de détente. Plutôt qu'un hôtel de luxe, l'atmosphère qui règne est celle d'une maison familiale, authentique, simple, élégante et exclusive, dotée d'un service intime", confie Emmanuel Rengade.

Un hôtel de charme durable

L'approche durable constitue une autre priorité. Les bois et charpentes proviennent de vieilles fazendas de la région, et les eaux usées suivent un traitement 'vert'. Les vingt employés, formés sur place, sont tous issus du village voisin. Le restaurant qui réinterprète les recettes locales utilise les produits bio de la ferme. "Nous poursuivons l'autosuffisance alimentaire. Même le beurre, le café, la cachaça [alcool de canne à sucre, NDLR], et bientôt le vin, sont fabriqués sur place", souligne-t-il. La Fazenda collabore aussi



L'établissement privilégie le luxe à l'état brut...



avec les autorités du parc naturel voisin en vue d'un reboisement et pour préserver la nature et la culture locales.

Les clients peuvent participer à la vie de la ferme (récolte du café, traite des vaches...), visiter les alentours à pied ou à cheval, se baigner dans les cours d'eau et les cascades voisines, observer les oiseaux ou les étoiles, faire du rafting, ou encore rendre visite aux artistes en résidence. L'hôtel accueille en effet des créateurs venus de disciplines variées qui seront

chargés de transformer, au fil du temps, la propriété en galerie à ciel ouvert.

Prochainement, vingt villas de luxe autosuffisantes et signées par l'architecte brésilien **Marcio Kogan** seront également proposées à la vente ou à la location avec les services de l'hôtel. "Notre business model est très original. Il ne fonctionne que parce que nous avons une clientèle très fidèle et un taux d'occupation important - entre 60 et 70 % -, grâce à des tarifs compétitifs - à partir de 300 € pour deux en demi-pension - et des circuits proposés entre nos deux établissements qui incarnent des facettes très différentes du Brésil, dans des régions incroyablement préservées mais très accessibles entre Rio et São Paulo." ■

FAZENDA CATUÇABA
SÃO LUIZ DO PARAITINGA
TÉL. : + 55 12 3836 9105 •
WWW.CATUCABA.COM

ASSURANCE HÔTELLERIE-RESTAURATION



Hôteliers, restaurateurs :
nous avons construit
pour vous une offre
complète.

● **Une protection de vos biens**
et de votre activité :

- doublement des valeurs assurées pendant les périodes de « jours de fêtes »,
- assurance de vos terrasses aménagées.

● **Une indemnisation totale**
de vos pertes d'exploitation :

- suite à un incendie, dégâts des eaux ou gel,
- remboursement des nuitées en cas de dysfonctionnement de vos installations de chauffage.

Des chargés de clientèle
« risques professionnels » sont
à votre disposition près de chez vous.

N°Azur 0 810 81 19 09

PRIX APPEL LOCAL

entreprises@matmut.fr

Matmut Entreprises - Société anonyme à directoire et conseil de surveillance au capital de 22 763 000 € entièrement libéré N° 493 147 011 RCS Rouen. Entreprise régie par le Code des Assurances.
Siège social : 66 rue de Sotteville 76100 Rouen. Adresse postale : 11 square Beaujon 75378 Paris Cedex 08

Photos : © Ludy Dragon, Fraa - Fotolia.com

Cyril Lignac : la vie rêvée d'un chef

En 2005, le jeune Ruthénois explosait médiatiquement avec *Oui Chef!* sur M6. Quelques années plus tard, il a démontré qu'au-delà de sa capacité à conserver une notoriété intacte, il avait de vraies qualités de chef d'entreprise. Le groupe Cyril Lignac, c'est aujourd'hui trois restaurants, un atelier-école, des livres, un magazine, et toujours la télé.

Propos recueillis par Nadine Lemoine



Le Quinzième, le premier restaurant ouvert par le chef.



Le Chardenoux, sa première brasserie.



Cyril Lignac .

S'il ne fallait retenir qu'un plat parmi vos créations ?

C'est un peu tôt dans la carrière d'un cuisinier pour répondre à cette question. Je n'ai que 33 ans. J'évolue et je crée des plats en permanence. S'il faut absolument une réponse, je vous dirais la Sole vin jaune, un plat à la fois technique, gourmand, simple à déguster et pur. Je le reprends chaque année. Depuis quatre ans, il a évolué, surtout dans le dressage, peu dans le goût. Et mes clients le réclament.

Le plat que vous auriez aimé inventer ?

La Poularde en vessie. Ce n'est certes pas un plat des plus créatifs, mais il est ancré

dans la tradition de la cuisine française et c'est bon ! Il fait partie de notre patrimoine, de notre culture, et il permet aussi de mettre en valeur le service en salle. J'aurais aimé créer un plat qui traverse les générations.

Le repas le plus éblouissant ?

Sans conteste chez Michel et Sébastien Bras. J'ai eu la chance d'y aller trois fois et je suis toujours émerveillé. Le Gargouillou de jeunes légumes, c'est génial. Ombre et lumière, un plat à base de lotte cuite dans un jus d'olive noire, c'est sensationnel. Il y a aussi une belle pièce d'Aubrac accompagnée de l'aligot. En tant qu'Aveyronnais, j'ai été élevé à l'aligot, c'est mon péché mignon et chez les Bras, c'est exceptionnel.

À l'étranger ?

Je voyage peu à l'étranger et quand j'y vais, c'est pour aller à la découverte d'une ville ou d'un pays ; je ne vais pas dans les grands restaurants. J'ai néanmoins le souvenir d'un petit restaurant de cuisine italienne à Capri, sous les citronniers, avec un poisson ultra frais et une cuisson parfaite.

Ce qui vous agace le plus ?

Dans la vie de tous les jours, je ne supporte

pas l'injustice. Dans le travail, ça m'agace prodigieusement de voir quelqu'un faire quelque chose approximativement alors que ça ne prend pas plus de temps de faire les choses bien.

Le plus beau compliment ?

Quand je vois que mes clients sont heureux, qu'ils me disent qu'ils ont été agréablement surpris, qu'ils ne s'attendaient pas à cette cuisine... Il n'y a pas de plus beau compliment. Quand Michel Bras est venu au Quinzième et qu'il m'a dit : "Tu nous as régales", j'ai été touché. Le regard et les compliments de nos



Cyril Lignac en cuisine.

Cyril Lignac



Le Chardenoux des prés, deuxième brasserie. aînés, ça fait plaisir.

La critique qui vous a le plus marqué ?

Je n'en ai pas. Je ne me gargarise pas avec les compliments mais je ne ressasse pas non plus les critiques. Je me concentre sur le travail et j'avance. Bien sûr, si elles sont constructives, elles me font grandir. Personnellement, je me remets toujours en question.

Le secret de la réussite ?

Tout d'abord le travail car on n'a rien sans travail et sans y consacrer du temps. Une remise en question perpétuelle. toujours s'interroger, comprendre et anticiper les attentes de ses clients. Savoir ce qu'ils viennent chercher, c'est essentiel.

Votre plus grand rêve ?

Pouvoir continuer à le réaliser, à faire grandir l'entreprise et à partager ma passion avec mes clients et mes cuisiniers, qu'ils soient contents de travailler avec moi. ■

Trois recettes pages 100 à 107

- **Homard breton**, cuit au beurre noisette, parfumé au tandoori, fine purée de panais **p. 100-101**
- **Cabillaud cuit** dans un bouillon léger de langoustine, tartare de langoustines et légumes croquants **p. 102-103**
- **Madagascar**, crème légère au lait Tanariva, croustillant praliné et fraîcheur citron vert **p. 104-105**

Cyril Lignac en 10 dates

5 novembre 1977 : Naissance à Rodez.

1996 : Obtention du CAP cuisine au lycée hôtelier de Villefranche-de-Rouergue.

1997 : Rencontre avec **Nicole Fage-Galtier**, le restaurant du Vieux Pont à Belcastel, premiers pas dans une cuisine étoilée, obtention du CAP pâtisserie

2000 : Arrivée à Paris et 1^{er} poste en pâtisserie à l'Arpège

2001 : Rencontre avec les **Frères Pourcel**

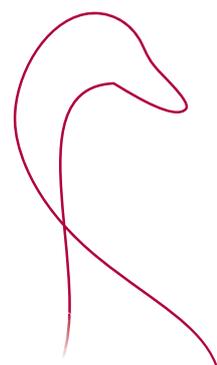
2004 : Chef du restaurant La Suite à Paris

2005 : émission de TV Oui Chef! sur M6 et ouverture de son restaurant gastronomique, le Quinzième à Paris

2008 : Ouverture de son bistrot Le Chardenoux à Paris

2010 : Ouverture de son atelier de création Cuisine Attitude, à Paris pour transmettre son savoir-faire

2011 : Ouverture du Chardenoux des prés, son second bistrot à Paris



L'ÉCOLE DU FOIE GRAS

ROUGIÉ
SARLAT

Progresser avec
les plus grands chefs
pendant 2 jours

1^{er} jour : le Foie Gras dans tous ses états avec J-L. Danjou, Meilleur Ouvrier de France.
2^e jour : un grand chef vient partager avec vous son savoir-faire et sa créativité.

Serge Vieira
14/15 novembre

action collective



Nicolas Isnard
et David Le Comte
24/25 octobre

À Pau

• **Nicolas Isnard et David Le Comte**, une étoile à l'Auberge de la Charme à Prenoix, **24/25 octobre**.

• **Serge Vieira**, Bocuse d'or, une étoile au restaurant Serge Vieira à Chaudes-Aigues, **14/15 novembre**.

• **Marc Haerberlin**, 3 étoiles à l'auberge de l'Ill à Illhaeusern, **5/6 décembre**.



Marc Haerberlin
5/6 décembre



Jean-Luc Danjou
10/11 octobre
12/13 décembre

À l'ÉCOLE LENÔTRE à Plaisir (près de Paris)

• **Jean-Luc Danjou**, Meilleur Ouvrier de France, **10/11 octobre et 12/13 décembre**.



www.rougie.com

POUR LE CUIS ACTIF RDZ Paris B 107104405 - 20000

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

À Pau : 05 59 77 78 81 - claire.lahut-montane@euralis.fr
À Plaisir, à l'ÉCOLE LENÔTRE : 01 30 81 46 34

Équipée par
Master

* Action collective : le Fafih prend en charge la totalité du coût de la formation et participe aux frais annexes engagés par l'entreprise à hauteur de 100 €/stagiaire/jour.

Homard breton, cuit au beurre noisette, parfumé au tandoori, fine purée de panais

Cyril Lignac

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients des homards

4 homards bretons de 500/600 g
20 g de sésame blanc torréfié
5 g de tandoori
15 g de beurre demi-sel

Cuisson des homards

Retirer la tête des homards et les pinces, planter à partir de la queue 2 bâtonnets jusqu'au début du corps, les passer à la cellule en congélation pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à congeler.

Les décortiquer à cru, retirer - à partir du ventre au niveau de la queue - le boyau central, remettre un pic en bois de la taille du homard pour éviter qu'il ne dépasse à la queue et à la tête, déposer les queues dans des sachets individuels de cuisson sous-vide et fermer les sacs. Les plonger dans le thermoplongeur à 60 °C pendant 5 minutes. Au terme de la cuisson, les plonger dans un bain d'eau glacée et réserver au frais.

Cuisson des pinces

Même procédé pour les pinces. Les décortiquer à crues et les introduire dans une poche sous vide, les cuire 3 minutes au thermoplongeur à 60 °C.

Ingrédients de la sauce

1 botte d'oignon thaï
1 trait d'huile d'olive
100 g de sésame blanc
200 g de pousses de soja
Sel fin
1 litre de crème liquide
100 g de beurre doux

Sauce homard

Dans une grande sauteuse, verser un trait d'huile d'olive, ajouter les oignons thaï taillés en morceaux, les faire revenir, puis les pousses de soja. Continuer à cuire en donnant une belle coloration ambrée, ajouter la sésame, continuer la coloration, verser la crème liquide et cuire à petits

frémissements pendant 20 à 30 minutes.

Au terme de la cuisson, mixer et passer en foulant dans un chinois. Verser le tout dans une autre casserole et monter au beurre. Vérifier l'assaisonnement en sel fin et réserver de côté.

Ingrédients de la purée de panais

4 pièces de panais
1/2 litre de crème liquide
200 g de beurre doux
Sel fin

Purée de panais

Éplucher les panais et retirer le cœur qui est trop dur. Les tailler en morceaux, les plonger dans la crème, assaisonner de sel fin et les cuire, puis, égoutter et verser dans le thermomix. Mixer, ajouter de la crème si nécessaire, et 100 g de beurre, continuer à mixer, vérifier l'assaisonnement en sel fin et réserver de côté dans une sauteuse avec un film au contact.

Décoration

1 oignon thaï
12 pousses de soja
12 feuilles de cerfeuil

Dressage

Cuisson finale des homards 10 à 15 minutes avant de les servir. Plonger dans le thermoplongeur à 52,2 °C les queues de homards sous vide, attendre 10 à 15 minutes, ouvrir les sacs et les passer à la poêle au beurre fondu pour les réchauffer. Tailler en jolis médaillons et parsemer au centre, tout le long, le mélange tandoori/sésame torréfié. Réchauffer la purée de panais et la sauce. Dans les grandes assiettes chaudes, déposer une cuillère de purée de panais, former une jolie larme sur le côté, mettre 3 bisos d'oignon, à côté 3 jolies pousses de soja et 3 pluches de cerfeuil. Déposer le homard taillés en médaillons, la pince - ou les deux selon les homards -, parsemer de fleur de sel de Guérande et ajouter quelques points de sauce. Servir, à côté, la sauce en saucière et une cassolette de purée de panais.



Ingrédients pour 4 personnes**Ingrédients pour le bouillon**

3 kg de pinces de langoustines (dont celles utilisées pour le tartare)
 2 carottes émincées
 1 oignon émincé
 1 branche de céleri
 3 tomates

Réalisation du bouillon léger de langoustine

Décortiquer les langoustines, jeter les têtes, garder les pinces pour le bouillon, mettre au frais les corps. Dans une grande sauteuse, verser les pinces et les écraser, les faire revenir afin d'obtenir une belle coloration blonde, puis mettre tous les ingrédients, donner une ébullition et baisser le feu. Laisser cuire 1 h 30 à petits frémissements. Au terme de la cuisson, passer le bouillon en le prenant à la louche et non en le versant dans le chinois. Ne pas fouler. Faire réduire sans donner de bouillon et ne pas assaisonner de sel fin.

Ingrédients de l'huile de coriandre

3 bottes de coriandre
 1/2 litre d'huile d'olive

Réalisation de l'huile de coriandre

Dans une casserole d'eau bouillante et salée (10 g au litre), plonger la coriandre sans les tiges quelques secondes, puis l'égoutter et la plonger dans un bain d'eau glacée, retirer et mixer avec l'huile d'olive. Passer au chinois avec un linge fin pour récupérer uniquement l'huile. Réserver au frais.

Ingrédients pour les légumes croquants

8 pétales de radis rond (3 pièces)
 8 lamelles de carotte (4 pièces)
 4 lamelles de minifenouil (2 pièces)
 4 lamelles de radis rond (2 pièces)
 4 lamelles de betterave shoggia (1 pièce)
 4 fleurs de fenouil, 4 fleurs de coriandre
 2 fleurs de pensée jaunes
 1 fleur de pensée bleue
 4 feuilles de rozulaire
 4 feuilles de poirée

Préparation des légumes

Laver les légumes, éplucher les carottes en gardant les fanes, passer les légumes à la mandoline et les mettre dans un bain d'eau glacée puis les placer au réfrigérateur.

Ingrédients du tartare de langoustines

8 pièces de Langoustines
 Huile d'olive vierge, sel fin, piment d'Espelette

Réalisation du tartare de langoustine

Décortiquer les langoustines, les déboyauter par le dos et les couper en brunoise régulière. Réserver au frais.

Ingrédients du cabillaud

1 cabillaud de 3 à 4 kg
 200 g de gros sel
 200 g de sucre semoule
 Huile d'olive vierge

Réalisation du cabillaud

Lever les filets du cabillaud, les désarêter. Les déposer côté peau sur une plaque à trous, parsemer de gros sel et de sucre semoule et mettre au frais 20 minutes. Au terme du salage, les rincer et les disposer dans un linge au frais pendant 2 heures. Puis les retirer du linge et les laisser une nuit au frais sans protection. Le lendemain, les disposer tête-bêche, les déposer sur un papier film et rouler en formant un cylindre - Déposer celui-ci quelques minutes à la cellule pour que le rouleau durcisse. Couper, en laissant le film, 8 tranches de 1,5 cm d'épaisseur, glisser chaque tranche dans une petite pochette de cuisson sous vide avec une cuillère de bouillon de langoustines. Démarrer le thermoplongeur à 85 °C, glisser les poches de cabillaud 1 minute puis les retirer, les mettre dans la glace et descendre la température du thermoplongeur à 52,2 °C Les cuire 6 minutes. Les retirer et dresser le plat.

Finition des cuissons, des légumes et du dressage

Réchauffer le bouillon de langoustines dans une petite sauteuse, en veillant à ce qu'il soit assez corsé ; s'il ne l'est pas, le faire réduire légèrement puis l'assaisonner. Égoutter les légumes sur un linge, les assaisonner d'huile d'olive et de sel fin. Assaisonner le tartare avec le sel fin, le piment d'Espelette et l'huile d'olive vierge, bien mélanger et garder de côté. Dans les assiettes creuses, déposer un emporte-pièce de la taille des tranches de cabillaud, y placer une tranche de cabillaud, puis un peu de tartare (1 cuillère à soupe), de nouveau une tranche de cabillaud et du tartare. Enfin, déposer harmonieusement les petits légumes et les petites pousses, parsemer de quelques grains de fleur de sel de Guérande. Verser un peu d'huile de coriandre, servir et verser, au moment, du bouillon bien chaud dessus.

Cabillaud,
 Cyril Lignac

*cuit dans un bouillon léger de langoustine, tartare
de langoustines et légumes croquants*



Madagascar, crème légère au lait Tanariva, croustillant praliné et fraîcheur de citron vert

Cyril Lignac



Ingrédients de la soupe chocolat

100 g de crème liquide
150 g de chocolat Tanariva
200 g de crème fouettée
1 zeste de citron vert

Soupe de chocolat

Faire chauffer la crème liquide, la verser sur le chocolat et mélanger pour obtenir

une ganache, ajouter la crème fouettée et le zeste de citron vert. Réserver au frais et passer quelques secondes au micro-ondes au moment du service.

Ingrédients du sorbet citron vert

250 g de purée de citron vert
250 g de lait

250 g de sucre semoule
250 g d'eau

Sorbet de citron vert

Mélanger le lait, l'eau et le sucre, faire bouillir. Verser le tout sur la purée de citron vert. Verser dans les bols de Pacojet et réserver au congélateur.

Ingrédients de la feuilletine praliné

150 g de feuilletine

50 g de praliné

Feuilletine praliné

Mélanger le tout et réserver au frais.

Ingrédients de la chantilly Tanariva

1 l de crème liquide

300 g de chocolat Tanariva

Chantilly Tanariva

Verser la crème chaude sur le chocolat, mélanger pour former une ganache.

Réserver une nuit au frais.

Le lendemain, monter au batteur. Réserver dans une poche au frais.

Ingrédients du biscuit dacquoise

200 g de blancs d'œuf

55 g de sucre semoule

120 g de poudre de noisettes

120 g de sucre glace

Biscuit dacquoise

Monter les blancs en neige avec le sucre. Mélanger la poudre de noisettes, le sucre glace, verser dans les blancs montés et mélanger délicatement.

Verser sur une plaque et cuire au four à 180 °C pendant 15 minutes.

Au terme de la cuisson, faire refroidir et détailler en cercle de diamètre de 6 cm de diamètre.

Ingrédients des disques de chocolat au lait

300 g de chocolat Tanariva

Disques de chocolat au lait

Faire fondre la chocolat à 40 °C et laisser tempérer jusqu'à 29 °C et verser très fin sur une feuille de papier guitare. Laisser prendre à température ambiante et détailler des cercles de 6 cm de diamètre.

Réserver au frais et les retirer de la feuille puis les mettre au frais.

Ingrédients du dôme de chocolat et du velouté

Idem recette de la chantilly Tanariva

Pistolet : 400 g de couverture Tanariva / 300 g de beurre de cacao**Dômes de chocolat et du velouté**

Remplir les dômes de 6 cm de diamètre avec la chantilly, réserver au frais, passer le pistolet de velours dessus

et réserver au frais.

*(Recette du pistolet : faire fondre au micro-ondes le chocolat et le beurre de cacao, le passer au chinois puis le verser dans le pistolet)***Dressage des assiettes**

Dans les assiettes creuses, déposer dans un emporte-pièce de 6 cm de diamètre, le disque de dacquoise puis la feuilletine, enlever l'emporte-pièce, y placer de la ganache, un autre disque, encore un peu de ganache, puis un autre disque, et enfin le dôme et déposer dessus une quenelle de sorbet citron, une tige de chocolat et un petit coin de la feuille d'or.

**Le seul
SelfCooking
Center®**

«Je choisis simplement
le résultat de cuisson.
Et c'est tout!»



«Mmh...
exactement
comme je le
souhaite!
A chaque fois!»



Que ce soit des viandes, du poisson,
de la volaille, des garnitures,
de la boulangerie-pâtisserie,
le SelfCooking Center® reconnaît
la taille des pièces et la quantité
enfournée, et cuit tout au degré près.

Du temps pour l'essentiel
www.frima-rational.fr



PLATS CUISINÉS ET FONDS DE SAUCE

VIANDES ET PRODUITS DE LA MER

INFORMATIQUE ET NOUVELLES TECHNOLOGIES

Les fonds et les sauces : des ingrédients indispensables à la cuisine

Par Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' et 'Tours de main' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Les fonds sont des préparations culinaires liquides, sans liaison, plus ou moins sapides. Ils permettent de réaliser pratiquement toutes les sauces de base.

Jusqu'au Moyen Âge, les conditions précaires de conservation des viandes ou des poissons ont favorisé la naissance des sauces : elles sont, la plupart du temps, relevées de 'verjus', vinaigre, miel et aromates, pour masquer la force des viandes, volailles ou poissons, souvent faisandés.

À partir de la Renaissance, avec la venue en France des Médicis, les bonnes manières sont introduites en gastronomie.

Après **Antonin Carême**, qui classa les sauces en 5 grandes catégories - espagnole, velouté, béchamel, allemande et tomate -, **Auguste Escoffier** instaure le respect des produits pour la préparation des sauces.

Les fonds sont classés en :

- **fonds bruns** - de veau, de volaille, de gibier, d'agneau ;
- **fonds blancs** - de veau, de bœuf, de volaille, de légumes ;
- **fumets** - de poissons, de crustacés.

Les fonds peuvent être liés pour donner des sauces de base qui, elles-mêmes additionnées à leur tour d'éléments complémentaires, donneront des sauces dérivées. Par exemple :

- fond de veau brun lié à la fécule ou à l'arrow-root = fond de veau brun lié ;
- fond de veau brun lié + réduction de Madère et d'échalote = sauce Madère.

Traditionnellement, un fond n'est pas salé : en effet, en cas de réduction ou de concentration, le taux de sel pourrait devenir trop important. En revanche, il faudra toujours le saler très légèrement en début de cuisson. Le sel étant un exhausteur de goût, le fond sera plus sapide.

De nos jours, les jus se substituent de plus en plus aux fonds. Ils sont obtenus



Un fond de veau lié personnalisé.

par déglçage des sucs de cuisson avec de l'eau ou un fond clair. Ce jus pourra être enrichi par l'ajout de parures maigres ou de garnitures aromatiques.

Des fonds tout préparés

Pour confectionner les fonds dans son propre établissement, les contraintes sont relativement lourdes. Les différents textes officiels le stipulent : *"Il est interdit de confectionner dans les cuisines des bouillons et des fonds à base d'os achetés à l'extérieur."*

On ne peut donc réaliser des fonds à base d'os que si ces os sont issus du traitement des viandes sur place ; ce qui n'est plus le cas dans la plupart des cuisines. De plus, les fonds doivent être réalisés et refroidis dans la journée pour un stockage immédiat. Cela implique des appareils de refroidissement assez onéreux que les professionnels ne peuvent pas toujours acquérir. Les restaurateurs s'approvisionnent de plus en plus en viandes déjà 'parées' et en pièces de poissons portionnées. Il n'est donc pas possible de récupérer des os ou des arêtes. C'est la raison pour laquelle l'industrie agroalimentaire propose toute une gamme de produits pour remplacer les fonds traditionnels. Ceux-ci ne sont pas identiques d'une marque à l'autre et il faut donc impérativement suivre le mode d'emploi conseillé.

Utiliser ces produits offre l'avantage d'avoir à disposition des préparations de qualité bactériologique sûre, d'une régularité et d'une sapidité constante. En outre, la

facilité de dosage du produit permet une utilisation économique de ces poudres.

Ces produits sont devenus incontournables et la différence se jouera sur la manière dont le cuisinier les personnalisera.

Par exemple, pour personnaliser un fond de veau lié, on peut suivre les étapes suivantes :

- faire rissoler quelques parures de veau ;
- ajouter une garniture aromatique : échalotes, tiges de persil, carottes, parures de champignons... ;
- laisser colorer, dégraisser, mouiller à l'eau et ajouter la poudre ;
- porter à l'ébullition et laisser mijoter une vingtaine de minutes ;
- écumer et passer au chinois ; votre fond est prêt.

La méthode d'amélioration sera similaire pour chaque poudre en privilégiant l'aromatization correspondante. Vous aurez ainsi à disposition les fonds de base nécessaires à votre cuisine tout en les personnalisant.

Pures Saveurs, des arômes naturels

La société Nutrisens met un point d'honneur à utiliser systématiquement des produits naturels dans ses fonds, jus et fumets. Elle s'évertue également à supprimer un maximum d'allergènes et d'additifs (Clean Label) et à mettre moins de sel ajouté dans ses produits sans pour autant altérer le goût. Dans chacune de ses formules, elle ajoute davantage de matières nobles, comme par exemple 40 % de poisson en plus dans son fumet que la moyenne du marché. Pratiques, les boîtes ergonomiques 100 % recyclables sont refermables, réutilisables et permettent de saupoudrer directement les plats.

WWW.PURES-SAVEURS.FR

Des millefeuilles et des verrines pour **Amand Traiteur**

Spécialiste des produits de la mer, Amand Traiteur propose 4 références de millefeuilles, disponibles en 8 portions pré-découpées : millefeuille écrevisses et foie gras ; millefeuille de légumes ; millefeuille de Saint-Jacques aux légumes oubliés (disponible en surgelé) et millefeuille de saumon à l'oseille (disponible en surgelé). Amand Traiteur propose également des poches de garnitures prêtes à l'emploi, destinées en priorité aux traiteurs. Disponibles en kit, elles sont idéales pour la confection de verrines. Trois kits sont proposés : saumon et asperge ; homard et courgette ; Saint-Jacques et tomate. Chaque kit contient 2 poches de 600 g, 40 verrines + 40 cuillères + 2 pinces.



Disponibles en kit, elles sont idéales pour la confection de verrines. Trois kits sont proposés : saumon et asperge ; homard et courgette ; Saint-Jacques et tomate. Chaque kit contient 2 poches de 600 g, 40 verrines + 40 cuillères + 2 pinces.

G.AMAND@AMAND-TERROIR.COM

Des fonds de sauce **Toque d'azur** : comme du fait maison



Toque d'azur a mis au point 3 gammes de fonds de sauce : la gamme poudre pour la restauration collective, la gamme texture en pâte pour la restauration commerciale et une toute nouvelle gamme : les 100 % naturels. Cette gamme se décline, pour l'instant, en 3 références : jus de veau, jus de volaille et jus de bœuf (très proche d'une demi glace). Ces articles, issus d'une technique innovante de fabrication, sont composés uniquement de produits naturels (viande, légumes et assaisonnement). Ce sont de véritables fonds de sauce de cuisinier mais réalisés avec des normes industrielles ultramodernes. En bouche, on retrouve la qualité d'un 'fait maison' sans arrière-goût désagréable.

TÉL. : 00 377 92 05 19 19

INFO@OMCG.MC

WWW.TOQUEDAZUR.FR



GÉSIERS DE POULET CONFITS

Une recette de qualité :

Authenticité : recette traditionnelle
Seulement 10% de graisse de canard

Une mise en œuvre pratique et rapide :

Réchauffage rapide (pour une portion) :

OU 2 minutes 30 à la poêle
1 minute 30 au micro-ondes.



Sélection des meilleures matières premières



Les idées saveurs :

Trancher les gésiers de poulet confits en pain portionnable au couteau ou à la machine à trancher, poêler la tranche et déglacer au vinaigre de cidre. Servir un mélange de salade accompagné d'une vinaigrette au jus déglacé.

Retrouvez toutes nos gammes de produits sur **www.jean-routhiau.fr**

groupe
ROUTHIAU

Jean Routhiau SA
BP 2 - 85250 Saint-Fulgent - France
Tél. 33 (0)2 51 42 70 70

Jean Routhiau met de la fantaisie dans les pauses déjeuner

Jean Routhiau présente deux spécialités qui vont renouveler les ingrédients des salades et des sandwiches. Pour réaliser des sandwiches aux saveurs new-yorkaises, l'émincé de pastrami de bœuf fait son apparition. Il est disponible frais (en barquette de 300 g sous atmosphère protectrice) ou surgelé (sachet de 1 kg) et déjà tranché. Le pastrami Jean Routhiau a une présentation attractive (belle croûte d'épices en périphérie). Enfin, Jean Routhiau



a mis au point un émincé de filet de canard fumé sans peau. Cuits, fumés puis émincés, ces filets garnissent

avantageusement les salades, tartines ou sandwiches et leur apportent une touche originale et savoureuse. Sans peau, donc sans pertes, cet émincé permet de concevoir des recettes aux coûts matières parfaitement maîtrisés. Leur utilisation garantit non seulement la régularité des portions et une mise en œuvre très facile, mais également une sécurité bactériologique sans faille.

WWW.JEAN-ROUTHIAU.FR

Fonds, fumets, jus en pâte ou en flocons : le choix pour Maggi® et Chef®

Les marques Maggi® et Chef® de Nestlé Professional sont aujourd'hui incontournables pour les préparations culinaires. Les gammes des fonds et fumets Chef® sont appréciées par leur facilité d'utilisation, leur qualité constante, l'hygiène, le stockage, la conservation et le gain de temps qu'elles permettent. En parallèle, Chef® a introduit une nouvelle génération de 5 recettes de jus en flocons qui signe le passage de la technologie déshydratée au flocon. Une véritable révolution dans le monde des aides culinaires. Cette gamme a remporté le Grand Prix



d'Innovation du Sirha 2011 dans la catégorie des produits alimentaires. Parmi ces jus en flocons, le jus de poulet en flocons Chef® a également gagné le prix Saveur de l'année restauration 2011. Chef® commercialise en outre des fonds, fumets et jus en pâte, obtenus par réduction à l'intérieur desquels la marque propose des Fonds Premium d'une qualité encore inégalée. Du côté de Maggi®,



pour un budget plus serré, une gamme de 5 fonds est développée par des professionnels, pour des professionnels. Ces recettes - sans glutamate ni exhausteur de goût - sont certifiées.

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM

Le Roux blanc, une innovation de Président Professionnel



Incontournable en cuisine, le roux blanc constitue la base de liaison des grandes sauces, selon **Auguste Escoffier**, comme la sauce béchamel, réalisée à partir de beurre et de farine. Cette préparation peut désormais être réalisée avec un produit frais et prêt à l'emploi signé Président Professionnel. Le Roux blanc Président Professionnel apporte un bon goût de beurre à des recettes incontour-

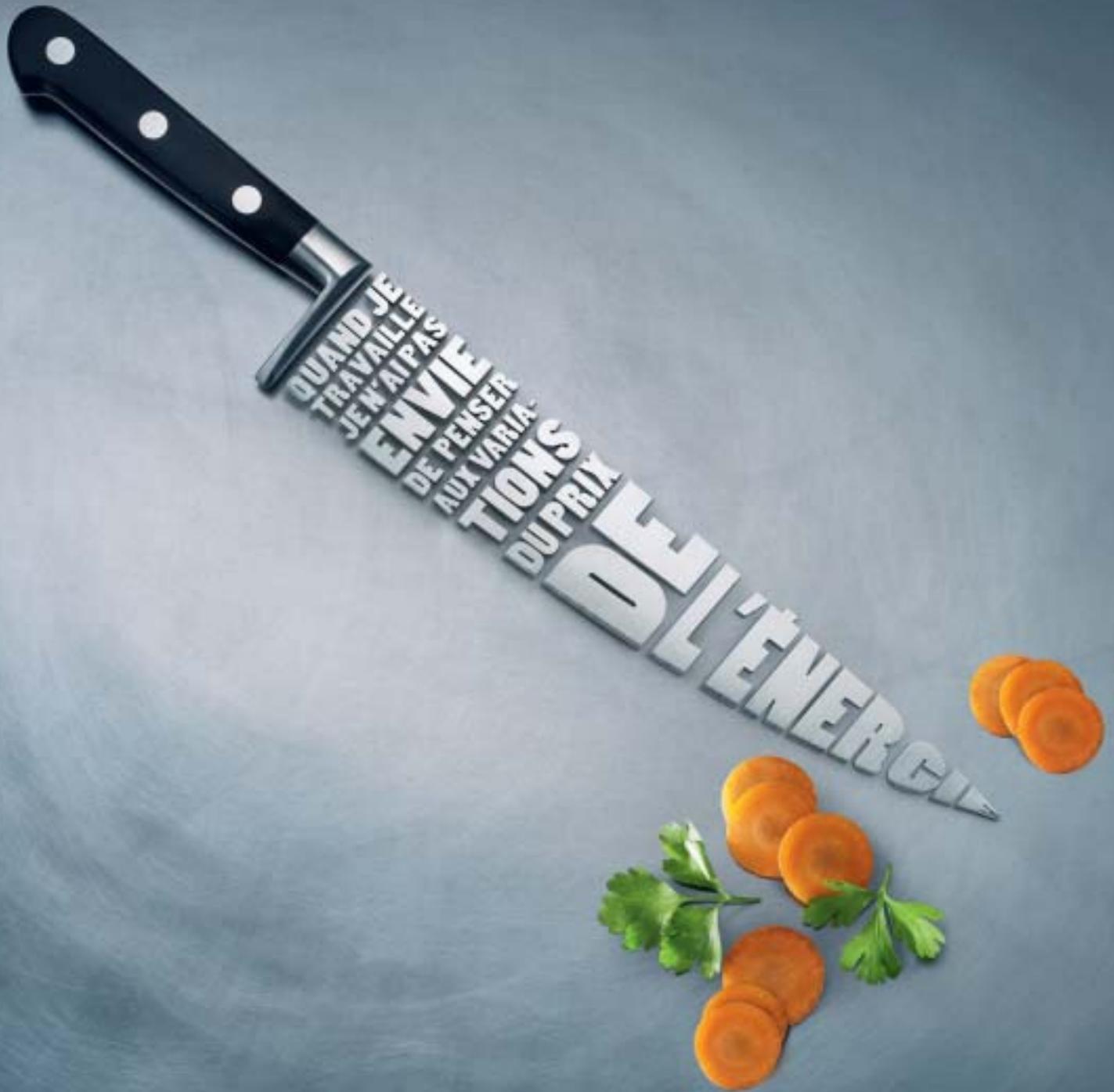
nables telles que les lasagnes, la blanquette de veau, le gratin de choux-fleurs... Il permet également d'apporter très simplement de la texture et de l'onctuosité, de rehausser le goût d'une préparation ou encore de transformer un jus de cuisson ou un fumet en sauce. Facile à couper et à portionner, il se dilue rapidement et s'adapte à la fois aux liaisons froides et chaudes, permettant ainsi d'obtenir une texture lisse, onctueuse, et sans grumeaux. Ce produit est sans huile de palme et sans gluten.

WWW.PRESIDENT-PROFESSIONNEL.FR

kifaikoi.com

Pour vos achats en plats cuisinés et fonds de sauce, vous pouvez vous fournir auprès de

Bonduelle Food Services : www.bonduelle.com ; Brake France Service : www.brake.fr ; CLFS / Bongrain FoodService : www.elleetvire-pro.com ; Club Restauration : www.club-restauration.com ; Coup de Pâtes : www.coupdepates.fr ; d'aucy Compagnie Générale de Conserve : www.daucy.com ; Davigel (direction nationale) : www.davigel.fr ; EPC : www.epc.fr ; Jean Routhiau : www.jean-routhiau.fr ; Hilcona AG : www.foodservice.hilcona.com ; Kikkoman Trading Europe GmbH : <http://www.kikkoman.fr> ; Loeul et Pirirot : www.LOEUL-ET-PIRIROT.com ; McCormick France S.A.S. : www.ducros.fr ; Nestlé France : www.foodservices.nestle.fr ; OMCg-Toque d'Azur : www.omcg.mc ; Panzani Food Service : www.panzanifoodservice.com ; Pomona Terre Azur : www.pomona.fr ; Rougié : www.rougie.com ; Saupiquet : www.saupiquet.com ; SDV : www.sdvfrance.fr ; Soripa Gastronomie : www.soripa.fr ; Surgital SPA : www.surgital.com ; Tradi-Qual Développement : www.bruschetta.com ; Traiteur de Paris : www.traiteurdeparis.com ; TransGourmet Opérations : www.transgourmet.com ; Unilever France : www.ubffoodsolutions.fr



Gaz de France Provalys, c'est un prix constant pendant 2 ans.

Pour en savoir plus sur Gaz de France Provalys 2 énergies prix fixe 2 ans :
0 811 01 3000* ou www.provalys-pro.fr

*Prix de l'appel selon l'opérateur

ÊTRE UTILE AUX HOMMES

 **Gaz de France
Provalys**
Une marque de
GDF SUEZ

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

En souscrivant à une offre à prix de marché en électricité, ou en gaz naturel si vous consommez moins de 30 000 kWh/an, vous pourrez bénéficier par la suite d'un contrat au tarif réglementé pour votre lieu de consommation, si vous en faites la demande. Si votre consommation en gaz naturel est supérieure à 30 000 kWh/an, vous ne pourrez plus souscrire par la suite un contrat au tarif réglementé en gaz naturel.

PLATS CUISINÉS ET FONDS DE SAUCE

VIANDES ET PRODUITS DE LA MER

INFORMATIQUE ET NOUVELLES TECHNOLOGIES

Savoir associer les viandes et les produits de la mer

Par Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' et 'Tours de main' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Il n'est pas dans les habitudes d'associer du poisson (coquillages ou crustacés) et de la viande et pourtant... cela donnerait de l'originalité à votre cuisine et vous pourriez fidéliser une clientèle qui a tendance à 'zapper' entre les établissements. D'autant plus que le client hésite souvent sur le choix de son menu et le restaurateur peut ainsi éviter ce dilemme en proposant l'association de ces denrées au départ si différentes.

Autrefois, dans nos campagnes ou sur le littoral, il était courant de préparer les repas avec les produits que l'on avait sous la main. La cuisinière mettait à cuire ensemble, indifféremment, les produits de la mer ou de boucherie. Elle obtenait une potée, appelée parfois brouet. Toutes ces denrées mijotaient ensemble dans la marmite, sur le feu, dans la cheminée ou dans le four après la cuisson du pain. Les Espagnols nous en donnent un bon exemple avec la paella.

Prendre des idées dans les recettes d'antan

Aujourd'hui, la cuisine s'est épurée, dépouillée, simplifiée et allégée. De ce fait, on n'associe que trop rarement des denrées d'origines différentes.

Pourquoi ne pas puiser dans les vieilles recettes campagnardes d'autrefois en les adaptant à notre époque ?

Certains chefs osent ces associations dont le résultat est toujours apprécié. Par exemple, **Patrick Jeffroy**, à Carentec dans le Finistère, régale le palais de ses convives avec un délicieux Homard bleu de Bretagne à la tête de veau rôtie.

Un autre exemple de recette très originale : le Poulet sauté Marengo. C'est une recette qui, au fil des années, s'est modifiée et a même perdu une partie de sa particularité. À l'origine, ce plat a été créé pour Bonaparte au soir de la victoire de Marengo : Dunand, son cuisinier, a visité les fermes alentour à la recherche

de denrées pour préparer le repas. Il est revenu avec du poulet, des tomates, des œufs, des écrevisses et de l'huile.

Avec ces ingrédients, il élabora un plat inédit : une fois le poulet découpé, il le fit sauter à l'huile puis confectionna une sauce avec les tomates. Il servit en garniture des œufs frits, des croûtons et des écrevisses troussées.

La recette enchantait le Premier consul et celui-ci, de retour à Paris, réclama de nouveau cette recette. Progressivement, elle s'est transformée : on y ajouta des champignons, des petits oignons, les écrevisses disparurent en premier puis les œufs frits. Le poulet a souvent été remplacé par du lapin puis par du veau. Il s'agit là de l'un des nombreux exemples, souvent méconnus, de recettes associant la volaille et des crustacés.

Laissons donc notre imagination élaborer de savoureuses recettes originales.

En voici quelques exemples.

Rosace de langouste et ris de veau

- Blanchir une belle pomme de ris de veau, la rafraîchir et l'égoutter.
- Éliminer la membrane et parer soigneusement le ris de veau. L'envelopper dans un linge et le mettre sous presse quelques heures au froid.
- Piquer le ris avec des bâtonnets de lard gras.
- Suer au beurre une matignon composée de carotte, oignon, ail, échalote et céleri.
- Poser le ris dessus, l'assaisonner, couvrir d'un papier beurré et cuire 40 min au four à 180 °C.
- Pendant la cuisson du ris de veau, pocher une langouste dans du court-bouillon corsé.
- L'égoutter, décortiquer la queue puis

la réserver.

- Confectionner une sauce américaine crémée avec les carapaces.
- Une fois cuit, réserver le ris de veau, pincer les sucs, déglacer au vermouth dry puis mouiller avec la sauce américaine.
- Laisser réduire quelques minutes puis passer la sauce au chinois.
- Trancher le ris en escalopes et la langouste en médaillons, les dresser en rosace et en alternance, décorer de sauce et poser une extrémité de basilic ou, mieux, des pousses de salicorne.
- Accompagner éventuellement avec des tagliatelles de carottes et courgettes. L'association du moelleux du ris de veau



et de la finesse de la langouste est fantastique. La sauce relève judicieusement l'ensemble.

Servir avec un sancerre blanc Les Celliers de la Pauline 2008.

ES

Optimisez vos recrutements !
Rencontrez des candidats motivés et qualifiés !

LHR *Emploi*

LE SALON EMPLOI DES PROFESSIONNELS
de **L'Hôtellerie Restauration**

Jeudi 15 mars 2012 de 9 h à 18 h

Au CentQuatre

104 rue d'Aubervilliers • Paris 19^e



Vous êtes **restaurateur** ou **hôtelier indépendant**,
grand **groupe de restauration commerciale**
ou **collective**, **chaîne hôtelière**, **cabinet**
de recrutement, organisme de **formation** :

**RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
VOTRE STAND !**



Contactez-nous : 01 45 48 64 64
lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr

WWW.LHR-EMPLOI.FR

organisé par **L'Hôtellerie**
Restauration

Paupiettes de saumon parmesane

- Tailler de fines escalopes de saumon et les aplatir entre 2 feuilles de plastique.
 - Poser des tranches de jambon cru fumé sur les escalopes, ajouter des fines rondelles de mozzarella, 1 feuille de basilic, du sel, du poivre et rouler les escalopes en paupiettes, les maintenir par un pique en bois. Réserver au froid.
 - Éplucher du fenouil, de l'échalote et de l'ail et tailler le tout en fine brunoise.
 - Suer les légumes avec un peu d'huile d'olive, déglacer au vin blanc, mouiller avec un peu de fumet de poisson, saler, poivrer et laisser cuire quelques minutes.
 - Ranger les paupiettes dans un plat, verser le court-bouillon bouillant, couvrir d'un papier d'aluminium et cuire 5 min au four à 180 °C.
 - Verser alors le jus de cuisson dans une sauteuse, le faire réduire de moitié puis, hors du feu, le monter au beurre.
 - Retirer le pique des paupiettes, les dresser dans des assiettes, les napper de sauce et décorer d'une inflorescence de basilic.
- Le léger goût fumé donne du caractère au fondant du saumon, le tout lié



par la mozzarella fondue. Le piquant du fenouil donne une note méditerranéenne : un vrai délice.

Servir accompagné d'un condrieu blanc Vidal Fleury 2007.

Selle de lapin, gavr-vor et morue comme en brandade

- Faire dessaler de la morue toute une nuit.
- Le lendemain, la faire pocher, départ eau froide, pendant 2 minutes, l'égoutter et l'effeuiller.
- Faire blondir un peu d'ail pilé avec de l'huile d'olive, ajouter la morue, laisser dessécher puis lier le tout avec de l'écrasée de pommes de terre cuites à part ; saler, poivrer et réserver au chaud.



- Préparer une farce mousseline de crevettes et y incorporer une brunoise de carottes et haricots verts blanchis, une pointe d'ail et réserver au froid.
- Désosser des râbles de lapin, les farcir, les rouler dans du film alimentaire.
- Cuire les râbles à la vapeur pendant 40 min environ et les laisser reposer quelques minutes.
- Suer les os concassés et les carapaces de crevettes au beurre, ajouter une garniture aromatique, faire pincer les sucs,

dégraissier, déglacer avec un peu de cognac puis mouiller avec un excellent fond de veau tomate.

- Laisser réduire, vérifier l'assaisonnement et passer la sauce au chinois.
 - Désemballer et tailler les râbles, les dresser dans des assiettes nappées de sauce.
 - Disposer des quenelles de brandade, décorer avec des crevettes et servir aussitôt.
- La chair du lapin, très tendre mais un peu fade, est délicieusement relevée par la farce à la crevette. L'ensemble est un mariage parfait.

NB : gavr-vor = grosse crevette bretonne.

Servir avec un saint-joseph Brunel de la Gardine 2007.

Voilà, avec ces quelques exemples, des idées intéressantes de plats à proposer à vos clients. S'ils ont un a priori sur ces associations, ils seront ravis à la dégustation.


SICABA
☎ 04 70 67 35 00
sicaba@sicaba.com



Une large gamme
Bœuf-Veau
Agneau-Porc.



Restauration individuelle & collective

Label Rouge

UNE GAMME PROFESSIONNELLE en carcasse, en muscles sous-vide, gamme piécée et produits élaborés (saucisserie), "parfait de Charolais"...

11, 12 et 13 sept. 2011 Rendez-vous au **Salon des Métiers de bouche**
PARC DES EXPO DE PARIS Stand **A8-B7** | **HALL 2.2**
PORTE DE VERSAILLES

Sicaba, des viandes Label rouge et issues de l'agriculture biologique



Le Label rouge certifie une viande de qualité aux convives. C'est la garantie d'un mode d'élevage encadré : alimentation contrôlée (plein air et herbe pour les agneaux et bovins, céréales pour les porcs) ; bien-être animal ; méthode d'engraissement extensive ; âge des animaux à l'abattage encadré ; sélection rigoureuse des carcasses ; maturation des carcasses de bœuf pendant dix jours pour optimiser la qualité. La préparation des viandes est faite par des professionnels expérimentés. Un contrôle de tous les maillons de la filière est opéré par un organisme tiers. D'où une traçabilité sans faille et la garantie d'une origine géographique : le Bourbonnais. Les viandes bio garantissent une méthode d'élevage très encadrée respectueuse du cahier des charges de l'agriculture biologique. À découvrir, une gamme exclusive de saucisses 100 % porc, 100 % bœuf, 100 % agneau et 100 % veau issue de l'agriculture biologique.

TÉL. : 04 70 67 35 00

SICABA@SICABA.COM

WWW.LESVIANDESDUBOURBONNAIS.FR

Socopa propose du caviar de bœuf

Le caviar de bœuf est une innovation majeure dans le monde de la viande. Il a séduit de nombreux chefs : tous admettent son originalité et sa facilité d'utilisation. Socopa propose 15 recettes qui sauront égayer les cartes. Ce produit prêt à l'emploi permet de réaliser des entrées et des amuse-bouches originaux en quelques secondes. Le caviar de bœuf est composé exclusivement de viande bovine française, avec un taux de matière grasse inférieur à 3 %, et coupée en dés homogènes afin de garantir une harmonie en bouche. La viande ainsi coupée conserve les fibres et offre une excellente qualité gustative. Il est conditionné en barquette mono-portion avec une étiquette de traçabilité détachable et disponible en grammage de 50 g et 150 g.



TÉL. : 02 43 01 23 23

WWW.SOCOPARESTAURATION.FR



La gamme
Vintage Beef Select
est composée
de découpes
spécialement
adaptées
aux besoins
du cuisinier.



Informations : tél. 01 60 71 04 49

E-mail : office@ahdbfrance.fr

Site internet : www.ilovemeat.fr

Pêche durable : vente en direct aux restaurateurs depuis le bateau

Par Jean-Luc Fessard, 'Le Temps du Client' et auteur du Blog des Experts 'Développement Durable en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr



Lorsque l'on souhaite s'approvisionner en pêche durable, un obstacle surgit immédiatement : le manque d'information et d'offre. Une petite société de pêche, les Ligneurs de l'Île Vierge, propose une solution intéressante.

Ce sont des marins pêcheurs de Bretagne qui pêchent principalement du bar de ligne, du lieu jaune de ligne et du homard breton selon les méthodes de la pêche durable, dans un environnement

naturel préservé et dans la tradition de la pêche côtière artisanale respectueuse de l'environnement et responsable des prélèvements effectués. Ce qui garantit un poisson frais pêché le jour même.

Une parfaite traçabilité et une fraîcheur optimale

Ils commercialisent directement leurs produits afin de valoriser leur qualité, d'assurer une traçabilité et une fraîcheur optimales.

Durant la journée, les pêcheurs appellent **Armelle**, qui reste à terre et font le point avec elle sur les prises. La course contre la montre commence : Armelle appelle alors ses clients restaurateurs pour vendre les poissons et homards

avant que les pêcheurs rentrent au port. Les produits, ainsi vendus directement depuis le bateau, sont livrés aux restaurateurs locaux ou expédiés, dans des emballages spécialement conçus, chez les restaurants clients dans toute la France.

Pour plus d'information :

Armelle Bleunven : 06 32 58 95 47
WWW.LESLIGNEURSDLEILEVIERGE.COM

Pour en savoir plus, l'actualisation 2011 du Guide des espèces à l'usage des professionnels de l'Alliance des produits de la mer est disponible au format PDF sur le site internet :

WWW.ALLIANCEPRODUITSDELAMER.ORG/RESOURCES/GUIDEDESPECES.PHP

Une gamme de 3 Pescatelles pour Alliance océane

Les Pescatelles sont une gamme de surimi aromatisés (saveurs saumon ; curry ; saumon, tomate et basilic) sous forme de tagliatelles. Ceux-ci sont optimisés pour la restauration hors domicile et prêts à cuisiner. Un produit pasteurisé frais et source de protéines. La mise en œuvre est simple, rapide et sans perte. Ce produit est conforme aux normes



GEMRCN (entrée < 15 % MG) avec un coût portion maîtrisable. Les Pescatelles sont reconditionnables sous vide et sans perte et résistent aux cuissons répétées. Disponibles en sachets de 2 kg ou 5 kg.

TÉL. : 02 31 26 47 06

VERONIQUE.BISSON@ALLIANCE-OCEANE.COM
WWW.ALLIANCE-OCEANE.COM

Un savoir-faire traditionnel au service de la gastronomie



le fumet des dombes

Thon, espadon et flétan fumé
Truite, carpe et esturgeon fumé
Saumon fumé biologique
et Label Rouge

Z.I. de Sure • 01390 St André de Corcy
Tél. 04 72 26 44 42 • Fax 04 72 26 49 04
E-mail contact@lefumetdesdombes.com

www.lefumetdesdombes.com

kifaikoi.com

Pour vos achats en viandes et produits de la mer vous pouvez vous fournir auprès de :

AHDB Meat Services : www.mlcfrance.com ; **Alliance océane professionnels** : www.iaa.cra-normandie.fr ; **Charal** : www.charal.fr ; **Fédération nationale des chasseurs** : www.chasseurdefrance.com ; **France Kebab** : www.france-kebab.com ; **Le Fumet des Dombes** : www.lefumetdesdombes.com ; **Sicaba** : www.sicaba.fr ; **Socopa Viande** : www.socopa.fr ; **Sturgeon** : www.caviar-sturia.com

L'informatique au service de la communication, l'exemple du site internet

Articles réalisés par Thomas Yung, Artisan Référenceur et auteur du Blog des Experts 'Web marketing : maîtrise commerciale et développement des ventes' sur www.lhotellerie-restauration.fr



Ces articles vous donneront des clés et des idées pour :

- choisir le nom de domaine et l'e-mail de votre établissement, éléments principaux de votre communication ;
- avoir en tête les spécificités de l'hébergeur et les contraintes pour modifier le site ;
- trouver des idées de pages pour agrémenter le site.

CHOISIR SON NOM DE DOMAINE ET SON E-MAIL

Le nom de domaine est l'adresse de votre site, par exemple restaurant-liondor.com ou hotel-bellevue.fr. Le nom de domaine est constitué d'un nom et d'une extension, le .fr ou le .com par exemple.

L'Hôtellerie Restauration : Comment bien choisir son extension ?

Thomas Yung : L'extension renseigne sur le type de site, par exemple le .com signifie que le site est à vocation commerciale, le .fr signifie que le site s'adresse à une population française ou est situé en France, le .org indique un site d'une organisation à but non lucratif, etc. Pour un établissement (hôtel ou restaurant) en France, les extensions les plus communes sont le .fr et le .com. L'extension a une influence sur l'algorithme de classement des moteurs

de recherche. Ainsi, une extension en .edu ou .org, réservée à une université ou une organisation, aura un meilleur indice de confiance car elle sera considérée comme institutionnelle. Il est inutile d'essayer d'obtenir une de ces extensions, limitez-vous au .fr et/ou .com, évitez les nouvelles extensions de type .eu, .biz, .pro, etc. Mais sachez qu'à ce stade, l'influence de l'extension est si faible que cela ne fera pas vraiment de différence dans le classement.

Conquérir la clientèle touristique

publi-rédactionnel

Le tourisme représente souvent une part de marché essentielle pour les restaurateurs. Le guide France-Voyage.com propose une offre complète pour mieux se faire connaître via différents canaux.

Sachant que certains clients sont intéressés avant tout par les attraits touristiques du territoire, la promotion d'un restaurant dans un guide de tourisme est un atout significatif et souvent complémentaire à la stratégie existante. Mais comme beaucoup le constatent chaque jour, le comportement de la clientèle évolue avec les innovations technologiques. Pour conserver une bonne visibilité auprès des vacanciers, il n'est pas toujours facile de s'adapter aux nouvelles tendances du tourisme. Bien sûr, la plupart des restaurateurs ont déjà un site vitrine dédié à leur établissement sur Internet, mais celui-ci est souvent difficile à référencer et n'est pas un véritable outil de promotion. Par ailleurs, un restaurateur peut vite se "noyer" dans l'offre pléthorique des catalogues en ligne. La majorité des annuaires sont en effet sans véritable contexte ou peu consultés. Pour assurer un retour tangible, il est essentiel que le support de communication propose un contenu éditorial ciblé destiné à la clientèle spécifique que constituent les touristes. Cela confère

au support une légitimité et une crédibilité en tant que service d'information. Une présence internationale est aussi parfois indispensable dans certaines régions. Parmi le panorama des nouvelles approches technologiques et commerciales, celle proposée par France-Voyage.com se distingue par sa pertinence et par sa compétitivité : Les restaurateurs bénéficient depuis peu d'une offre de communication similaire à celle existant depuis plusieurs années pour les hébergements sur ce même guide. Elle permet de publier son établissement via différents canaux (internet, téléphones mobiles, livrets voyages, GPS) et assure une promotion en six langues (français, anglais, allemand, italien, espagnol, néerlandais). Le restaurant devient visible

à un public ciblé qui passe dans la région et qui cherche un endroit où se restaurer. La popularité du guide peut également rendre le restaurant plus accessible aux habitants des environs qui cherchent à mieux connaître leur région. Côté prix, le coût de publication n'est que de 29 € TTC l'année, sans aucun engagement. Les réservations passent en direct par les voies habituelles (téléphone, email) et sont donc sans aucune commission. Pour plus d'information, rendez-vous sur <http://www.france-voyage.com/inscription>



Créé en 2003, France-Voyage.com est un guide touristique présentant à ses lecteurs des informations pratiques et culturelles pour réussir leur voyage. L'audience de France-Voyage.com est très large tant d'un point de vue culturel que générationnel, touchant plus de 16 millions de personnes chaque année. L'ensemble des informations est disponible en six langues. Une version mobile du guide France-Voyage.com est disponible pour aider les touristes sur le terrain.

BÉNÉFICES POUR LE RESTAURANT

- Une véritable présence liée aux atouts touristiques du territoire sur Internet
- Les coordonnées présentes dans les livrets voyage de votre région utilisés par les vacanciers
- La publication des informations sur les guides mobiles (iPhone et portables)
- L'exportation des coordonnées dans les GPS pour être trouvé facilement avec un véhicule
- Une portée internationale grâce à une parution en six langues sur différents médias
- Une meilleure mise en valeur du site internet du restaurant s'il existe
- La possibilité de diffuser les menus de façon détaillée ou encore des appréciations clients
- Une gestion simple, rapide et centralisée
- Des conseils d'optimisation personnalisés pour améliorer la qualité de la communication

Si votre nom de domaine est déjà pris, essayez des variantes, plutôt que de choisir une extension fantaisiste (comme le .info). Il n'est pas nécessaire d'acquérir un .it, .be ou .uk pour attirer Italiens, Belges et Britanniques, sauf si vous avez une vraie stratégie avec un site et un contenu dédiés à de tels segments. L'extension n'a pas de rôle dans la géolocalisation de votre établissement par les moteurs de recherche. Sachez que l'organisme mondial gérant les extensions (Icann) a ouvert la création d'extensions et que l'International Hotel and Restaurant Association (IH&RA) a déposé une demande pour un .hotel. Il sera alors possible d'acheter votre nom de domaine avec cette extension, à partir du printemps 2013.

Et pour les smartphones ?

Il n'est pas utile d'avoir un nom de domaine différent pour l'internet mobile, par exemple m.bellevue.com, mobile.bellevue.com ou bellevue.mobi. Le design de la page s'adapte automatiquement au smartphone qui est utilisé à condition d'avoir correctement paramétré le serveur et le CMS (voir article suivant). Le nom en lui-même a une importance, car il véhicule votre image de marque, ce qui vous caractérise et éventuellement ce qui vous situe géographiquement. Avoir le nom de domaine bellevue.com est positif car celui-ci est très simple à com-



Pensez aux mots-clés utilisés par vos prospects.

muniquer, mais cela manque d'éléments qualitatifs. Hotel-bellevue.com est déjà mieux car l'on indique dès le nom de domaine l'activité principale. Hotel-bellevue-nomville.com est encore mieux car il fait référence à une géolocalisation. Les algorithmes des moteurs de recherche sont sensibles et accordent de l'importance aux éléments se trouvant dans le nom de domaine.

Cependant, il n'est pas pratique de communiquer sur hotel-bellevue-nomville.com. Une adresse de ce genre n'est pas simple à donner au téléphone, surtout si le client est allemand et que vous parlez alors en anglais. Il est donc utile d'avoir un autre nom de domaine, court, pour la communication informelle et pour vos e-mails. Bien évi-

demment ces deux adresses aboutiront à votre site à l'aide d'une simple redirection. L'âge du nom de domaine joue aussi un rôle en termes de visibilité. Les moteurs de recherche vont accorder plus de confiance à un site ayant un nom de domaine ancien qu'à un nouveau. Si vous avez un nom de domaine vieux de plusieurs années, il ne faut pas le perdre ou en changer, à moins de prendre des précautions particulières. Votre nom de domaine est le capital de votre site. Votre site est connu sur internet avec votre nom de domaine, on en trouve mention dans des annuaires, sur le site de l'office du tourisme, sur celui de la ville, du CDT, etc. Changer de nom de domaine, c'est comme changer le nom de votre établissement, vous repartez de zéro. Il est possible de le faire, mais il faut prendre des précautions et ce type de changement n'est pas recommandé, il doit alors être particulièrement motivé.

Peut-on choisir n'importe quelle adresse e-mail ?

L'adresse e-mail est aussi importante que votre numéro de téléphone. Vous cherchez à avoir un numéro de téléphone simple à retenir, vous répondez rapidement au téléphone, un répondeur prend l'appel si vous ne pouvez pas décrocher, etc. Les établissements ont une véritable gestion du téléphone. Il doit en être de

FAIRE HÉBERGER ET GÉRER LE SITE INTERNET

Critères de choix de l'hébergeur

L'hébergement est l'endroit où est stocké votre site internet. Le prestataire vous fournit un espace de stockage avec une connexion au réseau. Le plus souvent, il gère aussi votre nom de domaine et les e-mails.

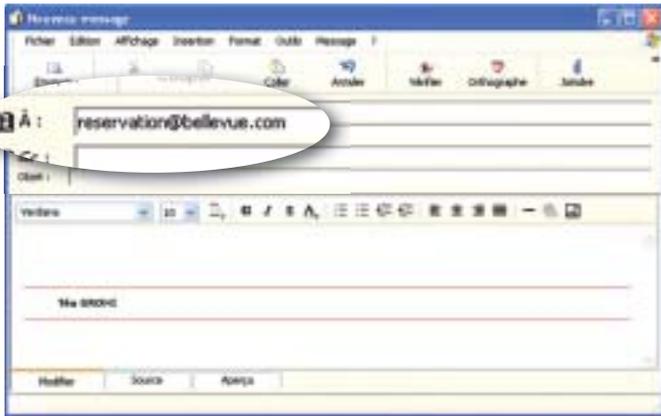
L'espace de stockage n'est ni plus ni moins qu'un disque dur sur un serveur. En fonction de la prestation, vous pouvez avoir un serveur rien

que pour votre site (serveur dédié) ou partager un serveur (et l'espace de stockage) avec d'autres sites internet (serveur mutualisé). Pour la plupart des établissements, un serveur mutualisé est amplement suffisant. **Veillez à sélectionner un prestataire sérieux et rigoureux qui empêchera un gros consommateur de 'pénaliser' les autres sites (dont le vôtre) hébergés sur le même serveur.** À titre d'exemple, les grands héber-

geurs disponibles en France sont : OVH, Amen, 1and1, Infomaniak, Nuxit, pour ne citer que ceux-là. Leurs offres sont très compétitives, n'attendez pas d'assistance de leur part pour les packs d'entrée de gamme. Leurs interfaces d'administration sont plutôt simples à prendre en main et si vous avez un tant soit peu la fibre, alors vous y arriverez seuls. Sinon, la gestion de l'hébergement (comme celle du nom de domaine) est à

confier à votre prestataire, le webmaster/administrateur qui met en place votre site ; c'est très généralement compris dans sa mission. Il hébergera votre site sur son serveur privé ou sur son serveur dédié chez un hébergeur ou sur un espace mutualisé acheté en votre nom.

Un espace d'hébergement avec nom de domaine commence à une trentaine d'euros par an. On trouve des serveurs dédiés à partir d'une centaine d'euros.



même avec votre adresse e-mail.

De nombreux établissements utilisent une adresse e-mail de leur fournisseur d'accès à internet, du type Orange, SFR, etc. En faisant cela, ils font de la publicité pour ces prestataires et perdent une occasion d'en faire pour eux. De plus, cela ne véhicule pas une image positive de leur établissement.

Indiquez et utilisez des adresses avec votre domaine, par exemple reservation@bellevue.com. Cela vous permet en plus d'avoir une meilleure segmentation. Vous pouvez créer une adresse pour la réception, la réservation, la direction, le chef de cuisine, la clientèle groupe, la clientèle anglophone.

Répondez rapidement à vos e-mails, les internautes y sont réellement sensibles. Si vous ne pouvez apporter de réponse immédiate, faites un message spécifiant la situation et annoncez que vous répondrez plus tard. ■

Le nom de domaine que vous choisissez se retrouve dans l'email.

L'administration (gestion) d'un serveur dédié demande certaines compétences.

Il faut veiller à ce que le prestataire vous autorise à créer un nombre important d'adresses e-mails et offre, dans ses services, la possibilité d'avoir une ou plusieurs bases de données SQL. Il faut également faire attention à ce que le serveur autorise l'utilisation du PHP ou autre langage/script. Le PHP et SQL sont des éléments essentiels

pour la création d'un site internet dynamique, utilisant un gestionnaire de contenu.

Gérer le site, le faire évoluer et l'adapter aux smartphones

Un site internet est constitué de multiples pages. Elles sont écrites en html, qui est un langage de description ('affiche ce texte en noir sur fond blanc', par exemple).

Si le site est statique, cela veut dire que les pages ont été créées une à une, en



N°1 DE L'INFORMATIQUE HÔTELIÈRE INDÉPENDANTE



Nouveau programme Medialog
Expérimentez la rencontre du meilleur service et de la haute technologie



Certifié Availpro - Bookassist - Reservit

150 boulevard Masséna 75013 PARIS - FRANCE
Tél : 01 44 24 05 04 Fax : 01 44 24 10 18
Web : www.medialog.fr Email : mail@medialog.fr

repreant un design (mise en forme) commun. Si vous désirez modifier un élément présent sur toutes les pages (une adresse e-mail par exemple), il faudra alors modifier chaque page, une à une. C'est long, fastidieux et cela demande des compétences en html, car le fond et la forme sont 'mêlés' dans un seul fichier, celui de la page.

Avec le développement d'internet, la technologie progresse. Grâce à des nouvelles solutions techniques, l'édition web devient plus simple, plus rapide et flexible.

La plupart des hébergeurs incluent désormais une base de données et la technologie PHP dans leurs offres. Grâce à cela, il est possible d'écrire un site internet dynamique, une technologie différenciant le fond et la forme. Le conte-



La même page s'adapte au format de l'écran du terminal.



nu (texte, image...) est intégré dans une base de données. Il suffit alors de définir son site (l'arborescence, les menus, le design...) comme évoqué dans l'article 'Structurer son site et ses pages : une navigation simple pour orienter le parcours du futur client' avec le mot-clé **RTK7170** sur le moteur de recherche de

www.lhotellerie-restauration.fr et le système 'construit' la page à la demande. C'est-à-dire qu'il assemble les différents éléments contenus dans la base de données. Par exemple, la page 'contact' est constituée de ces différents éléments : le design, le bandeau du haut, le menu horizontal, le formulaire de

contact, l'adresse postale de l'établissement, etc.

Il existe de nombreux systèmes de gestion (baptisés CMS, pour 'Content Management Software'). La plupart sont gratuits car développés par une communauté : Joomla, Drupal, WordPress en sont quelques exemples. Ces systèmes peuvent être

La nouvelle solution de Gestion Traiteur
Simplicité et Performance

FTBE V8 traiteur est le fruit de la collaboration entre MdB multimédia et plusieurs grands traiteurs afin de proposer une solution complète répondant spécifiquement aux exigences de la profession traiteur.

Gestion commerciale
• Fichier client - Documentation - Devis - Commandes - Facturation client - Gestion du personnel - Gestion des livraisons - Statistiques clients et commerciaux - Gestion des références - Commissionnement - Balance - Situation client - Export comptable ...

Gestion production
• Mercerie - Fiche technique - Commandes fournisseur - Livraison - HACCP - DLC - Taux - Ratio - Bon de production - Planning de production - Livraison client - Gestion de stock mercerie (entrée, sortie, réajustement, transfert, cession, retour ...) - Gestion de stock production - Incidents et avoirs fournisseur - Statistiques achat et consommation ...

Démonstration gratuite dans vos locaux ou via Internet
Contacter MdB multimédia au 04.92.28.26.60

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version
FTBE V8 Traiteur Premium
Solution traiteur complète de gestion commerciale et gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerciale
Pôle Technologies des Régions - Vos 2
118, Avenue de la Gare
03 370 Moulins Saizieu

Convertir nous contactez ?
Email : mdb@mdb-multimedia.fr
Téléphone : 04.92.28.26.60
Fax : 04.92.28.26.66

MdB Multimédia - Siège Social
Département de la Côte d'Azur
92587 Clamart Cedex

Toutes l'informations sur vos logiciels de gestion sur www.mdb-multimedia.fr

QUELQUES IDÉES DE PAGES POUR VOTRE SITE

Les pages recommandées

- La page 'offres spéciales' et/ou 'package, forfait' : l'internaute est souvent à la recherche de la bonne affaire. Le web a donné l'habitude aux internautes de comparer, de chercher l'offre promotionnelle. Les distributeurs en abusent en bardant leurs sites de bannières 'meilleur prix' et autres. Faites donc une page 'offre spéciale/promotion' et proposez des avantages par rapport à ce que le visiteur peut trouver sur d'autres sites vous commercialisant. Si vous ne faites jamais de promotions, vous avez au moins des avantages à 'vendre' pour les réservations à l'avance, ou de dernière minute... Vous pouvez présenter aussi un package, un forfait qui, sans être une promotion, représente un avantage.

Là encore, il s'agit de combler un 'besoin' de l'internaute et d'être présent dans les pages de résultats pour des recherches avec le mot-clé 'promotions'.

- La page photothèque, diaporama : les photos ont un poids important dans l'acte d'achat. Mettez-les en valeur en présentant une photothèque animée par un diaporama et présentant l'ensemble de votre offre : les chambres, le bâtiment, la salle de restaurant, le bar, la réception, le parc, l'environnement, les monuments locaux, le personnel, etc. Il s'agit une nouvelle fois de confiance. Montrer son établissement sous toutes les coutures est une preuve de transparence, vous n'avez rien à cacher.

manipulés par des non-spécialistes. L'hôtelier dispose d'un accès (nom d'utilisateur et mot de passe) et peut ainsi modifier le contenu du site, mettre à jour les tarifs, changer une photo, etc., ce qui le rend ainsi plus indépendant.

Le webmaster voit son rôle limité à la création du site, du design ('template' dans le jargon technique), de la structure. Le personnel de l'établissement fait alors vivre le site simplement et régulièrement. C'est la meilleure solution à l'heure actuelle. Les moteurs de recherche accordant de plus en plus d'importance au contenu, à sa qualité, à sa mise à jour, ces systèmes permettent de répondre à ces impératifs tout en facilitant la publi-

cation. Ils sont en outre régulièrement mis à jour par la communauté et l'on pourra trouver une multitude de modules (options) pour améliorer les fonctionnalités du site. Un module simple à mettre en place est celui qui adapte la présentation de votre site au terminal utilisé par l'internaute. Votre site s'adapte donc à la taille de l'écran et notamment si le visiteur y accède depuis un smartphone ou une tablette !

Enfin, ces CMS étant universels, la dépendance vis-à-vis de votre prestataire est limitée. La plupart des webmasters/prestataires connaissent les CMS et peuvent reprendre la gestion de votre site sans être dépendants d'éléments de l'administrateur précédent. ■

E INTERNET

Ces images seront optimisées pour les moteurs de recherche.

- **Les recommandations, bons plans du quartier/village/ville** : ils montrent que vous connaissez votre quartier, ville, région en recommandant certains prestataires (restaurants, monuments, activités, taxis, etc.). Cela montrera que vous faites plus que fournir une chambre et un petit-déjeuner, mais que vous êtes de bon conseil et que vous savez accueillir vos clients tout en restant à leur écoute.

- **La page présentant le personnel** : présenter votre personnel est une très bonne manière de personnaliser, d'humaniser votre site internet, ce qui est important dans l'acte d'achat. Mettez une photo de l'équipe à la réception et rédigez un paragraphe spécifiant que "Laurent, chef de réception, et toute son équipe seront ravis de vous accueillir et feront en sorte que votre séjour se déroule bien." Cela montre votre implication et augmente, encore, la confiance des internautes à l'égard de votre établissement.

- **La page 'programmes de séjours'** : si votre destination est touristique, présentez des exemples de séjours tels que 'Que voir en 2 jours ?', 'Programme pour 3 jours de visites', etc. L'objectif est de montrer qu'il y a suffisamment de choses à faire dans votre région pour y passer plusieurs jours. L'objectif étant pour vous d'augmenter la durée moyenne de séjour. ■

FIDUCIAL HÔTEL-RESTAURANT

Gérez en 1 clic !

Vendez vos chambres sur Internet directement depuis votre planning



Grâce à ses différents modules,
vous pouvez :

- Optimiser la réservation et la facturation
- Gérer et analyser votre activité
- Améliorer votre RevPar
- Commercialiser vos chambres en ligne



Avec FIDUCIAL Hôtel-Restaurant,
consacrez du temps à vos clients.

Pour en savoir plus
Contactez nous au **0825 00 96 16** (0,15€ TTC/min)
contact.telemarketing.informatique@fiducial.fr
<http://chr.fiducial.biz>


FIDUCIAL
INFORMATIQUE

Anikop, une gestion rapide des titres de paiement

Les professionnels des CHR peuvent recevoir une grande quantité de titres-restaurants, chèques de banque et chèque-vacances par jour. Anikop (société du groupe LDLC) a créé pour ces professionnels des logiciels de gestion des titres de paiement permettant de faciliter leur comptabilité. Ces logiciels lisent, trient, tamponnent et archivent l'ensemble des titres de paiement. Pour une plus grande efficacité, le massicot Anikop ANCV permet, en une seule pression, de découper facilement une centaine de chèque-vacances ou titres-restaurants.

TÉL. : 04 27 46 32 91
COMMERCIAL@ANIKOP.COM
WWW.ANIKOP.COM



Availpro RateScreener™, pour optimiser les prix et le revenu

Availpro RateScreener™ est la solution la plus simple pour comparer les tarifs proposés par les hôtels au choix sur les prochaines semaines. Le détail des tarifs concurrents peut être comparé sur les portails où ils sont vendus. Le tableau de bord clair et automatique indique, jour après jour, le positionnement prix de l'hôtel - par rapport à la concurrence - et les ventes déjà réalisées. Le planning comparatif détaillé permet d'ajuster les prix pour chaque jour en fonction des tarifs de la concurrence et du taux de remplissage.



TÉL. : +33 (0)1 58 62 58 23
WWW.AVAILPRO.COM

SALES@AVAILPRO.COM
WWW.FACEBOOK.COM/AVAILPRO

Cegid s'étoffe d'un nouveau module Yourcegid HR Optimisation



Dédié aux groupes hôteliers et aux chaînes de restauration, le module

Yourcegid HR Optimisation permet de suivre les opérations de gestion du personnel, depuis la planification jusqu'à l'émission de la paie. Ce nouveau module contribue à augmenter la satisfaction client, tout en optimisant la rentabilité de l'exploitation. Cegid propose également aux chaînes de restauration le module Yourcegid Offres promotionnelles permettant d'augmenter la fréquentation des établissements et de dynamiser l'activité sur des périodes creuses.

CHR@CEGID.FR

TÉL. : 0811 884 888
WWW.CEGID.FR/CHR

Sentinelia réduit les dépenses télécoms

La société Sentinelia renégocie les contrats télécoms pour obtenir des



économies sur une offre répondant au mieux aux besoins des clients. Si Sentinelia ne génère pas d'économies, le client ne paye rien. Il ne prend donc aucun risque financier. Sentinelia garantit sa totale indépendance vis-à-vis des opérateurs, évitant ainsi un choix biaisé au client. Cette offre lui permet aussi de bénéficier de la connaissance des télécoms et de l'expérience des achats de Sentinelia.

TÉL. : 06 10 98 67 75

CELINE.HUET@SENTINELIA.COM

WWW.SENTINELIA.COM

sirocco
WEB

Sirocco® web est un produit des Établissements Sogal

www.siroccoweb.net



Le PMS 100 % web de référence pour la gestion performante de votre hôtel.

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 : c'est tout ce qu'il vous faut pour gérer votre hôtel avec www.siroccoweb.net !

- Vous accédez instantanément au cœur de votre activité : votre planning interactif vous permet de réaliser rapidement les tâches quotidiennes de gestion.
- Vous gérez votre facturation en toute simplicité et en temps réel, pour optimiser votre trésorerie.
- Vous bénéficiez d'une interface intuitive, facile à prendre en mains.

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

1 mois gratuit
pour toute inscription



CashDro, un système d'encaissement espèces automatique

Le client introduit directement ses espèces dans le CashDro et la monnaie lui est rendue en pièces et en billets. CashDro contrôle les billets et rejette les contrefaçons. Le personnel n'a pas accès aux fonds, ne manipule plus d'espèces, et sécurise ainsi la chaîne alimentaire. Grâce à CashDro, il n'y a plus d'erreurs lors du rendu de monnaie. Il sécurise le stockage des espèces sur le point de vente. Cette solution intègre également les logiciels dédiés aux CHR, FrontRest et FrontHotel ou encore ICG Manager pour une gestion centralisée.



TÉL. : 01 41 19 45 00

ABRIOT@BH-HOLDING.COM

WWW.ICG.ES (ÉDITEUR DU LOGICIEL)

WWW.CASHDRO.ES (CAISSE INTELLIGENTE)

Un confort certain avec Aastra MD Evolution Hotel

Aastra MD Evolution Hotel est un système de communication conçu pour augmenter l'efficacité et la facilité d'utilisation des services de réception et de gestion de l'hôtel. Outil de communication perfectionné, MD Evolution Hotel affiche toutes les informations sur l'écran du téléphone de l'hôtel en temps réel, garantissant ainsi un gain de temps pour la réception, et donc plus de disponibilité pour les clients. MD Evolution Hotel optimise la gestion des coûts, notamment grâce à son système de taxation intégré. Ainsi, le prix de vente de l'unité de taxation téléphonique peut être programmé. Les appels peuvent être facturés au client en fonction de leur durée. De plus, MD Evolution Hotel peut gérer une seconde devise, l'affiche sur les téléphones à écran et l'imprime sur les reçus.



CODECOM (INSTALLATEUR SUR TOUTE LA FRANCE)

TÉL. : 01 47 10 93 89

JPCOLLIN@CODECOM.FR - JCLIBERMAN@CODECOM.FR

LEO2

LOGICIEL D'ENCAISSEMENT OPTIMISÉ
www.leo2.fr

L'EFFICACITÉ AU BOUT DES DOIGTS
L'ENCAISSEMENT ET LA GESTION EN TOUTE SIMPLICITÉ

Restauration
Hôtellerie
Services
Commerces...

The RTOO logo is located at the bottom right of the advertisement, featuring a stylized 'R' and 'O' with a small figure inside the 'O'.

La gestion hôtelière en mode web, par Sirocco Web

Avec Sirocco Web, l'hôtelier dispose d'un logiciel complet pour gérer son établissement à partir d'un simple navigateur internet. Conçu autour d'un planning interactif, Sirocco Web permet de réaliser rapidement les tâches quotidiennes de la réception. Son utilisation ne nécessite ni installation ni formation spécifique et propose un cadre contractuel souple (au mois) et peu onéreux. Interfacé avec Availpro, il alimente à partir du planning les disponibilités distribuées sur internet et récupère les réservations pour les intégrer au planning. En ce moment, un mois gratuit pour toute inscription.



TÉL. : 04 67 20 17 17

CONTACT@EASYSOFT.FR

WWW.SIROCCOWEB.NET

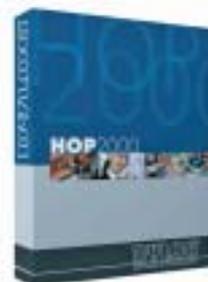
HOP Hôtel Planning de Dylog, pour rester maître de sa gestion

Depuis plus de dix ans, la gamme Dylog s'est structurée autour de son progiciel de gestion HOP Hôtel Planning en incluant une gestion complète 'point de vente' avec Dynner, une plateforme de distribution internet, Quickbooking, et de nombreuses interfaces développées en collaboration avec les acteurs majeurs du marché. Ces technologies compatibles offrent un choix de solutions exceptionnelles. La complémentarité de l'offre Dylog permet de piloter la distribution internet, de recevoir directement les réservations sur son PMS ; au check-in, d'encoder les clés pour serrures magnétiques ; au cours du séjour, de centraliser les consommations des différents points de vente (restaurant, bar, spa) et points de profit (téléphone, Pay TV) ; puis d'exporter les résultats sur les principaux logiciels de comptabilité comme Ciel, Ebp, Sage... Grâce à la modularité de l'offre Dylog, l'hôtelier indépendant reste maître de sa gestion, de sa technologie et de sa distribution internet, tout en profitant d'un support technique professionnel spécialisé.

TÉL. : 0800 90 99 36

INFO@DYLOG.FR

WWW.DYLOG.FR



LE DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL DE VOTRE ENTREPRISE EST UN CASSE-TÊTE ...

VERSION 2012

NOUVELLES FONCTIONS DE COMMUNICATION
MAILINGS
E-MAILINGS
SMS-MAILINGS

Logiciel
HÔTEL • RESTAURANT
SÉMINAIRES • SPA • YIELD

Vega

N°Azur 0 810 699 470
prix d'un appel local

www.quatuhore.fr

Le tout en un du tourisme avec France Réservations



France Réservations regroupe l'ensemble

des acteurs du tourisme et de l'hôtellerie sur une plateforme distributeurs, producteurs, petits, moyens et grands groupes. Les restaurants et les campings y ont également leur place. Il n'y a pas de commissions pour les indépendants ou les franchisés libres. On y trouve un grand choix de bannières publicitaires à des prix très accessibles et les interfaces sont simples à administrer.

TÉL. : 04 67 65 19 74

INFO@FRANCE-RESERVATIONS.FR

WWW.FRANCERESERVATIONS.FR

Afone, opérateur de service de paiement agréé non bancaire

Alors que les taux pratiqués sur les commissions bancaires suscitent des débats à l'Assemblée nationale, Afone, premier opérateur de services monétiques et télécoms agréé 'établissement de paiement' en France, s'apprête à dévoiler aux commerçants son offre AfonePaiement : un service global de gestion des encaissements carte extrêmement concurrentiel face au monopole qu'exerçaient jusqu'alors les organismes bancaires et financiers sur cette activité. Afone, au travers de sa nouvelle offre AfonePaiement, est en mesure de proposer à tous les usagers de monétique (commerçants indépendants, professions libérales, commerces organisés, enseignes, franchises, restaurateurs...) un service global de gestion des encaissements exceptionnellement compétitif.



WWW.AFONE.COM

Kooron de Ganica, solutions accessibles à distance en temps réel



Kooron est la solution tactile permettant la gestion des encaissements et l'organisation de la production. La consultation à distance des ventes en temps réel est possible sur tous les types de navigateurs (PC, Mac, iPhone, iPad, tablette PC) mais aussi l'accès à toutes les informations concernant son entreprise en temps réel via n'importe quel terminal ayant un accès à internet. Toutes les données sont envoyées vers le logiciel en ligne Targeteasy, permettant de suivre tant les statistiques de ventes que les ratios de l'établissement. La technologie utilisée permet la mise en place d'une solution globale pour l'établissement sans investissement lourd, que ce soit du point de vue financier ou du temps de déploiement et de maintenance.

TÉL. : 04 27 02 13 54

CONTACT@GANICA.FR

WWW.GANICA.FR



Comme PAPA...

... Je choisirai la bonne solution de gestion.

96% de clients satisfaits par l'assistance EBP



EBP crée des logiciels pour simplifier la gestion de votre entreprise :

Prise de commande, encaissement rapide, gestion des tables, liaison salle/cuisine, partage de notes, statistiques, mode réseau...

Les techniciens spécialisés du service d'Assistance EBP sont là pour vous aider au quotidien.

Parce qu'une Bonne gestion est essentielle au bon développement de votre entreprise.

EBP vous accompagne dans votre réussite
Tél : 01 34 94 83 05 - www.ebp.com



96% (enquête client) - Photo : © iStockphoto.com/Bruce W. Noble - les images et produits ci-dessus appartiennent à leurs propriétaires respectifs. Toute réimpression est interdite sans la permission écrite de l'éditeur. Juin 2011

Fidems : une solution de fidélisation très innovante



Imaginée par **Jean-François Guyon** et mise au point avec des développeurs, Fidems signifie : fidélisation, dématérialisation et SMS. Finies les cartes oubliées : au moment de l'émission d'une facture pour un client, le restaurateur ou l'hôtelier génère un code fidélité sécurisé correspondant au montant de l'achat du client. Le commerçant peut alors soit remettre le code au client qui l'enverra lui-même sur son compte fidélité via un simple SMS non surtaxé, soit alimenter directement le compte fidélité du client intéressé par le programme. Fidems dispose, en plus de son interface web, d'un widget et d'un

web service qui permet de coupler certains logiciels de facturation. Le code fidélité est alors imprimé directement sur la facture. Les responsables fixent eux-mêmes leurs propres règles de fonctionnement comme la valeur du point, le seuil de déclenchement et la durée de validité des points et des chèques fidélité. Enfin, Fidems est une solution internationale, les messages fidélité peuvent arriver dans la langue disponible choisie par le client dans son interface.

WWW.FIDEMS.COM

Fiducial Hôtel, pour développer simplement son activité

En plus des fonctionnalités classiques de gestion hôtelière (facturation, réservation, gestion des stocks, analyse de l'activité), Fiducial Hôtel offre au professionnel l'opportunité de développer simplement son activité et de maximiser son chiffre d'affaires en commercialisant ses chambres en ligne. Grâce aux interfaces AvailPro et ReservIT (certification Gold), l'hôtelier décide en un clic, depuis le planning central, de la mise en vente de ses chambres sur internet et adapte son offre (disponibilité, tarif) en temps réel. De par l'ergonomie du planning, l'utilisateur dispose d'une visibilité complète de l'occupation de son hôtel. De plus, les fonctionnalités d'archivage automatique limitent les impressions papier et le moteur de recherche par mot-clé permet de retrouver rapidement les éléments archivés. Une nouvelle version du logiciel sera présentée en novembre 2011. L'accent sera mis sur la sécurisation des données bancaires, la simplification des statistiques et la modernisation de l'interface téléphonie avec prise en charge la téléphonie IP.



TÉL. : 0825 00 96 16 (0,15 € TTC/MIN)

CONTACT.TELEMARKEETING.INFORMATIQUE@FIDUCIAL.FR

[HTTP://CHR.FIDUCIAL.BIZ](http://CHR.FIDUCIAL.BIZ)

Rivalis, le GPS

Conçu pour les petites entreprises, le progiciel Rivalis permet de piloter une entreprise à partir de la seule saisie d'un devis et d'une facture. C'est un véritable tableau de bord de l'entreprise. Une fois l'outil correctement paramétré, il suffit de saisir les données relatives à une commande (matériaux, temps de travail nécessaire, frais...) pour

PROFITABILITÉ



DÉFINIR

Hotel Management System



MAINTENIR

Enterprise Asset Management



CONTRÔLER

Financial Management System



GÉRER

Work Force Management



DISTRIBUER

Central Reservations System



OPTIMISER

Customer Relationship Management



MAXIMISER

Performance Management

Infor-SoftBrands Hospitality, des logiciels de gestion innovants pour les groupes, chaînes et établissements indépendants.

9500 Hôtels et Restaurants dans le monde nous font déjà confiance pour gérer : réservations, front office, facturation, points de vente, stocks, salles de séminaires, ventes et marketing, finance et performance.

Découvrez notre gamme de logiciels sur www.infor.fr/solutions/hospitality ou contactez-nous au 01 69 47 68 55

INFOR
softBrands

Logiciel GeHo : gestion de réservations et facturations

Le logiciel GeHo gère la réservation et la facturation clients avec la possibilité de connexion à une borne extérieure. Il peut être connecté au logiciel Hébergement avec une borne (DAC) et/ou serrures à badges/codes/biométrie. Désormais, les arrivées tardives peuvent être gérées, il suffit juste d'indiquer à l'interface les chambres que l'on souhaite rendre disponibles à la borne. Tout cela améliore les taux d'occupation et réduit les frais de personnel. En outre, le coût d'acquisition du logiciel et la maintenance sont faibles.

TÉL. : 08 20 20 67 89

GEHO@GEHO.FR

WWW.GEHO.FR



Plus de câbles ni chargeurs avec l'i4 d'Idapt

L'i4 d'Idapt est un appareil utile pour les hôteliers qui veulent se démarquer de la concurrence. Une station design qui permet de charger jusqu'à 4 appareils simultanément et qui est compatible avec plus de 4 000 dispositifs incluant iPad, iPhone, Blackberry, GPS, appareils photos, PSP, oreillettes bluetooth... Grâce à lui, fini les fils, les hôtes pourront charger tous leurs appareils sur place sans avoir à amener avec eux leurs multiples chargeurs. De plus, l'hôtel peut utiliser l'i4 comme

o b j e t
p r o m o -
t i o n -
n e l e n
i n c l u a n t
s o n l o g o,
o b t e n a n t
a i n s i u n i m p a c t
a u q u o t i d i e n
a v e c u n o b j e t u t i l e
e t d e q u a l i t é.



TÉL. : + 34 93 432 79 08

PR.FRANCE@IDAPTWEB.COM

WWW.IDAPT.FR

GPS de l'entreprise



savoir quel est le montant minimal à facturer afin de dégager un bénéfice. Si un devis comporte une marge trop faible (ne permettant pas de couvrir les frais fixes), le système se met en alerte. Les messages sont directs : si l'indicateur passe au vert, le chef d'entreprise

gagne de l'argent. Au rouge, il en perd. Quelle que soit la décision prise (notamment en termes de stratégie commerciale), le chef d'entreprise proposera son devis en toute connaissance de cause. Le progiciel Rivalis est aussi un outil d'aide à la décision qui avertit le chef

d'entreprise de l'évolution de sa société, en temps réel, à court et moyen termes, ce qui permet de prévenir tout dérapage. Le dirigeant connaît en permanence son résultat probable de fin d'année. Conseillé par le copilote Rivalis, il peut donc prendre à temps, et en toute connaissance de cause, les décisions stratégiques qui s'imposent (réorientation d'activité, réorganisation du travail, modification des tarifs ou prestations...).

WWW.RIVALIS.FR

Boostez votre e-Distrib !

- Pilotage Facile et yieldé des robots de connectivité
- Exposition plus large, répartition mieux contrôlée
- Canaux réglés selon les coûts, e-résas direct-Pms
- Analyse rapide : évolutions & écarts-marché

www.top-pilote.net

toppilote

topsys

Couplages en cours : Multi-Pms + Availpro, Bookassist, FastBooking, ReservIT + EZ-Yield, Rate-Tiger + EZ-Pms, Ideas ...



La réservation d'hôtels sur mobile avec **ReservIT Hotel**



De plus en plus, les réservations se font sur les smartphones. Interface Technologies a développé, pour les clients de son moteur de réservation ReservIT Hotel,

une interface de réservation entièrement conçue pour le mobile : une charte graphique travaillée et unifiée avec un processus de réservation simplifié, passant de 4 à 3 étapes. L'accent a été mis sur l'esthétique des écrans de réservation, en même temps que sur l'ergonomie, avec un processus raccourci, des champs et des boutons adaptés à l'interface tactile, ainsi que de faibles nécessités en matière de défilement de l'affichage, pour un confort utilisateur optimal. Les propriétaires de smartphones sont détectés et basculent automatiquement sur ces écrans de réservation mobile. La fonctionnalité est adaptée à l'ensemble des systèmes de navigation des principaux terminaux mobiles : iPhone, Android, Blackberry, Windows Mobile, SymbianOS.

WWW.INTERFACE-TECH.COM

Les **Ateliers Apicius** : Meilleurs ouvriers de France en... web

Rémi Ohayon et six de ses salariés de l'agence Les Ateliers Apicius, basée à Poligny (Jura) et spécialisée dans les sites gastronomiques,



sont les lauréats pour la classe 'Conception et développement de site internet'. La petite équipe de sept se lance dans l'aventure du MOF en décembre 2009 et se retrouve face à une cinquantaine de candidats. Elle réussit à accéder aux demi-finales en avril 2010 avec trois projets de sites internet, deux d'hôtels et un de restaurant. Lors de la finale en mai dernier, elle présente le projet du site des établissements Bernard Loiseau, sur lequel elle a planché pendant de longs mois. Scénariste, ingénieur réseau ou encore designer, ils ont tous participé à l'élaboration de ce nouveau site. Frais et aéré, grâce à des photos épurées ou gourmandes, le site est en ligne à l'adresse www.bernard-loiseau.com.

WWW.LESATELIERSAPICIUS.COM

Passman l'offre trois en un pour les clients d'hôtels

Grâce à la technologie DSLAM, l'hôtelier peut choisir jusqu'à 3 services IP : wifi, télévision, téléphonie. Une solution évolutive pour l'hôtelier : il peut choisir de commencer avec 1 ou 2 services, comme bon lui semble. Avec le wifi très haut débit, Passman propose le wifi duo, grâce auquel l'hôtelier peut proposer un accès gratuit et un accès payant à ses clients, en fonction du débit choisi. La télévision (accès à la TNT, VOD, Pay TV, chaînes françaises et internationales) et le téléphone (appel gratuit en France et à tarifs compétitifs vers l'international) sont les 2 autres services intégrés. Avec Passman, l'hôtelier n'a qu'un seul prestataire pour ces 3 services, ce qui représente un gain de temps pour lui.



MARKETING@PASSMAN.FR

TÉL. : 0820 20 21 01

WWW.PASSMAN-HOTEL.COM

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

- ✔ 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



CONÇU PAR DES
HÔTELIERS-RESTAURATEURS
ET DES EXPERTS COMPTABLES

 **ChrOffice**
Le logiciel sur mesure

Vega[®], le logiciel qui s'adapte

Distribué directement par l'éditeur (Groupe QuatuHoRe[®]) au travers de ses 6 agences nationales, Vega[®] - logiciel (PMS) de gestion pour les hôtels, restaurants, centres de séminaires et spa entièrement intégré - est développé sous la forme de modules complémentaires qui répondent à l'ensemble des besoins. Entièrement paramétrable, le logiciel s'adapte à toute taille et toute catégorie d'établissement. Référencé auprès des principales chaînes hôtelières et présent dans plus de 2 000 établissements, il dispose en outre de services d'assistance et de maintenance. La version 2012 de Vega[®], disponible depuis le mois de septembre, met particulièrement l'accent sur l'aide à la commercialisation des établissements



(mailings, e-mailings, SMS-mailings...).

TÉL. : 0 810 690 470 (N° AZUR - PRIX D'UN APPEL LOCAL DEPUIS UN POSTE FIXE)
BG@QUATUHORE.COM
WWW.QUATUHORE.FR

Aastra investit le Triple Play

Aastra, l'un des leaders européens sur le marché des communications d'entreprise, présente Aastra Triple Play Suite (ATPS). Cette offre 'tout en un' destinée aux secteurs du tourisme et de l'hôtellerie, propose une solution packagée unique, regroupant l'accès à internet, à la téléphonie et à la télévision/vidéo, avec un haut niveau de services et de fonctionnalités. Aastra Triple Play Suite (ATPS) a été conçue pour satisfaire les attentes des clients qui souhaitent disposer de services au moins identiques à ceux dont ils sont dotés à leur domicile ou au bureau.



TÉL. : 01 30 96 42 00

WWW.AASTRA.FR

Infor Softbrands améliore la sécurité des données des comptes de paiement

Tous les hôteliers enregistrent les coordonnées bancaires de leurs clients pour garantir les réservations. Ils ont donc dans leur PMS



(Property Management System), ou leur logiciel de réservation, des données extrêmement sensibles : ce serait une catastrophe pour l'hôtelier (risque de lourdes amendes) et pour ses clients (qui pourraient être débités frauduleusement) si ces informations étaient piratées. En respectant les normes PCI, la société Infor Softbrands propose à ses clients (plus de 10 000 dans le monde) un niveau de sécurité très élevé. Aujourd'hui, les systèmes informatiques hôteliers sont de plus en plus sensibles, du fait du développement des ventes par les canaux internet et de l'ouverture des réseaux informatiques. D'autre part, certaines centrales de réservation exigent les normes PCI de la part des logiciels hôteliers pour pouvoir s'y connecter. À l'avenir, avec la multiplication des canaux de distribution, cette démarche risque de se généraliser. Infor Softbrands anticipe cette situation.

TÉL. : 06 48 22 45 73 / 01 69 47 62 19

CHRISTOPHE.COLLIER@SOFTBRANDS.COM

DOMINIQUE.SACREZ@SOFTBRANDS.COM

WWW.INFOR.COM/HOSPITALITY

RESERVIT
hotel



la solution pour vendre vos chambres sur Internet

Le bouton qui fait la différence sur votre site

it interface connecting hotels
technologies

Contactez nous :  +33 (0)1 44 73 57 30

Le terminal ultra-compact WILLPOS C10 de Toshiba Tec



Ce nouveau terminal tactile 10.4" haute résolution dispose de toutes les caractéristiques nécessaires aux applications mobiles. Robuste, ergonomique et ultra-compact, le terminal WILLPOS C10 est conçu sans pièces mobiles ni ventilateur, assurant ainsi des coûts de maintenance réduits. L'atout clé de ce nouveau terminal réside principalement dans son ergonomie et sa longévité : le WILLPOS C10 est dédié aux différents secteurs du commerce spécialisé, et s'adapte parfaitement aux environnements les plus difficiles. Son écran tactile TFT intégré héberge également une imprimante thermique (largeur 80 x 58 mm) ; il peut ainsi être utilisé comme terminal d'enregistrement, point d'information ou comme terminal point de vente standard. L'imprimante thermique dispose d'un mécanisme de chargement automatique et d'un mécanisme de chargement média facile. WWW.TOSHIBATEC-EU.FR

teleconcepts

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

GeHo Gestion Hôtelière

LOGICIELS

RESERVATION
FACTURATION
ACHATS-STOCKS

Réso-Centralisée ... Réservez ...
Solutions adaptées...

Interface Winkey (Oracode-Ciavotel)
Interface Borne (DAC) Ariane System

geho@geho.fr
08.20.20.6.7.8.9

BORNES

GeHo

SERRURES
Codes-Cartes

Chloë Progiciel complet & simple d'utilisation

Pour vous, professionnels,

Hôtels-Restaurateurs-Bar
Plannings réservation
Liens Internet
Analyses/statistiques
Stocks
Inventaire permanent
Compatible : Écran tactile,
T.P.V. et P.D.A.

Chloë, la gestion en plus simple

39 Rue de la Source - 53170 Grandignan - email : chloe@sphere-informatique.fr
Tél. : 05 56 34 82 12 - Fax : 05 56 47 94 16 - Site web : www.chloe.sphere-informatique.net

EBP Bar & Restaurant, simple et performant

Avec EBP Bar & Restaurant, les professionnels de la restauration disposent d'un outil de gestion 100 % adapté à leur activité : personnalisation des menus, gestion en temps réel des commandes et de l'occupation des tables. L'enregistrement des commandes et l'encaissement des clients se font en quelques clics. EBP Bar & Restaurant, c'est une gestion de A à Z : de l'établissement (écran de vente professionnel dédié à la restauration, gestion multiserveurs) ; de l'activité (tableaux de bord et statistiques détaillées, back office) ; de la salle (tables par numéro et nombre de couverts) ; des cuisines (ordre des plats par niveaux de service, transfert direct des commandes en cuisine) ; des commandes (vente sur place ou à emporter, ajout de commentaires cuisine) et de l'encaissement (partage de note avec déduction automatique, gestion des règlements). WWW.EBP.COM

FreePhoneSpot®, pour appeler dans les hôtels

FreePhoneSpot® est un téléphone installé dans le hall des hôtels permettant aux voyageurs de contacter leur famille et amis, en local mais aussi à l'international, sur lignes fixes et mobiles, de manière totalement gratuite. FreePhoneSpot® n'est pas qu'une solution téléphonique, c'est aussi un produit marketing. Il est accompagné d'outils et de fiches conseils pour la promotion de l'hôtel. Sa mise en place est rapide et facilement paramétrable - en quelques clics depuis son compte Extranet. Il choisit les pays de destination accessibles, impose des limitations de durée des appels... L'abonnement à FreePhoneSpot® est de seulement 49 € par mois.

INFO@FREEPHONESPOT.COM

WWW.FREEPHONESPOT.COM

Nouveau site pour l'Hôtel de Banville refait par Diadao

La page d'accueil de ce nouveau site en plein écran reflète, avec design et élégance, l'atmosphère de l'Hôtel de Banville, 4 étoiles situé à Paris. Le site intègre différentes rubriques facilement accessibles grâce à l'interface graphique sobre et efficace. L'hôtel bénéficie d'une visibilité optimale grâce à une version HTML compatible avec de multiples supports de communication (PC et Mac multi navigateurs, écrans toutes résolutions et tactiles, smartphones, iPhone, Blackberry, Android, iPad et Tablets). Le référencement du site de l'Hôtel de Banville par Diadao permet une présence optimale et durable sur les moteurs de recherche. Le site de l'hôtel est connecté aux réseaux sociaux via un lien vers sa fiche Facebook et le profil Myspace de **Marianne Moreau**, sa propriétaire. Sur toutes les rubriques du site de l'Hôtel de Banville, le Quicksearch lié au moteur de réservation reste affiché pour permettre de réserver en temps réel avec AvailPro.



WWW.HOTELBANVILLE.FR

WWW.DIADAO.FR

kifaikoi.com

Pour vos achats en informatique et nouvelles technologies vous pouvez vous fournir auprès de :

Anikop : www.anikop.com ; **Amadeus Hospitality SAS** : www.amadeus.com/fr/hotels ; **Ariane Systems** : www.ariane-systems.com ; **Atoo** : www.atooarl.fr ; **Azurlog** : www.azurlog.com ; **Beti Soft** : www.betisoft.com ; **Big France** : www.big.fr ; **Bookassist** : www.bookassist.org ; **Canal Plus Distribution SAS** : www.canalplus.fr ; **CAS - Colisée Audiovisuel Services** : www.cas.fr ; **Cegid** : www.egid.fr/chr ; **CHR Office** : www.chroffice.com ; **CSI - Cash Systèmes Industrie** : www.cashsystemes.eu ; **Cooktel.com** : www.cooktel.com ; **Cube Systèmes** : www.cube.org ; **Diadao** : www.diadao.fr ; **Dometic SNC - Departement minibar** : www.dometic.fr ; **Dylog** : www.dylog.fr ; **Dylog Telenote S.A.M** : www.dylog.fr ; **EBP Informatique** : www.ebp.fr ; **Ekito** : www.progiest.com ; **Eliophot** : www.eliophot.com ; **Fiducial Informatique** : www.fiducial-informatique.fr ; **Flag Systeme** : www.jazotel.fr ; **Ganica** : www.targeteasy.com ; **Gavino Music** : www.gavinomusic.com ; **GD Informatique Groupe Cegid** : www.gd-informatique.com ; **GeHo SARL** : www.geho.fr ; **Gérard Buisset Sound & Vidéo Design** : gerard-buisset@orange.fr ; **GHM - Gesthotel Danshir** : www.ghmgesthotel.com ; **GIL - Groupement Informatique du Languedoc** : www.gil.fr ; **GOzPOI** : www.gozpoi.com ; **Green Resort** : www.greenresort.fr ; **HRS - Hôtel Réservation Service** : www.hrs.com ; **Ibahn** : www.ibahn.com ; **IBM France** : www.ibm.fr ; **Infhotik Distribution** : www.infhotik.com ; **Interface Technologies** : www.reservit.com ; **Jazotel France** : www.jazotel.fr ; **Jtech France** : www.jtech.fr ; **La Fourchette** : www.lafourchette.com ; **Les Ateliers Apicius** : www.apicius.com ; **Logmis** : www.logmis.com ; **MdB Multimédia** : www.mdb-multimedia.fr ; **Média Menus** : www.businessstable.fr ; **Medialog** : www.medialog.fr ; **Micros Fidelio France** : www.micros-fidelio.fr ; **Multi Micro France** : www.multimicro.fr ; **Nozio - Internet for Tourism** : www.nozio.com ; **Passman** : www.passman-hotels.com ; **Pointbar** : www.doseurzap.com ; **Pointex Informatique** : www.pointex.com ; **Quadrige** : www.quadrige.com ; **QuatuHore** : www.logiciel-chr-vega.com ; **Restopolitan** : www.restopolitan.com ; **SerfiGroup** : www.serfi-international.com ; **Sphère Informatique** : www.chloe.sphere-informatique.net ; **Spiral Group** : www.spiralnet.net ; **Siriona** : www.availpro.com ; **Sud Informatique Services** : www.clyosystems.com ; **Toptable** : www.toptable.fr ; **Topsys** : www.topsys.fr ; **Videocom 2000** : www.videocom2000.com ; **Vectron Systems AG** : www.vectron.fr ; **Wym / GEAI 773** : www.wymservices.com

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE



➤ 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**

**L'Hôtellerie
Restauration**

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 : _____

BeerTender[®] Pro & Heineken Start

L'alliance d'une bière pression et d'une entrée apéritive



BeerTender Pro fonctionne avec des fûts Heineken consignés 4L.

Pour tout renseignement, rendez-vous sur www.beertenderpro.fr ou contactez le **N° Vert 0 800 000 888***

* Appel gratuit depuis un poste fixe en France Métropolitaine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.