

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

5 RUE ANTOINE BOURDELLE · 75737 PARIS CEDEX 15 · TÉLÉPHONE : 01 45 48 64 64 · FAX : 01 45 48 04 23 · E-MAIL : journal@lhotellerie-restauration.fr · ISSN 1151-2601

DÉBORAH TEINTURIER  
EN ROUTE POUR LONDRES

LA PROFESSION DEVANT LE FAIT ACCOMPLI

PAGES 2-3

## LA TAXE DE 2 % SUR LES NUITÉES HÔTELIÈRES PROVOQUE UN VIF MÉCONTENTEMENT

L'adoption par le Parlement de la proposition du député UMP **Gilles Carrez** de taxer de 2 % les nuits d'hôtels à 200 € et plus a provoqué un tollé du côté des professionnels. Cette nouvelle taxe est jugée "absurde" et arbitraire par l'Umih de **Roland Héguay**, "pas acceptable" pour **Didier Chenet** et

le Synhorcat, et n'est "pas la bienvenue" selon **Claude Daumas**, de la Fagih. Au sein même de la majorité gouvernementale, des voix se sont élevées contre cette nouvelle taxe. Ainsi, le club France terre de tourisme - présidé par **Denis Fasquelle**, député-maire du Touquet (62) - qui regroupe

210 parlementaires, s'est mobilisé, en vain, contre une "mesure [qui] risque de nuire grandement à la compétitivité de la France". **Jean-Michel Couve**, député, ancien maire de Saint-Tropez (83) et fin connaisseur du tourisme et de l'hôtellerie, analyse les enjeux de cette nouvelle taxe.

CONCOURS INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE

PAGE 4

## Les talents croisés du chef et du photographe



Le jury, présidé par **Michel Troisgros**, a élu la photo du duo **Olivier Nasti** et **Laurent Seminel**, baptisée Feuilles à feuilles, bœuf, foie gras, truffes noires et lard de Colonnata.

La photo d'**Olivier Nasti**, chef du Chambard à Kaysersberg (67), et de l'éditeur **Laurent Seminel** a séduit le jury présidé par **Michel Troisgros**. Ils remportent un chèque de 6 000 € signé par la maison Rougié. Un second concours, baptisé 'road food movie' et basé sur l'improvisation, réunissait également un duo chef/photographe. Chaque tandem s'est vu attribuer un produit de la région, l'adresse d'un producteur, une voiture avec GPS pour s'y rendre. Sur place, ils devaient réaliser une photo mettant en scène le chef et le producteur avec son produit dans son décor naturel. Et les résultats furent parfois des plus surprenants, tel le cliché du duo vainqueur : **Michel Portos**, photographié par **Hervé Lefebvre**, arrosant **Hugues Le Cieux**, producteur d'huîtres végétales du Bassin d'Arcachon.

VALSE AVEC LES MARQUES

PAGES 6-7

## Accor fusionne ibis avec all seasons et Etap Hotel



La marque au coquelicot, présentée par **Denis Hennequin**, p.-d.g. d'Accor, comme la "pépète du groupe Accor" va désormais se décliner en trois versions : ibis, ibis Styles - ex-all seasons, 115 hôtels et 35 en ouverture en 2011 - et ibis Budget - ex-Etap Hotel, 480 hôtels et 20 ouvertures prévues en 2011 -, soit un parc d'environ 1 500 hôtels (119 000 chambres). Nul doute que cette nouvelle stratégie déployée par le groupe, qui consiste à ne plus développer que des marques fortes, s'avérera payante tant pour les franchisés que pour les actionnaires.

JURIDIQUE

PAGES 32-33

## Le smic des apprentis

3<sup>E</sup> OUVERTURE EN QUELQUES MOIS

PAGE 8

## Shang Palace, le dernier né du Shangri-La-Paris

TRAVAIL TEMPORAIRE

○ HÔTELLERIE

○ RESTAURATION

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



ADAPTEL

Travail Temporaire

www.adaptel.fr

ADAPTEL PARIS 15  
17, Rue Emile Duclaux - 75015 - PARIS  
Tél. : 01 53 58 30 30  
Fax : 01 43 06 02 74  
E-mail : contact@adaptel.frADAPTEL PARIS 11  
6, Boulevard Jules Ferry - 75011 - PARIS  
Tél. : 01 43 14 32 20  
Fax : 01 48 06 88 34  
E-mail : contactest@adaptel.frADAPTEL PARIS 10  
40, rue de Chabrol - 75010 - PARIS  
Tél. : 01 48 24 58 58  
Fax : 01 48 24 10 68  
E-mail : contactparis@adaptel.frADAPTEL LYON  
3, avenue Berthelot - 69007 - LYON  
Tél. : 04 37 65 25 95  
Fax : 04 37 65 25 99  
E-mail : adaptel.lyon@free.fr

## Déficit politique

Inutile de se voiler la face ou de se reconforter par la publication de communiqués alarmistes déplorant l'absence de considération du pouvoir à l'égard de la profession. Face à l'habileté politique d'un ancien Premier ministre qui n'a pas pris de gants pour défendre, et obtenir gain de cause pour ses chers parcs à thèmes, l'adoption d'une taxe de 2 % sur les nuitées à partir de 200 €, votée sans sourciller par l'Assemblée nationale lors d'une de ces séances de nuit où tout est possible, reflète la désinvolture avec laquelle ministres et parlementaires traitent les métiers de l'hôtellerie-restauration.

**Certes, Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État en charge notamment du Tourisme, a déclaré son opposition de principe à cette taxe, sans aller, on le comprend, jusqu'à rompre la solidarité majoritaire, alors que le député UMP Daniel Fasquelle, animateur avec le socialiste Pascal Terrasse et le sénateur savoyard Pierre Hérisson, du club parlementaire France terre de tourisme, a également pris position contre la taxe sur les hôtels, ce fut peine perdue.**

Certes, il est indispensable de mettre en perspective une mesure plus symbolique que véritablement significative pour le rétablissement de nos finances publiques dont l'échéance semble s'éloigner alors que l'éventualité de défaut de paiement de l'État grec risque de mettre à mal des banques françaises trop engagées à l'égard du pays jadis considéré - c'était il y a longtemps - comme le berceau de la sagesse occidentale.

**Quatre-vingt-dix millions d'euros dans les comptes 2012 prélevés sur les factures des nuitées hôtelières à partir de 200 €** ne susciteront guère la compassion d'une opinion chauffée à blanc par les démagogues de tout poil à l'endroit des 'riches', dont on ne sait toujours pas donner une définition précise.

Mais au-delà de tous les arguments techniques que vous pouvez lire en pages 2 et 3 de votre journal, c'est bel et bien le déficit politique qui doit interpeller les dirigeants des organisations professionnelles. Il n'est que temps, alors que des échéances électorales majeures s'annoncent, de construire une argumentation convaincante du rôle de l'hôtellerie-restauration dans l'économie nationale.

L. H.

## EN BREF

### Le club France terre de tourisme mobilisé contre la taxe sur l'hôtellerie

Le 6 septembre dernier, **Denis Fasquelle**, député-maire du Touquet (62) et président du club France terre de tourisme, annonçait : "Le club France terre de tourisme mobilisera dès ce soir l'ensemble de ses 210 parlementaires membres afin de s'opposer à l'amendement déposé par le député **Gilles Carrez** qui propose la création d'une taxe forfaitaire sur l'hôtellerie. Une telle mesure risque de nuire grandement à la compétitivité de la France qui doit faire face à une concurrence de plus en plus forte de la part de nouvelles destinations. Par ailleurs, la mise en place d'une telle taxe porterait sans conteste un coup dur au secteur du tourisme d'affaires. Alors que la dégradation du climat économique risque d'avoir des répercussions sur ce secteur, il est plus que jamais nécessaire que la France ne se mette pas en position de faiblesse face à des métropoles de plus en plus dynamiques."

### Matthieu Robin remporte le trophée Duval-Leroy du dessert

La sixième édition du trophée Carol Duval-Leroy Dessert of the Year a opposé 8 pâtisseries dans les locaux de l'école Grégoire Ferrandi à Paris (VI<sup>e</sup>). Ils devaient préparer 2 desserts : un paris-brest et une création qui incorpore une des trois cuvées de la maison Duval-Leroy : Lady Rose, Duval-Leroy demi-sec ou Femme de Champagne 2000. **Matthieu Robin**, Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion (33), remporte le prix 2011 avec sa Fraîcheur aux parfums de framboise, litchi, citron vert et gelée champagne, en accord avec la cuvée Lady Rose. Le 2<sup>e</sup> prix récompense **Joannic Taton**, Villa Florentine à Lyon. **Wendy Gilardini**, Restaurant Lasserre à Paris (VIII<sup>e</sup>), prend la 3<sup>e</sup> place.

### Décès de Jean-Paul Bucher

Le fondateur du Groupe Flo est décédé, samedi 3 septembre, à l'âge de 73 ans. **Jean-Paul Bucher** a commencé son apprentissage à 14 ans à l'Hôtel du parc de Mulhouse (68). Sa carrière le mènera à Paris et le restaurateur alsacien a tout juste 30 ans lorsqu'il rachète la première brasserie Flo dans la capitale. Suivront le Terminus Nord, Vaudeville, Le Bœuf sur le toit, Bofinger, La Coupole... puis il développe l'enseigne en province avec Nancy, Metz, Toulouse, Nice et même Barcelone, en Espagne. En 1980, il lance sa première boutique Flo Prestige. Puis le groupe grandit encore avec l'acquisition des Hippopotamus et de la chaîne Bistro Romain. En 2005, Jean-Paul Bucher cède le groupe Flo à la holding CNP d'Albert Frère et au fonds Tikehau Capital. C'est l'une des figures emblématiques de la profession qui disparaît. L'Hôtellerie Restauration présente ses sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

LES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES VENT DE

## LEVÉE DE BOUCLERS

La colère de la profession reste vive après l'adoption de 200 € dans l'hôtellerie. Retour sur une semaine de

### Roland Héguay dénonce une décision absurde et arbitraire

Le président de l'Union des métiers et industries de l'hôtellerie (Umih) s'est exprimé une nouvelle fois en réaffirmant son opposition à cette mesure.

L'Umih s'oppose à la mesure adoptée au Sénat la semaine dernière dans le cadre du projet de loi de finances rectificatives, qui prévoit une surtaxe de 2 % pour les hôtels dont les nuitées coûtent 200 € et plus, et nous dénonçons l'absurdité de cette mesure prise dans la précipitation par le Gouvernement sans aucune concertation avec la profession. La méthode honteuse employée par le Gouvernement pour déposer à l'Assemblée un amendement rectifié en catimini témoigne non seulement d'un mépris pour le Parlement mais aussi pour les professionnels du secteur HCR et du tourisme. En effet, c'est la confiance envers le paysage hôtelier français, acteur de la croissance et de la compétitivité touristique de la France, qui est abusée. Alors que les Français ont aujourd'hui besoin d'être rassurés sur une stabilité fiscale et des mesures qui favorisent la croissance et l'emploi, que penser de cette décision qui freine les villes françaises organisatrices de congrès, et donc leurs salariés ? Que penser de l'absurdité de cette mesure dont on ne peut sérieusement pas évaluer aujourd'hui les économies qu'elle induit, si tant est qu'elle puisse être applicable au regard de la diversité de la tarification de l'offre hôtelière ? Enfin, l'Umih se félicite du soutien de son ministre de tutelle, **Frédéric Lefebvre**, ainsi que de celui de nombreux élus locaux ont apporté à la profession ces derniers jours, comme par exemple **Christian Estrosi**, maire UMP de Nice, qui s'est opposé à cette taxe 'injuste et contre-productive' qui 'pèserait sur un secteur fortement créateur d'emplois', dans une région où 50 % de l'emploi est concentré dans l'hôtellerie. Nous poursuivons donc notre mobilisation auprès des pouvoirs publics pour obtenir l'abrogation de cette mesure absurde, convaincus qu'elle est contraire à l'effort national dont ont besoin aujourd'hui les Français."



Roland Héguay, président confédéral de l'Umih.

## L'Hôtellerie Restauration

### L'heβδο des C.H.R.

Édité par la  
**SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS  
ET DE PÉRIODIQUES TECHNIQUES S.A.**  
Siège : 5 rue Antoine Bourdelle  
75737 PARIS CEDEX 15  
Tél. : 01 45 48 64 64  
Fax : 01 45 48 04 23  
E-mail : journal@lhotellerie-restauration.fr

### RESPONSABLES DE RUBRIQUE

**WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION**  
**Nadine Lemoine**  
E-mail : nlemoine@lhotellerie-restauration.fr  
**ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/  
VINS/ LICENCE IV/CAFÉS**  
**Sylvie Soubes**  
E-mail : ssoubes@lhotellerie-restauration.fr  
**SERVICE JURIDIQUE**  
**Pascale Carbillat**  
E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr  
**VIDÉO**  
**Cécile Charpentier**  
E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

### SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist  
et Hugo Nicolaou

**RÉDACTEURS GRAPHISTES**  
Patricia Delville et Nathalie Hamon

**DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ**  
JEAN-PIERRE LESAGE

**DIRECTEUR DE LA PUBLICATION**  
CHRISTIAN BRUNEAU

**CONCEPTION GRAPHIQUE**  
Atelier Manifesto

**COMMISSION PARIATAIRE**  
n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution  
Diffusion : 64 403 - ISSN 0750 - 3717

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



Presse PRO

# CONTRE LA SURTAXE DE 2 % SUR LES CHAMBRES À 200 €

par le Parlement, la semaine dernière, d'une proposition de loi du député Gilles Carrez (UMP) instaurant une taxe de 2 % sur les nuitées de plus de 200 €. réactions.

## Pour le Synhorcat, "cette taxe n'est pas acceptable"

Après avoir assisté aux débats à l'Assemblée nationale, puis au Sénat, les dirigeants du Synhorcat - Didier Chenet en tête -, confirment leur position, avec plusieurs réflexions à l'appui.

L'amendement n° 185 rectifié à la loi de finances rectificative pour 2011 adopté le 7 septembre par l'Assemblée nationale prévoit une taxe de 2 % sur les sommes encaissées par les hôtels à l'occasion de la location d'une chambre dont le prix est égal ou supérieur à 200 €.

Cette taxe n'est pas acceptable.

Alors que le projet initial était de taxer les riches clients qui fréquentent des établissements de luxe, l'amendement en cause :

- prévoit une taxe sur un prix de chambre qui concerne entre 25 et 30 % du chiffre d'affaires (CA) de l'hôtellerie parisienne ;
- entre 70 et 80 % du CA de l'hôtellerie 4 et 5 étoiles ;
- plus de 10 % du CA de l'hôtellerie 3 étoiles ;



Didier Chenet, président du Synhorcat.

- et de l'ordre de 2 % du CA de l'hôtellerie 2 étoiles, sachant que cette hôtellerie représente à elle seule entre 1/5 et 1/6 de l'hôtellerie française ;

- crée un palier artificiel qui ne correspond à aucune réalité économique ou financière : pourquoi 2 % de 200 € aujourd'hui ? Combien demain ?

En cela, cette taxe est un très mauvais coup porté à l'hôtellerie, à sa compétitivité et par là même à ses emplois : nos emplois ne sont pas délocalisables, nos clients si !

Les professionnels ont conscience de la nécessité de trouver de nouvelles recettes pour l'État. Ils veulent être force de proposition. Il faut pour cela leur donner le temps de participer aux travaux préalables à la taxation de notre branche. Il est urgent

que notre branche participe à ces discussions qui nécessitent une connaissance très précise du secteur, de ses acteurs et de ses pratiques.

### Quelques chiffres pour Paris-Île-de-France :

- il y a 1 500 hôtels à Paris et 2 500 en Île-de-France, dont les deux tiers sont au moins classés 3 étoiles et donc pratiquement des prix qui, selon la période et le type de chambre, atteignent ou dépassent 200 € ;
- ils emploient 81 000 salariés ;
- ils réalisent un CA de 8 milliards d'euros ;
- ils accueillent 40 % de clients business et 60 % de touristes, qui sont aussi des clients du reste de l'économie : 50 % des visites de musées, de 10 à 50 % du commerce, 8 % de la RATP..."

## Jean-Michel Couve analyse la nouvelle taxe sur les hôtels de luxe

Profitant de la rentrée parlementaire et de la discussion budgétaire à l'Assemblée nationale, L'Hôtellerie Restauration a rencontré Jean-Michel Couve, député et ancien maire de Saint-Tropez (83), fin connaisseur du tourisme, puisqu'il fut rapporteur du budget tourisme de 1993 à 1996 et de 2002 à 2007. Il est actuellement en charge des questions relatives au secteur de l'hôtellerie-restauration-loisirs au sein de l'UMP.

Propos recueillis par Évelyne de Bast

**L'Hôtellerie Restauration :** Vous qui êtes depuis longtemps un défenseur de l'hôtellerie, approuvez-vous l'adoption d'une nouvelle taxe de séjour de 2 % prélevée sur les hôtels dont la nuitée dépasse 200 € ?

**Jean-Michel Couve :** Je ne suis bien sûr a priori pas favorable à ce dispositif, mais nous revenons de loin. Il y a encore quelques jours, l'idée du Gouvernement était de mettre en place une taxe de 14 % sur le chiffre d'affaires des hôtels dits 'de luxe', ce qui aurait gravement nui à la compétitivité des entreprises en réduisant les marges des hôtels. Avec cette nouvelle proposition du rapporteur Gilles Carrez d'une taxe de séjour nationale supplémentaire, le montant de l'assiette n'est plus basé sur le classement mais sur le montant de la nuitée. Ainsi, le client devra acquitter une somme égale à 2 % de plus du montant facturé. Reste toutefois à attendre les décrets d'application, car il demeure

"Je présenterai, d'ici à la fin de l'année, un projet global sur le tourisme", annonce Jean-Michel Couve, député UMP de la 4<sup>e</sup> circonscription du Var.



tout de même un certain nombre de zones d'ombre. La première concerne le montant global que rapportera cette taxe au budget de l'État : remplacera-t-il les 90 M€ qu'aurait rapportés la hausse de la TVA dans les parcs à thèmes ? La deuxième concerne l'assiette de la taxe. Enfin, rien n'a été précisé quant à la manière dont sera exécutée la perception de ce nouvel impôt. Je pense que, d'ici octobre, nous aurons les textes d'application.

**En tant que responsable du groupe tourisme au sein de l'UMP, allez-vous travailler sur ce dossier ?**

Absolument. Dès la mi-septembre, je vais entamer un tour de France et me rendre auprès des hôteliers pour leur expliquer l'ensemble du processus. Je leur dirai que je comprends leurs inquiétudes, d'autant plus grandes qu'ils doivent aussi faire face à la mise en application de réglementations diverses : sécurité, accessibilité, classement... Je pense donc convoquer très rapidement, sans doute en octobre ou après les débats sur le projet de loi de finances 2012, un petit groupe de parlementaires et de chefs d'entreprise du secteur pour étudier toutes les modalités de mise en œuvre du nouveau dispositif et faire des propositions.

**Ne pensez-vous pas que ces mesures prises rapidement laissent de côté le vrai problème qui consiste à repenser l'importance du tourisme en France ?**

Ces amendements ont été rédigés pour répondre à l'engagement de la France vis-à-vis de la Grèce et, par ailleurs, pour aider à combler la dette globale de la France. Mais

je pense qu'il y a un vrai problème de gouvernance dans l'organisation du tourisme en France, où les pouvoirs décisionnaires sont trop éparpillés. C'est un secteur qui doit reprendre toute son importance. Actuellement, le budget du tourisme oscille autour de 54 M€ en crédits de paiement alors qu'il était de 80 M€ il y a encore quelques années. J'avais proposé, il y a deux ans de cela, que l'on puisse réintégrer, au bénéfice du secteur tourisme - qui dispose, en fait, de plus de 2,5 milliard d'euros de dotations publiques - les enveloppes budgétaires dédiées à des actions touristiques par différents ministères. Mais, jusqu'à présent, la révision générale des politiques publiques ne l'a pas permis. Néanmoins, je présenterai, d'ici à la fin de l'année, un projet global sur le tourisme où je ferai un certain nombre de propositions destinées à mettre le tourisme à sa juste place dans la vie économique de la France.

**Quels sont les principaux points de réflexion dans ce domaine ?**

On parle souvent de la France comme première destination touristique mondiale. Je pense que nous devrions plutôt avoir pour objectif d'être la première puissance touristique mondiale. Ce qui n'est pas réellement le cas. Regardez par exemple dans le domaine du tourisme d'affaires, nous sommes passés de 26 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2006 à 14 milliards en 2010, soit une diminution de moitié en quatre ans. À ce sujet, le rapport de Gilles Pélissier est très clair et ses propositions vont dans le bon sens. Pourtant, si la France est très connue dans le monde pour son image et son potentiel d'accueil touristique, ses savoir-faire restent en revanche trop méconnus. Pour qu'elle puisse tenir son rang de puissance touristique mondiale, elle doit mobiliser plus de capacités d'exportation de ses savoir-faire et de ses équipements industriels et manufacturés dédiés. Enfin, elle doit impérativement engager plus d'efforts de promotion à l'international de ses produits et prestations touristiques. De même, je pense que pour vendre la destination France, nous devrions valoriser la marque 'France'. Avec de telles dispositions, la France pourrait devenir la première puissance touristique du monde.

## t pas la bienvenue"

nière touristique (Fagih) déplore l'instauration d'une taxe qui



Claude Daumas, président de la Fagih.

Par ailleurs, Claude Daumas est particulièrement inquiet pour les hôteliers des départements d'outre-mer qui devront supporter cette taxe en plus de la suppression de l'abattement de 30 % sur le bénéfice imposable annoncée par le Premier ministre lors de la présentation générale du plan de rigueur pour les entreprises des DOM. P.C.

AVEC UN DEUXIÈME CONCOURS AUTOUR D'UN PRODUCTEUR

# Olivier Nasti et Laurent Seminel, vainqueurs du prix international de la photo culinaire

La photo du chef du Chambard à Kaysersberg et de l'éditeur Laurent Seminel a séduit le jury présidé par Michel Troisgros. Ils remportent un chèque de 6000 € signé par la maison Rougié.

Cette quatrième édition marque un tournant dans l'histoire de la manifestation. Ce sont désormais deux concours qui se déroulent en parallèle, soit le double de participants. Le premier, épreuve traditionnelle, sans thème imposé, envoie les chefs et leur photographe en studio, au Lycée Antonin Carême d'Oloron-Sainte-Marie (64). En deux heures, le duo doit se mettre en place, réaliser la prise de vue, travailler la photo. A priori, tous les duos se sont entraînés et viennent reproduire ici leur travail, ce qui n'exclut ni les aléas ni les changements de dernière minute. Le jury a départagé 17 photos. Les délibérations ont été "animées et vivantes", a précisé le chef de Roanne. **Olivier Nasti** et **Laurent Seminel** ont raflé la mise. "On a l'impression d'un tour de passe-passe", commente Michel Troisgros, précisant que "les pommes soufflées étaient extrêmement bien réalisées". L'amateur d'art contemporain est rattrapé par le cuisinier. Les photos sont jugées sur des critères techniques et esthétiques, mais aussi sur la gourmandise qu'elles suscitent. Pari réussi. Un prix était attribué par 'Le beurre provocateur du goût'. Il a récompensé **Yannick Delpech**, L'Amphitryon à Colomiers (31), dont l'établissement a brûlé il y a quelques jours en raison d'un système de climatisation défectueux. Très affecté, le jeune chef a tenu à honorer ses engagements malgré tout. Et coup de chapeau aux organisateurs pour la création d'un concours inter-lycées avec des duos apprentis pâtisseries et apprentis photographes. **Anaïs Gaspard**, du lycée de Biarritz (64) est la première lauréate.

## Un road food movie plein d'humour

Le second concours, inauguré cette année, relève lui de l'improvisation. Le duo chef/photographe se voit attribuer un produit de la région, l'adresse d'un producteur, une voiture avec GPS pour s'y rendre. Sur place, ils doivent réaliser une photo mettant en scène le chef et le producteur avec son produit dans



© LAURENT SEMINEL

Le jury présidé par **Michel Troisgros** a élu la photo du duo **Olivier Nasti** et **Laurent Seminel**, baptisée Feuilles à feuilles, bœuf, foie gras, truffes noires et lard de Colonnata.

**Olivier Nasti**, Le Chambard à Kaysersberg et **Laurent Seminel**, à la tête des éditions Menu Fretin et du magazine culinaire Gmag.



son décor naturel. **Patrick Jeffroy**, hôtel-restaurant Patrick Jeffroy à Carantec (29), loin de ses poissons et crustacés de prédilection, a mis en scène la poularde. Le chef du Ritz Paris, **Michel Roth**, a fini dans un bateau faisant semblant de pêcher une boîte de caviar d'Aquitaine. **Arnaud Lallement**, L'Assiette Champenoise à Tinquieux (51), escalade une montagne accroché à un agneau de lait. **Mauro Colagrec**, Le Mirazur à Menton (06), est parti dans les pâturages au milieu des brebis (pour le fromage) afin de reconstituer une composition inspirée du tableau de Manet, *Le Déjeuner sur l'herbe*. Sur place, avec son photographe, ils ont convenu de faire un



**Michel Portos** arrose **Hugues Le Cieux**, producteur d'huîtres végétales du Bassin d'Arcachon (*Mertensia Maritima*).

deuxième cliché totalement différent. C'est ce dernier qui fut présenté au jury. Le soir venu, chaque tandem remettait sa photo aux organisateurs. Ici, le jury était composé exclusivement de photographes qui jugeaient mutuellement leur travail. **Michel Portos** et **Hervé Lefebvre** ont convaincu leurs concurrents. "Mettre en avant les produits, c'est notre travail de tous les jours", a souligné le chef du Saint-James, ravi comme ses confrères d'avoir sillonné les routes de la région à la rencontre de producteurs passionnés. L'épreuve a inspiré les binômes. Lors de la soirée de remise des prix, conduite par **Philippe Boé**, le public a pu découvrir des images décalées, pleines d'humour et de talent. Le road food movie semble avoir de beaux jours devant lui.

## Transmission et respect de ses pairs

Autre point fort de la manifestation, le sens de l'amitié qui lie les participants. Sur scène, on a pu assister à une démonstration sur le thème de l'œuf réalisée par **Stéphane Jégo**, L'Ami Jean, **Yves Camdeborde**, Le Comptoir du relais, et **Christian Constant**, Le Violon d'Ingres, tous trois à Paris. Le premier est l'élève du second qui est celui du troisième. Au piano, ils incarnaient la transmission et le respect de ses pairs. Chacun rendant hommage à son 'maître' ou son 'élève' avec l'humour qui sied à la pudeur et où l'on entend d'abord l'admiration réciproque. Le trio a donné sa version de l'œuf. "La recette finale est différente mais la philosophie est identique. Notre devoir est de transmettre ce que nos maîtres nous ont transmis", souligne Yves Camdeborde. MasterChef (Camdeborde) contre Top Chef (Constant), le match n'aura pas lieu. Là encore, ils sont sur la même longueur d'ondes. "Si des émissions peuvent inciter les gens à aller au restaurant et à faire notre métier, la télé fait avancer les choses", dit Christian Constant sous le regard approbateur d'Yves Camdeborde. À Oloron, le public était conquis. Le mot de la fin revient au petit dernier. Pour Stéphane Jégo, dont c'était la première participation, "on sent un esprit particulier dans cette manifestation. Elle a une âme."

Nadine Lemoine

Retrouvez la composition du jury et les participants aux concours en tapant le mot-clé **RTRg16182** sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Le duo vainqueur du premier road food movie : **Michel Portos**, chef du Saint-James à Bouliac, et le photographe **Hervé Lefebvre**.

UN EMPRUNT SANS GARANTIE OBLIGATOIRE

## Oséo a signé le prêt à taux zéro

Prévu dans le contrat d'avenir signé par le Gouvernement, Oséo et les partenaires syndicaux, le prêt à taux zéro a été signé mercredi 7 septembre. Ce dispositif permet dorénavant d'emprunter à taux zéro à partir de 5 000 €.

Mardi 7 septembre, Oséo a signé le texte qui lance le prêt à taux zéro auprès des restaurateurs. Depuis le 12 septembre, toutes les entreprises de restauration (code Insee 553) peuvent engager les travaux indispensables à la modernisation de leur établissement.

Ce prêt à taux zéro concerne des sommes comprises entre 5 000 et 10 000 € qui seront distribuées sur le même principe que les PPMR (Prêt participatif pour la modernisation de la restauration). Il couvre aussi bien les investissements

immatériels comme la formation ou la création d'un site web que les investissements matériels (travaux de mises aux normes, modernisation...).

L'emprunteur bénéficiera d'une année de franchise, et la durée du prêt est de cinq ans. Pour les petites entreprises, ce prêt présente aussi un double avantage : il ne demande pas de garantie et devrait s'obtenir rapidement, puisque le demandeur n'aura qu'un seul interlocuteur, sa banque.

Avec ce prêt à taux zéro, Oséo espère toucher un grand nombre d'entreprises de restauration, et notamment les plus petites. Dans son prochain numéro,

**L'Hôtellerie Restauration** publiera une interview d'**Agnès Bricard**, présidente du Conseil supérieur de l'ordre des experts-comptables, et de **Jean-Marc Durand**, directeur du développement et de la stratégie d'Oséo, qui détailleront tous les éléments nécessaires à l'obtention de ce prêt.



**DES PRIX  
BAS**  
**POUR DEPART  
IMMEDIAT**  
SUR [peugeotwebstorepro.com](http://peugeotwebstorepro.com)

à partir de **Bipper HDi**  
**8 300€<sup>HT(1)</sup>**  
sous condition de reprise<sup>(2)</sup>



★ BETC EURO RSCG - Automobiles PEUGEOT 552 144 503 RCS Paris.

PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL (1) Somme restant à payer pour l'achat d'un Bipper Standard 117 L1 1,4L HDi 70ch neuf, hors option, déduction faite d'une remise de 2850€ HT sur le tarif Peugeot 11D conseillé du 04/07/2011 et de 1 500€ HT de Prime Verte Peugeot<sup>(2)</sup>. 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<sup>er</sup> septembre et le 31 décembre 2011 dans le réseau Peugeot participant. (2) Prime Verte Peugeot de 1 500€ 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. \* Siège Multi-Flex escamoté.

VOLUME UTILE



2,8 m<sup>3\*</sup>

CHARGE UTILE



545 kg

LONGUEUR UTILE



2,50 m\*



PEUGEOT  
PROFESSIONNEL

REMANIEMENT RÉVOLUTIONNAIRE AU SEIN DU GROUPE ACCOR

# IBIS FUSIONNE AVEC ALL SEASONS ET ETAP HOTEL

En intégrant à ibis les marques all seasons et Etap Hotel, le groupe Accor crée un réseau d'environ 1 500 hôtels (119 000 chambres) qui seront déclinés en ibis, ibis Styles et ibis Budget.

Le changement a été bien organisé. Accor s'y prépare en catimini depuis le mois de février dernier. La mission, confiée à **Denis Hennequin** - p.-d.g. du groupe - par le conseil d'administration, devait permettre à Accor d'unifier ses marques et de capitaliser ainsi sur la notoriété d'une seule. "Nous devons renforcer nos marques", avait d'ailleurs déclaré le nouveau p.-d.g. d'Accor lors de l'assemblée générale du groupe en mai, ajoutant que ce n'était pas le cas de la marque ibis, présentée alors comme la "pépite du groupe Accor". L'enseigne au coquelicot va désormais se décliner en trois versions : ibis traditionnel, ibis Styles (ex-all seasons, 115 hôtels et 35 en ouverture en 2011) et

ibis Budget (ex-Etap Hotel, 480 hôtels et 20 ouvertures prévues en 2011), soit un parc d'environ 119 000 chambres. Ibis, avec un prix de la chambre tournant autour de 85 €, est un produit adapté pour l'homme d'affaires, proposant confort, wifi gratuit, un service petit déjeuner de 4 heures à midi, et snacking à toute heure. De plus, ibis est un modèle dans le domaine de la certification (ISO 9001 et ISO 14001) et se positionne comme la première chaîne environnementale. "C'est incontestablement la marque la plus rentable. Nous réalisons plus de 40 % de marge dans nos hôtels", confie un franchisé sous couvert d'anonymat. Et c'est cette rentabilité qui a aussi séduit les investisseurs. La marque comprend aujourd'hui environ

35 % de franchisés, une proportion qui devrait encore augmenter avec l'intégration des all seasons (95 % de franchisés) et Etap Hotel (50 %). Le scénario est parfait pour Accor, qui veut afficher, à terme, 80 % d'hôtels franchisés.

## Une stratégie de fusion de marques

Avec cette nouvelle stratégie, Accor ne veut développer que des marques fortes. Ainsi, dans le milieu de gamme, Novotel vient d'intégrer Suite Novotel et, alors que Sofitel est quasiment en retrait avec la nomination de son propre p.-d.g. **Robert Gaymer-Jones**, Pullman poursuit avec succès son travail de remise à plat. Restent Mercure et ses chambres non standardisées qui vont pouvoir effectuer leur mini-

révolution avec la chambre Dédicaces, estampillée MGallery, le label haut de gamme du groupe, et F1, dans le segment économique, qui est déployé partout dans le monde, hors Amérique du Nord. Cette nouvelle stratégie devrait plaire aux actionnaires principaux que sont les deux fonds Colony Capital et Eurazeo. *Évelyne de Bast*

## Modes de gestion du parc hôtelier en 2015 (en % du nombre de chambres)

	2010	2015
Management	22 %	30 %
Franchise	24 %	28 %
Location variable	18 %	19 %
Location fixe	19 %	14 %
Propriété	17 %	9 %

REPRÉSENTANT PLUS DE 35 000 APPRENTIS

## Salle comble pour la 2<sup>e</sup> assemblée nationale des CFA du Fafih

Le Fafih organisait la semaine dernière la 2<sup>e</sup> assemblée annuelle du réseau des CFA de l'hôtellerie et de la restauration. Une réunion dominée par de nombreux échanges et une volonté d'avancer dans la qualité.

Cette année, 141 CFA ont signé la convention de partenariat mise en place par le Fafih, avec pour ambition de mutualiser les initiatives, de faire circuler l'information entre centres de formation, de défendre l'apprentissage du secteur auprès des pouvoirs publics. La structure ainsi constituée représente en effet plus de 35 000 apprentis. **Franck Sellier**, directeur du CEFPPA Adrien Zeller d'Illkirch-Graffenstaden (67) et membre du comité de pilotage de *CFA Mag*, journal interne à l'organisation, résume avec conviction : "Partage, qualité, innovation et diversité sont les valeurs de notre réseau." Un message qu'il a renouvelé à l'occasion des deuxièmes rencontres des CFA du Fafih qui se sont déroulées jeudi 8 septembre à guichet fermé ou presque. La quasi-totalité des responsables de centre a assisté à cette journée marquée par la remise officielle de deux chèques. Devenu organisme collecteur de la taxe d'apprentissage pour le secteur de l'industrie hôtelière (OCTA-IH), le Fafih a collecté 5,186 M€. Montant que l'organisme estime pouvoir doubler l'an prochain, a annoncé **Michel Geiser**, directeur général du Fafih.

Le second chèque, d'un montant de près de 5,7 M€, représente "les dotations du Fafih". Attribués par la commission de professionnalisation du Fafih, qui réunit les partenaires sociaux, ces fonds sont dédiés aux frais de fonctionnement des centres. Pour en bénéficier, ceux-ci doivent répondre principalement aux conditions suivantes : être adhérent au groupement, garantir une représentation professionnelle de la commission régionale paritaire formation (CRPF) dans le conseil de perfectionnement, réunir au moins trois fois dans l'année le conseil de perfectionnement et recueillir l'avis favorable de la CRPF-IH. Pour l'instant, 97 établissements ont répondu à ces exigences et ont bénéficié de cette somme après appel à projets.

### Le CQP, une priorité du secteur

L'assemblée des CFA se veut un moment d'échanges et d'information. **Valérie Judel**, directrice déléguée d'HCR Prévoyance, a rappelé les différentes aides dont peuvent bénéficier les apprentis (aides aux frais de garde, aux parents isolés ou encore au passage du permis de conduire). **Florence Diesler**, chef du département action pédagogique du secteur de l'automobile, a apporté son témoignage sur le 'réseau des CFA pilotes', devenu, en vingt



De gauche à droite : le président du Fafih, **Michel Bédu**, le directeur général, **Michel Geiser**, et le vice-président de l'organisme, **Didier Chastresse**.

ans d'existence, force de proposition auprès des institutions. Autre temps fort de ces travaux : les interventions de **Marie-Thérèse Garcia**, directrice adjointe du CFA des Douets à Tours (37), et de **Jean-Michel Sébilllet**, responsable du développement de l'alternance à la Faculté des métiers de Bruz (35). "Les certificats de qualification professionnelle, a insisté ce dernier, apportent une souplesse professionnelle nécessaire, attractive aux yeux des jeunes. Il n'y a pas de pré-requis en termes de niveau de diplômes. Ils permettent d'emmener les jeunes vers un métier, de leur donner l'employabilité dont ils ont besoin. Chez nous, par exemple, le CQP des métiers de la nuit fonctionne particulièrement bien. Il fait rêver les jeunes et il leur offre une véritable opportunité professionnelle."

Le dispositif, qui s'inscrit dans le cadre des contrats de professionnalisation, réclame de la part des centres de formation une politique de terrain. "Effectivement, il faut aller voir les patrons, rencontrer les missions locales et, même s'ils n'ont pas le même discours, il faut insister... Aujourd'hui, il faut pouvoir individualiser les parcours, proposer autre chose, s'adapter au cas par cas..." Un moyen de valorisation certain pour la filière. Des propos que l'on retrouve dans le livre blanc sur la restauration de **Régis Marcon** et dont les actions ont été présentées en réunion par **Lorenzo Dri**, délégué interrégional du Fafih.

*Sylvie Soubes*



**Marie-Térèse Garcia**, **Jean-Michel Sébilllet** et **Corinne Labi**, directrice du service certification du Fafih, chargée de l'animation du réseau.



Les membres de la commission de professionnalisation lors de la remise des chèques, avec (de g. à d.) : **Alain Fusis**, **Daniel Frelin**, **Bruno Croizet**, **Michel Bédu**, **Philippe Perrin**, **Didier Chastresse**, **Guy Pressenda**, **Jean-Luc Giraudon**, **Nathalie Delecluze**, **Alain Guillou**, **Catherine Dufraisais** et **Pascal Decaux**.

**Répartition des marques****Haut de gamme**

Marques	Nombre d'hôtels	Nombre de chambres	Pays
Sofitel	116	29 987	38
Pullman	49	13 924	17
MGallery	33	3 632	18
<b>Total</b>	<b>198</b>	<b>47 543</b>	<b>73</b>

**Milieu de gamme**

Marques	Nombre d'hôtels	Nombre de chambres	Pays
Novotel	395	72 805	59
Suite Novotel	28	3 477	6
Mercurie	674	83 428	50
<b>Total</b>	<b>1 097</b>	<b>159 710</b>	<b>115</b>

**Économique**

Marques	Nombre d'hôtels	Nombre de chambres	Pays
ibis	900	107 735	45
all seasons	115	10 267	10
Etap et formule 1	480	42 892	15
F1	252	18 827	1 (France)
<b>Total</b>	<b>1 747</b>	<b>179 721</b>	<b>71</b>

**Autres**

Marques	Nombre d'hôtels	Nombre de chambres	Pays
Motel 6	1 028	100 763	2
Studio 6	62	6 883	2
Adagio	32 apart'hôtels	4 060	6
<b>Total</b>	<b>1 122</b>	<b>111 706</b>	<b>10</b>

**LE GÉANT D'INTERNET MET UN PIED DANS LE PLAT**

## Google rachète les guides gastronomiques Zagat

Le groupe américain a annoncé sur son blog jeudi 8 septembre qu'il avait acheté les guides gastronomiques américains Zagat, pour un montant non précisé.

Sur la page d'accueil du site Zagat.com, le rachat du guide gastronomique américain par Google était annoncée sous la forme typique d'une critique de restaurant, le géant d'internet s'attirant la note maximum (30) pour être "local", "social", "mobile" et "utile". "En combinant ses contenus, ses ressources et ses plateformes, ce duo dynamique [Google et Zagat, NDLR] prévoit d'optimiser le potentiel de la marque Zagat tout en offrant aux consommateurs de nouvelles façons d'exprimer leurs opinions et de prendre des décisions sur la base d'informations [précises]", ajoute Zagat.

"Zagat sera un pilier de nos propositions localisées, réjouissant les gens avec son offre impressionnante de critiques, de notations et d'informations, leur permettant de trouver partout des expériences extraordinaires (et ordinaires) au coin de la rue ou dans le monde", a indiqué Marissa Mayer, la responsable de Google chargée des cartes et des services de localisation.

**350 000 enquêteurs dans le monde**

Tim et Nina Zagat fondateurs éponymes, en 1979, des guides ont débuté en compilant des notes de leurs amis. Les guides Zagat sont désormais présents dans une centaine de pays avec environ 100 employés. Ils relaient les opinions récoltées par plus de 350 000 enquêteurs dans le monde, des consommateurs plutôt que des professionnels.

Le site avait annoncé en janvier 2008 qu'il cherchait un repreneur, et la presse avait alors indiqué que les fondateurs espéraient tirer quelque 200 M\$ (146,7 M€) de la transaction. Outre des recommandations de restaurants, notés dans quatre catégo-



Avec Zagat, Google prend pied dans la gastronomie.

ries (gastronomie, décor, service, coût), Zagat fournit entre autres des recommandations d'hôtels.

C'est une bonne affaire pour le couple de fondateurs (qui restera dans l'entreprise) ainsi que pour le fonds d'investissement General Atlantic, qui a racheté un tiers des activités du groupe en 2000. Néanmoins, la transaction interpelle notamment quant à la façon dont Google va intégrer Zagat, dont l'activité reste principalement les guides et le site payant.

Cela marque une nouvelle étape dans la stratégie de Google, qui cherche à prendre pied dans la gastronomie. Il y a deux ans, le moteur de recherche avait tenté de racheter le site Yelp.com, une plateforme en ligne qui permet aux utilisateurs de partager leurs recommandations de bonnes adresses. Suite à une tentative infructueuse, le géant a lancé cette année l'initiative Google Places, qui permet de rassembler et d'afficher tous les résultats du web sur un lieu répertorié par Google. Le tout avec un système de notation où la cote de chaque lieu (rating) est évaluée entre 1 et 5. Google a indiqué que les recommandations de Zagat complèteraient celles de Google Places. Le géant internet assure ne pas envisager d'arrêter les guides papier, considérés comme "une grande source de bénéfices".

Laure Guilbault

ENTREZ DANS L'UNIVERS DES ÉTOILES

25<sup>ème</sup> 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)

nicexpo

PALAIS DES EXPOSITIONS

www.agecotel.com

**NICE**

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



## LA BOURSE

B. Loiseau	- 2,96 %	↘
Groupe Flo	- 6,46 %	↘
Sodexo	- 0,12 %	↘

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 29-08 ET  
LE 12-09-11

## UNE CUISINE CANTONAISE DE HAUT VOL

Shang Palace, le 3<sup>e</sup> restaurant du Shangri-La, est lancé

Paris (XVI<sup>e</sup>) Troisième ouverture de restaurant pour le Shangri-La Paris. Après la Bauhinia en décembre et l'Abeille, le gastro, en avril, le Shang Palace revendique l'identité chinoise de la chaîne avec une cuisine très haut de gamme.



Philippe Labbé, chef exécutif du Shangri-La, et Franck Zu, chef du Shang Palace, ont travaillé ensemble à l'élaboration de la carte aux 72 plats.

Le 8 septembre, l'inauguration et le premier service du Shang Palace étaient très attendus, notamment par **Philippe Labbé**, chef exécutif du Shangri-La Paris, et **Arnaud Duhem**, directeur de la restauration, qui ont travaillé d'arrache-pied pour arriver à cette ultime mise sur orbite. "J'ai accompli ma mission, souffle Arnaud Duhem : assurer le lancement des trois restaurants et faire en sorte qu'ils ne se cannibalisent pas". "Ces derniers mois ont été intenses, avoue Philippe Labbé. Aujourd'hui, on est soulagés et heureux."

Côté déco, on ne peut pas faire plus chinois. Une salle sans fenêtre, un camaïeux de beige jusqu'au marron, des colonnes en onyx vert, des lustres en verre soufflé de Prague, des meubles sur mesure en provenance directe de Chine, des tableaux de maîtres issus de la collection personnelle de **Ruth Kuok** (femme du propriétaire milliardaire), moquette épaisse... ici, tout est feutré et correspond aux standards des Shang Palace, le restaurant emblématique des Shangri-La, mis au point par le décorateur **Leese Robertson-Freeman**, lors de la création du tout premier établissement en 1974, à Singapour. Trois salons privés complètent le dispositif, soit un total de 80 places.

Côté cuisine, la chaîne a fait appel à l'un de ses chefs chinois, **Franck Zu**, jusqu'ici à la tête du Shang Palace de Beihai (Chine). Philippe Labbé a dû suivre un stage intensif de trois mois en Chine pour acquérir les bases de cette cuisine. Il a ensuite travaillé la carte avec le chef et s'est mis en quête des produits adéquats. "Pour le canard

laqué, on a essayé tous les canards et finalement, c'est en Angleterre que nous avons trouvé celui qui convenait le mieux. Même chose pour le porc, on a opté pour des cochons de lait ibériques de 6,5 kg", explique Philippe Labbé. Il a fallu ensuite monter une carte aux nombreux plats. Elle en compte 72, qu'il a fallu régler. "On a revu la présentation pour que ce soit élégant, dans la simplicité, sans toucher à la cuisine", ajoute-t-il.

## Une cuisine authentique qui se soucie de la santé

"La cuisine chinoise n'est pas très inventive, mais elle s'appuie sur des goûts authentiques et des principes - comme l'utilisation des herbes - guidés par la santé, estime Philippe Labbé. Chaque plat peut avoir une histoire. On a aussi mis les moyens pour avoir le matériel nécessaire comme le four à canard ou les woks adéquats. Bientôt, on pourra prendre les poissons vivants dans les viviers que nous allons installer près des cuisines."

La cuisine dédiée au Shang Palace est organisée à la chinoise. Franck Zu, qui dirige aussi l'ensemble de la cuisine (c'est toujours le chef du wok) avec sous ses ordres deux chefs wok (**Martin Li**, **Henri Quach**), un chef barbecue à la rôtisserie (**Norman Liu**), un chef dim sum



Shang Palace, qui signifie palais parfumé, propose la cuisine de la Chine méridionale.

(**Chen Weifei**) qui s'occupe des entrées vapeur et de la pâtisserie, et le chef shopper (**Eric Xie**), qui reçoit les commandes et est chargé de préparer tous les ingrédients nécessaires à la composition de chaque plat et de les transmettre au bon poste le plus rapidement possible. Rien n'est préparé à l'avance et les Chinois ont l'habitude de manger rapidement, jamais plus de quarante-cinq minutes. Tout est servi en plat et déposé sur un lazy susan (plateau tournant au centre de la table) dès qu'il est prêt. Seule une organisation sans faille permet de respecter les délais.

17 employés travaillent en cuisine, tous chinois. Quatre ont été recrutés en Chine, les autres dans le XIII<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Wok, barbecue, shopper... chaque division correspond à une spécialité. Les candidats ont été testés sur la maîtrise de la spécialité qu'ils revendiquaient. "Le recrutement a demandé beaucoup de temps", reconnaît Philippe Labbé. Pour la salle aussi, sous la direction de **Nancy Zhang**, qui supervise une équipe de 20 personnes. "L'été a été consacré au training", précise le chef français.

"Nous avons voulu créer une offre qui n'existe pas à Paris : la cuisine de Canton et du Huaiyang. C'est une cuisine conviviale haut de gamme comme ce Poulet du mendiant farci de champignons cuit pendant des heures dans une feuille de lotus et de l'argile", souligne Philippe Labbé. Saumon Lo Hei, Ormeau braisé aux champignons et foie gras, Émincé de pigeon sauté, Canard laqué façon pékinoise... les découvertes sont multiples. Le midi, le Shang Palace propose un menu à 70 €. Le soir, deux menus : le premier à 70 €, le second à 98 €. Le ticket moyen oscille entre 80 et 120 €.

"Je crois que notre choix collégial de lancer les restaurants petit à petit était judicieux, y compris pour le respect du client, conclut Philippe Labbé. Nous nous sommes donné le temps. Même s'il y a toujours quelques petits détails à mettre au point, nous sommes arrivés à ce que nous souhaitions et tout marche. Ça a été intense et enrichissant. Ça m'a donné aussi des idées pour ma cuisine..." **Nadine Lemoine**

## SHANG PALACE - SHANGRI-LA HOTEL PARIS

10 AVENUE D'IÉNA • 75116 PARIS  
TÉL. : 01 53 67 19 98

## FRÉDÉRIC HUBIG REMET LE COUVERT

## Sassotondo, un coin de Toscane à Paris

Paris (XI<sup>e</sup>) Pour son nouveau et quatrième établissement, Frédéric Hubig met son chef cuisinier et l'Italie en avant.

Après avoir été à l'origine de l'élégant Café moderne (Paris, II<sup>e</sup>) en 2003, puis repris l'institution bistrotière Astier (Paris, XI<sup>e</sup>) en 2006 et ouvert l'épicerie-salle à manger Jeanne A (Paris, XI<sup>e</sup>) en 2010, la création de Sassotondo (Paris XI<sup>e</sup>) est pour **Frédéric Hubig** une histoire de rencontres. Motivé par le plaisir de travailler, l'écoute et l'état d'esprit de ses collaborateurs - "s'ils travaillent dans de bonnes conditions, ils donnent le meilleur d'eux-mêmes" -, Frédéric Hubig met son expérience au service de lieux à l'identité forte et de talents qu'il sait reconnaître. Lorsque **Michele Dalla Valle**, second de **Jean-Luc Lefrançois**, chef du Moderne, évoque l'idée de se mettre à son compte, il lui propose de partager des parts d'un nouveau restaurant.

## Prolifique

Sassotondo ouvre ses portes en juin dernier, sur le même trottoir qu'Astier et Jeanne A. Le décor



contemporain signé par l'agence C comme C, les charcuteries italiennes bien exposées et l'équipe menée par **Gianluca de Simone** (passé par Nolita et L'Enoteca) qui virevolte en salle, assurent une ambiance toute italienne. La cuisine de **Michele Dalla Valle** vise la saison et la fraîcheur : Cannelloni garnies de chair de bar et de girolles, Filet de saint-pierre aux haricots blancs italiens, Extra semifreddo au café... Avec ses différents lieux qui ne désempassent pas, son professionnalisme hors pair et toujours dans la transmission du plaisir, le prolifique Frédéric Hubig ne compte pas s'arrêter là.

**Caroline Mignot**

## SASSOTONDO

40 RUE JEAN-PIERRE TIMBAUD  
75011 PARIS  
TÉL. : 01 43 55 57 00

Sassotondo, nouveau restaurant d'inspiration toscane à Paris.



“FAIRE LA PROMOTION D'UNE CUISINE FRANÇAISE CONTEMPORAINE INSPIRÉE DE LA NATURE”

# Les restaurants Campanile plébiscitent l'opération Tous au restaurant

Le groupe Louvre Hotels, au travers de ses marques Campanile, Kyriad et Golden Tulip, participera à l'opération Tous au restaurant qui se déroulera du 19 au 25 septembre mais c'est incontestablement l'enseigne Campanile la plus engagée.

Avec 80 % de filiales - soit 150 hôtels, sans compter les quelque 170 mandats de gestion et franchises - „Campanile est la plus gros réseau de restauration à participer à l'événement”, confie **Camille Sassi**, directrice de la communication du groupe. L'enseigne est en effet la seule à avoir toujours axé sa communication sur la restauration, ce qui lui vaut d'avoir 50 % de sa clientèle de restaurant qui vient de l'extérieur. Du 19 au 25 septembre, les restaurants Campanile vont donc proposer de faire partager à la personne de leur choix un menu spécial Tous au restaurant, au prix de 21 €, comportant un buffet d'entrées, un choix de 4 plats et une assiette de desserts. Cette opération, basée sur le principe d'un menu payé, un menu offert, hors boisson, est une invitation à venir goûter les produits de la carte imaginée

par **Pierre Gagnaire**, désormais disponible dans tous les restaurants Campanile de France.

## Nouveau décor

Pour la chaîne c'est aussi l'occasion de dévoiler un nouveau décor : le 'buffet Blitz'. C'est une création signée **Patrick Jouin** comprenant réception, lounge bar et salle de restaurant. 100% des restaurants filiales ont été rénovés avec ce nouveau concept, et 70 % des contrats de management et de franchisés (la totalité du parc devrait être terminée à la fin 2011).

Cette opération est inscrite dans un excellent timing pour les restaurants Campanile, car elle sera suivie, le 19 octobre prochain, par le lancement de la carte automne-hiver, toujours réalisée en collaboration avec Pierre Gagnaire, avec des produits de saison. Campanile montre ainsi que, même dans un hôtel de chaîne,



Le nouveau décor des restaurants Campanile.

la restauration peut être au cœur de l'établissement. L'opération Tous au restaurant donne l'occasion à la chaîne, de faire „la promotion d'une cuisine française contem-

poraine inspirée de la nature”, comme le souligne **Benjamin Lacoste**, directeur de la restauration pour le groupe Louvre Hotels.

Évelyne de Bast

## VERS UNE OFFRE PLUS TRADITIONNELLE

# Le renouveau des Bergeries de Pondérach

**Saint-Pons-de-Thomières (34) France** Le Boulengé et sa mère Marthe Delhouille ont repris les Bergeries de Pondérach, situées au cœur du parc naturel du Haut Languedoc. Avec le chef Vincent Garceau, elles donnent une deuxième vie au restaurant, transformé en bistrot chic.

à ferme des Bergeries de Pondérach, abritant un restaurant et cinq chambres d'hôte, a toujours été une affaire de famille à Saint-Pons-de-Thomières. Mais d'une famille à l'autre, car le propriétaire de ces murs datant du XVII<sup>e</sup> siècle, **Gilles Lentin**, a cédé le fonds de commerce à **Marthe Delhouille** et à sa fille **France Le Boulengé**.



France Le Boulengé.

Languedoc environnant. „Nous avons maintenant une fourchette de prix qui est beaucoup plus abordable avec différentes formules à partir de 13 € et une carte des vins également plus accessible, pour un ticket moyen d'environ 28 €”.

## Terrasse, patio et fontaine

La salle de 36 couverts s'ouvre sur le patio, ancienne cour intérieure de la ferme, pouvant accueillir 48 personnes autour de la fontaine.

Le déjeuner peut désormais se prolonger sur la terrasse d'été aménagée à côté de la piscine, pour déguster des glaces, cocktails, boissons fraîches et smoothies... Et, pourquoi pas, profiter d'une offre de massages et de bien-être, pour bénéficier de l'expérience de Marthe Delhouille en matière d'aromathérapie et de réflexologie. „C'est de toute façon un établissement que nous allons faire évoluer petit à petit, et où nous avons aussi la possibilité de transformer un espace pour en faire une salle de séminaires”, explique France Le Boulengé, dont l'accent de Liège s'accorde déjà parfaitement avec le chant des cigales.

Francis Matéo

## LES BERGERIES DES PONDÉRACH

ROUTE DE NARBONNE · 34220 SAINT-PONS-DE-THOMIÈRES  
TÉL : 04 67 97 02 57

WWW.BERGERIES-PONDERACH.FR

## Bistrot chic, prix abordables

Après la rénovation de la cuisine et de la salle du restaurant, la table accueille à nouveau ses clients depuis le 1<sup>er</sup> avril dernier avec une nouvelle carte, un nouveau chef, **Vincent Garceau**, et une nouvelle décoration : „Nous avons fait évoluer le restaurant, qui proposait auparavant une cuisine semi-gastronomique, vers une offre plus traditionnelle, plus axée sur le terroir, un bistrot chic”, résume France Le Boulengé.

La carte affiche ainsi un Médaillon de foie gras de canard mi-cuit au Saint-Jean de Minervois, un Râble de lapin farci au chèvre et aux olives, accompagné d'une poêlée de légumes du jardin et son jus au thym, ou encore une Poire pochée au Saint-Chinian subtilement recouverte d'une sauce thym-chocolat chaude.

Des tonalités culinaires qui s'accordent avec les senteurs du parc naturel du Haut

## OBJECTIF : OBTENIR LE TITRE DE MAÎTRE-RESTAURATEUR

# Toujours se remettre en question : le credo de Caroline Van Maenen

**La Wantzenau (67)** Cette année est un grand millésime pour Le Relais de la poste. Alors qu'il vient d'être couronné par une étoile au guide *Michelin*, sa propriétaire, première jeune femme à devenir vice-présidente du club Prosper Montagné d'Alsace, multiplie les projets.

Je suis quelqu'un qui avance grâce au doute”, observe **Caroline Van Maenen**. L'année 2011, très riche pour la jeune femme, n'est pas encore terminée qu'elle continue à se lancer des défis. Le chef de son restaurant, **Laurent Huguet**, est devenu membre des Maîtres-Cuisiniers de France, tandis qu'elle devenait la première jeune femme vice-présidente du club Prosper Montagné d'Alsace. Et surtout, avec son équipe, elle a décroché une étoile au guide *Michelin* début mars. Juste après, elle a entamé les démarches pour obtenir le titre de Maître restaurateur : „En Alsace, nous aimons ce qui est carré. Cette certification atteste de ce travail rigoureux au quotidien. Je songeais depuis un moment à la demander. Car même avec une étoile, j'ai envie de faire encore mieux. Je me suis lancée.”

l'audit réalisé pour l'obtention du titre, à devoir opérer des travaux, modifier les habitudes de son équipe. Et puis... „On nous a seulement demandé de rendre plus visibles les jours et heures d'ouverture à l'extérieur du restaurant. Pour tout le reste, l'inspectrice a épluché les factures, visité les chambres froides, évalué le service. Et n'a rien trouvé à redire.” Un soulagement pour la jeune femme et toute son équipe. Mais pour autant, „rien n'est acquis” : „Chaque service est une remise en

question, c'est le cas depuis presque trois ans et cela ne changera pas.” Caroline Van Maenen veut continuer à avancer.

Flora-Lyse Mbella



## LE RELAIS DE LA POSTE

21 RUE DU GÉNÉRAL  
DE GAULLE  
67610 LA WANTZENAU  
TÉL : 03 88 59 24 80  
WWW.RELAIS-POSTE.COM

Caroline Van Maenen connaît une année 2011 exceptionnelle.

## Pas de modifications à effectuer

Caroline Van Maenen s'attendait, vu la précision de

## DÉFRICHEURS DE NOUVELLES TENDANCES

## Sandwich &amp; Snack Show et Parizza dévoilent leur programme

Le 13<sup>e</sup> Sandwich & Snack Show et la 2<sup>e</sup> édition de Parizza, organisés par Reed Expositions, s'installent à Paris porte de Versailles, les 15 et 16 février 2012. Pour ces deux salons, 10 000 visiteurs sont attendus.

Fort de plus de dix années d'existence, le Sandwich & Snack Show est aujourd'hui le plus grand salon spécialisé dans la consommation nomade. Lieu de rencontre des acteurs du marché - fournisseurs, restaurateurs, distributeurs, gestionnaires, industriels... - et de l'ensemble des circuits de distribution, le salon est un observatoire des tendances de la filière. Comme chaque année, le sandwich le plus consommé en France - le jambon-beurre -, sera mis en avant grâce à une étude de Gira Conseil dévoilée le 15 février. Nouveauté 2012, un focus sur le segment traiteurs sera également au programme avec **Bernard Boutboul**. Parmi les autres conférences, le 3<sup>e</sup> baromètre nutritionnel de la restauration rapide sera présenté par **Audrey Aveaux**, directrice de l'agence Nutritionnellement. Les visiteurs pourront participer à des entretiens personnalisés autour de ces problématiques.

14 ateliers et tables rondes auront lieu sur le site. Le salon reconduit son laboratoire de tendances, mais cette fois sur le segment des métiers de bouche : des MOF et des boulangers présenteront des démonstrations autour de formules à 10 € dans cet espace ouvert. Les élèves de Strate College proposeront une réflexion sur le 'snacking mobile' en collaboration avec France Snacking. Quant à **Rémy Lucas**, de Cate marketing, il livrera son carnet Tendances à emporter autour des nouveautés alimentaires en vente à emporter. Le concours Sandwich & Snack Show Academy distinguera 3 concepts de restauration rapide innovants. En amont, les internautes pourront aussi voter pour leur favori via la page Facebook du salon. En 2012, le programme du salon prendra une tournure encore plus internationale (6 % des visiteurs étaient d'origine étrangère en 2011) et sera axé sur la restauration collective, une thématique qui prend de l'ampleur dans l'univers du snacking.

### Parizza, pour mieux cerner le segment de la pizza

Pour compléter ces deux journées, Parizza lance sa 2<sup>e</sup> édition dédiée au monde de la pizza, des pâtes et de la restauration italienne. L'occasion de retrouver les 10 pizzeraiolos qui s'affronteront



en direct pour la finale du France Pizza Tour (la demi-finale a lieu les 11 et 12 octobre à Saumur dans le Maine-et-Loire). **Dorothée Léombruni**, championne du monde de la pizza 2011, réalisera une recette sur l'espace Snacking des chefs. Sans oublier les conférences ainsi que les présentations du Baromètre de la pizza CHD Expert, et l'étude sur le marché de la pizza par Gira Conseil. **Hélène Binet**

Retrouvez l'interview de **Corinne Ménégaux**, directrice du salon, en tapant le code RTR416147 sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Deux salons incontournables de la consommation nomade.

### Les animations à ne pas manquer

- **'Le Snacking des chefs'** : Cet espace - parrainé par **Jacques Pourcel** -, accueillera la 9<sup>e</sup> coupe du monde du sandwich, organisée par Délifrance (résultats le 15 février).
- **'La Street Food'** : pendant ces deux jours, les élèves de l'école de **Thierry Marx** valoriseront la Street Food à travers des démonstrations en direct dans un camion placé à l'entrée du salon.

### 13<sup>e</sup> SANDWICH & SNACK SHOW

15 & 16 FÉVRIER 2012  
DE 9 H 30 À 19 HEURES  
PARIS PORTE DE VERSAILLES - PAVILLON 5.2  
[WWW.SANDWICHSHOWS.COM](http://WWW.SANDWICHSHOWS.COM)  
[WWW.PARIZZA.COM](http://WWW.PARIZZA.COM)  
ENTRÉE GRATUITE AVEC PRÉ-INSCRIPTION SUR LE SITE

### LES 11 ET 12 OCTOBRE PROCHAINS

## VAE Expo : une cinquième édition centrée sur le 'Fast Good'

Le salon de la vente à emporter s'installera à Paris porte de Versailles. Avec un programme chargé.

Cette année, VAE Expo, le salon des professionnels de la restauration rapide et de la filière snacking, sera orienté vers le 'Fast Good' : une alimentation saine, variée mais gourmande", déclare **Alexandra Frantz**, directrice du salon qui se déroulera les 11 et 12 octobre prochains à Paris, porte de Versailles. Soutenue et parrainée par le Syndicat national de la restauration rapide, cette 5<sup>e</sup> édition met une nouvelle fois en scène la créativité des chefs à travers le Foodshow, théâtre de démonstrations culinaires. L'invité s'appelle **Christophe Adam**. Il vient de fonder Adam's une cantine chic parisienne, et interprètera pour les visiteurs des recettes de snacking salé et sucré. Le Foodshow explorera aussi le principe de 'nutrivitalité' défendu par **Frédéric Marr**. Ce chef adaptera des recettes VAE - les 4 'S' : soupe, salade, sandwich, soft - en mettant en application cette approche 'fast-good'. **Johan Leclerre**, **Henri Gouny** et **Thomas Gallardo**, membres de l'association de chefs Générations Cuisines & Cultures, apporteront également leurs visions du snacking.



"Une alimentation saine, variée mais gourmande", au menu de VAE Expo, selon **Alexandra Frantz**, directrice du salon.

de la vente à emporter dans les pays de l'Union. Popai Italy, association internationale spé-

cialisée dans le marketing de point de vente, présentera un panorama de la restauration rapide en Italie. Seront aussi évoqués, avec le concours du salon londonien Lunch, des concepts et des produits innovants, mais aussi des points de vente pouvant s'exporter en France. Ces deux journées ont vocation à être une source d'inspiration pour les indépendants et les chaînes. Le salon déclinera en outre un programme de conférences animées par CHD Expert. **H.B.**

## DYNAMISEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES!

- Adhésion gratuite à notre site Internet
- Commission de 13 %
- Aucun allotement
- Gestion du planning en toute autonomie
- Plus de 20 000 clients sociétés dont 3M, Auchan, Colas...
- Mise en avant de votre hôtel grâce à nos actions Marketing (moteurs de recherche, comparateurs de prix comme Kelkoo...)

N'attendez pas ! Contactez nos conseillers :  
01 55 06 56 40 - [hotels.france@HRS.com](mailto:hotels.france@HRS.com)



### 3 tendances à l'honneur

Cette année, le salon VAE Expo proposera trois parcours consommateur différents :

#### Home snackeurs

Pas toujours le temps ou l'envie de se préparer un repas ? Les acteurs de l'industrie agroalimentaire proposeront divers produits attractifs et décalés.

#### Coffee & Co

Les boissons chaudes représentent une opportunité pour l'ensemble des enseignes de vente à emporter d'élargir leurs plages horaires. Des torréfacteurs et fabricants de machines expresso professionnelles présenteront leurs offres.

#### Technophiles

Compte tenu de l'essor des iPhones et autres Blackberry, des acteurs de l'encaissement et de la gestion dévoileront des outils nouveaux permettant de suivre les clients et de leur proposer plus de services et de fidélité.

### VAE EXPO

LES 11 & 12 OCTOBRE 2011 · PARIS · PORTE DE VERSAILLES  
PAVILLON 5.1 (PORTE A)  
[WWW.VAEEEXPO.COM](http://WWW.VAEEEXPO.COM)

### Voyage à l'international

Pour l'édition 2011, le salon ouvrira une fenêtre sur l'Europe et partira à la découverte de la restauration nomade et

AVEC 70 OUVERTURES PRÉVUES EN 2011

## Louvre Hotels Group, croissance sur tous les fronts

Le groupe hôtelier confirme ses objectifs de développement et prévoit d'ouvrir une centaine d'hôtels par an pour 2016.

Pour Mathieu Evrard, le directeur du développement international de Louvre Hotels Group, la crise est passée. Son groupe a enclenché une vitesse de croisière à sa mesure, se renforçant sur ses marchés historiques, tout en accélérant son développement sur ses destinations cibles que sont le Brésil, l'Inde ou le Moyen-Orient. Dans le même temps, Louvre Hotels se diversifie et cherche à s'implanter dans d'autres secteurs porteurs.

"Nous avons ouvert 18 établissements en France depuis le début de l'année 2011, déclare Christophe Novellon, directeur du développement France, avec deux axes forts : la marque Kyriad, qui devient la locomotive du développement en France, avec six hôtels ouverts en 2011, et la marque Golden Tulip à l'étranger - actuellement présente en France avec 7 hôtels et 9 autres en projet ou en construction." Pour Christophe Novellon, "la France est un marché mature qui n'est pas du tout saturé, puisque l'on voit des zones économiques nouvelles se déployer un peu partout comme à Lyon, ou à Montpellier, ce qui offre de belles perspectives à l'hôtellerie. De plus, le type d'hôtels que nous ouvrons a changé. Alors que dans les années 2009-2010, nous tablions surtout sur un marché de conversion, les projets en cours - 12 hôtels en France - sont des hôtels neufs." La montée en gamme du groupe avec la marque Golden Tulip a modifié également le profil des partenaires financiers : "La part des institutionnels dans nos investissements est plus importante, puisque nous ouvrons des hôtels 3 et 4 étoiles maintenant", souli-

gne Christophe Novellon.

### "Être incontournable au Brésil"

Au niveau international, Louvre Hotels Group a poursuivi son développement. En Inde, le groupe est présent depuis 2009 avec 8 hôtels et autant qui devraient ouvrir d'ici à la fin de l'année. Douze projets sont également prévus pour 2012-2013. Au Brésil, "où nous sommes le 3<sup>e</sup> opérateur avec 28 hôtels, nous avons ouvert 5 hôtels en 2011 et nous en avons 6 en projet. C'est la volonté du groupe d'être incontournable pour l'organisation des Jeux olympiques et de la Coupe du monde de Football", souligne Mathieu Evrard. Au Moyen-Orient, où Louvre Hotels possède déjà 40 établissements, 7 ont ouvert depuis le début de l'année, deux autres ouvriront d'ici à la fin de l'année et 10 projets sont signés. Le groupe cherche également à s'implanter en Asie, notamment en Chine, mais seul un nouvel hôtel en Thaïlande est venu enrichir son portefeuille dans cette région du monde cette année. Enfin l'Afrique, en particulier le Maghreb, est un secteur à fort potentiel pour le groupe, qui a déjà ouvert une unité à Agadir



Mathieu Evrard, directeur du développement international de Louvre Hotels Group.



Christophe Novellon, directeur du développement France de Louvre Hotels Group.

cet été. Bien repositionné sur ses marques traditionnelles, Première Classe, Campanile et Kyriad, et après l'intégration réussie de Golden Tulip (Tulip Inn restant en France encore peu développé), le groupe s'affirme. Une évolution qui a modifié son mode de gestion des établissements : "Aujourd'hui, notre développement est composé de 80 % d'hôtels en franchise et de 20 % d'hôtels managés en France, et nous observons le phénomène inverse à l'international", conclut Mathieu Evrard.

Évelyne de Bast

## EN BREF

### LVMH intéressé par Amanresorts

D'après une dépêche de l'agence Bloomberg, le groupe LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy) serait intéressé par l'acquisition du groupe Amanresorts International. L'information n'a pas été confirmée à ce jour par le groupe LVMH. Le groupe immobilier indien DLF, qui possède - depuis 2007 - 25 hôtels Amanresorts, a reçu au moins cinq offres de la part d'investisseurs. Or, le groupe doit lever au minimum 2,2 milliards de dollars à travers la vente d'actifs pour payer ses dettes. La revente de ses parts au sein d'Amanresorts serait donc une source potentielle de liquidités.

## EN ATTENDANT LA DATE DÉFINITIVE DU MOF 2015

# Premier bilan pour le MOF Gouvernant(e)

Quatre mois et demi après la première finale du concours, le comité d'organisation s'est réuni pour faire le point.

Le 29 avril dernier se tenait la finale du Meilleur ouvrier de France classe Gouvernant(e) des services hôteliers à Vichy (03). En amont, il aura fallu deux années et demie de préparation pour que ce concours voie le jour. Présidé par Nicole Spitz, le comité d'organisation de cette classe a pris l'initiative de se rassembler, le 6 septembre dernier, à l'hôtel Hilton Arc de triomphe à Paris, pour y faire un débriefing. La matinée de réflexion a abordé trois enjeux : le bilan de la finale, le fonctionnement du comité et les perspectives pour 2015. Bilan de la finale : "Côté positif, les locaux de l'Aletti Palace étaient adaptés aux différentes épreuves. Il n'y a pas eu de difficultés techniques. Nous n'avons pas non plus ressenti de stress de la part des candidates. La parité entre professeurs et gouvernant(e)s était bonne", relève Marie-Thérèse Audoux, vice-présidente du comité. Côté négatif, les membres regrettent que le résultat n'ait pas pu tomber le soir même, contrairement aux autres classes du secteur, et qu'aucune candidate n'ait été issue du milieu hospitalier, du do-

mainé privé, ni même du tourisme.

Quant au comité d'organisation, pour l'édition de 2015, Nicole Spitz reste présidente de classe ; Marie-Thérèse Audoux quitte le comité pour des raisons personnelles. Douze membres - tous bénévoles - font partie du comité. De plus, l'Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie (AGGH) apporte son soutien financier pour optimiser le bon déroulement du concours.

La prochaine réunion du nouveau comité aura lieu début octobre, afin de relire le référentiel, et retracer l'organisation (rythme d'une réunion tous les deux mois). Pour l'instant, les membres du comité sont dans l'attente du choix d'une date pour la finale du MOF 2015 (prévue fin novembre).

Hélène Binet

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez l'hommage rendu par l'AGGH aux lauréates du MOF en tapant le mot-clé RTR516138 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

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](mailto:m.bignard@ville-gravelines.fr) ; 03 28 21 42 76

Transformez votre véhicule en utilitaire réfrigéré

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

FRIGOFLEX  
RESTEZ ZEN ET FLEXIBLES

## LA BOURSE

Accor

- 8,74 % ↓

SBM

- 5,18 % ↓

Hôtels de Paris

+ 10,60 % ↑

Club Med

- 11,43% ↓

Groupe Partouche

- 5,08 % ↓

ÉVOLUTION DU COURS

ENTRE LE 29-08

ET LE 12-09-11

## NEUF CHAMBRES CLASSÉES 3 ÉTOILES

## La Ferme blanche, une "auberge contemporaine"

**Lompret (59)** Après vingt-sept ans à la tête d'un restaurant lillois, Olivier et Danièle Deval se sont mis au vert. Ils proposent désormais une table, des cours de cuisine et, depuis peu, des chambres. Une jolie façon d'être proche de la clientèle.

Vingt-sept années, ça compte dans un parcours professionnel. Le restaurant La Coquille était bien connu des Lillois et avait même obtenu un Bib gourmand. Mais en 2008, l'établissement ferme ses portes. "Le loyer a été multiplié par six", explique **Danièle Deval**. L'heure de la retraite n'a pourtant pas sonné. "On s'estimait trop jeunes pour arrêter", commente cette dynamique quinquagénaire, également présidente de l'Umih Lille métropole. Installé dans un corps de ferme dans la campagne lilloise, le couple décide de redémarrer une activité sur son lieu de vie. **Olivier Deval** lance un atelier de cuisine et un resto, Le Son de cuisine : 16 couverts, un menu à 26 € et une cuisine du marché. La clientèle est locale, attirée par le bouche à oreille. "Un positionnement familial", confirme son épouse. Les cours à la carte drainent, eux, toutes sortes de gastronomes : séminaires, anniversaires, enfants...

## Peu d'aide financière

"On a vite senti qu'il fallait ouvrir un hôtel", résume Da-



Nouveau défi pour Danièle Deval : après la restauration, l'hôtellerie.

nièle Deval, pour expliquer le développement de l'activité. "Mais l'idée était de préserver l'architecture et l'intimité de la maison. Fille d'hôteliers, j'ai grandi dans un hôtel et je voulais que mes enfants vivent dans un milieu familial normal. Maintenant qu'ils ont quitté la maison, c'est le bon moment", explique-t-elle en pointant néanmoins les difficultés de financement de son projet. "C'est beaucoup plus

compliqué quand on a plus de 50 ans." En revanche, l'appui d'une chaîne a été précieux. "Nous avons choisi les Logis ; cela nous amène une clientèle d'affaires et européenne." Les granges attenantes au corps de ferme accueillent donc, depuis un an, neuf chambres classées 3 étoiles, dont une suite jeunes mariées. Aidé par un architecte pour le gros œuvre, le couple a choisi la déco intérieure comme pour sa propre maison. Une partie a été traitée de façon contemporaine, l'autre est plus classique. "Nous avons une clientèle allemande qui aime l'ambiance ancienne et cosy", commente Danièle Deval. Avec un taux de remplissage de 60 %, l'objectif de cette "auberge contemporaine", comme elle aime appeler La Ferme blanche, est d'ores et déjà atteint.

Marie-Laure Fréchet

## LA FERME BLANCHE

9 RUE PASTEUR

59840 LOMPRET

TÉL. : 03 20 92 99 12

WWW.LESONDECUISINE.COM

## "UN OUTIL FLAMBANT NEUF"

## Opération séduction pour le Brit Hotel Castel

**Rennes (35)** Pour ses vingt ans, le Brit Hôtel Le Castel vient de subir une cure de jouvence.

À l'issue des visites organisées lors de ses portes ouvertes, les anciens clients restent époustouffés par les changements opérés durant deux années par le Brit Hôtel Le Castel, situé à proximité de la zone d'activité sud-est de Rennes. "Nous avons investi durant ce laps de temps quelque 750 000 € dans l'hôtellerie, la restauration - 80 à 100 couverts -, la façade... Aujourd'hui,

on a vraiment un outil flambant neuf", se félicite **Guy Gérard**, ancien du Pen Roc et directeur depuis trois ans et demi du Brit Hotel rennais. "C'est le deuxième hôtel acheté, voici maintenant vingt ans, par Brit Hotel". Celui-ci affiche une belle santé avec un taux d'occupation à l'année de 70 % et surtout "une augmentation de la clientèle des week-end et pendant les vacances", assure Guy Gérard qui y dirige 15 personnes. "Notre activité

principale reste à plus de 80 % la clientèle d'affaires mais l'évolution du côté des particuliers est intéressante."

## Une restauration de qualité

Il faut dire que le Castel fait tout pour se distinguer de la forte concurrence existante dans la zone. "Notre restauration est de qualité avec des producteurs locaux [invités à présenter leurs productions lors des portes ouvertes, NDLR], des desserts mai-

son, un plat du jour à l'ardoise et deux formules de 13,90 à 17,50 €. Chez nous le ticket moyen est de 20 € le midi et de 23 € le soir. Nous proposons une restauration de qualité et cela commence à payer." Pour le reste, les 60 chambres ont été entièrement relookées et l'hôtel devrait passer en 3 étoiles avant la fin de l'année. "Nous en avons profité pour augmenter la superficie des salles de bain."

Olivier Marie

## BRIT HOTEL LE CASTEL

260 RUE DE CHATEAUGIRON

35000 RENNES

02 99 51 73 74

HTTP://CASTEL.BRITHOTEL.FR

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



Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs,

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

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

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

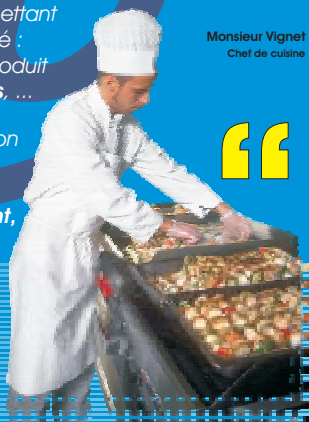
De nombreux modules d'analyses permettant une visualisation instantanée de l'activité : valorisation de stock, statistiques par produit ou par groupe de produit, HACCP, ratios, ...

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de

**FTBE Pro V8**

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



Monsieur Vignat  
Chef de cuisine

## MALGRÉ UN TAUX DE CHANGE BAS

## Moscou en tête des villes les plus chères

D'après une étude de la société britannique Hogg Robinson Group (HRG) réalisée au cours du 1<sup>er</sup> semestre 2011, Moscou arrive en tête des 50 villes les plus chères en termes de tarifs hôteliers.

Globalement, la hausse des tarifs pratiqués dans les hôtels des 50 principales villes touristiques du monde au cours du premier semestre 2011 est estimée à + 4 %. Les principales tendances relevées par HRG sont les suivantes :

- deux tiers des villes présentent des tarifs en hausse contre un quart l'an dernier ;
- Moscou reste en tête des destinations les plus onéreuses avec les prix hôteliers les plus élevés, malgré un taux de change relativement bas et alors que les prix avaient chuté de 12 % l'an dernier en raison de nombreuses ouvertures d'hôtels ;
- Istanbul, en Turquie, a connu l'augmentation la plus forte (37 %) de ses tarifs hôteliers, reflet de l'intérêt croissant des touristes pour cette destination ;
- la région ayant globalement réalisé les meilleures performances est incontestablement la zone Asie-Pacifique, où le prix des chambres a bondi de 7 %, notamment autour des pôles financiers de Hong-



Kong et Singapour, qui ont connu une forte augmentation du nombre de chambres ;

• les prix des hôtels en Europe de l'Est ont connu la chute la plus importante avec - 6,6 % en dépit des performances de Bucarest (Roumanie) et de Kiev (Ukraine) qui ont connu une augmentation de 4 % ;

• au Royaume-Uni, les tarifs hôteliers reculent, par rapport à l'an dernier, en dépit d'une augmentation importante à partir de janvier due à une hausse du taux de TVA. Avec des contrastes selon les destinations : si l'aéroport d'Heathrow a bien bénéficié de la hausse, en revanche, une ville comme Liverpool a dû revoir ses prix à la baisse ;

• enfin, les destinations d'Amérique du Nord ont terminé ce premier semestre par une hausse de 4 %. Toutes les villes principales ont connu une augmentation de leurs tarifs, à l'exception de Los Angeles (États-Unis), Toronto et Montréal (Canada) où ils sont restés stables.

Évelyne de Bast



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

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

“PRENDRE SOI-MÊME SES RÉSERVATIONS EST L'ÉLÉMENT LE PLUS IMPORTANT”

## Hôteliers indépendants : les clés pour conserver votre liberté sur internet

Thomas Yung, spécialiste en web marketing hôtelier, auteur du Blog des Experts : 'Maîtrise commerciale et développement des ventes', directeur d'Artisan référenceur, dresse un état des lieux des relations entre centrales de réservation et hôteliers indépendants.

Propos recueillis par Juliette Benedetti

**L'Hôtellerie Restauration : Les centrales de réservation internet ont vu le jour il y a une dizaine d'années. Quel bilan en tireriez-vous pour l'hôtellerie indépendante ?**

**Thomas Yung :** L'hôtellerie est en train de vivre ce que le secteur agroalimentaire a vécu il y a une vingtaine d'années. Les producteurs ont découvert le potentiel de la grande distribution et beaucoup ont commencé à se commercialiser au travers de centrales d'achats (Promodes par exemple). Il est extrêmement rassurant de savoir que la production est achetée, à un prix défini, pour les trois prochaines années. Malheureusement, cette situation 'idyllique' n'a pas duré et les producteurs sont régulièrement en conflit avec la grande distribution et ses centrales d'achats. Elles tirent les prix au plus bas, imposent des marges arrières, des frais de mise en rayon, facturent la tête de gondole, des frais de publicité... et le producteur ne s'y retrouve plus ! Mais les producteurs n'ont pas vraiment le choix, car en vendant l'intégralité de leur production à Promodes durant des années, ils ont perdu leurs compétences commerciales, ils n'ont plus de fichier clients, ils ne sont pas au fait des dernières techniques de commercialisation, ils n'ont plus d'outils commerciaux. Bref, ils ne savent plus vendre.

L'hôtellerie est en train de reproduire le même schéma avec les centrales de réservation. Il y a une dizaine d'années, nous avons découvert avec joie le potentiel de la vente sur internet en passant par des intermédiaires

comme ActiveHotels, Booking et autres Expedia. Au début, c'était idyllique. Ces canaux apportaient de nouveaux clients et ne prenaient qu'une 'petite' commission. Mais la lune de miel n'a pas duré. Beaucoup se sont rendu compte que ces centrales de réservation avaient aussi des effets négatifs : le client régulier réserve maintenant chez elles, la commission a bien augmenté, il faut garantir une parité tarifaire - l'équivalence des tarifs entre tous les canaux de distribution -, il faut faire des grosses réductions pour être en haut du listing - la fameuse tête de gondole -, etc. La grande distribution prend même le contrôle de l'outil de production, ce sont les fameuses marques de distributeurs, et les centrales de réservation devraient logiquement prendre le contrôle de certains établissements hôteliers.

**Vous dites que l'hôtelier, tout comme l'agriculteur il y a vingt ans, est en train de perdre sa maîtrise commerciale à cause des centrales de réservation ?**

Oui, ce phénomène est arrivé avec la démocratisation d'internet mais la réponse viendra aussi de l'internet. Il est aisé pour un hôtel de reprendre et/ou de garder sa



maîtrise commerciale, pour peu qu'il veuille bien mettre son site internet au cœur de sa stratégie commerciale.

**Quelles solutions, alors, s'offrent à l'hôtelier pour garder la main sur ses réservations ou son stock ?**

La première étape pour reprendre, conserver et développer sa maîtrise commerciale est d'avoir un site internet qui transforme le visiteur en client, un site internet qui vend ! Il faut prendre soi-même ses réservations. C'est l'élément le plus important. Permettre à l'internaute de passer à l'acte d'achat. Ce n'est pas tout d'avoir un positionnement, un produit, un argumentaire commercial, si le visiteur ne peut pas acheter. Imaginez un supermarché sans caisse... L'un des moyens les plus simples pour prendre une réservation, c'est d'indiquer le numéro de téléphone de l'établissement sur son site internet. L'internaute n'a plus qu'à contacter l'hôtelier pour vérifier la disponibilité des chambres et s'assurer des tarifs. Le moyen le plus performant, c'est de gérer avec un PMS (logiciel de gestion hôtelière) relié au moteur de réservation.

Pour **optimiser vos recrutements**,  
venez rencontrer des **candidats motivés et qualifiés**

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

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 !**

Contact : 01 45 48 64 64 • [lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr](mailto:lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr)



**Jeudi 15 mars 2012**  
**de 9 h à 18 h**

**Au CentQuatre**  
104 rue d'Aubervilliers • Paris 19<sup>e</sup>

**WWW.LHR-EMPLOI.FR**



À JOUR AU 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE 2011

# SMIC DES APPRENTIS

Taux conventionnel : 9,10 €

Taux du minimum garanti (MG) : 3,36 €, soit la valeur d'un repas.

En application de l'avenant n° 13 du 12 janvier 2011 étendu par un arrêté publié au *Journal officiel* du 28 avril 2011 et par conséquent applicable à partir du 1<sup>er</sup> mai 2011, le taux horaire minimum conventionnel du niveau I échelon 1 est fixé à 9,10 €, alors que le taux légal du smic est toujours à 9,00 €. Le taux conventionnel s'applique à tous les salariés du secteur y compris ceux embauchés sous contrat de formation en alternance. En conséquence, le salaire des apprentis doit être calculé sur la base de ce taux conventionnel. L'apprenti bénéficie, lors de son premier contrat d'apprentissage, d'une rémunération minimale progressive déterminée en fonction de son âge et de son ancienneté dans le contrat, conformément à l'article D.6222-26 du code du travail :

Année de contrat	16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 ans et +
1 <sup>re</sup> année	25 %	41 %	53 %
2 <sup>e</sup> année	37 %	49 %	61 %
3 <sup>e</sup> année	53 %	65 %	78 %

**Exemple :** Un apprenti de 17 ans débutant un premier contrat d'apprentissage perçoit 25 % du smic (ou du taux conventionnel quand il est supérieur) la première année d'exécution de son contrat, mais 49 % pendant la seconde année (18 ans) et 65 % la troisième (19 ans). Les majorations de salaires prévues en fonctions de l'âge s'appliquent le premier jour du mois suivant la date anniversaire de l'apprenti (art. D. 6222-34).

## Formation complémentaire

Dans le cas d'une formation complémentaire, le salaire à verser à l'apprenti doit être égal à celui de sa dernière année d'apprentissage majorée de 15 points, conformément à l'article D. 6222-33 du code du travail.

Formation complémentaire	16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 ans et +
Après contrat 1 an	40 %	56 %	68 %
Après contrat 2 ans	52 %	64 %	76 %
Après contrat 3 ans	68 %	80 %	93 %

## Temps de travail des apprentis

Les entreprises des HCR peuvent travailler sur la base de 39 heures par semaine, soit 169 heures par mois. En contrepartie, elles doivent payer 4 heures supplémentaires majorées au taux de 10 %, conformément à l'avenant n° 2 du 5 février 2007. En conséquence, il faut appliquer ces règles pour déterminer le salaire des apprentis majeurs. L'entreprise peut aussi choisir de travailler sur la base de la durée légale de travail, à savoir 35 heures par semaine, soit 151,67 heures par mois. En revanche, pour les apprentis mineurs, les entreprises n'ont pas le choix, elles doivent appliquer la durée légale de travail, soit 35 heures par semaine.

## Déterminer le smic hôtelier

### Salaire de base

Taux conventionnel x durée mensuelle de travail + majorations heures supplémentaires x pourcentage applicable

### Salaire brut

Salaire de base + avantages en nature nourriture

## Évaluer les avantages en nature

Les avantages en nature dont bénéficie l'apprenti peuvent être déduits du salaire, dans la limite de 75 % de la déduction autorisée pour les autres travailleurs (art. D.6222-35).

### Nourriture

Un apprenti travaillant 5 jours par semaine est présent 22 jours par mois et a donc droit à 44 repas. Ce dernier consomme un repas par jour, ce qui donne :

22 repas à 3,36 € x 75 % = 55,44 € ;

et 22 repas (indemnités compensatrices à 3,36 €) = 73,92 €

Total = 129,36 €

Précision : Même pendant la semaine de cours en CFA, l'employeur doit verser l'indemnité nourriture à son apprenti.

### Logement

Lorsque l'employeur fournit un logement à un salarié, cet avantage en nature est calculé sur la base d'un forfait mensuel établi en fonction du nombre de pièces mis à la disposition du salarié et du rapport entre la rémunération mensuelle brute et le plafond mensuel de la Sécurité sociale.

Pour un salaire inférieur à 1 473 €, la valeur forfaitaire mensuelle du loge-

ment fourni est de 63,50 € lorsque le logement comporte une seule pièce principale, et 33,90 € par pièce, dans les autres cas.

### Pour les apprentis, la valeur forfaitaire du logement sera de :

63,50 € x 75 % = 47,63 € pour une seule pièce ;

33,90 € x 75 % = 25,43 € par pièce, dans les autres cas.

## Smic à 39 heures hebdomadaires, soit 169 heures mensuelles

Les entreprises travaillant sur la base de 39 heures par semaine doivent payer les heures supplémentaires effectuées entre la 36<sup>e</sup> et la 39<sup>e</sup> heure au taux majoré de 10 %. Dans la mesure où il s'agit d'une durée conventionnelle, l'entreprise peut mensualiser ces heures supplémentaires. Le salarié effectue 4 heures supplémentaires par semaine, ce qui correspond à 17,33 heures par mois (soit 4 heures supplémentaires par semaine, multiplié par 52 semaines et divisé par 12 mois).

Exemple pour un apprenti âgé de 18 ans, en 1<sup>re</sup> année d'apprentissage, et bénéficiant donc de 41 % du salaire minimum garanti.

### Salaire de base

Taux conventionnel x 151,67 heures + majorations heures supplémentaires x pourcentage applicable à l'apprenti : (9,10 x 151,67) + (17,33 x 9,10 x 110 %) = 1 380,20 + 173,47 = 1 553,67 € ;

1 553,67 € x 41 % = 637,00 €.

### Salaire brut

Salaire de base + avantages en nature nourriture :

637,00 + 129,36 = 766,36 €

## Smic à 35 heures par semaine, soit 151,67 heures mensuelles

La durée du travail pour les apprentis mineurs est fixée à 35 heures par semaine, soit 151,67 heures par mois, quelle que soit la durée du travail pratiquée dans l'entreprise.

Exemple pour un apprenti âgé de 17 ans en 1<sup>re</sup> année d'apprentissage et bénéficiant donc de 25% du salaire minimum garanti.

### Salaire de base d'apprentissage

Taux conventionnel x 151,67 heures x pourcentage applicable à l'apprenti : (9,10 x 151,67 x 25%) = 345,05 €

### Salaire brut

Salaire de base + avantages en nature nourriture :

345,05 + 129,36 = 474,41 €

## Cotisations sociales

### Entreprises de moins de 11 salariés

Aux termes de l'article L.6243-2 du code du travail, l'État prend en charge la totalité des cotisations patronales et salariales, sauf la cotisation AT-MP (accident du travail-maladie professionnelle) due pour les apprentis travaillant dans une entreprise occupant moins de 11 salariés. En outre, la rémunération versée à l'apprenti est exonérée de CSG et de CRDS. En revanche, l'entreprise et le salarié doivent cotiser au régime de prévoyance et de mutuelle de la branche.

### Entreprises ayant au moins 11 salariés

Ces entreprises sont exonérées des cotisations sociales patronales et salariales dues au titre des assurances sociales (maladie, maternité, invalidité, décès, vieillesse et allocations familiales), mais aussi des cotisations salariales de retraite complémentaire (dans la limite du taux minimum obligatoire) et de l'Association pour la gestion du fond de financement (AGFF), ainsi que les cotisations salariales d'assurance chômage. En revanche, ces entreprises restent redevables de la part patronale des cotisations aux régimes complémentaires de retraite et à l'AGFF, de la part patronale des cotisations chômage, de la cotisation du FNGS, de la cotisation au Fnal, de la contribution solidarité autonomie et de la cotisation accident du travail. En outre, l'entreprise et le salarié cotisent, ici aussi, pour le régime de prévoyance et de mutuelle de la branche. Les cotisations dues sont calculées non pas sur le salaire brut de l'apprenti mais sur une base forfaitaire égale au salaire minimum dû à l'apprenti en fonction de son âge et de son année d'apprentissage, telle qu'elle est fixée par l'article D.6222-27 du code du travail, diminué de 11 points.

**Attention !** Un arrêté du 3 août 2011 publié au *Journal officiel* du 6 septembre 2011 vient de modifier l'assiette mensuelle de calcul de cette base forfaitaire. Elle est désormais fixée sur la base de 151,67 x (et non plus 169 x) le taux horaire du smic en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier de l'année au cours de laquelle la rémunération est versée, soit 9 € au 1<sup>er</sup> janvier 2011.

Ce texte est applicable à compter du 7 septembre 2011. Par conséquent, les entreprises de 11 salariés et plus doivent dorénavant calculer les cotisations sociales de leur apprenti sur cette nouvelle assiette forfaitaire.

### Forfait applicable à compter du 7 septembre 2011

25 % = 191 €

37 % = 355 €

41 % = 410 €

49 % = 519 €

53 % = 573 €

61 % = 633 €

65 % = 737 €

78 % = 915 €

Taux horaire minimum conventionnel

9,10 €

Taux horaire Smic

9,00 €

Valeur du repas

3,36 €

Plafond Sécu.

2 946 €

Indice du coût de la construction

1 533

Révision : + 4,00 %

Renouvellement :

+ 34,47 %

(4<sup>e</sup> trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(1<sup>er</sup> trimestre 2011)

# MODÈLES DE BULETIN DE PAIE

**Apprenti de 18 ans en 1<sup>re</sup> année de CFA**  
travaillant dans une entreprise de moins de 11 salariés

**Apprenti de 17 ans en 1<sup>re</sup> année de CFA**  
travaillant dans une entreprise de plus de 20 salariés

## Bulletin de paie (À conserver sans limitation de durée)

<b>Employeur</b>	<b>Salarié</b>
Nom ou raison sociale :	Nom, prénoms :
Adresse :	Adresse :
N° Siret :	N° SS :
N° Urssaf :	Emploi : apprenti
Code APE :	Niveau : I
Convention collective :	Échelon : 1
CCN des CHR du 30 avril 1997, et ses avenants	
Période du : 01.09.11 au 30.09.11	
Heures de présence : 169 heures	

Salaire	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)
Salaire de base (151,67 x 9,10 x 41%)	151,67	9,10	565,88
Heures supp. à 110 % x 41%	17,33		71,12
Heures supp. à 120 %			
Heures supp. à 150 %			
Avantages en nature nourriture (75 %)	22	3,36	55,44
Indemnités compensatrices nourriture	22	3,36	73,92
Avantages en nature logement			

**Salaire brut** 766,36

Cotisations sociales	Bases	Part employeur		Part salariale	
		Taux %	Montant (€)	Taux %	Montant (€)
CSG (déductible)	410	—	—	EX0	0
CSG + CRDS (non déductibles)	410	—	—	EX0	0
SS maladie	410	EX0	0	EX0	0
SS vieillesse plafonnée	410	EX0	0	EX0	0
SS vieillesse déplafonnée	410	EX0	0	EX0	0
Contribution autonomie solidarité	410	EX0	0	—	—
Accident du travail (taux variable)	410	2,30	9,43	—	—
Allocations familiales	410	EX0	0	—	—
Retraite complémentaire	410	EX0	0	EX0	0
Assurance chômage	410	EX0	0	EX0	0
AGFF	410	EX0	0	EX0	0
FNGS	410	EX0	0	—	—
SS Fnal	410	EX0	0	—	—
Taxe d'apprentissage	410	EX0	0	—	—
Taxe additionnelle	410	EX0	0	—	—
Participation formation continue	410	EX0	0	—	—
Prévoyance	410	0,40	1,64	0,40	1,64
Mutuelle		—	16,00	—	16,00
<b>Total retenues</b>			<b>27,07</b>		<b>17,64</b>

**Salaire net** 748,72

Net imposable 748,72

Prime de transport	
Avantages nourriture	- 55,44
Avantages logement	

**Salaire net à payer** 693,28

Payé le 30/09/11 par virement du :

Repos compensateur	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste

Durée congés payés : art. L. 3141-3 à L.3141-10

**Horaires** : 39 heures par semaine, soit 169 heures par mois  
**Repas** : L'apprenti a droit à 44 repas par mois et a consommé 1 repas par jour  
= 22 repas par mois  
**Repos hebdomadaire** : 2 jours

## Bulletin de paie (À conserver sans limitation de durée)

<b>Employeur</b>	<b>Salarié</b>
Nom ou raison sociale :	Nom, prénoms :
Adresse :	Adresse :
N° Siret :	N° SS :
N° Urssaf :	Emploi : apprenti
Code APE :	Niveau : I
Convention collective :	Échelon : 1
CCN des CHR du 30 avril 1997, et ses avenants	
Période du : 01.09.11 au 30.09.11	
Heures de présence : 151,67 heures	

Salaire	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)
Salaire de base (151,67 x 9,10 x 25%)	151,67	9,10	345,05
Heures supp. à 110 %			
Heures supp. à 120 %			
Heures supp. à 150 %			
Avantages en nature nourriture (75 %)	22	3,36	55,44
Indemnités compensatrices nourriture	22	3,36	73,92
Avantages en nature logement			

**Salaire brut** 474,41

Cotisations sociales	Bases	Part employeur		Part salariale	
		Taux %	Montant (€)	Taux %	Montant (€)
CSG (déductible)	191	—	—	EX0	0
CSG + CRDS (non déductibles)	191	—	—	EX0	0
SS maladie	191	EX0	0	EX0	0
SS vieillesse plafonnée	191	EX0	0	EX0	0
SS vieillesse déplafonnée	191	EX0	0	EX0	0
Contribution autonomie solidarité	191	0,30	0,57	—	—
Accident du travail (taux variable)	191	2,30	4,39	—	—
Allocations familiales	191	EX0	0	—	—
Retraite complémentaire	191	3,75	7,16	EX0	0
Assurance chômage	191	4,00	7,64	EX0	0
AGFF	191	1,20	2,29	EX0	0
FNGS	191	0,30	0,57	—	—
SS Fnal	191	0,50	0,96	—	—
Taxe d'apprentissage	191	0,50	0,96	—	—
Taxe additionnelle	191	0,18	0,34	—	—
Participation formation continue	191	1,60	3,06	—	—
Prévoyance	191	0,40	0,76	0,40	0,76
Mutuelle		—	16,00	—	16,00
<b>Total retenues</b>			<b>44,70</b>		<b>16,76</b>

**Salaire net** 457,65

Net imposable 457,65

Prime de transport	
Avantages nourriture	- 55,44
Avantages logement	

**Salaire net à payer** 402,21

Payé le 30/09/11 par virement du :

Repos compensateur	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste

Durée congés payés : art. L. 3141-3 à L.3141-10

**Horaires** : 35 heures par semaine, soit 151,67 heures par mois  
**Repas** : L'apprenti a droit à 44 repas par mois et a consommé 1 repas par jour  
= 22 repas par mois  
**Repos hebdomadaire** : 2 jours



**sirocco**  
WEB

Sirocco® web est un produit des Etablissements Sogal  
www.siroccoweb.net

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



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

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

Aucun investissement, aucun engagement.

1 mois gratuit pour toute inscription

\* Minimum de facturation : 45 € par mois.

PARIS Porte de Versailles  
11 et 12 octobre 2011

restauration urbaine & nomade

**VAE expo**  
5<sup>ème</sup> édition

le rendez-vous de toutes les restaurations

visitez >>> [www.vaeexpo.com](http://www.vaeexpo.com)



Cap sur le futur

**testo**

Respect de la chaîne du froid !

Une gamme d'appareils de mesure adaptée aux contrôles de température à réception, transport et stockage des denrées alimentaires

Les appareils de mesure testo adaptés à l'HACCP et conformes EN 13485, EN 12830.

[www.testo.fr/freshness](http://www.testo.fr/freshness) - Tél. : 03 87 29 29 29



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

Services proposés : HÔTELS, RESTAURANTS, BARS, CAVES, TERMINAUX POINTS DE VENTE & BACK-OFFICE

- ✓ 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](http://www.chroffice.com)  
Contactez-nous au 01 83 62 03 35

**ChrOffice**  
Le logiciel sur mesure



**OC 22**

L'expertise au service de votre boisson

Une gamme complète de Nectars, Jus & Pur Jus pressés **granini** en Bag-in-Box et de Solutions Cafés

Des équipements adaptés à vos besoins et personnalisables

Un service de proximité partout en France

OC22 - 35, rue de Seine - 92700 Colombes - France  
Tél. : +33 1 41 19 72 22 - Fax : +33 1 41 19 72 33 - [oc22.com](http://oc22.com)



**Une question ?** Allez sur les Blogs des Experts de Pascale Carbillet sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

### Un salarié peut demander à passer à temps partiel

**Je souhaiterais passer à temps partiel pour passer plus de temps avec mes enfants. Je sais que la loi prévoit quelque chose en ce sens. Pourriez-vous me donner les règles à suivre pour faire une telle demande et sur quelle base ?**

Martine

Un salarié peut demander le bénéfice d'horaires à temps partiel en se fondant soit sur des raisons familiales, soit sur les règles du temps partiel choisi, soit en raison de la création ou la reprise d'une entreprise. Dans votre cas, vous pouvez demander à bénéficier du temps partiel choisi. L'article L.3123-6 du code du travail prévoit que le salarié peut demander à bénéficier d'un horaire à temps partiel. Pour cela, il doit faire sa demande dans les conditions prévues par l'article D.3123-3 du code du travail. Sa demande doit être effectuée par lettre recommandée avec avis de réception. Dans son courrier, il précise la durée du travail souhaitée ainsi que la date à laquelle il souhaite que ce nouvel horaire soit appliqué. La demande doit être adressée six mois avant la date indiquée. À compter de la réception de cette lettre, l'employeur dispose d'un délai de 3 mois pour répondre au salarié. La réponse doit être envoyée par courrier recommandé avec accusé de réception. L'article L.3123-6 du code du travail précise que l'employeur peut refuser la demande mais, dans ce cas, il doit justifier de l'absence d'emploi disponible relevant de la catégorie

professionnelle du salarié, de l'absence d'emploi équivalent ou démontrer que le changement d'emploi demandé aurait des conséquences préjudiciables à la bonne marche de l'entreprise. Cependant, avant d'engager une telle procédure, je vous conseille plus simplement d'en informer oralement votre employeur et de voir sa réaction. Il peut très bien accéder à votre demande en fonction de ses possibilités. Ce formalisme est plus adapté dans le cas d'un grand groupe ou de sociétés dans lesquelles la possibilité de temps partiel ne s'apprécie pas uniquement dans l'entreprise dans laquelle vous travaillez mais dans l'ensemble du groupe. Quant au nombre d'heures que vous souhaitez effectuer, cela dépendra de l'accord de votre employeur et surtout de ses besoins pour la bonne marche de l'entreprise. Sachez que la réglementation n'impose pas un nombre d'heures minimum à effectuer pour être en temps partiel, cela peut même être uniquement 1 ou 2 heures par semaine, la seule limite étant que cela doit être inférieur à la durée légale de travail, soit 35 heures par semaine.

► 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](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Les apprentis cotisent pour la prévoyance sur l'assiette forfaitaire

**J'ai trouvé sur votre site internet un modèle de bulletin de paie d'un apprenti et j'aurais besoin d'une précision sur la cotisation de prévoyance. Je souhaite avoir la confirmation de l'obligation de payer cette cotisation, dans la mesure où nos apprentis sont exonérés de charges sociales.**

R. M.

L'État prend en charge les cotisations sociales légales de vos apprentis. En revanche, vous êtes redevable de la cotisation accident du travail et maladie professionnelle, ainsi que de la cotisation au régime de prévoyance et de la mutuelle. En effet, l'article 18.1 de l'accord du 2 novembre 2004 sur le régime prévoyance précise que sont concernés, l'ensemble des salariés, cadres et non-cadres, liés par un contrat de travail quelle que soit sa forme, mais aussi les salariés embauchés sous contrat de formation en alternance, comme les apprentis. Il est vrai que ces derniers ne paient pas de cotisations sociales, car elles sont prises en charges par l'État. En outre, dans les entreprises de moins de 11 salariés, les employeurs sont exonérés de cotisations patronales. Quant aux entreprises de 11 salariés et plus, elles ne sont redevables que d'une partie des cotisations patronales, en sachant que les cotisations qui restent dues sont calculées sur une assiette forfaitaire. En ce qui concerne la cotisation prévoyance pour les apprentis, une décision de la cour d'appel (CA Paris 22/9/2000) a précisé que les exonérations ne s'appliquent pas aux cotisations de prévoyance qui sont éventuellement dues selon les modalités



prévues par le contrat signé entre l'entreprise et l'organisme de prévoyance. En conséquence, quelle que soit la taille de l'entreprise, l'employeur et l'apprenti sont redevables de la cotisation de prévoyance. Nous vous précisons en outre que, lors de la négociation de cet accord, les partenaires sociaux avaient souhaité que la cotisation prévoyance se fasse sur la base du salaire réel. Mais, au final, en l'absence de disposition précise dans l'accord, cette cotisation se calcule, elle aussi, sur l'assiette forfaitaire.

► 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](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## DES PERFORMANCES PROCHES DE LA SATURATION À PARIS

## En juillet, l'hôtellerie française n'a pas pris de vacances

D'après le baromètre mensuel du cabinet Deloitte, en juillet, l'hôtellerie française a maintenu, voire renforcé, la dynamique de croissance observée depuis plusieurs mois.

En juillet, note le cabinet d'experts Deloitte, les performances ont été tirées vers le haut par l'hôtellerie urbaine qui a globalement profité d'une météo estivale peu propice. Sur les segments 3 à 5 étoiles, cette hausse est d'autant plus notable qu'elle est comparée à un mois de juillet 2010 déjà en croissance. L'hôtellerie haut de gamme monégasque enregistre des performances record avec une croissance de 22 % de RevPAR. Le mariage princier a largement contribué à ce bon résultat. Dans les grandes agglomérations, la majorité des indicateurs ont été positifs en juillet, avec des hausses particulièrement prononcées dans l'hôtellerie haut de

gamme (RevPAR en augmentation de plus de 15 % à Bordeaux, Dijon, Montpellier et sur les pôles urbains azuréens). Autre point positif : la progression des performances s'est presque partout appuyée sur un regain de fréquentation. À quelques exceptions près, seules les destinations largement orientées vers la clientèle de loisirs, et réalisant à ce titre d'excellents taux d'occupation en été, ont vu leurs prix moyens croître significativement.

### Fortes disparités en province

Dans les hôtels de province, le sur-saut des recettes hébergement a été plus modéré. On dénote même de fortes disparités et un hôtel sur trois a vu son RevPAR diminuer

Hôtellerie française, juill. 2011	TO 2011	Var. n - 1	RMC 2011	Var. n - 1	RevPAR 2011	Var. n - 1
4 et 5*	81,6%	4,2%	282€	6,5%	230€	11,0%
3*	75,9%	4,8%	93€	3,4%	70€	8,3%
2*	70,0%	3,7%	62€	1,7%	44€	5,5%

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

par rapport à juillet 2010. Les hôtels parisiens, quant à eux, ont affiché des performances proches de la saturation en juillet. Supérieurs à 85 % dans toutes les catégories, les taux d'occupation ont augmenté en moyenne de 2 à 4 %, concomitamment à la hausse de fréquentation observée dans les monuments de la capitale (+ 5 % à + 10 %, selon les données de l'office de tourisme et de congrès de Paris). Les autres

départements d'Île-de-France ont également bénéficié de la tendance. La fréquentation des hôtels y a progressé de 6 à 9 % selon les catégories. Les très bons résultats des établissements haut de gamme de Roissy (+ 18 % de RevPAR) et des hôtels milieu de gamme du Val-d'Oise et de Seine-Saint-Denis sont à mettre en relation avec le record de trafic réalisé par Aéroports de Paris.

### 47 % D'HÔTELIERS SATISFAITS EN JUILLET-AOÛT

## Bilan touristique estival mitigé en Bretagne

La saison 2011 ne restera pas dans les annales du tourisme breton. Météo déplorable, conjoncture passable... Les perspectives d'une bonne saison sont compromises.

Les avis sont pour le moins mitigés sur cette saison 2011 en Bretagne. La faute à une conjoncture passable et surtout à une météo déplorable. Le mois de juillet en Bretagne figure parmi les plus humides des cinquante dernières années. Et cela partait pourtant si bien en avant-saison avec par exemple 80 % des professionnels finistériens satisfaits de la fréquentation en avril-mai-juin... Selon l'Observatoire du tourisme en Bretagne, "près des deux tiers des professionnels bretons sont satisfaits, voire très satisfaits de la fréquentation touristique en Bretagne entre mi-juin et mi-juillet". Traduit en pourcentage, cela représente 56 % des hôteliers

satisfaits et 41 % des restaurateurs labellisés (restaurants du terroir, crêperie gourmande, Tables & Saveurs de Bretagne). On note dans tous les départements un important contingent de clientèle française, voire de proximité venu du grand Ouest. Mais c'est bel et bien le portefeuille de ces mêmes touristes qui inquiète. Dans le Finistère, par exemple, on remarque des offres commerciales agressives - remises, surclassement... - dans l'hôtellerie.

### Le chiffre d'affaires touché

Au cœur de la saison - de la mi-juillet à la mi-août -, l'optimisme n'a pas non plus été de rigueur :

47 % des hôteliers semblaient satisfaits contre 31 % d'insatisfaits. Et même si, pour 3/5 des professionnels, le chiffre d'affaires est en hausse sur cette période par rapport à l'an dernier, ils sont plus nombreux que l'an passé (38 %) à noter une diminution de leur chiffre d'affaires. En Finistère, 50 % des hôteliers et près de 45 % des restaurateurs ne sont pas satisfaits de la fréquentation. En Ille-et-Vilaine, seuls 55 % (52 % en Côtes-d'Armor) des restaurateurs semblent satisfaits de la fréquentation de leurs maisons. Selon l'Umih, les restaurateurs ont observé un recul de 10 % de la fréquentation de leurs établissements. Il est de 3 à 5 % pour les hôteliers.

Olivier Marie

### AVEC 600 000 VISITEURS DEPUIS SON OUVERTURE EN 2010

## Le Centre Pompidou Metz dope l'hôtellerie

Metz (57) Une étude de l'Insee Lorraine vient souligner l'effet positif sur les chiffres du secteur de l'ouverture du nouveau musée dans la cité mosellane.

Ouvert à Metz en 2010, le Centre Pompidou a modifié l'image culturelle de la Lorraine et a participé à la hausse d'occupation des hôtels en 2010, souligne l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee) de Lorraine dans son étude intitulée "Événementiels 2010 : impact de la fréquentation hôtelière en Lorraine". La hausse a surtout profité à la cité messine. Une partie des 600 000 visiteurs ayant visité le musée entre son ouverture, le 12 mai 2010, et la fin décembre de la même année, a séjourné dans la cité. Cela se traduit par une progression notable du nombre



Les prévisions de fréquentation du Centre Pompidou Metz étaient de 200 000 visiteurs en année pleine. Un objectif atteint deux mois après l'ouverture.

de nuitées : de 19 % entre mai 2009 et mai 2010, voire de 22,9 % en août 2010 par rapport au mois d'août 2009 ou bien encore de 27,7 % en novembre comparé à la même période en 2009. Les pics de fréquentation coïncident avec la tenue de grands événements organisés par le

Centre Pompidou Metz (expositions, inaugurations...). Mais pas uniquement : les éditions 2010 du tournoi de tennis indoor, l'Open de Moselle, ou de la fête de la Saint-Nicolas, par exemple, ont également eu un effet positif plus marqué sur l'hôtellerie que lors des éditions précédentes.

### Rayonnement annoncé

Ces hausses permettent à l'hôtellerie de redresser la barre après la baisse de la fréquentation générale enregistrée depuis l'arrivée du TGV, en 2007. Mais les progressions que connaît Metz s'avèrent être bien supérieures à celles de Nancy, ville distante d'une cinquantaine de kilomètres seulement, sur la même période. Un décalage qui pourrait se réduire, à en croire l'Insee, pour qui l'appel d'air créé par le Centre Pompidou Metz devrait s'étendre. "On ne doute pas qu'à terme, le rayonnement artistique et culturel du musée s'étendra à l'ensemble du secteur touristique lorrain", relève l'Insee.

Jean Fabian

LA COMPÉTITION AURA LIEU DU 5 AU 8 OCTOBRE

## Olympiades des métiers : Déborah Teinturier s'entraîne pour Londres

À un mois de la finale internationale des 41<sup>es</sup> Olympiades des métiers, la candidate en service en salle suit un stage de préparation à Marseille.

Candidate au concours des Olympiades des métiers, **Déborah Teinturier** s'était démarquée en février dernier au Palais des sports à Paris, en remportant la médaille d'or au niveau national, dans la catégorie service en salle. Cette place lui a ouvert les portes de la finale internationale, qui se déroulera à Londres, du 5 au 8 octobre. La candidate âgée de 21 ans a à peine eu le temps de savourer sa victoire qu'elle a repris les cours et obtenu avec brio son BTS option B, au lycée hôtelier Jean Drouant à Paris (XVII<sup>e</sup>). Depuis le mois de juin, Déborah Teinturier s'entraîne activement pour Londres. "Je suis toute la semaine à Jean Drouant pour travailler les différentes épreuves. Mon professeur de restaurant, **Yannick Quillien**, professeur de vins, **Vincent Gladieu**, et **Gilles Blasco**, chef de travaux, me suivent depuis le début et font de leur mieux pour que je réussisse. Entre la possibilité de travailler dans les salles de cours et l'obtention des denrées, je me prépare dans les meilleures conditions", assure la jeune femme.

### Une grande compétition

En parallèle à son travail personnel, la candidate doit également suivre un programme draconien organisé par le comité français des Olympiades des métiers (Cofom). Elle a déjà effectué deux semaines de stage de regroupement (en avril et en juillet), sur la préparation physique et mentale à l'INSEP à Paris, avec les 45 autres jeunes qui font partie de l'équipe de France. Chacun représentera la France dans son métier respectif. "Nous avons réellement consolidé le groupe. C'est important de canaliser son stress à travers ces stages", lâche la candidate. À cela, s'ajoutent trois semaines de stage technique, au lycée hôtelier de Marseille (13), sous



Déborah Teinturier en plein flambage d'un steak Diane.

la supervision de **Dominique Waille**, experte en service en salle et professeur de restaurant, afin de se préparer spécifiquement aux épreuves du métier. **Marie Montée**, médaille d'argent à l'épreuve nationale, et **Marie Plessis**, 'jeune espoir' pour la prochaine édition des Olympiades des métiers, se sont jointes aux travaux pour aider leur camarade.

Le programme est strict : flambage, nappage, découpage, reconnaissance des liqueurs, dégustations de vins... Déborah Teinturier n'a pas le temps de chômer. Le tout sous le regard implacable de Dominique Waille, qui chronomètre chaque exercice. "J'utilise la méthode 'coup de poing' : répéter une technique jusqu'à obtenir le maximum de ce qu'on peut faire, précise l'experte. Sa méthodologie de travail doit être claire, précise, et réfléchie. C'est un vecteur de réussite. Les semaines où l'on se voit, on fait un briefing et un

débriefing chaque jour, pour voir ce qui va ou ce qui ne va pas. Cela permet de progresser."

Arrivé à un tel niveau, le souci du détail est extrêmement important : la tenue de Déborah est achetée, la coiffure et le maquillage choisis. L'ensemble est adapté aux standards de service imposés le jour J. Mais il est impossible de tout prévoir. La trame donnée aux candidats sera maintenue à 70 % lors du concours. Les 30 % restants seront amenés à changer. Cet exercice permet de déstabiliser le candidat et de voir sa capacité de réaction face à une difficulté.

### Dix jours en Australie

Déborah Teinturier et Dominique Waille ont eu l'opportunité de passer dix jours en Australie. Cet entraînement a rassemblé les candidates de Singapour, Nouvelle-Zélande et d'Australie. Durant quatre jours, elles se sont mises dans les conditions réelles de la compétition de Londres. "Un ajustement qui s'est avéré nécessaire, constate Dominique Waille. En arrivant, nous pensions d'une manière et d'une autre quand nous sommes reparties. Il faut apprendre à changer de convictions : ce concours est avant tout international." Quelques différences avec les standards de service français sont intégrées comme pour l'épreuve du steak Diane dans laquelle le flambage du steak se fait avec la sauce, la cuillère à soupe placée à gauche pour les spaghettis, le service avec une seule taille d'assiettes, le serveur qui déplie la serviette du client sur ses genoux à son arrivée à table... Déborah Teinturier doit encore régler quelques détails administratifs et écouter les recommandations de dernière minute, avant de se retrouver sur le devant de la scène, le 5 octobre prochain.

Hélène Binet

POUR LA TROISIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE

## Une rentrée des classes à l'hôtel

**Grenoble (38)** Six classes du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Grenoble vont, cette année encore, effectuer leur rentrée des classes dans un hôtel du groupe Accor.



Le lundi 5 septembre, hôtel Mercure Centre de Grenoble, 13 h 55. Élégamment habillés, 24 élèves attendent devant l'établissement dirigé par **Sébastien Bézier**. Car leur rentrée des classes s'effectue bel et bien à l'hôtel. Objectif ? Offrir à ces jeunes une incursion professionnelle immédiate. L'opération est engagée pour la 3<sup>e</sup> année consécutive. "On pourrait presque déjà vous embaucher", leur glisse gentiment Sébastien Bézier, impressionné par

leur tenue et leur intérêt manifeste. Pour beaucoup, la découverte est totale. Seuls sept élèves sont issus d'un BTS hôtellerie-restauration, les dix-sept autres viennent de seconde, voire de première générale. "Nous expérimentons cette année une nouvelle passerelle", confirme **Patrice Broussou**, proviseur du lycée. Ces élèves, très concentrés, n'hésitent pas à poser des questions dès le début de la visite de l'établissement. Et les interrogations fusent tout autant avec la gouvernante et le responsable du restaurant venus

Les 24 élèves de la classe d'adaptation avec leurs professeurs accueillis par **Sébastien Bézier** (à droite), directeur du Mercure Centre de Grenoble et en présence de **Patrice Broussou**, proviseur (en bas, au centre) et **Marianne Donil**, proviseur adjointe (à sa droite).

"ma passion pour la cuisine mon métier." Issue d'une première L, la jeune fille n'en revient toujours pas d'avoir pu intégrer cette première d'adaptation. **Nathalie Ruffier**

leur expliquer le métier. Assise au premier rang, **Clara**, 17 ans, est tout particulièrement attentive : "Je suis ravie d'être ici. J'espère bien pouvoir faire de

**LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE DE GRENOBLE**  
6 RUE ALFRED DE VIGNY · 38100 GRENOBLE  
TÉL. : 04 76 23 21 63

### Une passerelle expérimentale

"J'ignorais qu'il était possible de bifurquer vers l'hôtellerie-restauration après une première ES. Je me suis inscrit un peu à la dernière minute", avoue **Raphaël**, 17 ans, élève l'an dernier au lycée Champollion de Grenoble (38). Tous les élèves se destinent à la cuisine. Cette passerelle est expérimentale. "Cette toute nouvelle classe d'adaptation nous permet d'offrir une continuité d'études à sept BEP hôtellerie-restauration et une opportunité de réorientation à quelques dix-sept élèves issus de seconde ou première générale", détaille **Patrice Broussou**. Le programme est évidemment très dense avec un plongeon immédiat - et intense - dans la pratique et, dès novembre, un stage à l'hôtel Lesdiguières. "Nous allons suivre avec grande attention leur progrès, c'est un vrai défi. Pour eux comme pour nous", conclut le proviseur.

"IL FAUT S'ADAPTER"

## L'Orne selon Roger Bellier

Président de l'Union des métiers et des industries hôtelière de l'Orne, Roger Bellier nous a conduit à la rencontre de ses adhérents et d'un département qui cultive une image de destination verte et équestre. Mais la ruralité n'est pas facile au quotidien. Néanmoins, l'Orne compte un gisement de professionnels volontaires et convaincus. Au hasard de la route...



De g. à d. : Daniel Mariette (Le Bois joli à Bagnoles-de-l'Orne), Gérard Maudelonde (ancien directeur général du casino de Bagnoles), Joël Delaunay (CCI), Roger Bellier, Nathalie Perrier (secrétaire de l'Umih 61) et Pascal Champagne (Le Clos joli à Bagnoles).



Brigitte et Michel Bouvet, des professionnels qui investissent mais doivent faire face à l'incohérence des normes incendie et accessibilité dans l'aménagement de nouvelles chambres.



Catherine Coiffard, un exemple de dynamisme et de réussite.

L'Orne, un territoire discret aux mille ressources, peut-on lire sur le site Orne Développement. Beaucoup d'authenticité résonne dans cette définition. Mais la ruralité n'est pas dans l'air du temps. Roger Bellier, président de l'Umih 61, estime à 5 % le nombre d'établissements ayant définitivement fermé leurs portes en 2010. Paradoxalement, il note un important retour à l'embauche et à l'investissement. L'effet TVA a fonctionné à ce niveau. "C'est difficile de trouver un repreneur. D'autant plus que notre profession subit énormément de contraintes. Multiplier les lois ne fait que tuer la petite entreprise", soupire le chef et patron de l'hôtel-restaurant Le Dauphin, à Sées, qui constate aussi des évolutions commerciales parfois complexes. "Il faut s'adapter entre le prix de vente annoncé et le réel. On est obligé de jongler avec les prix pour pouvoir vendre une chambre, un menu... Dans notre région, je pense que nous avons aussi un souci d'information. Est-on vendu à notre juste valeur ? Mettons-nous suffisamment l'accent sur la richesse du patrimoine ? S'ajoute la problématique du parc hôtelier, composé principalement de petites structures : si demain, une agence de voyages nous demande 30 chambres pour deux jours, nous aurons du mal à réagir. Sans parler des étoiles..."

### Les interrogations du classement

Même si Roger Bellier est un fervent défenseur de ce pan de modernisation qui touche l'hôtellerie, le nouveau classement hôtelier laisse pas mal d'Ornais encore perplexes, non pas sur le principe, mais sur l'approche. Catherine et Philippe Coiffard veillent sur le Faisan doré, à Fontenai-sur-Orne depuis vingt ans. Aux portes d'Argentan, l'établissement bénéficie d'une sortie proche de l'A88 qui relie Caen à Alençon. "Nous avons essentiellement une clientèle d'affaires en semaine. Le week-end, cela fonctionne surtout d'avril à septembre." Catherine, qui a été gouvernante au Bristol à Paris avant de revenir à ses origines normandes, observe : "Internet a considérablement modifié les comportements. Prenons l'exemple des 24 Heures du Mans. Avant, nous n'étions pas concernés. Alors que maintenant, les gens viennent jusqu'ici, grâce au tracé de l'autoroute qui nous est favorable." Le couple Coiffard ne rechigne ni aux travaux ni aux innovations. Il y a cinq ans, Catherine décide de s'attaquer aux fourneaux et crée La Table de Catherine, chef rebelle ! L'originalité et l'enthousiasme séduisent. Interrogée sur le nouveau classement, celle-ci hésite. "Ce n'est pas l'audit mais le positionnement qui me pose problème. Quand on est deux étoiles, doit-on passer trois ? J'attends de voir ce qui va se passer d'ici à la fin de l'année. Il s'agit de l'image que l'on va donner à nos clients. Il y a 90 % de chance que je décide de passer trois étoiles, mais ne va-t-on pas

psychologiquement effrayer nos clients ? Si tous les deux étoiles d'Argentan passent trois étoiles, je ne vois pas l'intérêt du dispositif... Ensuite, passer de trois à quatre, c'est énorme, dans l'esprit des gens, il y a des différences importantes de services, de confort..." Se caler sur ce que le client imagine. Tel est l'enjeu. Et l'on ne parle pas de prix et de surtaxe...

### Les joies de l'administration

Alençon, ville natale de Sainte-Thérèse de Lisieux, se situe à une trentaine de kilomètres au sud. Le poids de l'administration refait surface. Un cafetier s'insurge contre les contrôles dont ils font l'objet. "On vient nous casser les pieds sur l'affichage des tarifs et la plaque de licence." Roger Bellier confirme une montée des contrôles à l'égard des bistrotts. Il y a neuf ans, Michel et Brigitte Bouvet ont racheté l'Hôtel des ducs, alors en cessation d'activité, engageant d'importants travaux de rénovation. La partie bar et restaurant accueille aujourd'hui une coquette salle dédiée au petit déjeuner. Petit à petit, la structure évolue avec une volonté de mettre des chambres à destination des personnes en situation de handicap. "En fait, plus vous voulez bien faire, plus vous vous retrouvez coincés", s'énerve l'hôtelier pris au piège de ses travaux, bloqués entre les avis contradictoires des services administratifs. "L'alarme est aux normes mais pour ce type de chambre et compte tenu de l'emplacement, il faut une centrale. Pour mettre une centrale, il faut recasser... À un moment, cela relève de la compétence des pompiers, qui donnent des directives au SSI, qui doit faire un rapport, qui doit ensuite être contrôlé par un organisme privé... Et pour ces deux rapports, vous devez payer 5 000 € !" L'addition ne s'arrête pas là. "Il faut le rapport électrique, qui coûte sensiblement la même chose." Au moment de notre visite, les couloirs tout juste refaits à neuf sont en train d'être percés et l'aménagement de faux plafonds pour passer les câbles désolent les propriétaires qui résument : "20 000 € d'installations... 28 chambres, 1 000 € par chambre, vendue 50 €." Seul réconfort, l'hôtel affiche un taux d'occupation de 67 % à l'année, alors que la moyenne dans l'Orne est de 50 %. "Nous avons des personnes qui s'arrêtent sur un parking, tapent sur leur iPhone et cherchent l'hôtel le plus proche." Autre sujet de mécontentement : la signalétique. "C'est vrai qu'à Alençon, comme à l'Aigle, les hôtels sont très mal indiqués", regrette Roger Bellier.

### Emblématique Bagnoles-de-l'Orne

Si le haras national du Pin, vitrine touristique et équestre, est le premier site (payant) visité du département, la ville la plus emblématique se nomme Bagnoles-de-l'Orne. "C'est la seule station thermale du Grand Ouest et un pôle tou-

ristique réputé", rappelle Joël Delaunay, de la CCI d'Alençon. Coquette, fleurie, accueillante, Bagnoles-de-l'Orne compte une vingtaine d'hôtels. Et la plupart ambitionnent les trois étoiles... Attention, intervient le syndicaliste : "Il ne faut pas que l'hôtelier se fasse plaisir, ça va demander dix ans pour que le client, dans sa tête, passe à autre chose..." Pour les hôteliers qui étaient trois étoiles, la quatrième semble pourtant s'imposer. L'un d'eux reconnaît toutefois sa frilosité. "Nous sommes tributaires du positionnement des chaînes. C'est cette concurrence qui nous oblige à devenir quatre étoiles. Nous allons devoir travailler le discours que nous aurons vis-à-vis du client. On va devoir lui expliquer..." Un autre professionnel reconnaît : "Pour leurs séminaires, rares sont les entreprises à choisir du quatre étoiles actuellement. Elles vont dans les trois étoiles. Le choc commercial doit être préparé..." Bien que le thermalisme décline, la ville maintient le cap. L'aide du casino, qui a obtenu depuis plusieurs années l'arrivée des machines à sous, s'est rôdé aux spectacles et aux séminaires, lui a en partie permis de relever le défi du tourisme. Tout le monde le reconnaît volontiers. "Elle concentre, en plein cœur du parc naturel régional Normandie-Maine, plus de 25 % de l'offre hôtelière de l'Orne", précise Joël Delaunay. En juillet 2012, l'analyse des choix qui auront été faits devrait être intéressante. Sylvie Soubes

### L'Orne en chiffres et en tendances

**Concernant la restauration** : forte activité de banquets chez les indépendants ; consommation de repas de soirées étapes, voire de pension complète (clientèle de chantiers) ; offre déjeuner positionnée autour d'un menu économique entre 9 et 12 euros TTC comprenant entrée, plat, fromage, desserts et boisson ; développement des kebabs à Alençon (une vingtaine) ; augmentation du nombre d'établissements de restauration rapide (+ 33 % entre 2007 et 2010) ; difficulté pour les cafés à se diversifier (coûts d'investissement souvent trop importants). Fin 2010, 38 restaurants avaient le label Qualité tourisme, 6 étaient Restaurateurs de France et 5 Maîtres restaurateurs. Peu d'établissements sont mentionnés dans les guides gastronomiques : 38 (hôtel, restaurants et hôtel-restaurant) au guide Michelin en 2011 (41 en 2010). **Concernant les hôtels** : 86 hôtels classés tourisme ou assimilés (1 802 chambres) ; 70 % sont des deux étoiles (ancien classement) et 2 % sont des 4 étoiles. 30 hôtels avaient le label Normandie qualité tourisme en avril 2010 et 33 sont qualité tourisme.

"LE DIRECTEUR INSUFFLE L'ESPRIT DE LA SALLE"

## Pascal Garnier : "En salle, on a besoin de cerveaux"

**La Madeleine-sous-Montreuil (62)** Pascal Garnier assure la direction de La Grenouillère aux côtés d'Alexandre Gauthier. Sa vision du service en salle est aussi contemporaine que la cuisine du chef.

**D**elphine est ravie. Pour son premier stage en salle, elle a beaucoup appris auprès de "Monsieur Garnier", comme tout le monde l'appelle ici. Depuis trois ans, le directeur de la Grenouillère imprime sa marque sur un service tiré au cordeau. Après avoir fait ses classes chez **Pierre Gagnaire**, être passé chez **Philippe Rostang** et avoir dirigé deux établissements à Beaune (21), **Pascal Garnier** arrive à la Madeleine-sous-Montreuil en 2008. "Nous sommes venus y déjeuner avec mon épouse un dimanche d'août. Après le troisième plat, elle a compris qu'on allait venir s'installer dans le Pas-de-Calais..." Car, s'il a été d'emblée conquis par la cuisine du jeune chef **Alexandre Gauthier**, le futur directeur comprend que, pour le service, il y a tout à faire dans cette auberge de campagne. "Quand je suis arrivé, il y avait encore de grandes assiettes avec des bleuets et un service complet de couverts sur la table", se souvient-il.

Trois ans après, la Grenouillère, remodelée par l'architecte **Patrick Bouchain**, a achevé sa mue. La vaisselle, la carte, l'organisation, tout a été mis au point par le directeur et le chef. "Alexandre écoute ce que je lui dis", explique Pascal Garnier. "On discute beaucoup", confirme l'intéressé, qui se félicite d'être épaulé par un directeur, comme dans les grandes maisons, échappant ainsi au traditionnel duo 'monsieur à la cuisine, madame en salle'. Les deux partagent une confiance mutuelle, qu'ils se témoignent par un vouvoiement respectueux.

### "Apporter de la plus-value"

En recrutant Pascal Garnier, Alexandre Gauthier a donné une nouvelle dimension à son restaurant. "Le directeur insuffle l'esprit de la salle, il apporte, comme le chef, sa signature. C'est lui qui définit l'ambiance et le ton, résume-t-il. Quand l'assiette est sur le passe, elle n'appartient plus au cuisinier. Il faut quelqu'un pour continuer le travail." Ce que confirme Pascal Garnier. "Quand le chef réalise un



Pour Pascal Garnier, le service, "ce n'est pas que porter un plateau".

plat, il est toujours inquiet. Comment va-t-il arriver sur la table ? Mon métier, c'est d'apporter de la plus-value. Quand il sort de la cuisine, le plat est à 85 %, je dois l'amener à 110 %."

On pourrait en rajouter dans le décorum, pour coller au fameux repas gastronomique à la française, patrimoine mondial immatériel de l'Unesco. "Souvent, pour ne pas prendre de risque, on monte le ton très haut et on déroule un standard d'école hôtelière", pointe Alexandre Gauthier.

Mais ce n'est pas le genre de la maison. Ici, la carte arrive roulée en boule, on mange avec le même couteau de montagnard tout au long du repas et l'on vous balance le dessert dans l'assiette avec les doigts ! On est loin de l'art de découper une sole meunière ou de présenter une crêpe Suzette. "Je m'étais inscrit au MOF, je n'y suis pas allé", commente Pascal Garnier... On n'y mesure en effet pas encore les talents de manager, grande force de ce directeur atypique.

### Briefings et brainstorming

Le premier enseignement que transmet Pascal Garnier à son équipe ? Observer la salle et les clients. "Souvent, les serveurs sont incapables de me dire qui est venu il y a trois jours. Regarder les gens, c'est avoir des clés pour les servir ; certains ont besoin de cinéma, avec d'autres, il faut être droit..." Être proche sans être familier, ne pas être au service mais à l'écoute, tel est le secret. "Le doute ou la joie, c'est contagieux. La première fois que je suis venu manger à la Grenouillère, j'ai eu l'impression que les gens étaient heureux tout seuls. Il n'y avait personne pour accoucher leur bonheur. Un type qui repart frustré va vous masser, un type qui repart content a besoin de partager son plaisir", analyse-t-il.

Le service doit aussi coller à l'esprit de la cuisine. "On ne met pas les mains dans le dos et on ne récite pas une poésie en apportant un plat", explique le directeur aux serveurs. Et on oublie le 'bonne continuation', qui ici peut vous valoir la porte !

"Il faut réfléchir et ne pas seulement porter un plateau. Dans notre métier, on a besoin de cerveaux", assure Pascal Garnier qui organise régulièrement des séances de travail avec son staff où chacun prépare un exposé. Et de rappeler lors du briefing, avant le service, "l'importance d'être des joueurs d'échecs et de ne pas jouer un seul coup à la fois".

Le bon recrutement est donc primordial. "On cherche des gens qui acceptent d'être bousculés, confirme Pascal Garnier. La plupart font état de leur ancienneté, pas de leurs compétences. Beaucoup ont l'envie, pas le courage." Les jeunes sont les bienvenus. "Ou ils adhèrent, ou ils partent en courant", conclut-il. **Marie-Laure Frechet**

### LA GRENOUILLÈRE

RUE DE LA GRENOUILLÈRE  
62170 LA MADELEINE-SOUS-MONTREUIL  
TÉL : 03 21 06 07 22  
[WWW.LAGRENOUILLERE.FR](http://WWW.LAGRENOUILLERE.FR)

PROMOUVANT LE MÉTIER DE MAÎTRE D'HÔTEL

## Olivier Novelli, un MOF maître d'hôtel au Negresco

**Nice(06)** Le directeur du restaurant gastronomique étoilé Le Chanteclerc au Negresco a obtenu le titre de MOF 2011 dans la catégorie Maître d'hôtel, du service et des arts de la table.

**N**ous étions 59 candidats et ça a été pour moi une belle surprise et une grande émotion d'être qualifié. J'ai en effet un parcours atypique." Diplômé en 1987 du lycée hôtelier de Guérande (44), **Olivier Novelli** a tenu différents postes avant de trouver sa voie : les établissements de luxe. Le Miramar Beach Hôtel, le Mas de Pierre, La Chèvre d'or lui ouvriront leurs portes.... "Sur mon chemin j'ai croisé **Jean-Denis Rieubland** et **Frédéric Kaiser**, deux rencontres essentielles pour ma candidature. J'ai retrouvé le premier en arrivant au Negresco et le second a partagé mon aventure en préparant et en remportant comme moi le concours."



Le métier englobe aussi les arts de la table. Ici l'œuvre réalisée pour le concours MOF.

### "Le pivot d'un restaurant"

L'émotion passée, Olivier Novelli veut faire entendre sa voix et se servir du titre pour promouvoir le métier de maître d'hôtel que **Dominique Loiseau**, vice-présidente du concours, a reconnu comme étant "le pivot d'un restaurant". Le lauréat explique que "le maître d'hôtel a des missions précises : être au plus près des clients, valoriser le chef, et donc bien connaître les produits. Il forme un binôme indissociable avec le chef mais chacun doit respecter le métier de l'autre. Cela s'apprend et se transmet, sur le lieu de travail mais aussi à l'extérieur, sur des salons, auprès de centres de formation et d'associations professionnelles." **Anne Sallé**



Olivier Novelli, maître d'hôtel par passion.

## LA PAGE DU CHEF

À LIRE



DE CHEF À CHEF

## Risotto à la marinière

PAR FRANCK CERUTTI, LE LOUIS XV, MONACO



## Ingrédients pour 4 personnes

## Risotto

- 20 moules
- 0,500 kg de petits calamars
- 4 homards
- 10 clovisses (ou petits clams)
- 8 langoustines
- 1 oignon
- 1 petit piment
- 1 gousse d'ail
- 0,400 kg de riso gallo
- 1,50 l de fond de volaille (T.M. fond

blanc)

- 0,05 l de vin blanc
- Huile d'olive
- Sel, poivre

## Sauce

- 3 tomates en dés (T.M. la tomate concassée)
- 1/4 de poivron rouge
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel, poivre

## Progression

## Cuire le risotto

- Nettoyer les moules, les égoutter et les ouvrir dans une poêle avec la moitié du vin blanc. Les décortiquer, sauf 4.
- Laver les clovisses, les ouvrir et les conserver avec les moules dans le jus filtré.
- Dans une sauteuse, chauffer un peu d'huile et y faire revenir les langoustines et les homards, cuire quelques minutes puis les égoutter, les décortiquer et les réserver.
- Cuire les calamars de la même manière.
- Dans la sauteuse, rajouter un peu d'huile et y faire suer l'ail et l'oignon ciselés, ajouter le riz et le faire nacrer (voir T.M. le risotto).
- Déglacer avec le jus de cuisson des coquillages puis mouiller progressivement avec le fond de volaille bouillant en mélangeant souvent.
- Une fois le risotto cuit, incorporer

les moules, les clovisses et les calamars, saler, poivrer et laisser gonfler.

## Préparer la sauce

- Chauffer un peu d'huile dans une sauteuse, y faire étuver l'oignon et l'ail et, une fois ceux-ci translucides, ajouter le poivron mondé coupé en brunoise et la tomate concassée.
- Saler, poivrer et cuire 30 min à feu doux. Mixer le tout.

## Dressage

- Dresser le risotto dans les assiettes, déposer dessus le homard taillé en médaillons ainsi que les langoustines décortiquées.
- Poser une moule dans sa coquille, disperser un peu de sauce et servir.

Le goût iodé des coquillages rehausse le moelleux du risotto.

**Vin conseillé :** un costière de Nîmes Château de Nage 2009.

[WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR](http://WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR)


Retrouvez Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) Cliquez sur 'Blogs des experts'

## ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES

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

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



ROMAIN TISCHENKO

"DU STYLE DANS L'ASSIETTE"

Romain Tischenko  
Hachette pratique

132 pages

Prix : 14,90 €

[lhotellerie-restauration.fr](http://lhotellerie-restauration.fr)

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 | e-TVconcepts Télévision Interactive

WIFI en chambre | Équipement Salles de séminaires | Communication Audiovisuelle

Bittel | Distributeur France et Pays Francophones | [www.teleconcepts.fr](http://www.teleconcepts.fr)

MOBILIER & ART DE LA TABLE POUR HÔTELS, RESTAURANTS ET COLLECTIVITÉS

OUVERTURE EN SEPTEMBRE DANS LE MORBIHAN

Exposition Mobilier et Art de la Table sur 400m<sup>2</sup>

DÉDIÉ UNIQUEMENT AUX PROFESSIONNELS DU CHR

WWW.2IM AHL.FR • TÉL. 0497 028 028

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](http://www.prorestel.com)

Un salon organisé par

LA SOLUTION POUR VENDRE vos chambres sur internet

Reservit hotel

Le bouton qui fait la différence sur votre site internet

it interface technologies

Retrouvez toutes les it-solutions sur [www.interface-tech.com](http://www.interface-tech.com)

SICABA | 04 70 67 35 00 | [sicaba@sicaba.com](mailto:sicaba@sicaba.com)

L'excellence des Viandes Label Rouge

AGNEAU DE BOURBONNAIS | Label Rouge

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Une large gamme Bœuf-veau Agneau-Porc.

AVEC SES 16 000 HECTARES

## AOC pessac-léognan : des blancs et des rouges d'exception

Si cette appellation date seulement de 1987, elle figure néanmoins parmi les plus dynamiques du vignoble bordelais et offre une grande variété d'accord mets et vins. Mode d'emploi.

L'appellation pessac-léognan est incontestablement l'un des plus beaux fleurons du vignoble bordelais. Malheureusement, elle n'occupe pas toujours la place qu'elle mérite sur nos cartes de vins. Dommage... Car il s'agit d'une appellation très dynamique qui offre une gamme de vins incomparable. Relativement récente (elle date de 1987), l'appellation comprend la totalité des crus classés de graves, dont le Château Haut-Brion. Située au sud de l'agglomération bordelaise, elle s'étend sur un peu plus de 16 000 hectares. C'est l'appellation française qui a le mieux résisté à l'urbanisation.

### Sols, cépages et caractères

Les sols de Pessac-Léognan se composent d'une couche épaisse de graviers et de galets roulés par les eaux : les graves. Sur ces sols bien protégés des vents d'ouest sont surtout présents, pour les rouges, les cépages cabernet sauvignon et merlot. Le premier apporte personnalité, puissance et complexité. Ses tannins fermes, sans agressivité, assurent aux vins une incomparable longévité. Quant au merlot, il apporte souplesse et fruité. L'assemblage,



Les sols de pessac-léognan se composent d'une couche particulièrement épaisse de graviers et galets roulés par les eaux, les graves.

variable selon les crus, permet d'obtenir des vins riches, charnus et équilibrés. Certains peuvent être bus jeunes, sur le fruit, mais les plus grands gagnent à être conservés en cave pour un temps variable (de 3 à 20 ans et plus) en fonction du millésime et de la vinification.

Quant aux vins blancs, trop souvent oubliés, ils offrent complexité, fraîcheur, vivacité et harmonie. Cette dernière est due essentiellement à l'assemblage de sauvignon - qui apporte structure, fraîcheur et fruité -

et de sémillon, qui donne à l'assemblage rondeur et complexité.

### Accords mets et vins

Pour des accords réussis, il est souhaitable de tenir compte de la proportion des principaux cépages. Les blancs, issus ou à base de sauvignon, accompagnent parfaitement huîtres, fruits de mer, poissons meunière ou grillés, fromages de chèvre ; ceux où le sémillon est dominant sont à proposer sur les poissons en sauce, le homard, les viandes blanches, certaines

volailles, les ris de veau...

Pour les rouges, il convient de proposer ceux où domine le cabernet sur les plats en sauce (de préférence des vins pas trop évolués, surtout si le plat est épicé), le gibier à poil, les fromages de caractère... et ceux à base de merlot sur les grillades, volailles rôties, fromage à pâte molle croûte fleurie...

### Températures de service :

- **Blancs** : autour de 10/11 °C pour les vins jeunes, 12/14 °C au-delà de trois, quatre ans ;
- **Rouges** : 16/17 °C pour les vins jeunes, aux environs de 18 °C pour ceux qui ont déjà quelques années de bouteille.

### Vin au verre

Comme je le préconise très souvent, surtout si vous servez des vins au verre, proposez au cours du même repas, en fonction des plats présentés, un duo (voire un trio) de vins de l'AOC pessac-léognan : un blanc, un rouge, ou 2 blancs - un à base de sauvignon, un où le sémillon est très présent -, voire 2 rouges - un jeune, encore sur le fruit, et un ayant déjà quelques années de bouteille.

Paul Brunet

### "UN PLUS INDÉNIABLE"

## iWinePad, le vin tactile

Lancé par le Rennais Christophe Boisselier, l'iWinePad vise à transférer la carte des vins sur la tablette tactile du groupe Apple. Un outil ludique et particulièrement performant.

Parce que les maisons n'ont pas forcément un sommelier ou que, parfois, le serveur n'est pas formé, j'ai imaginé cette application vin sur iPad."

Christophe Boisselier sait de quoi il parle. Ancien sommelier et restaurateur professionnel, le créateur de l'iWinePad (<http://iwinepad.fr>) va donner un sacré coup de main aux professionnels. L'idée est de remplacer la carte des vins papier par un ou plusieurs iPad qui tournent de tables en tables. "Je suis parti de plusieurs constats. Les clients n'osent pas tous demander des informations sur des bouteilles car ils ont honte de ne pas s'y connaître dans un pays où le vin est mis sur un piédestal. Ils pensent également que, lorsque le restaurateur les conseille, il va les voler. Et les clients plus âgés n'ont parfois pas confiance dans les jeunes serveurs..."

### 16 % de chiffre d'affaires boissons supplémentaires

"Concrètement, poursuit-il, le restaurateur entre sa carte des vins dans l'iPad - ou passe par un intermédiaire pour le faire. On peut aborder la carte de multiples façons : par région, appellation, cépage, année, prix. Mais l'approche la plus intéressante reste celle en fonc-



Avec l'iWinePad, "On peut aborder la carte de multiples façons : par région, appellation, cépage, année, prix. Mais la plus intéressante reste l'approche en fonction des plats choisis", explique Christophe Boisselier.

tion des plats choisis." L'ensemble de la carte s'affiche en effet sur un côté de la tablette tactile et, une fois les plats choisis, l'ordinateur sélectionne plusieurs vins par ordre de préférence. De fait, "le service est plus rapide, il n'empêche pas les discussions et l'on vend mieux, donc plus". Après sept semaines d'essai dans l'établissement rennais La Réserve, l'iWinePad réjouit Sébastien Blot, son propriétaire. Ce dernier a vu son chiffre d'affaires boisson augmenter de 16 % en un mois. "Grâce à cet outil, nous vendons des vins dans une gamme de prix inhabituelle pour nous - entre 28 et 35 €. C'est un plus indéniable avec la possibilité de faire des promos d'une journée seulement, une gestion du stock en temps réel..."

Olivier Marie

### PROCHAIN RENDEZ-VOUS EN ALSACE

## Les sommeliers formateurs réunis par les costières de nîmes

Nîmes (30) Pendant trois jours, les enseignants ont découvert le vignoble languedocien et évoqué les dossiers qu'ils souhaitent voir évoluer.

C'est devenu une tradition. Quelques jours avant la rentrée scolaire, les membres de l'Association des sommeliers formateurs (ASF) se réunissent pour leur assemblée générale, répondant au passage à l'invitation d'une appellation viticole. Cette année, les costières de nîmes accueillent ces professionnels. Rencontres avec les vigneronnes, dégustations, sorties dans les vignes et accords mets et vins étaient au programme. "Nous avons également un ordre du jour chargé, explique Alain Fanjaud, le président de cette association qui compte une cinquantaine de membres. Nous avons dressé le bilan des concours qui concernent nos élèves et constaté que le niveau progresse, mais aussi que le nombre de ces épreuves ne cesse d'augmenter. En augmentation également les sollicitations d'intervenants extérieurs qui viennent présenter des vignobles ou des produits. Mais comme le nombre d'heures de cours diminue, nous sommes obligés d'effectuer une sélection."

Les membres de l'ASF présents ont également évoqué l'organisation des stages en entreprise et ont affiché leur volonté de développer les liens avec l'Union de la sommellerie française. "Nous allons rencontrer David Biraud qui est le responsable de la commission jeunesse au sein de l'Union pour évoquer avec lui la question des débouchés pour nos élèves et étudier comment ce rapprochement peut leur profiter." Pour aller dans ce sens, Michel Hermet, président de l'Union de la sommellerie française (UDSF) a accueilli les sommeliers formateurs à la table de son 'Wine Bar' nîmois. En 2012, l'ASF devrait se retrouver dans le vignoble alsacien.

Jean Bernard

Au pied des arènes, les sommeliers formateurs ont retrouvé le président de l'Union des sommeliers de France.



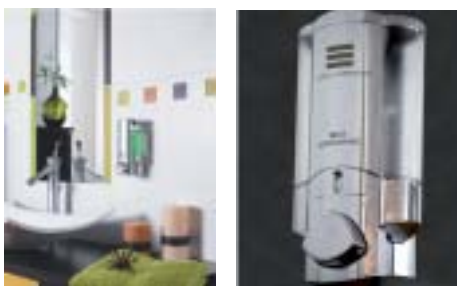
## Produits d'accueil : une piste intéressante

Par Jean-Luc Fessard, 'Le Temps du Client', auteur du Blog des Experts 'Développement durable en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

L'une des premières implications d'une démarche développement durable sérieuse pour un hôtel passe par la suppression des produits d'accueil en emballages individuels à l'intention des clients dans les salles de bains. Le Critère 19 de l'Écolabel européen précise : "Sauf obligation légale, les articles de toilette jetables (non rechargeables) tels que shampoings et savons, de même que d'autres produits jetables (non réutilisables) comme les bonnets de douche, les brosses, les limes à ongles, ne doivent pas être utilisés."

### Une réduction importante des déchets

Après analyse, l'impact n'est pas aussi anecdotique que cela. En effet, pour un hôtel qui remet à chaque client une savonnette, une petite flasque de shampoing ou de bain moussant, malgré la petitesse des conditionnements, ce sont chaque année des centaines de kilos de produits partiellement utilisés qui viennent



gonfler les déchets générés par l'exploitation de l'établissement. Par exemple, Gilles Cibert, directeur de l'Hôtel Lapérouse à Nantes, a pu mesurer qu'à l'occasion de l'obtention de l'Écolabel européen, il a réduit sa production de déchets de 9,2 à 4,5 tonnes en un an - dont une tonne de verre et une autre de savon en moins. À cette fin, il a fait le choix de mettre en place des distributeurs de savon. Après plusieurs tentatives, il a sélectionné les distributeurs de la marque Dolceo.com dont le remplissage est facile et qui

ne gouttent pas après usage. Le fournisseur lui a proposé des distributeurs personnalisés au nom de l'hôtel.

### Une solution économique

Le remplissage des distributeurs s'effectue avec des cosmétiques 'verts', en bidons de 5 litres recyclables. Dolceo.com propose 3 gammes de cosmétiques verts dont une gamme bio et une autre spécialement conçue en vue de l'écolabel. Selon le fournisseur, ce dispositif permet non seulement une limitation considérable des déchets mais également des économies substantielles de produits et de temps pour les femmes de chambre.

**DOLCEO.COM**

**CONTACT : NORBERT WENDLING**

33 RUE DU MARÉCHAL LECLERC · 68420 HATTSTATT

TÉL. : 03 89 49 21 19 - PORT. : 06 20 77 45 05

**NW@DOLCEO.COM**

## Chef11, le salon professionnel réservé aux restaurants



Ce salon original et exclusif dédié à la gastronomie a su, dès sa première édition, surprendre et convaincre le secteur de la restauration par son approche exclusive, son ambiance intime, son cadre tendance et son caractère extrêmement professionnel. La prochaine édition de Chef11 enregistre déjà une offre plus vaste d'exposants de qualité et proposera un solide programme composé, notamment, de dégustations, de master classes, de sessions 'Meet the Expert', de l'exposition 'Local Inspiration' et du Foodpairing Restaurant. Les raisons ne manquent donc pas pour se rendre à la 2<sup>e</sup> édition prévue du 18 au 20 septembre 2011 à Kortrijk Xpo (à Courtrai, Belgique).

**CHEF@KORTRIJKXPO.COM · WWW.CHEFXPO.BE**

## Georges Blanc et Fermob, un résultat des plus convaincants

Georges Blanc a déjà eu affaire à Fermob pour sa collection Dune afin d'équiper son restaurant lyonnais Le Splendid et le spa de son hôtel



4 étoiles Relais & Châteaux à Vonnas. C'est reparti aujourd'hui à Jassans-Riottier, aux portes de la Dombes et du Beaujolais, pour son nouveau restau-

rant triplement étoilé, L'Embarcadère. Cette fois, Georges Blanc a choisi les ensembles Costa et Luxembourg pour un esprit nature, propice à la détente.

Cette collection a aisément trouvé sa place dans des harmonies de muscade et de rouille.

**WWW.FERMOB.COM**

## Relookage total pour la Gelée de MAGGI®

Nouvelle recette, nouveau format, nouvelle étiquette, toutes les informations essentielles sont lisibles en un clin d'œil pour une utilisation simple et rapide. Afin de répondre parfaitement aux attentes des utilisateurs, la Gelée MAGGI® change de format et est passée à 750 g depuis juin 2011, pour un prix facial plus performant. Après avoir rénové sa gamme de fonds et de bouillons, MAGGI® retouche aujourd'hui sa gelée et supprime le glutamate et les exhausteurs de goût ajoutés de sa recette. La nouvelle recette de Gelée MAGGI® se caractérise par un goût fin et délicat de consommé de bœuf associé une saveur subtile de madère. Facilement personnalisable, on peut y ajouter des herbes fraîches ou des épices.



**WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM**

## Les Folies Diluzzi, un nouveau dessert glacé très original par Amaldis



Les Folies Diluzzi puisent leur caractère d'exception dans une tradition artisanale du sud de l'Italie. Pour garantir une qualité et une saveur uniques, les Folies Diluzzi sont entièrement réalisées à la main selon un processus minutieux. Les fruits frais sont soigneusement sélectionnés puis évidés. Leur pulpe est utilisée pour la fabrication

de la glace ou du sorbet qui viendra garnir et recomposer le fruit d'origine pour lui redonner sa forme initiale. Ce procédé unique de fabrication fait de ces glaces et sorbets des produits 100 % naturels, sans colorant ni additif de parfum. Ces saveurs uniques exaltées par le fruit se mêlent au plaisir des yeux. Avec plus de 20 fruits différents (cacahuète, kumquat, datte, noix, figues d'Inde, pêche, pomme, poire, fraise, kiwi, etc.), la gamme des Folies Diluzzi est distribuée en exclusivité sur le marché français par la société Amaldis.

**HTTP://DILUZZI.COM**

## Nouveau présentoir Heinz avec son trio de sauces

Heinz Foodservice lance un nouveau concept permettant aux restaurateurs de proposer 3 sauces dans un joli présentoir siglé Heinz : le célèbre ketchup Heinz, souvent imité mais jamais égalé, grâce à sa recette mythique depuis 1869 ; la sauce Worcestershire Heinz, indispensable pour les aficionados du tartare ; et une nouveauté qui vient compléter le présentoir, la moutarde de Dijon Heinz en flacon souple. Plus besoin de transvaser la moutarde dans un petit pot, elle est toujours disponible. Sa couleur, sa texture et son goût sont ainsi préservés. Le nouveau présentoir métallique signé Heinz aide le personnel chargé des mises en place sur les tables : facile à transporter, élégant, il permet de proposer des sauces très appréciées par les clients.







"C'EST LE QUARTIER LE PLUS DYNAMIQUE DE NEW YORK"

## Dix ans après, le sud de Manhattan attire hôtels et restaurants

Dix ans après les attentats contre le World Trade Center, la pointe sud de l'île a retrouvé tout son dynamisme. La nouvelle clientèle de résidents et touristes représente un fort potentiel pour les hôteliers et restaurateurs.



Stone Street, une rue pavée du bas de Manhattan avec pléthore de restaurants.

lancé début juin une campagne de promotion du quartier. "Un nombre incroyable de nouveaux restaurants, magasins, hôtels et attractions ont ouvert dans le bas de Manhattan. C'est le quartier le plus dynamique de New York. Notre campagne vise à s'assurer que les touristes découvrent tout ce que le quartier a à offrir", a-t-il déclaré. Après les attentats du 11 Septembre, beaucoup de gens et d'entreprises ont fui le quartier. Mais les efforts de la mairie ont fini par payer : la population du Lower Manhattan a doublé dans la décennie, pour atteindre 56 000 habitants. De nombreux magasins (notamment de luxe), restaurants et hôtels ont ouvert ces dernières années. Autrefois limité aux 'steakhouses' (comme Delmonico's, la plus ancienne de la ville), le quartier offre désormais un vaste choix de restaurants : restauration rapide pour le déjeuner, bars d'hôtels à la mode, pubs, pâtisseries... "Après le 11 Septembre, beaucoup d'immeubles se sont transformés en résidences, grâce à des avantages fiscaux, donc le quartier a commencé à devenir vivant après 17 heures [l'heure de sortie de bureaux, NDLR]", explique **Éric Bedoucha**, le fondateur de l'enseigne de pâtisseries Financier, qui a bâti son succès sur la clientèle du quartier. L'entreprise compte aujourd'hui 4 de ses 10 établissements dans le Lower Manhattan. "J'adore le quartier, surtout Stone Street, une rue qui bouge avec tous les restaurants et les tables de-

hors. C'est plein de vie, poursuit Eric Bedoucha. Et il n'y a pas que des employés de bureau ; il y a aussi des jeunes de toutes sortes."

### Rebond du marché hôtelier

Parmi les ouvertures récentes, Wall & Water, un restaurant huppé de cuisine locale et bio au sein du nouvel hôtel Andaz, mais Palm ou aussi The Capital Grille. **Danny Meyer**, président d'Union Square Hospitality Group (USHG), a même ouvert au printemps 2011 un Shake Shack, son concept de burgers qui connaît un franc succès et compte ouvrir deux nouveaux restaurants dans le quartier d'ici la fin de l'année : Blue Smoke et North End Grill.

De son côté, s'il a souffert de la crise de 2009, le marché hôtelier est en plein essor : le Lower Manhattan compte 18 hôtels (plus de 4 100 chambres), soit trois fois plus qu'en 2001. Le taux d'occupation est de 85 %, au même niveau que celui du reste de la ville ; le prix moyen de la nuit est de 283 \$ (201 €), 23 % supérieur à la moyenne de la ville. Une clientèle d'affaires pour 55 %, selon une enquête de Downtown Alliance, qui précise que ce type de clientèle dispose d'un fort pouvoir d'achat. À venir dans les prochains mois, 7 ouvertures dont un hôtel Conrad de 463 chambres, un Hampton Inn, un Four Seasons, un Holiday Inn et un Sheraton. Preuve, s'il en fallait, que le quartier attire de nouveau. **Laure Guilbault**

Des dizaines de milliers de personnes afflueront à New York pour les cérémonies de commémoration du 11 Septembre. Et le monde entier aura les yeux rivés sur la pointe sud de Manhattan. Neuf millions de touristes ont visité le quartier en 2010, soit 26 % de plus qu'en 2008. Un nouveau dynamisme qui devrait s'amplifier cette année avec l'inauguration du mémorial et du musée du 11 Septembre. Le maire de New York, **Michael Bloomberg**, a

AVEC 30 RESTAURANTS PRÉVUS D'ICI CINQ ANS

## Exki veut croquer la Grosse Pomme

Fort de son succès en Europe, la chaîne de restauration rapide Exki se lance à la conquête de l'Amérique.

rente restaurants à New York d'ici cinq ans, c'est l'objectif ambitieux que s'est fixé Exki. Dans un premier temps, la chaîne aimerait ouvrir à midtown Manhattan, un quartier de bureaux où afflue une clientèle de banquiers pressés au déjeuner. La première ouverture est prévue pour l'automne 2012. La chaîne, qui a fêté ses dix ans cette année, compte 55 restaurants en Belgique, au Luxembourg, en France, en Italie et aux Pays-Bas. Cinq nouvelles ouvertures sont prévues d'ici fin 2011 : 2 en Belgique et 3 en France.

### Forte concurrence

**Laurent Kahn**, directeur général d'Exki France, finalise actuellement le business plan pour le lancement à New York. Le conseil du groupe décidera fin septembre si l'enseigne franchit ou non le pas. "Cela dépendra de la rentabilité du projet. Le coût des loyers est le frein principal", explique Laurent Kahn. Des loyers qui frôlent 40 000 \$ (27 700 €) par mois. Une fois l'implantation réussie, un développement en franchise n'est pas exclu. Mais Exki devra d'abord faire face à un marché ultra-concurrentiel. L'enseigne a beaucoup de similitudes avec Le Pain Quotidien, son homologue belge qui est déjà bien implanté aux États-Unis avec 51 restaurants, dont 29 à New York. "Le Pain Quotidien est très intéressant

Mobilier en bois brut, éclairage travaillé, bougies le soir, fleurs fraîches : le cadre proposé par Exki a tout pour séduire la clientèle américaine.

pour nous à observer. C'est une petite chaîne européenne qui a très bien réussi son implantation, au point que les États-Unis sont leur marché numéro un. C'est



### Exki à la sauce new-yorkaise

S'adapter au marché local tout en gardant son originalité est l'un des défis majeurs de l'enseigne. **Laurent Kahn** expose quelques habitudes locales à prendre en compte lorsqu'on veut s'implanter sur le marché new-yorkais :

- **Aller encore plus vite au déjeuner** : "Les Américains n'aiment pas attendre et, vu le prix des loyers, les places assises dans le restaurant seront chères !"
- **Prendre en compte la grande sensibilité aux allergies** : "Le 'top 3', ce sont les allergies aux noix, au lactose et au gluten, mais il y en a beaucoup d'autres..."
- **Augmenter les portions** : "Les garnitures, notamment, sont plus conséquentes qu'en Europe."
- **Développer des produits chauds** : "Nous avons actuellement des plats chauds à réchauffer et des plats servis chauds type quiches, tourtes. Nous comptons approfondir ces deux gammes."
- **Proposer à la fois des salades préemballées et un bar à salades** : "Les New-Yorkais aiment pouvoir choisir leurs garnitures dans leurs salades. Mais on voit aussi que Prêt À Manger, qui propose des salades préemballées, fonctionne bien. Nous n'avons pas encore tranché. Une chose est sûre, nous mettrons du temps à ajuster notre offre."

encourageant !" Si les deux enseignes proposent des produits de qualité dans des décors authentiques, la concurrence n'est pas frontale, assure Laurent Kahn. Exki fonctionne en libre service, tandis que Le Pain Quotidien assure un service à table. Autre différence, le ticket moyen est inférieur de 15 à 20 € (12 à 15 \$) à Exki. Mais la chaîne devra également se différencier des nombreux autres concepts de fast-food sains comme la chaîne britannique Prêt À Manger. "Il y a beaucoup de concurrence dans le segment du 'fast casual' [restauration rapide décontractée, NDLR] mais on a une différenciation à jouer", assure Laurent Kahn, face à des concepts comme Dishes, Fresh&Co ou Chop'T. Pour séduire la clientèle new-yorkaise, il mise notamment sur l'expérience client plus proche de celle du restaurant que de la restauration rapide. Il cite le design cosy avec un décor convivial : mobilier en bois brut, éclairage travaillé, bougies le soir, presse internationale, fleurs fraîches... Pas d'adaptation nécessaire au niveau du design donc, mais des menus pour plaire aux goûts américains. Et un marketing ciblé, avec un nouveau slogan. "Notre slogan 'Naturel, frais, toujours prêt' n'est pas adaptée pour New York, car tout est 'naturel' à New York ; ça ne veut plus dire grand-chose", explique Laurent Kahn. En revanche, l'enseigne entend bien garder son logo à la carotte. "Les New-Yorkais vont en être fous !" **L. G.**

## À L'ARDOISE CE MOIS-CI

### FILET D'ÉGLEFIN EN POT-AU-FEU

(avec coût matière et coût de production)

PAGE RÉALISÉE PAR TIPHAINE CAMPET, DIRECTRICE D'ART ET CUISINE ET AUTEUR DU BLOG DES EXPERTS 'RECETTES ARTISTIQUES POUR PRÉSENTATIONS INSOLITES'.

#### Son avis



L'aiglefin ou églefin est pêché en Atlantique. Lorsqu'il est fumé, il prend le nom de

haddock.

La couleur très orangée de ce dernier est due à l'apport de roucou, un colorant alimentaire utilisé également pour la mimolette.

#### LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, Responsable du pôle culinaire TransGourmet)



Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

Pour 8 personnes : 1,5 kg de filet d'églefin • 8 carottes moyennes • 1 poivron rouge • 50 g de beurre • 8 têtes de brocolis • 3 courgettes • 2 poireaux • 1 aubergine • 1 branche de céleri • 100 g de fenouil • Sel, poivre, fumet de poisson, bouquet garni, huile

**1** Laver, éplucher et tailler les légumes. Préparer le fumet de poisson.

**2** Colorer, dans l'huile et le beurre avec le bouquet garni, les poivrons, les carottes, les poireaux, le céleri et le fenouil. Ajouter le fumet de poisson, les aubergines et les courgettes. Laisser mijoter à feu doux. En fin de cuisson, plonger les brocolis.

**3** Poser les filets d'églefin sur la garniture et laisser cuire à convenance.



Cette recette se décline en version viande : Poule ou poularde de Bresse en pot-au-feu

Coût matière 2,70 €\*

Niveau de qualification pour réaliser le plat Facile

Frais de personnel de production/portion 2,40 €\*

Optimisez votre carte de restaurant au quotidien avec le blog des experts '5 étapes pour améliorer votre marge après coût de production', par Philippe Lalonde, sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

\* Se reporter au blog pour en savoir plus.

#### L'avis de la nutritionniste (Marie-Line Perrin, Sprim Box)



Pour un faible apport calorique (25 kcal pour 100 g), le brocoli est une excellente source de vitamines et sels minéraux. Ainsi 200 g de brocoli apportent 100 % des apports nutritionnels conseillés (ANC) quotidiens en vitamine C, 50 % des ANC en acide folique (vitamine B9), 15 % des ANC en vitamine E et 10 % des ANC en fer et magnésium. Il est aussi une bonne source de fibres (3 g/100 g) qui stimulent le transit intestinal. Mais surtout, comme beaucoup d'autres crucifères (choux), de nombreux travaux scientifiques ont démontré que les composés soufrés que contient le brocoli constituent un facteur de protection vis-à-vis des cancers. Cet effet est complété par l'action de ses nombreux antioxydants, qui ont en outre une action de prévention cardio-vasculaire.



## C'est la saison

### Idées plat du jour

#### L'églefin

- Églefin rôti au jus de homard
- Cannelloni d'églefin aux tomates séchées

#### La poularde

- Poule façon Renaissance
- Blanquette de poule aux figues



### Le fruit du mois La figue

Il existe plusieurs variétés de figuiers. C'est un arbre qui redoute le froid. Dans le sud de la France, on trouve par exemple le figuier commun et certaines espèces originaires d'Inde comme le figuier banian ou figuier pagode, le figuier élastique (qui produit le caoutchouc) ou encore le figuier de barbarie. La figue présente une forme de petite poire, sa couleur varie du vert pâle au violet bleuté. L'intérieur est constitué d'une chair sucrée très riche en glucose à fibres rouges entourée d'une seconde peau blanche. C'est un fruit très fragile qui ne supporte pas les coups. La figue petite, violette ou blanche est juteuse et la plus sucrée ; la figue grosse, violette, verte et noire est plus filandreuse, granuleuse et moins juteuse. Attention, le choix d'une figue tient dans sa fermeté : elle ne doit pas être très molle et sa queue doit être ferme. Une figue dont la queue est fendue ou détachée est une figue bien mûre ou trop mûre, et il suffit de peu pour passer d'un goût succulent à un goût farineux. La figue se conserve une semaine au réfrigérateur à 6 °C, dans le bac à légumes. Veillez à les déposer à plat, sans les empiler. Il est conseillé de les consommer le plus rapidement possible, et même dès leur achat. (Extrait du Blog des Experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault, conseiller culinaire chez All Fresh Logistique)

### Desserts du jour

- Figues rôties et caramel de vin de syrah
- Tartelette amandine aux figues
- Figues pochées au sirop d'épices

### Le conseil TransGourmet

Vous pouvez accompagner cette recette d'une rouille et de tartines de pain aillées.

### Accord mets et vins

Quel vin proposer avec l'églefin ? L'avis de Paul Brunet, auteur du blog des experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) :

En règle générale, ce poisson est servi avec un vin blanc sec mais le vin diffère selon le mode de cuisson et l'accompagnement. Ici, la présence de poivrons, d'aubergines, de fenouil et de brocolis est déterminante. Dans la sélection TransGourmet, je propose un vin de Savoie, l'Apremont La Sasson. Issu du cépage jacquère, ce vin blanc sec présente de beaux arômes floraux soutenus par une minéralité de bon aloi allant dans le sens du plat.



## FOCUS Le brocoli

**Culture :** Le brocoli est une plante potagère de la famille des crucifères originaire d'Italie du sud. Ce légume fleur ou inflorescence est cultivé depuis l'Antiquité. Les Romains le développèrent à partir du chou sauvage. Il fut introduit en France par Catherine de Médicis. Il existe d'autres variétés de brocoli : le chou-brocoli semblable au chou-fleur et le broco-fleur issu du croisement du brocoli et du chou-fleur.

**Caractéristiques :** Sa forme ressemble à de minuscules arbres. On le trouve généralement de couleur verte, mais il peut être blanc ou pourpre. Le choisir ferme et bien coloré. Ses bouquets doivent être

serrés. Les feuilles doivent être bien vertes et tendres.

**Cuisson/Conservation :** Attention, le brocoli flétrit très rapidement. On le gardera au réfrigérateur, dans le bac à légumes pendant 2 à 5 jours. On peut également le congeler après blanchiment. Le brocoli se consomme cru ou cuit. Cru, on l'incorpore aux salades. Cuit, il est mangé chaud ou froid. Servi avec une vinaigrette ou nappé de béchamel et gratiné, il est délicieux. On peut aussi le consommer tout simplement avec un morceau de beurre ou en purée. Il accompagne merveilleusement les viandes, volailles à la manière du chou-fleur.

Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)



LE 23 SEPTEMBRE PROCHAIN

## La Fête de la gastronomie devrait tenir ses promesses

Paris (VI<sup>e</sup>) Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, a fait le point devant la presse, et avec les acteurs du comité de pilotage, sur la Fête de la gastronomie, à l'école Grégoire Ferrandi.

Lorsque le secrétaire d'État au Tourisme a suggéré la création d'une Fête de la gastronomie, à l'image de la Fête de la musique, l'idée a immédiatement séduit les organisations patronales du secteur de la restauration. Et à l'unanimité... De bon augure ? Sans doute. Restait toutefois

à la mettre en œuvre avec un maximum de protagonistes convaincus et dans un laps de temps relativement court. L'opération n'a eu que quelques mois pour mûrir. En écho encore à la Fête de la musique, fixée au premier jour de l'été, la Fête de la gastronomie a été fixée au 23 septembre, premier jour de l'automne. "Une saison où la nature est généreuse", rappelle Frédéric Lefebvre, dont le dessein est de "valoriser la diversité de la gastronomie, des produits, des savoir-faire, et de donner la parole aux différents acteurs du secteur : restaurants, marchés, cuisiniers amateurs, producteurs, arts de la table..."

### Convivialité et générosité

Dès lors qu'elles s'appuient sur les deux valeurs fondamentales qui président à cette journée, 'convivialité et générosité', toutes les initiatives de toques, petites et grandes, connues et inconnues, occasionnelles ou régulières, étaient (et sont encore puisque les inscriptions continuent d'arriver) les bienvenues, comme toutes celles proposées par l'ensemble des filières qui participent au rayonnement de la gastronomie française et qui lui ont permis d'être aujourd'hui inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco. Être fédérateur d'un champ aussi large relève de la gageure. Mardi 6 septembre, dans les locaux de l'école Grégoire Ferrandi (Paris, VI<sup>e</sup>), là où "des jeunes se construisent un avenir en travaillant à leur passion", s'est félicité le ministre, celui-ci a convié la presse en présence des membres de la commission de pilotage pour présenter la check-list avant décollage : plus de 2 000 projets labellisés et une salle comble.

### EN BREF

#### Prix Insee : en août, la profession accuse les hausses saisonnières

À l'image de la saisonnalité traditionnelle de certains prix pendant la période estivale, les tarifs de la profession ont suivi une évolution similaire, quoique modérée, en ce qui concerne les cafés et les restaurants. Ainsi, l'indice général des prix enregistre une hausse de 0,5 % au mois d'août par rapport au mois précédent, de 0,2 % pour les trois derniers mois et 2,2 % sur un an. De leur côté, les différents composants de l'indice de la profession connaissent des évolutions différenciées. Les restaurants et cafés sont à +0,2 % pour le mois d'août, à +0,6 % pour les trois derniers mois et à +1,8 % sur les douze derniers mois. Mais ce sont les services d'hébergement qui accusent les plus fortes hausses, traditionnelles en période estivale : +4,1 % au mois d'août, +23,6 % sur les trois derniers mois et +8,3 % sur un an. Si la bonne fréquentation touristique dans les hôtels des villes a provoqué cette hausse importante des prix, il ne faut pas oublier que l'inflation se mesure en année pleine, c'est à dire du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre.



Frédéric Lefebvre et Sophie Mise, commissaire de la Fête de la gastronomie, à l'école Grégoire Ferrandi (Paris, VI<sup>e</sup>).

Toutes les animations sont recensées sur le site créé par Bercy à cette occasion. Un joli score d'autant plus qu'il réunit des personnalités, des municipalités, des institutions, des groupes, des fournisseurs, des associations culinaires, des écoles, des indépendants, des amateurs... autour de la terre, thème fort, retenu pour cette première édition qui s'annonce sous les meilleurs auspices. Sylvie Soubes

### Plus de 2 500 événements répertoriés

À dix jours de l'événement, 2 564 actions étaient enregistrées sur le site internet de la Fête de la gastronomie. Les services du secrétaire d'État au Tourisme, Frédéric Lefebvre, indiquent que "de nouvelles initiatives se créent chaque jour sur tout le territoire, mettant en scène les chefs, les artisans de métiers de bouche et les écoles hôtelières : des ateliers culinaires et un déjeuner gastronomique dans les arènes de Nîmes (30), un dîner insolite dans une ferme à Rambouillet (78), ou encore des conférences, des dégustations de vin et un repas gastronomique à Tours (37). Des opérations 'surprises', en partenariat avec des grands chefs, se dérouleront dans des restaurants et des lieux inattendus à Paris. Pour susciter le débat autour de la gastronomie, un chat est organisé le vendredi 16 septembre de 17 heures à 18 heures sur Facebook ([www.facebook.com/fete.gastronomie](http://www.facebook.com/fete.gastronomie)). Ce rendez-vous sera l'occasion pour les Français de partager la vision d'un spécialiste de la cuisine moléculaire, Herué This, dont le sujet sera : les tendances culinaires, effets de mode ou éléments témoins de l'évolution de notre société ?"

[WWW.FETE-GASTRONOMIE.FR](http://WWW.FETE-GASTRONOMIE.FR)

BULLETIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

**L'Hôtellerie**  
Restauration  
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



> Abonnez-vous par téléphone :

**01 45 48 45 00**

ou par fax : **01 45 48 51 31**

ou par internet : **lhotellerie-restauration.fr**

ou par courrier : **L'Hôtellerie Restauration  
Service Clients**

**5 rue Antoine Bourdelle  
75737 Paris Cedex 15**

Nom : .....

Adresse : .....

Code postal & Localité : .....

E-mail (facultatif, pour les nouvelles quotidiennes) : .....

(Vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration)

> Choisissez le mode de règlement :

RIB joint (10 € par trimestre, durée libre, interruption sur simple demande)

Chèque joint ou Carte Bleue (40 € pour 1 an)

N° .....

Date de validité : ..... / .....

3 derniers chiffres au dos de la carte : .....

### EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Problème de thermomètre et de sac sous vide : comment éviter que la mousse se décolle ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé **RTH1172** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)