

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 14

3€ L'HEBDO DES C.H.R. L'HOTELLERIE-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



MAXENCE BARBOT DÉFEND  
LA CUISINE FRANÇAISE

LES ÉTOILES DE MOUGINS

PAGE 4

## UN SUCCÈS POPULAIRE CONFIRMÉ



Eric Frechon a désormais une rue à son nom à Mougins, comme tous les précédents parrains des Étoiles de Mougins. Ici, avec le maire de la commune, Richard Gally, et Denise Fabre, conseillère municipale de Nice.

Du 16 au 18 septembre, le Festival international de la gastronomie de Mougins (06) a accueilli 80 chefs - soit un total de 76 étoiles - pour des démonstrations suivies par un public de passionnés. Eric Frechon, chef 3 étoiles du Bristol à Paris (VIII<sup>e</sup>), a succédé cette année à Anne-Sophie Pic en tant que parrain

de la manifestation. Le chef s'est livré à une partition à quatre mains au piano avec le secrétaire d'État au Tourisme, Frédéric Lefebvre. De son côté, Francis Ogé, qui officie dans les cuisines de l'Élysée, a décroché le titre d'Espoir de Mougins et remporté une dotation d'une valeur de 15 000 €.

À LA SAISON DE LA CHASSE

PAGES 34-35

### Comment proposer du gibier sur la carte

L'arrivée de l'automne est l'occasion pour grand nombre de restaurateurs de remettre le gibier à leur carte, même si ce produit est de moins en moins saisonnier en raison de son abondance et d'un assouplissement

de la réglementation à son sujet. Les restaurateurs qui proposent du gibier dans leur établissement doivent détenir un registre du gibier mort et être vigilants sur les règles d'hygiène.

POUR FRÉDÉRIC LEFEBVRE, SECRÉTAIRE D'ÉTAT AU TOURISME PAGES 2-3

### Fête de la gastronomie : "un focus festif sur l'excellence française"



Frédéric Lefebvre, secrétaire d'Etat au tourisme, et Sophie Mise, commissaire de la Fête de la gastronomie.

Organisée pour la première fois le 23 septembre, la Fête de la gastronomie, lancée à l'initiative de Frédéric Lefebvre, se veut un moment d'exception et de partage. C'est la cuisine dans tous ses états, à travers tous ses savoir-faire, qui est mise en avant. Amateurs, professionnels, institutions, entreprises du patrimoine vivant... toute la France est concernée. Le secrétaire d'État au Tourisme et la commissaire de la Fête de la gastronomie, Sophie Mise, effectuent une ultime mise au point à la veille de l'événement qui s'annonce d'ores et déjà comme un succès.

RELANCE DE L'INVESTISSEMENT

PAGE 7

### Le prêt pour la modernisation de la restauration est enfin lancé

La modernisation des établissements est au cœur du nouveau dispositif de prêt à taux zéro entré en vigueur le 12 septembre. En exclusivité pour L'Hôtellerie Restauration, Jean-Marc

Durand, directeur du développement et de la stratégie d'Oséo, et Agnès Bricard, présidente du Conseil supérieur de l'ordre des experts-comptables, en livrent les clés.

#### Exemple de PMR à taux zéro

	Oséo	Prêt bancaire	Total
Montant du prêt	10 000 € (plafond)	20 000 €	30 000 €
Taux d'intérêts	0 %	5 % (conformément au taux actuellement pratiqué)	Taux moyen d'endettement : 3,33 %
Remboursement (sur cinq ans)	10 000 € en 20 trimestrialités à termes échus	22 728 € échéance mensuelle ou trimestrielle selon des accords des banques	32 728 €
Garanties	Aucune garantie demandée	Une garantie peut être demandée	

LA STRATÉGIE DE DENIS HENNEQUIN, P.-D.G. DU GROUPE

PAGE 6

### Accor repousse les limites avec sa "Nouvelle Frontière"

## Moderniser la restauration

Il était temps : plus de deux ans après la signature du contrat d'avenir de la restauration consécutif à la baisse de la TVA, le dispositif du fonds de modernisation prévu par ce texte est enfin opérationnel. L'événement n'est pas anodin, car il ne faut pas oublier que ce fonds appartient en quelque sorte aux restaurateurs, qui le financent par une taxe parafiscale de 0,12 % sur le chiffre d'affaires des établissements.

**Raison de plus pour les professionnels de se féliciter de l'entrée en vigueur depuis le 12 septembre du prêt pour la modernisation de la restauration accessible à toutes les entreprises.** Comme vous le lirez dans l'interview que nous ont accordée **Agnès Bricard**, présidente du Conseil supérieur de l'ordre des experts-comptables, et **Jean-Marc Durand**, directeur du développement et de la stratégie d'Oséo, le dispositif est accessible dès un montant d'investissement très faible, à partir de 5 000 €.

**C'est sans doute la condition fondamentale de la réussite du fonds de modernisation que d'être ouvert aux très petites entreprises**, ces fameuses TPE qui constituent un bataillon majoritaire de la restauration. Car l'avenir impose des décisions de développement inévitables pour toutes les formes de la restauration, à l'heure où l'évolution sociologique accélère sans relâche la consommation hors domicile.

Alors que le repas familial devient une curiosité dominicale, les besoins quotidiens de millions de consommateurs éloignés de leur domicile à l'heure du déjeuner ne cessent de croître. De même que la restauration de loisir connaît un succès grandissant auprès de toutes les catégories socio-professionnelles, comme l'illustrent les performances des établissements à thème prisés par toutes les générations. Face à ces perspectives, il est indispensable que la profession puisse assumer une évolution capable de répondre à une demande de plus en plus exigeante et à des contraintes réglementaires incontournables.

**La restauration, y compris dans ses composantes traditionnelles qui doivent garder toute leur place sur le marché, doit plus que jamais afficher un professionnalisme sans faille.**

Le prêt pour la modernisation de la restauration illustre la préoccupation des pouvoirs publics et des partenaires des restaurateurs d'accompagner positivement les entrepreneurs prêts à investir. C'est une opportunité à ne pas négliger, avec l'aide d'Oséo et du précieux auxiliaire de gestion qu'est l'expert-comptable de l'entreprise, qui 'rassure' un banquier sur la crédibilité d'un projet.

L. H.

## EN BREF

### Gira Conseil publie ses 'Tendances de consommation et restauration ethnique'

Plusieurs facteurs ont contribué à l'intégration continue des cuisines 'ethniques' dans le milieu de la restauration française. Dans 'Tendances de consommation et restauration ethnique', Gira Conseil, cabinet d'accompagnement en marketing et développement, spécialiste de la consommation alimentaire hors domicile, se penche sur ce marché dynamique. Pour permettre au lecteur de mieux cerner l'offre et la demande, l'exotisme culinaire a été analysé de ses origines à aujourd'hui. De nombreuses solutions sont proposées afin de comprendre comment répondre aux exigences du consommateur français et quelle restauration ethnique mettre en place. L'étude est disponible sur commande en ligne.

Pour plus d'informations : [info@giraconseil.fr](mailto:info@giraconseil.fr)

### 3<sup>e</sup> Showroom des gouvernantes générales

Suite au succès remporté par ses deux premiers showrooms, l'Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie (AGGH) réitère l'événement.

La manifestation a pour but de mettre à l'honneur les sociétés partenaires de l'AGGH et ainsi de leur permettre de rencontrer et d'échanger avec les professionnels de l'hôtellerie. Le showroom se déroulera le 26 septembre 2011, de midi à 19 heures. Si vous souhaitez recevoir une invitation, adressez votre demande à : [agghevenements@aol.com](mailto:agghevenements@aol.com)

### Une 4<sup>e</sup> étoile pour le Quality de Rosny-sous-Bois

L'hôtel Quality de Rosny-sous-Bois (94), qui a fait l'objet de travaux de rénovation importants au cours de ces deux dernières années, vient d'obtenir sa 4<sup>e</sup> étoile. Il se positionne sur le marché des congrès et séminaires, avec un hôtel doté de 4 salles de réunion pour une surface de 300 m<sup>2</sup>, un bâtiment entièrement rénové, et un emplacement idéal à quelques minutes de l'accès à l'autoroute et du golf de Rosny.

### Importante réunion sur l'accessibilité le 26 septembre

L'Umih Grand Paris, composée de la chambre syndicale des hôteliers, cafetiers, restaurateurs de Paris et sa région, présidé par **Bertrand Lecourt**, et l'Union patronale de l'industrie hôtelière, présidée par **Christian Navet**, organisent le lundi 26 septembre à 14 h 30 une réunion d'information sur l'accessibilité. **Marie Prost-Coletta**, déléguée ministérielle aux personnes handicapées, **Laurence Dermonville**, du ministère du Tourisme, **Annette Masson**, présidente de l'association Tourisme et Handicap, **Nicolas Merille**, de l'Association des paralysés de France, et des représentants de la Fédération d'associations de personnes handicapées mentales et de la préfecture de police de Paris vont expliquer leurs points de vue et débattre avec la salle. Le rendez-vous aura lieu à la CCI de Paris, 2, place de la Bourse (75002). Inscription gratuite sur l'e-mail de l'Umih 75.

Contact : 01 42 72 83 20 ou [umih75@orange.fr](mailto:umih75@orange.fr)

"BEAUCOUP DE SPONTANÉITÉ ET D'ENTHOUSIASME"

# LA FÊTE DE LA GAS FRANÇAISE" POUR

Organisée pour la première fois le 23 septembre, la Fête de la gastronomie, lancée à l'initiative de Frédéric Lefebvre, se veut un moment d'exception et de partage. C'est la cuisine dans tous ses états, au travers de tous ses savoir-faire, qui est mise en avant. Amateurs, professionnels, institutions, entreprises du patrimoine vivant... toute la France est concernée par cet événement, comme le soulignent le secrétaire d'État au tourisme et la commissaire de la Fête de la gastronomie, Sophie Mise.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

### L'Hôtellerie Restauration : Les grands chefs ont répondu présent. Comment percevez-vous leur participation ?

**Frédéric Lefebvre** : Ils ont envie de faire découvrir à la fois leur carte, leur cuisine, les artisans avec qui ils travaillent. Ils ont parfaitement saisi la philosophie de cette fête, qui est un moment de partage avec tous les Français, au-delà de leur clientèle habituelle. On ressent chez eux beaucoup de spontanéité et d'enthousiasme. Ils sont comme des enfants heureux de faire partager leur passion. C'est très rafraîchissant !

**Sophie Mise** : Lorsque nous avons discuté avec eux, on les sentait en ébullition à l'idée de proposer autre chose et autrement. Ils perçoivent cette fête comme une liberté d'expression. Certains nous ont dit qu'ils allaient s'amuser.

## Le 23 septembre, on met les petits

**Oui, les initiatives sont multiples et variées. Plus de 4 000 événements labellisés sont prévus pour cette première édition placée sous le signe de la terre. Impossible de tous les citer. Une certitude, l'engouement et l'enthousiasme dominant.**

La société Cafés Richard figure parmi les premières entreprises à avoir rejoint le mouvement en proposant à ses clients de mettre en valeur le premier ou le second expresso offert, une dégustation d'un cru original ou aromatisé, ou encore la création d'un café gourmand.

Le torréfacteur a également lancé ce mois-ci un sucre 'collector' aux couleurs de la Fête. "Source d'échanges et de convivialité, le café trouve sa place en fin de repas, possédant ses propres terroirs et ses palettes aromatiques, ou encore lors d'instant privilégiés à partager", rappelle **Anne Richard-Bellanger**. Parce que le vin fait aussi partie du repas à la française, désormais classé au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco, le produit de la vigne trouvera largement sa place le 23 septembre. Offerts pêle-mêle : un verre au choix puisé dans la carte des grands vins Mercure, un muscat à l'apéritif à Uberach (67) ou une coupe de crémant en dessert à Wettolsheim (68). Les vins de Bourgogne s'associent au 'Fantastic Picnic' à Beaune (21) ; au château de Mercuès, à Cahors (46), un atelier de dégustation va séduire les papilles ; en Champagne, Billecart-Salmon dévoilera quelques secrets de cave...

Les enseignes et marques de restauration ont emboîté le pas. Buffalo Grill décline la Fête du charolais pour tous. Le groupe Frères Blanc ouvre les coulisses de 9 établissements emblématiques de la vie parisienne : des visites guidées sont prévues au Procopé, au Pied de cochon, à la Fermette Marbeuf et Chez Jenny. Sur les Champs-Élysées, des démonstrations (et dégustations) de cuisine, sous la direction du MOF **Bernard Leprince**, seront réalisées à l'Alsace, au Flora

## 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](mailto:journal@lhotellerie-restauration.fr)

### RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

**Cécile Charpentier**  
E-mail : [ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr](mailto: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**

# TRONOMIE : "UN FOCUS FESTIF SUR L'EXCELLENCE" FRÉDÉRIC LEFEBVRE



© PHILIPPE RICARD

Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Commerce, au Tourisme, aux TPE et PME (ci-dessus), et Sophie Mise (à droite), commissaire de la Fête de la gastronomie, nous ont reçu à Bercy, pour un ultime point avant le jour J.

ser à faire des sandwiches. C'est toute la vitalité de la cuisine qui prend le dessus. Nous sommes dans un projet vivant.

**Plus de 4 000 événements sont attendus. C'est un joli score pour une première fois...**

**F. L. :** Quand j'ai proposé cette idée à des responsables d'organisations professionnelles, ils ont immédiatement accroché.

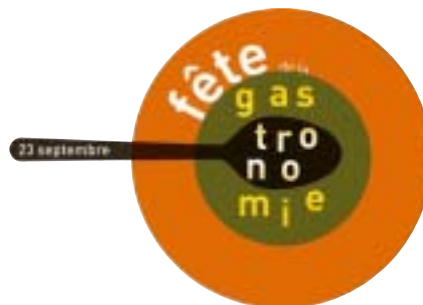
Nous avons trouvé la date en une demi-heure seulement. Dès le début, j'ai compris qu'il se passerait quelque chose avec cette fête. Bien sûr, c'est nouveau. Il faut impulser le départ. Néanmoins, je n'ai jamais rencontré quelqu'un qui soit de près ou de loin réfractaire à l'idée. Bien au contraire.

**Par quels canaux cette fête a-t-elle été présentée au grand public ?**

**S. M. :** Nous avons diffusé des communiqués tous les mois, puis toutes les semaines, et le rythme s'est accéléré durant les derniers jours. Facebook a été un relais important et puis tous les porteurs de pro-



© PHILIPPE RICARD



jet ont également diffusé l'information. Il y a eu un réel travail de défrichage, avec des zones de résonance et d'écoute assez rapides, il faut le reconnaître.

**F. L. :** Le plus important, c'est que les charcutiers, les maraîchers, les bouchers, et tous les métiers de bouche aillent au devant des Français. C'est chaque passionné de cuisine qui détient le succès de cette opération. Quand je suis allé à Avignon, avant l'été, j'ai rencontré des restaurateurs. Le principe d'un grand banquet est né et nous avons signé une convention avec la ville. Lorsque le projet a été rendu public, les 500 places disponibles ont été réservées en deux heures. L'événement se construit en marchant. Comme dans toute grande première, l'enjeu, c'est que les gens sachent qu'il se passe quelque chose ce jour-là.

**Les initiatives sont diverses et variées. Cela ne vous fait pas peur ?**

**S. M. :** La diversité, c'est la réalité du quotidien. On peut parler aussi d'énergie collective.

**F. L. :** Nous allons rassembler beaucoup d'entreprises du patrimoine vivant. À Lille, par exemple, l'usine Staub ouvre ses portes pour faire découvrir la fabrication de ses fameuses cocottes en fonte. Même chose à Limoges, avec le porcelainier Bernardaud. Des ateliers culinaires et un déjeuner gastronomique sont prévus dans les arènes de Nîmes. Des régions viticoles organisent des pique-niques. Il va y avoir des débats littéraires. La forge de Laguiole, artisan du renouveau du couteau dans son village, va permettre d'approcher tous les stades de fabrication de sa production. Des choses exceptionnelles sont prévues. Ce foisonnement des initiatives est rassurant, au contraire.

**Peut-on dire que le succès est d'ores et déjà au rendez-vous ?**

**F. L. :** Comme pour toute nouveauté, il va lui falloir du temps pour s'installer. Le pari sera réussi quand elle sera entrée dans les habitudes des Français et qu'elle nous échappera. Idéalement, il faudrait que tous les Français, ce jour-là, aillent à la découverte d'un savoir-faire, d'un lieu, d'un moment de partage. La gastronomie nous appartient tous. Derrière ce mot, il y a beaucoup de travail et de passion. Et puis, une fête n'est pas futile, c'est un hommage. Le 23 septembre, c'est un focus festif sur l'excellence française que nous proposons.

## plats dans les grands

Danica et chez Clément. À la Rochelle (17), le Bar André, désormais dans le portefeuille du groupe, ajoute un atelier sur les huîtres et leur ouverture sous la conduite des écaillers du restaurant.

### Le point d'orgue de Tous au restaurant

"Partager le savoir-faire des plus grands chefs français, s'initier au patrimoine de nos régions viticoles avec les meilleurs sommeliers ou s'offrir un menu d'exception à prix doux dans une grande maison", tels sont les engagements des 140 Relais & Châteaux de France, ce vendredi. "Les chefs ouvriront gracieusement les portes de leur cuisine aux personnes désireuses de s'initier à l'une des grandes recettes traditionnelles françaises. L'occasion, pour chaque maison, de faire découvrir son terroir et son style. L'ensemble de ces recettes sera réuni dans une savoureuse collection mise à la disposition du public sur internet", indiquent les dirigeants de la chaîne, parce que la Fête n'a pas l'intention de s'arrêter là ! Le vendredi 23 septembre sera le point d'orgue de Tous au restaurant, une semaine où 'votre invité est notre invité'. Un menu consommé égal un menu offert... De l'étoilé au bistrot, 900 restaurants jouent le jeu. De nombreuses initiatives individuelles sont répertoriées, sans oublier les Maîtres restaurateurs, résolument convaincus. Des municipalités ont mis la main à la pâte comme le Puy-en-Velay (43) avec 'Le Puy fête ses restos', Avignon (84), Rambouillet (78), Nîmes (30), Villeneuve-Loubet (06), cité natale d'Auguste Escoffier... L'association Cuisine en Loire-et-Cher, présidée par Jean-Marc Molveaux, décline son menu Terre d'ici tout compris à - 20 %. À l'heure du dîner, des producteurs seront aux côtés des convives pour évoquer leur travail et leur passion.

Les restaurants des hôtels ibis vont servir une recette spécialement réalisée pour l'occasion, signée Pierre-Sang Boyer, finaliste de l'émission Top Chef 2011 (M6). Chez Novotel, place au bio avec un menu dédié comprenant une entrée, un plat, un dessert et un verre de vin rouge. Le tout 100 % bio bien sûr.

Les Cuisineries gourmandes promettent le meilleur de l'accueil et de la cuisine de terroir avec un menu 'saveurs régionales', de la terre à l'assiette. Euro-Toques, présidée par Henri Charvet, a choisi ce slogan pour illustrer la manifestation : 'portes ouvertes sur la vitrine des bons produits'.

Son objectif : "Sensibiliser un large public au choix des produits de saison transformés sur place, à la diversité des terroirs et des spécialités régionales, thèmes chers à Euro-Toques. Les restaurateurs, membres d'Euro-Toques France, se sont en outre associés avec les chefs d'Euro-Toques International de 19 pays d'Europe. Vendredi, tous ont décidé de se rendre disponibles pour initier le grand public à leur philosophie d'artisans cuisiniers européens au service d'une alimentation saine. Un jeu concours 'le saviez-vous ?' sera organisé pour les consommateurs dans les établissements Euro-Toques France et sur le site internet de l'association."

Les départements et territoires d'outre-mer ne sont pas en reste. "À La Réunion, sont organisés des séances de découverte et de dégustation de produits, des visites de distillerie de rhum, des buffets créoles conviviaux, des menus spéciaux à base de rhum chez les restaurateurs. En Guadeloupe, le Cercle des cuisiniers se mobilise pour valoriser le patrimoine gastronomique local et perpétuer les savoir-faire de la cuisine créole auprès des jeunes. À Montréal, 15 restaurants réputés célèbrent la Martinique gourmande...", se félicite Bercy.

À Paris, la cuisine créole - sous la conduite notamment du chef Guy Ferdinand, venu tout spécialement de Martinique -, va donner un tempo ultramarin revisité avec audace.

### Aéroports de Paris est de la 'party'

La cuisine collective participe activement au bal gourmand. Avenance Santé a demandé à ses chefs, avec la complicité du chef toulousain étoilé Michelin Michel Saran, de composer des recettes pour le déjeuner et le dîner : smoothie de betterave, blanquette de dinde aux arômes de céleri, moelleux de bœuf du vigneron... Aéroports de Paris et plusieurs de ses partenaires (Servair, Eliance, SSP, Ladurée, BuY Paris Duty Free et La Maison du chocolat) vont décliner une palette

d'animations à destination des passagers de Paris-Charles-de-Gaulle et Paris-Orly. "Il nous a semblé important de nous associer à cette manifestation. La gastronomie est intimement liée à l'image de la France. Nous devons répondre aux attentes de nos passagers. Pour cela, nous avons engagé d'importants investissements pour améliorer la diversité mais également la qualité des points de vente bars & restaurants de nos aéroports. D'ici fin 2013, nous allons ouvrir ou rénover totalement 50 points de vente", indique François Rubichon, directeur général délégué d'Aéroports de Paris.

Les métiers et l'environnement sont également à l'honneur. Des rencontres entre professionnels et des jeunes sont prévues, par exemple, à l'hôtel Scribe, dans le IX<sup>e</sup> arrondissement. "Les arts de la table suscitent l'inspiration de grands chefs de cuisine : assiettes de Babette de Rozières, cul de poule de Pierre Hermé, couverts de Christophe Roure, casserole d'Alain Ducasse, mais aussi l'inspiration de grands designers : poêles d'Ettore Sottsass, tasses des frères Bouroullec, saladier de Patricia Urquiola, égouttoir de Philippe Stark", commente de son côté, Rousselon-Pral, un professionnel des 'arts et coutellerie' de Valence labellisé Fête de la gastronomie.

À Foecy, dans le Cher, Deshoulières va donner accès à l'une des plus grandes collections mondiales de saucières. Parce que la solidarité a pleinement sa place dans cette Fête, des projets ont fleuri un peu partout dans ce sens.

Le palais des festivals et des congrès de Cannes a ainsi souhaité inciter les restaurateurs, plagistes, hôteliers cannois et golfs azuréens à participer aux actions solidaires engagées par Action contre la faim au profit de la Corne de l'Afrique et par EcoMer pour la banque alimentaire des Alpes-Maritimes. Les établissements participant vont reverser 0,5 € par couvert servi. Les écoles, avec, en tête, les lycées hôteliers, ont eux aussi leur mot à dire.

Du CFA de Vesoul (70) et son menu franc-comtois aux légumes oubliés de Tecomah (à Jouy-en-Josas, 78), la liste n'est que bonheur, sourire et envie de faire plaisir.

AVEC 27 000 VISITEURS POUR CETTE 6<sup>E</sup> ÉDITION

# Les Étoiles de Mougins brillent toujours au firmament de la gastronomie

**Mougins (06)** Du 16 au 18 septembre, le Festival international de la gastronomie de Mougins a accueilli 80 chefs - soit un total de 76 étoiles - pour des démonstrations suivies par un public de passionnés.

**E**ric Frechon, chef 3 étoiles du Bristol à Paris (VIII<sup>e</sup>), a succédé à **Anne-Sophie Pic** en tant que parrain de la manifestation mouginoise. Autour de lui, ses anciens sous-chefs, ses amis, venus évoquer les vertus de la transmission dans le métier lors d'une table ronde. D'autres thèmes ont été abordés : photographie et gastronomie ; la présence de la gastronomie dans l'art, du XV<sup>e</sup> siècle à aujourd'hui ; la gastronomie est-elle un art ? Mais, bien sûr, les 27 000 visiteurs de cette 6<sup>e</sup> édition du Festival international de la gastronomie sont d'abord venus pour voir les chefs en action.

Six espaces accueillent en simultané des démonstrations.

**Arnaud Bignon**, le Spondi (2 étoiles à Athènes), proposait un Saint-pierre, salicornes, moules, curcuma, lait de coco et citron caviar ; **Michel Portos**



De gauche à droite : **Christian Le Squer** (Ledoyen à Paris), **Christopher Hache** (Crillon à Paris), **Franck Leroy** (Bristol à Paris), **Stéphane d'Aboville** (Mini Palais à Paris), **Arnaud Bignon** (Spondi à Athènes), **Eric Frechon** (Bristol à Paris), **Yves Camdeborde** (Relais Saint-Germain à Paris), **Yannick Franques** (Château Saint-Martin à Vence) et **Michel de Matteis** (Royal Palm à Maurice).



**Michel Portos**, Le Saint-James à Bouliac (33) a présenté ses Ormeaux et consommé de sardine grillée, rillettes de sardines.



**Frédéric Anton** et **Christelle Brua**, Pré Catelan à Paris, en pleine démonstration.



Retrouvez  
le Festival de Mougins ainsi  
que les interviews des chefs  
en vidéo sur  
[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



**Arnaud Bignon**, chef du Spondi à Athènes.

(2 étoiles au Saint-James à Bouliac) des Ormeaux et consommé de sardine grillée, rillettes de sardines ; **Michel de Matteis** (Royal Palm à Maurice), un Cœur de palmiste fondant, croquant, thon alba-

core aux épices et riz soufflé ; ou encore les trois préparations de **Frédéric Anton** et **Christelle Brua** (3 étoiles au Pré Catelan à Paris), une Polenta blanche au lait d'amande et chorizo, des Artichauts à la romaine confits, frits, anchois et tomates, et une Fricassée de fèves, olives, chorizo et blancs de seiche... la diversité fait la richesse de ce festival et les visiteurs repartent ravis avec les recettes en poche.

## Des concours pour les professionnels et pour les amateurs

Cette année, les concours se sont multipliés. Le rotary a organisé un concours de verrines pour les écoles hôtelières. Trois prix ont été accordés à l'école Paul Augier de Nice, au lycée Escoffier de Cagnes-sur-Mer et à l'école de Cannes-la-Bocca. Le concours de sommelier a couronné **Jean-Baptiste Klein**, du

Moulin de Mougins. Un concours de cuisine amateur a vu le jour avec, comme président, **Frédéric Anton**. Le concours des Espoirs de Mougins a été remporté par **Francis Ogé**, qui officie dans les cuisines de l'Élysée à Paris (lire ci-dessous).

La ville de Mougins a réussi son pari : associer son nom à la gastronomie. Elle est devenue la première ville de France à obtenir le label Ville et métiers d'art, au titre de la gastronomie. "J'en suis très fier, a déclaré son maire **Richard Gally**, bien conscient que sa démarche était inédite, d'autant que cela signifie donc que la gastronomie est reconnue comme un art." Une déclaration fortement applaudie. Suivie d'une annonce édifiante sur le succès des Étoiles de Mougins : la manifestation se duplique, à commencer par Casablanca au Maroc en octobre, puis à Madère (Portugal) et sûrement bientôt en Italie.

Nadine Lemoine  
Vidéos : Cécile Charpentier

## 70 JEUNES PROFESSIONNELS AVAIENT FAIT ACTE DE CANDIDATURE

### Francis Ogé remporte Les Espoirs de Mougins

En poste dans les cuisines de l'Élysée avec **Bernard Vaussion** et **Guillaume Gomez**, il a remporté ce concours réservé aux professionnels.

**F** Francis Ogé, ancien élève du lycée René Auffray à Clichy (92) puis de l'École supérieure de cuisine française à Paris, a travaillé pendant deux heures devant le public aux côtés des quatre autres finalistes. Ils devaient réaliser un foie gras cuit servi chaud avec une garniture libre autour de la courge butternut. Francis Ogé a convaincu. "Nous sommes très fiers de lui, déclare son collègue des Cuisines de l'Élysée, **Guillaume Gomez**. **Lionel Veillet** et **Cédric Chabaudie**, vainqueurs de plusieurs concours l'ont coaché. Personnellement, j'ai participé aux dégustations. Il a travaillé le sujet et on lui a apporté notre savoir-faire, nos conseils, mais c'est lui qui a fait le concours. Il doit être persuadé de la justesse de ses choix. Le but, ce n'est pas de gagner, mais d'avancer, de progresser."

#### Jury de haut vol

Pour juger de la prestation des finalistes, un jury de haut vol, présidé par **Eric Frechon**, avait été constitué : en cuisine, **Serge Gouloumès** (Mas Candille à Mougins), **Stéphanie Le Quellec** (Le Faventia à Tourettes), **Sébastien Chambru** (Le Moulin de Mougins) et **Philippe Joannès** (Lenôtre Côte d'Azur). En dégustation, **Sergi Arola** (Sergi Arola à Madrid), **Raymond Blanc** (Manoir des quatre saisons à Oxford, Royaume-Uni), **Yves Camdeborde** (Relais Saint-Germain à Paris), **Franck Leroy** (Bristol à Paris), **Michel de Matteis** (Royal Palm à Maurice), **Christian Le Squer** (Ledoyen à Paris), **Jérôme Badonnel** (Les Bas Rupts à Gérardmer). On notera que 70 jeunes professionnels ont déposé leur candidature cette année. Au fil du temps, le concours s'est



**Francis Ogé**, lauréat 2011 des Espoirs de Mougins, félicité par le maire de Mougins, **Richard Gally**.

inscrit dans le calendrier des compétitions nationales. Francis Ogé a quitté Mougins avec un premier prix d'une valeur de 15 000 € qui comprend un aller-retour vers une destination gastronomique avec un stage d'une semaine dans plusieurs restaurants étoilés.

N. L.

#### Palmarès

- 1<sup>er</sup> : **Francis Ogé** - Cuisine de la présidence de la République, Paris
- 2<sup>e</sup> : **Jessica Langeais** - Manresa, Los Gatos, États-Unis
- 3<sup>e</sup> : **Olivier Jean** - Le Métropole, Monte-Carlo
- 4<sup>e</sup> ex-aequo : **Nelson da Silva** - Le Loom, France / **Filippo Fiorentini** - Arnolfo, Italie

## UN AVANT-GOÛT DE FÊTE DE LA GASTRONOMIE

### Frédéric Lefebvre exécute un duo culinaire avec Eric Frechon

Présent au 6<sup>e</sup> Festival international de la gastronomie, le secrétaire d'État au Tourisme a réaffirmé son soutien à la restauration et aux métiers de bouche... et a secondé **Eric Frechon** au piano.



**Eric Frechon** et **Frédéric Lefebvre** : duo inédit en cuisine aux Étoiles de Mougins.

Le secrétaire d'État au Tourisme aime Mougins, les chefs et la gastronomie. Il l'a démontré lors de la 6<sup>e</sup> édition des Étoiles de Mougins. **Frédéric Lefebvre** a inauguré, vendredi 16 septembre, en présence de nombreux chefs français et étrangers, le Festival international de la gastronomie aux côtés d'**Eric**

**Ciotti**, président du conseil général des Alpes-Maritimes, **Richard Gally**, maire de Mougins, et **Eric Frechon**, chef du Bristol et invité d'honneur de l'édition 2011.

Le secrétaire d'État était à nouveau, le lendemain, aux côtés des chefs et rencontrait, le soir, au Moulin de Mougins, professionnels du tourisme, hôteliers et restaurateurs. Mais auparavant, il avait participé activement à la démonstration culinaire d'Eric Frechon, réalisant à ses côtés, en tenue des 'Étoiles', une recette de Foie gras poêlé puis poché, huîtres et bouillon de canard au thé vert, proposée au public de cet atelier inédit par le chef du Bristol.

Jacques Gantié

# Modernisez votre restaurant grâce au PMR

## Qu'est-ce que le PMR (Prêt pour la Modernisation de la Restauration) ?

Le PMR est un financement d'OSEO, issu des mesures du Contrat d'Avenir de la Restauration, destiné aux restaurateurs, afin de faciliter le financement de leurs projets de modernisation. D'une durée de 5 ans, avec des remboursements trimestriels, il est adapté à la nature de vos projets.

## Que veut dire « projet de modernisation » ?

Les projets concernés par ce prêt peuvent prendre diverses formes :

- des investissements immatériels : création de site Web, formation du personnel, actions commerciales;
- des travaux d'aménagement et dépenses de mise aux normes;
- des investissements matériels : équipement de cuisine, mobilier, enseigne...
- le rachat d'une entreprise, sous réserve que les investissements de modernisation représentent au moins 25% du programme.

## Faut-il présenter une garantie ?

Non, le PMR est un prêt sans garantie.

## Combien puis-je emprunter et à quelles conditions financières ?

Vous pouvez emprunter de 15 000 à 900 000 euros et bénéficier de la garantie d'OSEO. Ce financement sera assuré par un PMR associé à un prêt bancaire. Il sera mis en place par la banque de votre choix.

## Deux formules possibles :

- une formule à taux zéro, de 5 000 à 10 000 euros, le PMR devant être associé à un prêt bancaire, à moyen ou long terme, d'au moins le double du PMR. Dans la limite de 110 000 euros, la formule (PMR + prêt bancaire) est simplifiée et accélérée.
- une formule à taux bonifié de 10 001 euros à 300 000 euros de PMR, toujours associé à un prêt bancaire d'au moins le double.

## Quelles sont les conditions pour avoir accès à ce prêt ?

Ce prêt est ouvert à tous les chefs d'entreprise qui dirigent une entreprise de restauration depuis plus de 3 ans (sous réserve d'acceptation du dossier).

## Qui contacter ?

Dans tous les cas, contactez votre banque.

Pour en savoir plus :  
[pmr.oseo.fr](http://pmr.oseo.fr)



DÉVOILANT LA STRATÉGIE DU NOUVEAU P.-D.G.

## Accor repousse les limites avec sa 'Nouvelle Frontière'

Denis Hennequin, le nouveau p.-d.g. du groupe Accor dévoile son nouveau programme et donne entre autres la priorité au regroupement de certaines marques.

Avec comme priorité le repositionnement et, surtout, le regroupement des marques économiques sous l'ombrelle de l'enseigne ibis, la nouvelle stratégie du groupe Accor est enfin lancée. Mais c'est aussi un programme de développement équilibré entre différents modes de gestion, et plus rentable que poursuit le groupe, avec des perspectives de résultats optimistes pour 2011 et l'ambition de rester le premier opérateur à posséder un portefeuille de marques dans toutes les catégories.

C'est un **Denis Hennequin** aux accents décidés, et avec en toile de fond un nouveau logo, qui a dévoilé sa nouvelle stratégie 'Open New Frontier in Hospitality' destinée à faire du groupe français "un Accor encore plus fort". Le nouveau p.-d.g. s'est montré serein sur l'avenir avec la volonté de rassurer les investisseurs. Il a décliné les points forts du groupe, son récent recentrage sur une activité 100 % hôtelier, son expertise plus forte, sa maîtrise de tous les modes d'exploitation, n'hésitant pas à mentionner les faiblesses qui lui permettent de mieux dessiner la stratégie du groupe.

Même s'il n'est pas question de faire un groupe comprenant uniquement des hôtels franchisés, a précisé le p.-d.g., l'objectif à l'horizon 2015 reste de posséder un parc composé à 80 % d'hôtels en franchise et en management. Et ce avec un Roci (retour sur capitaux investis) moyen qui se situe aux alentours de 20 % pour les marques économiques. Les marques qui ne parviennent pas à rentrer dans ce modèle font l'objet d'un traitement à part. "Motel 6, dont le processus est trop lent, puisque nous avons un Roci inférieur à

5 %, nous allons accélérer la transformation et réduire nos capitaux sur cette marque, en en faisant une chaîne asset light en totalité", a-t-il annoncé.

### Penser local

Revenant sur la politique d'asset light du groupe, le p.-d.g. se réjouit de la cadence des cessions en 2011 : "Nous sommes sur un rythme de cessions très élevé", a-t-il rappelé. "Sur les 450 hôtels planifiés entre 2010 et 2013, 50 % ont déjà été vendus pour un montant de un milliard d'euros." Un nouveau plan de un milliard d'euros est aussi programmé. Enfin, Accor, qui réalise 60 % de son chiffre d'affaires hébergement grâce à son système de réservation interne (plateforme Accor et programme de fidélité), va intensifier son déploiement auprès de tous les hôtels (filiales, franchisés et managés) en mettant encore davantage d'outils à leur disposition.

Reprenant la stratégie qui lui a si bien réussi chez McDonald's, Denis Hennequin pense qu'Accor doit maintenant "s'adapter au local" dans sa stratégie de développement et "être open". Il a mis en place sur des marchés stratégiques de nouveaux hommes forts, comme **Samuel Shih**, nommé directeur général pour la Chine, et **Jim Amorosa**, pour les États-Unis. Ce dernier aura pour principale mission de vendre les murs de Motel 6 en accéléré. Du côté de l'empire du Milieu, en revanche, Samuel Shih se verra confier une accélération du développement : Ac-



Yann Caillere, Denis Hennequin, Sophie Stabile, et Grégoire Champetier.

cor n'hésite pas à lancer une marque haut de gamme uniquement dédiée à ce pays.

### Redynamiser le portefeuille des marques

Le repositionnement de la stratégie de marques était indispensable pour le groupe afin d'avoir "des marques plus claires, plus lisibles et plus fortes", souligne son président. En capitalisant sur celle qui a la plus forte notoriété - ibis - et en y intégrant les marques Etap Hotel et all seasons, Denis Hennequin entend créer une marque plus forte et plus innovante. Une augmentation du RevPAR de 2 à 3 % entre 2012 et 2014 est attendue. Ainsi, la marque ombrelle "ibis représentera un réseau de 1 570 hôtels", précise **Grégoire Champetier**, directeur du marketing.

La nouvelle marque a adopté pour logo l'oreiller de l'enseigne all seasons, qui se déclinera en trois couleurs : rouge pour l'ibis traditionnel, bleu pour l'ibis budget et vert pour l'ibis Styles. Une réorganisation qui permettra, espère le groupe, de conquérir de nouveaux marchés, réaliser des économies d'échelle et de développer son propre programme de formation.

Sans oublier une meilleure rentabilité des hôtels (les établissements ibis réalisent déjà un taux de marge de 40 % en moyenne, l'un des plus élevés du groupe). De leur côté, les franchisés sont ravis. Pour **Patrick Jacquier**, président de la Fédération des franchisés Accor, "c'est une vraie évolution pour le groupe et les marques". **Denis Fauque**, président de franchisés de la marque all seasons, renchérit en parlant d'"un formidable accélérateur pour la marque".

### Une campagne de communication pour juin 2012

Enfin, un vaste programme de rénovation des hôtels a été décidé, principalement sur les établissements ibis et Etap Hotels (les all seasons étant plus récents). "Accor a prévu un investissement de 150 M€ dont un tiers sera prélevé sur les investissements (capex) et deux tiers sur les dépenses exceptionnelles", d'après **Sophie Stabile**, directrice financière du groupe. En 2013, 78 % du parc devrait être équipé de la chambre coquelicot. D'importants efforts seront faits sur la literie, le fameux 'ultimate confort'. Les espaces publics, eux, seront modifiés dans une 2<sup>e</sup> étape. Quant à la chambre 'cocoon' d'Etap, elle sera également déployée dans les ibis bleu et 95 % du parc devrait en être équipé en 2013.

Le groupe engagera une grande campagne de communication dès le mois de juin 2012. Les hôteliers devront mettre la main au portefeuille en participant à un fonds marketing géré en commun par Accor et les hôteliers, sans doute au travers de la FFA, même si ses modalités restent à définir. Dès le mois d'octobre, 6 hôtels devraient arborer la nouvelle marque.

Évelyne de Bast

"JE N'AI PAS VOULU JOUER SUR LA FORME, MAIS BEL ET BIEN SUR LE GOÛT"

## Jean-François Piège se met au sushi

Le chef doublement étoilé a créé trois nouvelles pièces pour la collection de Sushi Shop, numéro 1 de la livraison à domicile de sushis, makis et sashimis.

Le travail du sushi n'est pas mon univers premier. Avant d'accepter de collaborer avec Sushi Shop, je me suis d'abord demandé ce que je pouvais faire avec ce produit. Il fallait que j'apporte ma touche personnelle sans pour autant réinventer le sushi", dit **Jean-François Piège**. "Je n'ai pas voulu jouer sur la forme, mais bel et bien sur le goût", précise-t-il. Après une douzaine d'essais, et un "équilibre de la proposition", trois sushis ont été retenus pour la nouvelle collection 2011-2012 : le Tartare de thon façon rossini (tartare de thon, bloc de foie gras, marinade à la truffe noire, oignon et croûtons) à 19,90 €, le Spring feuille de concombre (feuille de concombre, crème de thon et aneth) à 6,20 €, et le Maki comme un taboulé (concombre, tomate, oignon rouge, coriandre, menthe et jus de citron vert) à 3,50 €.

### Autres nouveautés

**Grégory Marciano**, le cofondateur de Sushi Shop, ajoute que "l'ADN de Sushi Shop est de mettre en avant la créativité". Un pari gagné avec le chef doublement étoilé. L'enseigne, qui s'est positionnée d'emblée haut de gamme avec sa signalétique noire, propose d'autres nouveautés dans cette nouvelle carte (renouvelée une fois par an) : les Soba - pâtes très appréciées au Japon en salade de poissons (sau-



Jean-François Piège collabore avec le réseau Sushi Shop : "Il fallait que j'apporte ma touche personnelle sans pour autant réinventer le sushi."

mon, thon, daurade) - et sauce miso moutarde (16,50 €), Scallop Spicy (5,20 €) et Aubergine Miso Spicy (4,20 €).

### Ouvertures prévues à l'étranger

Ouvert en 1998 dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement, le premier Sushi Shop a connu très vite le succès à Paris, puis à Neuilly avant de s'étendre dans quelques grandes villes. Il s'est imposé comme une référence en matière de restauration rapide japonaise. À ce jour, avec près de 80 uni-

tés, Sushi Shop est présent dans 6 pays : France, Belgique, Luxembourg, Italie, Suisse et Espagne. Le réseau a réalisé 110 M de chiffre d'affaires en 2011 (60 M€ en franchises et 50 M€ en succursales), contre 71 M€ de chiffre d'affaires en 2010. Dorénavant, Sushi Shop souhaite accélérer son développement à l'étranger. Une ouverture est prévue d'ici la fin de l'année à Genève (Suisse), puis deux autres à Londres et New York pour le début de l'année 2012.

Hélène Binet

Tartare de thon façon Rossini (tartare de thon, bloc de foie gras, marinade à la truffe noire, oignon, croûtons) : 19,90 € les 140 g.



LE PRÊT À TAUX ZÉRO D'OSÉO EST DISPONIBLE

# Tout ce qu'il faut savoir sur le prêt pour la modernisation de la restauration

La modernisation de l'établissement est au cœur du nouveau dispositif de prêt à taux zéro, entré en vigueur le 12 septembre. Jean-Marc Durand, directeur du développement et de la stratégie d'Oséo, et Agnès Bricard, présidente du Conseil supérieur de l'ordre des experts-comptables, nous en livrent les clés.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

**L'Hôtellerie Restauration : Le prêt pour la modernisation de la restauration est désormais accessible. Comment a-t-il été instauré ?**

**Jean-Marc Durand :** Dans le cadre du contrat d'avenir, il y a eu, en contrepartie de la baisse de la TVA, une contribution à caractère parafiscal qui a été fixée à 0,12 % du chiffre d'affaires des entreprises de restauration. Cette cotisation alimente le fonds de modernisation de la restauration, tel qu'il a été défini par la loi et qui a été confié à Oséo. Ce fonds a deux vocations : la promotion de la profession et de sa modernisation. Il doit contribuer à sa modernisation au travers d'un prêt, le prêt pour la modernisation de la restauration (PMR). En avril dernier, l'avenant au contrat d'avenir, qui a prolongé la durée du contrat, portait également sur des modifications du dispositif financier, qui n'était pas, dans sa version initiale, suffisamment accessible aux entreprises du secteur.

**Agnès Bricard :** Les experts-comptables sont très favorables à ce dispositif mis en place par le Gouvernement en partenariat avec Oséo. Les professionnels de la comptabilité sont des relais essentiels pour faire connaître à leurs clients ce fonds destiné à la modernisation de la restauration. Cette modernisation doit contribuer au développement du chiffre d'affaires des restaurateurs.

**Quelles sont les modifications apportées ?**

**J.-M. D. :** Le PMR a été redéfini en parfait accord avec les services de Frédéric Lefebvre à Bercy et tous les syndicats professionnels, sans exception. Le nouveau dispositif est en vigueur depuis le 12 septembre dernier. Les organisations patronales sont chargées de faire connaître l'existence de ce dispositif et d'en faire la promotion auprès des professionnels. Ils se sont engagés à diffuser notamment un 'passport' dont l'objectif est de rappeler l'accès au dispositif et comment s'en prévaloir auprès des banques.

**A. B. :** Le Conseil supérieur de l'ordre des experts-comptables s'est engagé, pour sa part, à diffuser auprès de ses 19 000 ex-

Jean-Marc Durand, directeur du développement et de la stratégie d'Oséo.



perts-comptables toutes les modalités nécessaires afin que leurs clients puissent pleinement bénéficier de ce prêt Oséo à taux zéro jumelé à un prêt bancaire. Tous les experts-comptables, bien évidemment, seront en mesure d'accompagner au mieux leurs clients dans leurs démarches auprès des banques, comme ils le font déjà.

**À qui le restaurateur doit-il s'adresser ?**

**J.-M. D. :** Oséo a passé un accord avec toutes les banques de France pour qu'elles intègrent cette offre dans leur catalogue de produits. Nous donnons, jusqu'à un certain montant, délégation à la banque. C'est-à-dire que c'est la banque qui va être juge pour Oséo. Elle appliquera ses critères, mais c'est nous qui courrons le risque sur le crédit. L'intérêt, ici, était aussi de mettre en face des 180 000 entrepreneurs les 30 ou 40 000 guichets bancaires contre les seulement 200 conseillers Oséo.

**Quelles sont les conditions financières de ce prêt ?**

**J.-M. D. :** Nous parlons ici de la formule à taux zéro. Le PMR va de 5 000 à 10 000 €. Il doit être impérativement associé à un prêt bancaire dont le montant s'élève au moins au double du PMR. Si le PMR est de 10 000 €, le prêt bancaire s'élèvera donc à 20 000 € minimum. La somme prêtée sera alors de 30 000 €. La majorité des besoins de la profession se situent dans cette fourchette. Le prêt octroyé par la banque le sera à ses conditions habituelles. Le PMR, lui, est donc à taux zéro, il s'étend sur cinq ans et il est sans aucune garantie



Agnès Bricard, présidente du Conseil supérieur de l'ordre des experts-comptables.

L'expert-comptable calculera bien sûr le taux moyen d'endettement, à savoir le cumul de l'offre Oséo PMR et du prêt bancaire (au taux du marché) dont le montant doit être au moins deux fois celui du PMR.

**Pourquoi avoir retenu cette formule ?**

**J.-M. D. :** Ce prêt bancaire jumelé a été établi sur le modèle du prêt à la création d'entreprise - PCE - créé en 2000. Nous faisons aujourd'hui 20 000 PCE par an. C'est quelque chose que les banques connaissent bien et pratiquent régulièrement. D'autre part, comme nous donnons 'délégation' aux banques, ce sont elles qui vérifient les critères. Ce qui leur donne une vue d'ensemble et les rassure. Nous utilisons pour le PMR des dispositifs financiers qui ont fait leurs preuves et que les banques connaissent.

**A. B. :** Pour autant, l'intervention de l'expert-comptable rassure et peut emporter l'accord de la banque. L'expert-comptable est celui qui connaît bien l'entreprise et sa santé financière, ainsi que les procédures pour monter un dossier de demande de prêt auprès des établissements bancaires. Je pense d'ailleurs que les accords que nous venons de signer avec les Banques Populaires et LCL complètent bien cette offre : crédits portant sur l'investissement, la création et la transmission. Mais aussi crédits de moins de 25 000 € pour les TPE permettant d'améliorer la structure financière de l'entreprise et de faire face à des obligations de court terme.

**Exemple de PMR à taux zéro**

	Oséo	Prêt bancaire	Total
Montant du prêt	10 000 € (plafond)	20 000 €	<b>30 000 €</b>
Taux d'intérêts	0 %	5 % (conformément au taux actuellement pratiqué)	Taux moyen d'endettement : <b>3,33 %</b>
Remboursement (sur cinq ans)	10 000 € en 20 trimestrialités à termes échus	22 728 € échéance mensuelle ou trimestrielle selon des accords des banques.	<b>32 728 €</b>
Garanties	Aucune garantie demandée.	Une garantie peut éventuellement être demandée	

À L'INITIATIVE DE L'UMIH

## Une étude démontre le bilan positif du taux réduit de TVA en restauration

Depuis son entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> juillet 2009, l'application du taux réduit de TVA au secteur de la restauration a suscité de nombreuses polémiques et controverses dans les médias. Elle est régulièrement remise en cause par des politiciens de tous bords qui dénoncent 'une niche fiscale'. Pourtant, ses effets n'avaient jamais fait l'objet d'une étude approfondie étayée par des chiffres officiels.

Umih a fait appel aux services de **François Saint-Cast**, docteur en économie, professeur à Paris XII et spécialiste des comptes publics, afin de mesurer l'impact réel du taux réduit de TVA dans la restauration sur l'économie nationale, les créations d'emplois, les avancées sociales pour les salariés du secteur et, surtout, les répercussions sur les comptes publics.

Le syndicat a rendu publique cette étude, d'une trentaine de pages, intitulée 'La restauration française : un accélérateur de croissance (juillet 2009-juillet 2010)'. L'étude, sur la base

des chiffres de l'Insee, démontre que la mesure fiscale qui a permis d'harmoniser les taux de TVA en restauration :

- est une mesure d'équité et non une niche fiscale, car ce qui est acheté à 5,5 % est revendu à 5,5 %. De même, ce qui est acheté à 19,6 % (les alcools) est revendu à 19,6 % ;
- a permis une baisse effective des prix pour le consommateur qui s'élève à 3 % en 2009, selon le CPO (Conseil des prélèvements obligatoires) ;
- a conduit à une redynamisation des entreprises, ce qui a amené à la sauvegarde ou la création de 97 000 emplois entre juillet 2009 et juillet 2010, faisant de la restauration

le seul secteur à connaître une croissance de l'emploi ;

- a permis de distribuer un milliard d'euros par an aux salariés, en hausse de salaires, primes, jours fériés et mutuelle, conformément aux engagements signés dans le contrat d'avenir.

Mais surtout, cette mesure est loin d'être une niche fiscale, car elle a procuré des recettes publiques pour 4,6 milliards d'euros contre un investissement de l'État de 2,6 milliards, entre juillet 2009 et juillet 2010, soit, au final, des recettes nettes de 2 milliards d'euros pour les finances publiques.

Pascale Carbillat

SOUS LE SIGNE DE LA "PROXIMITÉ CLIENT"

## Midi et demi ouvre son premier restaurant grand public

**Vertou (44)** Christine Denis, qui a inventé ce concept et l'a développé dans le cadre de la restauration d'entreprise, le lance aujourd'hui dans une galerie commerciale de Loire-Atlantique.

En 2006, Christine Denis crée le concept Midi et demi à partir de ses propres désirs de consommatrice. Après 6 restaurants d'entreprise à Nantes, elle se tourne aujourd'hui vers le grand public avec un établissement dans la galerie commerciale du Super U de Vertou. Après trois mois de travaux, un investissement de 320 000 €, et le recrutement d'une équipe de 5 personnes, ce restaurant de 70 places assises a ouvert ses portes. On y retrouve les points clés de ce concept adaptés à destination du grand public : une décoration design et colorée, avec un espace détente pour le café, un accueil personnalisé - chaque client est appelé par son prénom -, un service à table une fois le plat - voire le sandwich - choisi par le client, des recettes à base de produits frais et préparées sur place, le choix entre un repas chaud, un large salad'bar et une offre snacking variée et renouvelée, et un bon rapport qualité prix avec des formules dès 7,50 €.

### "Réactivité immédiate"

Principale modification : les horaires d'ouverture, calés sur ceux du Super U, sont étendus de 8 h 30 à 20 heures. Cela implique de proposer également une offre de viennoiseries. Les recettes, retravaillées avec un aide culinaire, ont par ailleurs été orientées de



C'est grâce à une étroite collaboration entre Christophe Gaudineau, propriétaire et directeur du Super U de Vertou, et Christine Denis, qui dirigeante de Midi et Demi, que ce restaurant grand public a été lancé.

façon à répondre à une clientèle beaucoup plus large. Un bar à pâtes a ainsi été mis en place avec 3 sortes de pâtes fraîches et une cuisson à la demande. Le ticket moyen, entre 8,50 € et 9 €, y est aussi un peu plus élevé. Mais l'ou-

verture toute récente laisse encore imaginer d'éventuelles adaptations. "On va créer des menus enfants, et on teste la vente à emporter, notamment pour le soir", explique Christine Denis.

D'ici à la fin de l'année, un autre restaurant Midi et demi verra le jour. Christine Denis a choisi de le développer en fonction des opportunités. Sa seule limite : rester dans un rayon de 1 heure maximum autour de Nantes afin de pouvoir être sur place au déjeuner : "Je veux une réactivité immédiate et une proximité client. Et pour cela, moi ou un membre de mon équipe, sommes toujours présents dans chacun des restaurants."

Élodie Bousseau

### MIDI ET DEMI

CENTRE COMMERCIAL SUPER U  
BOULEVARD DE L'EUROPE  
44120 VERTOU  
TÉL. : 02 40 73 05 36

L'ÉVÉNEMENTIEL À L'HONNEUR

## Happening arrive en force dans le grand Sud-Ouest

**Bordeaux (33)** Les 26 et 27 octobre, le salon du tourisme d'affaires et des événements professionnels plantera son décor dans le prestigieux centre de congrès Bordeaux place de la Bourse.



C'est dans le centre de congrès de la chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux que se tiendra Happening, organisé par la société Bordeaux Réunions que dirige par Fabrice Guérineau.

Après une pause en 2009, le salon biennal du tourisme d'affaires du grand Sud-Ouest - anciennement baptisé le Step - refait surface. La 3<sup>e</sup> édition affiche une nouvelle identité, sous le nom d'Happening et s'inscrit dans un nouveau lieu, place de Bourse, à deux pas de la Garonne. Durant deux jours, les décideurs acheteurs pourront faire leur marché parmi une soixantaine d'exposants et trouver des lieux de réception et de restauration, des hébergements, des prestataires son, lumière, décor, accueil... et des agences événementielles. Des conférences et ateliers aborderont des thèmes variés comme l'événementiel et le sport, le développement durable dans l'événementiel, les stratégies pour créer une ambiance conviviale et de qualité lors de réunions, les nouvelles technologies au service de l'événementiel... Des visites guidées seront également proposées aux visiteurs, ainsi qu'une soirée qui mettra en lumière les chefs étoilés. Près de 4 000 invitations ont été lancées.

Brigitte Ducasse

WWW.HAPPENINGBORDEAUX.COM

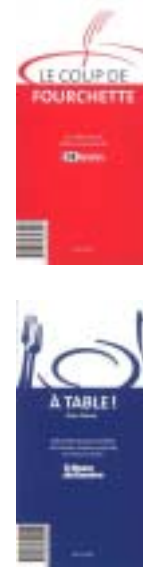
PRÈS DE 300 RESTAURANTS RÉPERTORIÉS

## Les guides helvètes ont la cote

La 6<sup>e</sup> édition du guide 'À table' et la 17<sup>e</sup> édition du 'Coup de fourchette' sont disponibles, en kiosque et en application téléchargeable sur iPhone.

Près de 300 restaurants sont répertoriés dans ces guides, plébiscités en Suisse, comprenant une majorité d'adresses vaudoises pour le Coup de fourchette et genevoises pour le guide À table. Les autres cantons ne sont cependant pas oubliés. Bourrée d'informations pratiques, cette sélection s'adresse à tous les budgets, des tables les plus traditionnelles aux plus innovantes, en passant par les cuisines d'ailleurs. La version téléchargeable sur l'AppStore (au prix de 9 francs suisses, soit environ 7,5 €), propose les guides dans leur intégralité, et sera enrichie par les fonctionnalités spécifiques au mobile (recherche d'un restaurant selon sa localisation, itinéraires...). Les guides seront vendus sur le site shop.24heures.ch et shop.tdg.ch.. En version imprimée ou numérique, ils s'imposent comme les incontournables des gastronomes helvétiques.

Fleur Tari



## EN BREF

### Le Four Seasons George V devient le 9<sup>e</sup> palace français

Quatre mois après avoir créé la stupéfaction en ne figurant pas dans la liste des huit premiers palaces de France, le George V (Paris, VIII<sup>e</sup>) reçoit à son tour la prestigieuse distinction. La correction d'une erreur ? Pour Atout France, il ne s'agit que d'une procédure normale. Tout hôtel a le droit de déposer un recours auprès du jury. Une troisième visite de l'établissement s'est avérée bien plus convaincante que les deux précédentes. Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, a donc décerné à l'établissement la distinction palace sans attendre la nouvelle liste qui devrait sortir en novembre dans laquelle pourraient figurer le Ritz et le Crillon.

Créez et traduisez vos cartes & menus en quelques minutes avec

**Mdb multimedia**

**Menu DESIGNER**  
Logiciel de création de cartes & menus

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

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

**250€ HT**  
soit 299€ TTC

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

Mdb multimedia  
Parc technologique d'Argile  
118 avenue de la Quiera  
06170 Mougins-Sartoux

Mdb multimedia  
Espace Clichy  
38 rue Mozart  
92517 Clichy Cedex  
mdb@mdb-multimedia.fr

Mdb multimedia  
Les allées François Truffaut  
17 rue Denise Grey  
38550 Saint Maurice L'Éail

Logiciel pour Windows XP & Windows Vista



## CRÉATIVITÉ ET ESPRIT DE COMPÉTITION AU MENU

**Concours Les Chefs en or : l'édition 2012 est lancée**

Le concours culinaire organisé par TransGourmet revient, avec un jury prestigieux que présideront Michel Roth et Christian Le Squer. Les candidats doivent retourner leurs dossiers avant le 15 février 2012.

TransGourmet organise la 6<sup>e</sup> édition de son concours culinaire Les Chefs en or, en partenariat avec les marques Chef®, LDC et Ambrosi. Cette année, ils comptent une nouvelle fois sur le professionnalisme de deux présidents de jury, **Michel Roth**, MOF et Bocuse d'or, et **Christian Le Squer**, directeur des cuisines du Pavillon Ledoyen (3 étoiles au guide *Michelin*) et directeur des cuisines du restaurant, etc. (1 étoile *Michelin*). Afin de démontrer sa créativité, sa technique et son esprit de compétition, les produits à travailler sont 'le poulet de Bresse, le sang et l'oignon des Cévennes' pour la sélection chefs et 'le saint-pierre, la seiche et la pulpe de passion, pour la sélection apprentis.

Les dossiers complets, présentant la recette, sa progression, sa photo et le bon d'économat sont à retourner avant le 15 février 2012 à l'adresse suivante :

**LES CHEFS EN OR**

L'ATELIER TRANSGOURMET

10/12 BOULEVARD ARAGO - ZI DE VILLEMILAN

91325 WISSOUS CEDEX



Pour télécharger les dossiers de candidature : [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)

À partir du 27 février 2012, les deux jurés désigneront les 8 chefs et les 8 apprentis retenus. Les 16 finalistes devront mettre en œuvre leur recette en trois heures lors de la grande finale qui aura lieu le 2 avril 2012 au CFA Médéric, à Paris (XVII<sup>e</sup>).

ORGANISATION CHEFS EN OR :

TÉL. : 01 60 13 79 44

CHEFSENIOR@TRANSGOURMET.FR

**Dates clés du concours 2012**

- **15 février 2012** : date limite d'envoi des dossiers de candidature
- **27 février 2012** : révélation des candidats sélectionnés pour la finale sur le site [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)
- **2 avril 2012** : finale nationale à Paris

## D'APRÈS LE TRIVAGO HOTEL PRICE INDEX

**Depuis la rentrée, les prix des hôtels s'envolent à Paris**

Selon le classement des nuitées des villes européennes les plus recherchées sur le comparateur de prix Trivago, la ville Lumière arrive en troisième position derrière Genève et Venise.



Le mois de septembre repart à la hausse après un mois de juillet record et un mois d'août mitigé. D'après le Trivago Hotels Price Index (THPI), les prix moyens dans les hôtels s'envolent à plus de 200 €, ce qui représente une hausse de 26 % en septembre par rapport à l'an dernier à la même période, où l'on enregistrait des prix moyens à 162 €.

Paris, qui revendiquait d'être moins chère que Londres, doit donc battre en retrait avec des prix qui s'alignent sur la capitale anglaise, considérée comme la ville la plus chère d'Europe même si, ce mois-ci, c'est Genève qui bat les records avec un prix moyen exceptionnel de 298 €, ce qui constitue une hausse de 50 %.

En bas de classement, Athènes fait les frais de

la crise de la dette (105 € de prix moyen, soit des tarifs sensiblement égaux à ceux de 2010) et Dublin ne fait guère mieux, avec 108 €. Cependant, c'est dans les pays de l'Est que l'on trouve les destinations les moins chères : Sofia, Cracovie ou Bucarest sont à moins de 100 €.

Évelyne de Bast

**Top 10 du THPI en septembre 2011**

Rang	Ville	Prix moyen de la nuitée
1	Genève	298
2	Venise	285
3	Paris	204
4	Munich	201
5	Londres	200
6	Milan	196
7	Stockholm	191
8	Amsterdam	189
9	Barcelone	179
10	Oslo	175

RESTAURANTD'OR.FR

DOUBLEZ VOTRE CLIENTÈLE

GRÂCE À  
 RESTAURANTDOR.FR

EN INSCRIVANT VOTRE RESTAURANT  
 SUR NOTRE ANNUAIRE  
 DES RESTAURANTS

NOTRE ANNUAIRE EST  
 PREMIER SUR GOOGLE POUR  
 LES RECHERCHES COMME :

RESTAURANT  
 RESTAURANT PARIS  
 RESTAURANT LYON  
 RESTAURANT BORDEAUX  
 RESTAURANT MARSEILLE  
 ETC ...

INSÉREZ DÈS MAINTENANT  
 VOTRE ÉTABLISSEMENT SUR  
 RESTAURANTDOR.FR

VOUS POUVEZ AUSSI NOUS CONTACTER  
 AU 01 55 73 32 09

SARL TRANSMISSION RCS 405 394 387

**EN BREF****'Technologie professionnelle de restaurant' vient de paraître**

Le manuel *Technologie professionnelle de restaurant* vient de paraître aux éditions BPI. Conforme au nouveau référentiel, cet ouvrage aborde l'ensemble des thèmes de la section Commercialisation et services en restauration à acquérir en bac pro en 3 ans. Ce tome 1 est dirigé par **Christophe Ferret**, professeur technique de restaurant au lycée professionnel Auguste Escoffier à Eragny-sur-Oise (95). *Technologie professionnelle de restaurant*, 12 € (hors frais d'envoi), est en vente aux éditions BPI, Espace Clichy, 38 rue Mozart, 92587 Clichy Cedex. Tél. : 01 41 40 81 40 • [bpi@editions-bpi.fr](mailto:bpi@editions-bpi.fr) ou commande en ligne sur [www.editions-bpi.fr](http://www.editions-bpi.fr).



## LA BOURSE

B. Loiseau	- 12,50%	↘
Groupe Flo	+ 1,73%	↗
Sodexo	+ 1,73%	↗

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 12 ET LE 19-09-11

À LA CONQUÊTE D'UNE CLIENTÈLE EXTÉRIEURE AU CHÂTEAU

## Le Château Boisniard se dote d'un nouveau restaurant

**Chambretaud (85)** Devenu trop petit et impossible à agrandir, le restaurant gastronomique du Château Boisniard a été recréé dans un nouveau bâtiment.

C'est en rachetant une grange voisine de l'hôtel de charme 4 étoiles dont elle est propriétaire et directrice que **Louïsanne Mousset** a trouvé une possibilité d'agrandissement. Après plusieurs mois de travaux et un montant global d'investissement de 120 000 €, le nouveau restaurant s'est installé face au château. À une vaste salle de 120 couverts, prolongée par une terrasse de 90 places pour l'été, s'ajoutent 3 salons privés, destinés aux séminaires ou aux repas de famille (jusqu'à 36 couverts).

### Retrouver l'âme du château

Des contraintes particulières ont pesé sur la décoration. "Si les clients ne sont pas dans le château, il faut néanmoins qu'ils y retrouvent la même âme", rappelle Louïsanne Mousset. Il a fallu parallèlement créer une nouvelle cuisine



La vaste salle offre davantage de confort et une vue directe sur le château.

avec notamment une salle conséquente pour la pâtisserie, une cellule froide et un espace cuisson basse température. Mais l'équipe, chapeautée par **Fabrice Bitteau**, est quasi inchangée avec l'unique recrutement d'un vrai pâtissier. La carte,

renouvelée tous les 2 ou 3 mois, reste tournée vers des produits frais, en grande partie bio, et de saison.

### Des brunchs le dimanche

La Table du Boisniard souhaite maintenant conquérir une clientèle extérieure à l'hôtel. À côté des menus (à partir de 25 € au déjeuner ; de 28 € à 55 € au dîner), un brunch est désormais proposé le dimanche (25 € boisson comprise). Si le concept est adopté par nombre de restaurants de 4 étoiles parisiens, il est original en Vendée et devrait permettre de séduire une clientèle plus jeune.

Élodie Bousseau

### LA TABLE DU BOISNIARD

85500 CHAMBRETAUD  
TÉL : 02 51 67 50 01  
[WWW.CHATEAU-BOISNIARD.COM](http://WWW.CHATEAU-BOISNIARD.COM)

"JE SUIS EN QUELQUE SORTE L'UN DES DERNIERS GARDIENS DE PHARE"

## Au château d'eau de Ploudalmézeau, des crêpes en guise de phare

**Ploudalmézeau (29)** Au sommet de ce château d'eau jouissant d'un panorama à couper le souffle sur la pointe du Finistère, François Lozac'h dirige depuis vingt-sept ans une crêperie unique.

Située à 50 mètres du sol et 116 mètres au dessus du niveau de la mer, c'est un lieu incontournable, pour les touristes mais aussi pour les amateurs de crêpes bretonnes. L'on y accède par l'ascenseur ou par un escalier de 283 marches, pour les plus courageux. Lors de la construction du château d'eau, le sénateur maire de l'époque (1978) **Alphonse Arzel**, resté célèbre pour son combat après le naufrage de l'Amoco Cadiz, avait souhaité prévoir au sommet de celui-ci un espace touristique et associatif. En 1984, **François Lozac'h**, jeune Ploudalmézien au caractère bien trempé, propose à la municipalité d'y créer un restaurant. Celui-ci de-



François Lozac'h avec une partie de son équipe, Julie, Sylvie et Mélanie.

vient une crêperie au nom prédestiné : Le Château d'eau. À l'extérieur, une terrasse avec coupole de sécurité permet aux visiteurs d'apprécier une vue unique à 360° sur la pointe du Finistère.

### "Un endroit merveilleux"

Vingt-sept ans après, François Lozac'h est toujours là, avec une équipe de 7 salariés pour une salle de 110 couverts. Les visiteurs et

amateurs de crêpes bretonnes sont toujours aussi nombreux, l'on y vient en famille ou en groupe (associations, seniors, entreprises...) C'est, dit-il, "un endroit merveilleux pour travailler, un site magnifique avec vue sur la mer, les îles d'Ouessant et de Molène, l'île Vierge, mais aussi sur la terre, de la région de Brest jusqu'aux monts d'Arrée. Je suis en quelque sorte l'un des derniers gardiens de phare, je vis de grands moments avec les caprices du temps et des lumières extraordinaires."

Dans sa carte où le choix des crêpes ne manque pas, on retrouve des noms d'îles, mais aussi celui de gardiens de phares : **Jean Malgorn** (île Vierge) ; **Jean-Yves Berthelet** (phare du Créac'h) ; **Jean-Philippe Rocher** (phare de Kéréon). François Lozac'h, qui est aussi un homme de communication, a reçu dans son château quelques célébrités du monde du spectacle, dont la plus fidèle, **Geneviève de Fontenay**.

Jean-Yves Tournellec

### CRÊPERIE PANORAMIQUE DU CHÂTEAU D'EAU

SAINT-ROCH  
29830 PLOUDALMÉZEAU  
TÉL : 02 98 48 15 88

ROUVERT DEPUIS LE 5 SEPTEMBRE

## Un Tablier pour deux change d'équipe, pas de formule

**Valence (26)** Le restaurant bio ouvert il y a deux ans vient d'être repris avec la même volonté de promouvoir les producteurs locaux.

Voilà près de deux ans que deux amies, **Laurie Lamant** et **Virginie Busuttil**, ouvraient le restaurant Un tablier pour deux. Elles s'installaient en cuisine à tour de rôle et décidaient d'en faire une vitrine pour les producteurs bio, essentiellement ceux de la Drôme. Depuis, l'une et l'autre ont connu la joie de la maternité et ont finalement décidé de céder leur commerce. Pour leur succéder, **Rémy Saulais**, cuisinier qui a fait l'essentiel de son parcours dans la restauration d'entreprise, et **Maryse Rouveyrol**, sa compagne, qui a l'expérience de la salle, ont décidé de quitter le statut de salarié pour celui de patron. Ils ont aussi investi 30 000 € afin de réaliser divers travaux, en agrandissant notamment la cuisine et en adaptant les toilettes aux normes d'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite.

### Soucieux de réduire l'empreinte carbone

"Pour le reste, nous ne changeons rien ou presque. Nous sommes, nous aussi, sensibles aux questions environnementales et avons souhaité poursuivre cette aventure avec les mêmes producteurs de légumes, fruits, fromages et vins qu'auparavant. La seule différence se fait sur le fournisseur de viandes. Afin

de réduire l'empreinte carbone par l'achat de viande bio qui arrivait du nord de la France, nous préférons travailler avec un maquignon qui se fournit chez des éleveurs régionaux", explique Rémy Saulais.

La réouverture du restaurant a eu lieu le 5 septembre dernier avec un démarrage sur les chapeaux de roue. "Nous savions que c'était une affaire saine avec une clientèle fidèle au déjeuner, faite de gens qui travaillent dans le quartier." Des professionnels qui trouvent leur bonheur dans les plats du jour, le menu du marché (15 €, entrée, plat et dessert) ou les quelques plats proposés à la carte comme une assiette végétarienne.

Jean Bernard

### UN TABLIER POUR DEUX

164 AVENUE VICTOR HUGO • 26000 VALENCE  
TÉL : 04 75 44 14 68

Rémy Saulais et Maryse Rouveyrol partagent aussi un tablier pour deux et ont conservé au mur les portraits de producteurs bio locaux.



“NOUS SERVONS SUR PLACE UNE VIANDE SOUS LABEL QUE NOUS DÉCOUPONS ET FAISONS CUIRE DEVANT LE CLIENT”

## À L'Abattoir, Alain Longeval développe un 'bar à viandes'

**Limoges (87)** Pendant les deux Journées de la viande, organisées chaque année à Saint-Léonard-de-Noblat, le chef a testé son nouveau concept, qu'il espère voir essaimer au-delà du Limousin.

Reprenneur en 2005 du restaurant L'Abattoir, institution culinaire installée depuis plus de soixante ans devant les établissements du même nom, **Alain Longeval** est devenu la référence limougeaude en matière de dégustation de viandes. Servant quotidiennement 70 repas affichés de 10 à 27 €, il développe une stratégie de qualité, avec la sélection de ses animaux avant abattage, et des menus rédigés sur fond de produits labellisés. Employant 6 personnes, il renforce son activité avec un service traiteur, des banquets, des animations locales, après avoir décoré et agrandi un restaurant qui n'aurait pas dépassé parmi les bistrotiers parisiens de La Vil-

lette ou autres lieux dédiés à la boucherie.

### “Service à l'anglaise”

Impliqué dans les Journées de la viande qui se déroulent chaque année à Saint-Léonard-de-Noblat (87), ce chef exigeant a créé un concept original baptisé 'bar à viandes' destiné à la dégustation rapide de ces dernières. “C'est simple, résume-t-il. Nous servons immédiatement sur place, au comptoir, une viande sous label que nous découpons et faisons cuire devant le client, que nous garnissons, et avec laquelle il repart à sa table. Une sorte de service à l'anglaise, qui peut trouver sa place lors de manifestations comme celle-ci, mais aussi se développer partout ailleurs...”



Alain Longeval (à gauche) avec son second.

monter en puissance, et s'imposer comme un site spécialisé, avec à la clé quelques inventions de son dirigeant. Comme cette Côte d'agneau **Raymond Poulidor**, enfant du pays, qu'Alain Longeval a déjà porté au pinacle des trouvailles gourmandes limousines.

Jean-Pierre Gourvest

### L'ABATTOIR

12 AVENUE DE L'ABATTOIR

87000 LIMOGES

TÉL : 05 55 31 64 58

WWW.ALAINLONGEVAL.COM

L'idée aura fait ses preuves, avec plus de 600 repas délivrés lors de ces deux jours très carnés. Côté projets, L'Abattoir espère

“DÉSORMAIS, IL FAUT ÊTRE TRÈS BON GESTIONNAIRE ET BON CUISINIER”

## Le Florida : le moment de transmettre

**Castéra-Verduzan (32)** Bernard Ramouneda a envie de passer la main, quarante-trois ans après avoir succédé à sa mère et à sa grand-mère.



Bernard Ramouneda : viscéralement Gascon-Gersois.

**Bernard Ramouneda**, Gascon qui défend la cuisine de son terroir, aimerait qu'un jeune lui succède. “On a un savoir-faire, les jeunes ont des idées et, pour beaucoup, pas mal d'expérience”, affirme-t-il. À 64 ans, il a un regard lucide sur son métier. “Désormais, il faut être très bon gestionnaire et bon cuisinier, le contraire de mes débuts. Aujourd'hui, le vrai cuisinier n'est pas récompensé, les clients ne pouvant pas faire la différence entre celui qui cuisine et celui qui assemble”, souligne-t-il. Formé par **René Sandrini** et **Jean-Louis Palladin** à La

Table des cordeliers à Condom, il est arrivé au Florida en 1968, où il lui a fallu composer avec “deux femmes au caractère bien trempé”.

### Pas de nostalgie

“Ma grand-mère, habituée à trimer, n'a jamais compris que j'instaure deux jours de repos par semaine au restaurant”, dit-il. Le chef n'éprouve aucune nostalgie. “Mon métier m'a fait rencontrer des gens qui m'ont permis de m'élever. L'évolution de la cuisine et de la société sont liées. Les produits sont les mêmes, les techniques ont changé. J'ai commencé par cuisiner au feu de bois, aujourd'hui, on a un micro-ondes dans les restaurants.”

Sa cuisine a une traçabilité : Salade de cèpes et son foie chaud de canard, Soupe froide de haricots, Croustillant de pied de porc,

sauce civet, etc. “Je suis viscéralement Gersois-Gascon”, assure-t-il.

Bernard Degioanni

### LE FLORIDA

2 RUE DU LAC • 32410 CASTÉRA-VERDUZAN

TÉL : 05 62 68 13 22

WWW.RESTAURANT-FLORIDA.FR

EN VUE DE LA FINALE NATIONALE LE 21 MARS 2012

## Inscrivez-vous au 38<sup>e</sup> Championnat de France du dessert 2012 !

Créé en 1974 à l'initiative du Cedus (Centre d'étude et de documentation du sucre), le championnat de France du dessert est le seul concours de pâtisserie soutenu par l'Éducation nationale. Il met en valeur la créativité et le savoir-faire des pâtisseries de restaurants, futurs grands de demain.

Ce concours s'adresse à deux catégories de participants :

- juniors : elle est constituée d'élèves de lycées hôteliers français et d'élèves de CFA préparant la mention complémentaire Cuisiniers en desserts de restaurants ;
- professionnels : elle est composée de cuisiniers et de pâtisseries exerçant dans la restauration et l'hôtellerie à travers la France.

Chaque candidat doit envoyer, avant le vendredi 2 décembre 2011, une recette originale de dessert à l'assiette pour 10 personnes réalisable en trois heures. Les candidats retenus participeront à l'une des 8 finales régionales, qui se dérouleront entre janvier et février 2012. Les 8 vainqueurs régionaux iront à la finale nationale, qui aura lieu le mercredi 21 mars 2012 au lycée François Rabelais de Lyon-Dardilly (69).

Cette 38<sup>e</sup> édition sera présidée par **Anne-Sophie Pic**, de La Maison Pic à Valence.

### Comment participer ?

Le règlement du concours et le dossier de participation peuvent être consultés en ligne sur [www.championnatdefrancedudessert.fr](http://www.championnatdefrancedudessert.fr)

idée.menu

Des recettes équilibrées et variées  
CONÇUES SELON VOS BUDGETS  
dans le respect du GEMRCN  
**Prêts à commander**  
SUR [WWW.TRANSFOURMET.FR](http://WWW.TRANSFOURMET.FR)?

RCS Créteil 433 927 332

N° Azur 0 811 65 65 88  
PRIX APPEL LOCAL

**TRANSFOURMET**  
Engagé à vos côtés

[www.transfourmet.fr](http://www.transfourmet.fr)

"ON RÉINSCRIT L'HÔTEL DANS SON HISTOIRE"

## Les palaces en discussion au salon Maison et objet

Les créations d'une 5<sup>e</sup> étoile puis d'un label palace ont mis le luxe au goût du jour au salon Maison et objet. Bernadette Chevallier, Sybille de Margerie et Jean-Philippe Nuel ont fait part de leur ressenti autour du terme 'palace'.

Définir la notion de palace est un exercice difficile. À l'occasion du salon Maison et objet qui s'est déroulé au parc des expositions de Villepinte (93), du 9 au 13 septembre, **Bernadette Chevallier**, présidente d'Odo, la société propriétaire de la Maison des centraliens, **Sybille de Margerie**, architecte décoratrice entre autres du Mandarin Oriental, et **Jean-Philippe Nuel**, architecte décorateur en charge du projet de l'hôtel-Dieu à Marseille, s'y sont essayés. De l'avis commun, le palace est un hôtel mythique tant en raison du lieu que de son histoire. "On connaît tous le Métropole à Hanoi ou le Sofitel Old Cataract à Assouan", déclare Bernadette Chevallier. Ce n'est donc pas à sa classification que l'on reconnaît un palace. En revanche, la création d'un 'nouveau palace' ou d'un hôtel de luxe impose certaines règles. "Avoir l'opportunité de travailler sur un site riche en histoire" est déjà un atout, selon Jean-Philippe Nuel. "C'est



De g. à d. : Bernadette Chevallier, Jean-Philippe Nuel et Sybille de Margerie.

comme au cinéma, on rentre dans l'univers de l'hôtel dès l'entrée. On réinscrit alors l'hôtel dans son histoire", poursuit l'architecte décorateur.

### "Les palaces sont la signature de la France"

Sur le besoin de 'normer' les palaces en France, les avis sont plus nuancés : "J'aurais préféré qu'il y ait des sous-classes, déclare Sybille de Margerie, car certains petits hôtels ont été, de fait, écartés." Bernadette Chevallier préfère souligner la spécificité française : "Les palaces sont la signature de

la France." Quant à Jean-Philippe Nuel, il n'hésite pas à parler d'une ambition et d'un lieu. "Un palace est un hôtel qui crée un mythe, une alchimie voulue par le client et le lieu. Ce sont les clients qui font les palaces. Il suffit juste d'y ajouter un peu d'atmosphère."

Sybille de Margerie se risque enfin à une définition : "Un palace est un mélange de tradition et de modernité, avec une touche d'élégance, un réel sens du confort, l'utilisation du dernier cri technologique et une certaine attention au détail. Au Mandarin Oriental par exemple, nous avons beaucoup travaillé les matériaux des années 1930 comme la laque ou le cristal." Un savoir-faire que résume ainsi Bernadette Chevallier : "La notion de luxe tient surtout à la cohérence d'un projet mené entre plusieurs partenaires : l'architecte, le concepteur, le propriétaire et le décorateur." **Évelyne de Bast**

DEVANT UN PUBLIC ATTENTIF

## L'Association des gouvernantes générales rend hommage à ses deux MOF 2011

Lors d'une soirée placée sous le signe de la convivialité, l'association des gouvernantes générales de l'hôtellerie a présenté en détails aux nombreux adhérents et invités le prestigieux concours du MOF.

L'Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie (AGGH) a organisé une soirée le 6 septembre dernier, dans les salons de l'hôtel Hilton Arc de triomphe à Paris, en hommage aux deux lauréates du MOF 2011 pour la classe 5 Gouvernant(e) des services hôteliers. L'idée ? Présenter en détail aux nombreux adhérents et invités de l'association ce prestigieux concours. En introduction, **Alain Bariller**, secrétaire général du comité d'organisation des expositions du travail (COET), a expliqué quel était le fonctionnement de ce concours, puis **Nicole Spitz**, présidente de classe, à l'origine de la création de cette classe, a dressé avec humour et talent un bilan des deux dernières éditions. **Maité Audoux**, vice-présidente de la classe, et **Régine Davroux**, membres du comité MOF, ont ensuite pris la parole pour expliquer en détails en quoi consistaient les épreuves et comment elles se déroulent. Enfin, **Pierre Bord**,

directeur général du Negresco à Nice, et **Loïc Leberre**, directeur général de l'Hôtel Castille à Paris, ont évoqué avec émotion leur expérience en tant que membres du jury.

### "Un exercice extrêmement complexe"

Point d'orgue de la soirée, les deux lauréates du MOF 2011, **Virginie Lafon-Raganeau** (Radisson Blu Hotel à Nice) et **Marie-Fleur Raynard-Laude** (Hilton Arc de triomphe à Paris), entourées des deux lauréates 2007, **Gaëlle Breteau** et **Sandrine Kouyoumji**, ont expli-

qué leur engagement et comment elles avaient abordé la préparation du concours. Enfin, les chefs-d'œuvre de la session 2011 ont été présentés à un public très attentif puisqu'il s'agissait de concevoir une console de travail utilisable dans l'ensemble d'un établissement hôtelier. Un outil pour le moins utile que chaque jeune femme a développé en adoptant la même démarche qu'un informaticien. "C'était un exercice extrêmement complexe, a déclaré Nicole Spitz, et je crois qu'après notre carte d'oreiller en 2007, nous n'avons pas à rougir de nos chefs-d'œuvre."

"J'espère que ce type d'événements va multiplier les vocations. Notre rôle à l'AGGH consiste à accompagner nos membres et futurs candidats dans l'excellence et la reconnaissance de leur métier en créant une cellule d'accompagnement. Le MOF est un concours qui y contribue et il nous semblait normal de féliciter les lauréates et de promouvoir ce prestigieux concours. N'oublions pas que préparer le MOF nécessite un énorme investissement et les candidates sont souvent très seules et mal accompagnées par les établissements dont elles défendent pourtant les couleurs. Si certaines directions d'hôtel s'impliquent à 100 %, ce n'est pas le cas de toutes les directions d'établissements... et c'est bien dommage", a ajouté **Corinne Veysière**, présidente de l'AGGH, et gouvernante générale de l'hôtel Sheraton à Roissy, lors du cocktail.



De g. à d. : Régine Davroux, Maité Audoux, Gaëlle Breteau, Nicole Spitz, Virginie Lafon-Raganeau, Corinne Veysière, Marie-Fleur Raynard-Laude et Sandrine Kouyoumji.

### En bref

#### Club Med recrute

Club Med, l'inventeur du village de vacances nouveau modèle, lance une campagne de recrutement de grande envergure pour la saison 2011-2012 avec plus de 5 000 postes offerts pour ses villages d'Europe et d'Afrique. Parmi les emplois recherchés, plus de la moitié (environ 60 %) sont à pourvoir dans les métiers de l'hôtellerie-restauration, les

autres concernent plutôt les métiers du sport, de la santé ou de la petite enfance : auxiliaire de puériculture, infirmière...

#### Fasthôtel s'associe à Spirou

Qui, mieux que le petit groom Fasti en habit rouge, emblème de la chaîne Fasthôtel, pouvait représenter l'hôtellerie auprès des enfants ? La chaîne renoue avec la

communication, et s'associe à Spirou à l'occasion de la sortie du nouvel album du personnage créé par Franquin *La Face cachée du Z* en présentant la campagne au travers de leur emblème Fasti. La campagne qui a débuté le 15 août se terminera le 15 octobre, et n'est visible que dans les hôtels ou sur le web. Elle propose d'acheter la bande dessinée pour 2 € de plus à

chaque réservation et de gagner dans le cadre d'un concours des BD ou un abonnement à la revue Spirou. Avec cette campagne de communication, la chaîne économique Fasthôtel (69 établissements à ce jour) souhaite attirer les familles dans ses établissements à l'occasion des week-ends ou des petites vacances.



### LA BOURSE

Accor

- 1,45 % ↘

SBM

+ 3,90 % ↗

Hôtels de Paris

- 2,63 % ↘

Club Med

- 3,41 % ↘

Groupe Partouche

- 3,64 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 12 ET LE 19-09-2011

FACE À DES "ALÉAS DÉFAVORABLES"

## La Société des bains de mer clôture en baisse son exercice 2010-2011

Environnement économique pour le moins délicat et investissements n'ayant pas rempli toutes leurs promesses pénalisent le groupe.

C'est avec un résultat en baisse de 3 %, s'élevant à 361,7 M€ contre 374,1 M€ lors de l'exercice précédent, que la Société des bains de mer (SBM) clôture son exercice 2010-2011. Pour son président **Jean-Luc Biamenti**, cette situation est due d'une part à une "détérioration de l'environnement économique dans les bassins traditionnels de provenance de notre clientèle, et, d'autre part, à des aléas défavorables au jeu". Par ailleurs, des coûts structurels trop lourds et trop rigides ont aggravé le déficit. Dans ce contexte pessimiste, le président a tout de même rappelé plusieurs éléments positifs

pour la SBM cette année, comme les rénovations de deux hôtels majeurs qui ont permis de relever le niveau de qualité des établissements du groupe : l'hôtel de L'Hermitage, appartenant au réseau prestigieux des Leading Hotels of the World - il dispose de 280 chambres dont 35 suites et 8 Monte Carlo Diamond Suites -, ainsi que le Monte Carlo Beach (40 chambres), qui fait partie des Relais & Châteaux.

### BetClic a du mal à convaincre

Enfin, malgré un contexte de baisse de l'activité des jeux - de l'ordre de 17 %, affirme la revue *Casinos* -, le groupe a investi dans de nouvelles terrasses de jeu. En revanche, l'invest-

tissement réalisé par la SBM dans la société de jeux en ligne BetClic Everest Group - une participation à hauteur de 50 % -, s'avère pour le moment négatif, d'autant que la réglementation concernant les jeux en ligne s'est considérablement durcie. "Le groupe conserve l'objectif de faire en sorte que BetClic Everest Group soit l'un des acteurs majeurs du secteur en Europe dans les prochaines années", conclut son président dans un communiqué global. Ce ne devrait pourtant pas être le cas pour l'exercice 2011-2012, une année qui risque encore de s'avérer difficile, soulignent les dirigeants de la SBM.

É. de B.

D'APRÈS UNE ÉTUDE DU CABINET DE CONSEIL MKG

## Les groupes américains soignent leur croissance hors des États-Unis

Les groupes hôteliers américains dominent leur marché domestique, où les groupes étrangers sont peu présents. En revanche, pour assurer leur développement, ils doivent prendre pied sur d'autres continents.

Selon MKG, les groupes hôteliers américains demeurent maîtres chez eux. Ainsi, premier du trio de tête, Hilton Hotels possède aux États-Unis un parc de 486 000 chambres, suivi par Marriott International (480 000 chambres) et Wyndham Hotel (455 000). Au niveau des marques, Hampton Inn domine avec 171 000 chambres, suivi par Best Western (165 000) et Comfort Inns & Comfort Suites (160 000 chambres). D'après le groupe de conseil, les douze premiers groupes hôteliers aux États-Unis représentent plus des deux tiers de l'offre, et les 20 premières marques hôtelières les trois quarts. Nombre d'entre elles existent même uniquement aux États-Unis. Demeurent quelques exceptions à la règle cependant, dues principalement à des acquisitions : InterContinental Hotels Group avec Holiday Inn et Holiday Inn Express ou Accor avec Motel 6. Il faut descendre jusqu'au 25 et 26<sup>e</sup> rang pour trouver des marques étrangères comme le Canadien

Fairmont Raffles et Four Seasons Hotels & Resorts.

### Investir sur trois marchés cibles

Pour développer leurs marques, les groupes américains doivent s'exporter. L'Europe constitue leur premier choix, car c'est un marché mature qui présente des similitudes avec le marché américain. Viennent ensuite des régions en plein développement comme l'Asie et le Moyen-Orient, qui s'avèrent plus compliquées pour des groupes américains et les obligent à s'adapter, tant au niveau de la réglementation que de l'immobilier ou des conditions d'investissements. Selon MKG, la stratégie des groupes américains consiste aujourd'hui à investir très vite sur ces trois marchés cibles afin d'obtenir le plus rapidement possible une taille critique. Si cette dernière est moins importante qu'aux États-Unis, elle reste tout de même suffisante pour leur permettre de réaliser des économies d'échelle et de rentabiliser leurs investissements.

É. de B.

## SERVICE PREMIUM ELIOPHOT

# L'ÉDITION



“Montrez-nous votre dépliant, et nous vous dirons qui vous êtes !”

En effet, aussi efficace soit-il, l'Internet ne fait pas tout.

Il a besoin de ses indispensables compléments, brochure et dépliant, et de leurs performances propres.

Car le papier c'est... **le charme immédiat**, la crédibilité de "l'écrit", la force du livre. **Le moyen de donner de la valeur à votre nom**, de construire une image. C'est **l'art d'inviter au voyage, de prolonger le souvenir**, au travers du petit livre que l'on emporte permettant de revoir, de montrer, d'étonner ses amis. **Le pouvoir d'agir où l'Internet ne peut pas aller**,

comme par exemple, s'adresser à des milliers de visiteurs, aller toucher des prospects bien choisis, valoriser ses clients : news letters, mailings, cartes de vœux...



Service Premium ELIOPHOT  
toute votre communication :

sites Internet, référencement, brochures & dépliants, pochettes & menus, cartes de visite & cartes postales, logo & charte ...  
pour une unité visuelle et graphique exclusive, bien à vous.

# ELIOPHOT

GRUPE EDITOR

Tél. +33 (0)4 42 39 93 13 - www.eliophot.com - contact@eliophot.com

**GROUPE CCI FORMATION****Le Mans (72)**

**BAC professionnelle restauration** Kévin Beautemps, Grégoire Boucheron, Kévin Charpentier, Mathieu Diot, Gabriel Fleury, Mélanie Herault, Oumar Kaba, Kevin Lambert, Maxime Langlais, Rodolphe Le Roy, Romain Lebreton, Sarah Mabire, Romain Maignan, Maël Petit, Dylan Quinet, Jennifer Sauvarno, Miriam Talbot, Mathieu Tricot.

**CAP**

**Cuisine** Erwan Bazoge, Nicolas Beaulieu, Laura Bel, Romain Bellanger, Alexandre Beury, Nicolas Bourdeau, Thomas Boulay, Laura Chantepie, Krystelle Curtis, Brandon Da Mota, Alexandre Dard, Nicolas Delpech Beaudoin, Fabrice Desnous, Quentin Devanne, Maxime Drouet, Adrien Dubois, Baptiste Esnault, Aurélien Fouchard, Benjamin Fougeray, Justine Fournier, Maximilien Froger, Damien Gasteau, Anthony Gilson, Teddy Gremy, Quentin Guimbert, Alexis Hatet, Alexandre Haudebourg, Rémi Houlbert, Gabriel Jannin, Anthony Joffron, Naomie Kabeya, Amélie Lemaitre, Alexandre Leroux, Maxime Lory, Clémence Louedec, Marjorie Loyer, Aboubacar Majani, Elodie Masse, Jules Mauboussin, Rachel Mechin, Sylvia Menand, Sullivan Merouze, Morgan Meunier, Jonathan Michelin, Françoise Mpondo, Damien Oger, Laetitia Ouattara, Mathieu Premartin, Romain Queru, Matthieu Rade, Davy Rambeau, Sandrine Roblot, Mickaël Rouillard, Jonathan Samson, Kévin Sergent, Anastasia Souchard, Dimitri Tessier, Stéphane Vergne.

**Restaurateur** David Battiista, Angélique Beluin, Priscilla Beshirian, Fanny Bommert, Clarisse Chereau, Camille Chevalier, Marine Coignard, Dimitri Conte, Nathalie Defrance, Tony Delahaye, Charles Delhoume, Natasha Dieu, Kelly Dodier, Elodie Figueat, Délia Gaignard, Charlène Gaulard, Marie Gauquelin, Hugo Gerard, Coralie Grandioux, Amélie Grassin, Julie Guillier, Pauline Jardin, Claire Kardos Ciesla, Adeline Lafuente, Apolline Lavello, Frédéric Le Havenne, Zoé Lecornue, Prisca Michalczyzyn, Jessika Neveu, Audrey Parsehoglou, Maëva Paulmery, Kassandra Poirier, Julien Rade, Andrew Richet, Marina Rousseau, Kelly Tellier, Nicolas Blanchet.

**Mention complémentaire**

**Cuisinier dessert en restaurant** Mickaël Branger, Tanguy Letourneur, Romain Marie, Aurélie Prod'homme, Marion Rideray, Steve Roch.

**Employé traiteur** Romain Allaire, Marion Gommer, Julien Pousse, Lucile Prevost, Lucas Quivogne, Audrey Rouillon.

**ESPACE FORMATION DES MÉTIERS****Boulazac (24)****CAP**

**Boucher** Dorian Agui, Alain Barbadaux, Anthony Barret, Olivier Caille, Marjorie Celerier, Brice Chalmet, Remy Chalmet, Alexandre Colombet, Ludovic Courtilloux, Kévin Doussin, Nassim Drissi Fines, Benjamin Fleury, Romain Fontanie, Damien Goursat, Pascal Gradatou, Gaylord Huchet, Kévin Issandou, Llyod Landon, Timothé Lavergne, Kévin Leclercq, Mathieu Paulin Lecuyer, Thomas Perverie, Eric Plazer, Romain Pychardy, Jamal Zanbi.

**Boulangier** Anthony Barret, Basset Mathieu, Evelyne Bidache, Geoffrey Boutinot, Camille Chatelain, Amélie Courteville, Yohann Decabrat, Tina Deleu, Charlie Delplanche, Jason Duclou, Arnaud Follain Jimmy Grenee, Sébastien Hongrois, Alhassane Keita, Nezha Lagrida Aazzabi, Benoît Lalande, Loïc Laplagne, Anthony Le Peillet, Valentin Lebourdais, Mathieu Leclere, Kévin Maratuel, Vincent Marinier, Roamin Merle, Adrian Michel, Nicolas Rode, Cédric Rougier, Stéphane Sabourin, Vincent Sauve, Benjamin Svaldi, Damien Texier, Dimitri Toubal, Clément Virgo.

**Charcutier traiteur** Benjamin Arvenne, Anthony Barret, Maxime Brisson, Amandine Brunet, Fanny Burguet, Brice Castagne, Anthony Crouzet, Valentin Donnary, Wilfried Gallas Legros, Brice Grenouillet, Ganymede Kou, Benjamin Laurent, Alexis Le Berre, Jonathan Pinalie, Quentin Ruher, Cyril Terryn.

**Pâtissier** Etienne Agullo, Nathan Bardinaud, Denis Barral, Clément Betbeder, François Broderie, Nicolas Charriere, Florian Delgado, Benjamin Delvallee, Benoît Dulac, Caroline Eonnet, Yohann Fargeot, Geoffrey Ferreyra, Guillaume Giordano, Sarah Lafaye, Thomas Laubuge, Dounia Lepinay, Florent Mathias, Nicolas Pretre, Dimitri Tschaggeny, Marie Horlande Wouanssi.

**BP**

**Boucher** Bellaure, Besse, Rémi Bouffier, Geoffrey Lassimouillas, Bertrand Marty, Romain Rivalland, William Rosier, Alexis Soucat.

**Boulangier** Mathieu Breant, Geoffrey Ferreyra, Frédéric Heurtebisen, Olivier Lataste, Claire Pagnuscco, Niccolas Pretre, Florian Riche, Damien Rousseau.

**Mention complémentaire**

**Employé traiteur** Anthony Autiere, Mathieu Le Roy, Léopold Sendre, Damien Tedeschi.

**Pâtisserie boulangère** William Baptiste, Loïc Gil, Jérôme Lagunegrand, Quentin Naib, Pierre Rechinac.

**Pâtisserie glacier chocolatier confiseur spécialisées**

Marie Anduze, Lydéric Jas, Jérémy Maigret, Jonathan Michel, Harry Sullivan, Jérémy Tuneu Boronat.

**LYCEE PROFESSIONNEL DU PARC ST JEAN****Toulon (83)****CAP**

**Agent polyvalent de restauration** Alexandra Maily, Karima Drissi; Latifa Alaoui, Océane Hentz, Jordi Renda, Hayat Slimani, Marie Fazilay, Julie Malecki, Mickaëla Bottega, Garaba Gassama, Nesrine Aniba, Cheharazade Mouzouri, Fabiola Andre, Lisa Massafero, Zakia Berkani, Chaïma Azarzar, Fedi Yahya.

**Maintenance et hygiène des locaux** Samira Harti, Elodie Garcia, Cynthia Galdeano, Sandrine Bourotte, Jade Boccaletti, Marion Allonzo, Carolann Rametta.

**BEP****Métiers de l'hygiène de la propreté et de l'environnement**

Manon Blanchard, Fedoua Boutahri, Guillaume Chauvet, Samantha Fauchier, Cindy Fortunato, Julie Lardeyret, Cindy Manach, Meline Monier, Oceane Provins, Cecile Reig. **BAC professionnel hygiène et environnement** Chloé Accis, Madysson Barranco, Naomi Boukari, Justine Charif Caron, Clara Honorin, Morgane Pedemonte, Cindy Perez,

Priscilla Rallo, Stéphanie Thome, Johanna Tranchida.

**CFA DE LA CMAV****Versailles (78)****CAP**

**Boucher** Joris Barbeau, Lorenzo Fabrizio, Romain Falcoz, Kenny Gerard, Alexandre Le He.

**Boulangier** En 1 An Jonathan Maillot, Mathieu Alfonsi, Romain Aubert, Vincent Bellot, Emmanuel Briar, Alcide Coquelle, Benjamin Degas, Ghislain Dupont, Pierre Fraineau, Guillaume François, Alexandre Jourdan, David Lam, Jean Denis Leleu, Kevin Olivier, Bryan Simoes.

**Boulangier** Lahoucine Achar, Djahid Akeb, Jonathan Azzola, Dimitri Berlemont, Romain Berot Cachalet, Johanna Caussarieu, Vincent Cavro, Florian Chuker, Antoine Colas, Jérémy Da Conceicao Braz, Raphael Delas, Ayrton Dos Santos, Dylan Duboc, David Dufailly, Vincent Eon, Valentin Esnault, Ousmane Fontano, Morgan Fourdan, Anthony Girardot, Sébastien Godefroy Canoine, Benjamin Gueneau, Hassan Haidoun, Fidel Kouassi, Maxime Marmin, Alexandre Mathieu, Valentin Michelet, Chris Ouzounian, Mathieu Richard, Prince Saya, Jérémy Tellier, Yoann Thonon, Raphael Tromelin.

**Cuisine** Dhany Amon, Marvin Benard, Morgan Blanchet, Jérémy Bontemps, Pierre Boursier, Karim Boutat, Laurent Boyer, Lois Carraz, Laure Chantegrel, Guillaume Charles, Bruno Da Costa Lima, Hapsatou Dia, Kokary Diaby, Eloy Doubinine, Alexandre Drid, Adrien Fauriat, Julien Felix, David Ferreirinha, Paul Forthomme, Bastien Gueneau, Kevin Heral, Kévin Kindou, Johnny Lagneau, Julien Landaes, Justine Lapree, Boris Leveillard, Yohann Marais, Mehdi Martin, Christophe Monferrer, Pierre Moreau, Victor Muscat, Guillaume Neveu, Irwin Otian, Benjamin Pacheco Madeira, Romain Peineau, Aymeric Pernes, Déborah Pontonnier, Valentin Prunier, Elodie Rollin, Baptiste Ruspini, Sébastien Sainte Rose, Jordan Sanchez, Drama Seghna, Sacha Semmana, Julien Stefani, Bastien Verrier, Jacinta Vieira Pereira.

**Pâtissier en 1 an** Kévin Bougueleret, Kévin Bruneau, Roamin Gobbi, Samuel Gourmelin, Aurelie Jouannet, Mikael Kadisch, Mathieu Launay, Mélanie L'Heritier, Jean Christophe Martin, Philippe Pereira, Allan Von Hofmann. **Pâtissier** Christiano Cardoso, Kévin Chartier, Alassane Cissoko, Clément Delanaud, Raphael Depoortere, Nicolas Ducrot, Julien Dulac, Roamin Foulet, David Ginja, Nicolas Giroudiere, Jérémy Hamon, Geoffrey Hazo, Thomas Henriques, Jonathan Hervat, Franck Houessou, Emmanuel Julie Cerisier, Jérémy Laffaure, Malek Larbi, Guillaume Laverigne, Julie Lefevre, Valerian Leroy, Corentin Lheritier, Ninon Lorec, Gladys Mary, Pierre Menard, Pierre Menard, Alan Millet, Mickaël Monfort, Grace Monin, Tiphaine Philippe, Guillaume Picardeau, Gaëtan Roger, Antoine Roucheteau, Antoine Schuver, Guillaume Solnas, Rabah Taalbi, Florian Tournier, Pierre Xavier.

**Restaurateur** Florian Chambrelan, Cindy Cohin, Alexandre Colas, Azélie Colleau, Jules Dumay, Didier Dupas, Kévin Guichardon Alexandre Larochele, Jean François Michelin Delabriere, Camille Nguyen, Jérémy Rolin, Amadou Sall, Quentin Sanchez.

**BP**

**Cuisine** Aline Almeida Da Silva, Johnny Antunes, Thomas Gaudin, Kévin Lecoinge, Brice Lenglet, Jean Mora, Evan Picrad, Maxime Samimi.

**Employé de restaurant** Maxim Andre, Cécile Colaras, Mathilde Cosse, Thierry Lefevre, Jean Baptiste Seuillot.

**Mention complémentaire**

Florentin Fontagnol, Tom Fort, Adado Gomes, Thomas Nay, Rudy Poirot, Thomas Vaidié, Benjamin Vilalard.

**CCI DES CÔTES D'ARMOR****St Briec (22)****CP réceptionniste**

David Bouguet, Jérôme Briand, Bénédicte Chateaux, Sandra Coulbault, Leonia Da Cunha, Charlotte Gassi, Hélène Morin, Jennifer Nicol, Meggy Paris, Stéphanie Ray, Vanessa Roumier, Katerina Zezulova.

**LYCEE PROFESSIONNEL FINOSELLO****Ajaccio (20)****CAP**

**Cuisine** Charlelie Cajat, Maxime Demaiziere, Nicolas Gome, Diana Goncalves, Christophe Joffre, Fatima Khalouk, Marina Lucci, Gabriel Mhanna, Ange Nicoli.

**Restaurateur** Steven Bouchez.

**BEP**

**Option cuisine** Florence Amidei, Anthony Andreucci, Anthony Andreani, Francesca Ceccaldi, Abdellah Ifquirne, Aloise Choppin, Sebastien Lorscheider, Fabien Credis, Simon Manuel De Araujo, Christophe De Rose, Dimitri Sava, Marina Mulard, Marina Scanu, Richard Novo Morin, Anne-Laure Valery, Francesca Penocci.

**Option restaurant** Morgane Binello, Laura Dudkowiak, Melanie Marcaggi, Samantha Roeland-Tollite, Judicael Morrazzani, Thomas Zuria, Francaois Raynaud, Allison Renaud, Cyrielle Rignault.

**BAC professionnel restauration**

Laetitia Adami, Steeve Gomes Machado, Christophe Aiazzi, Dominique Peretti, Benjamin Attali, Florian Portejoie, Julien Boccacini, Romain Sanchez, Morgane De Freitas, Anna Maria Tabor, Roman Fedorchenko, Marine Sadok, Florian Villanova.

**CNED - INSTITUT DE GRENOBLE****Grenoble (38)****BTS hôtellerie restauration option A ou B**

Aurélië Lebrun Winkel, Olivia Maféchal, Yann Queckenstedt, Adrien Ploton, Anne Renard, Diana Bernard.

**CAP FORMATION****Nantes (44)****TP**

**Cuisine** Angélique Ardelean, David Beaugendre, Samir Becheker, Freddy Drouin, Naïma Fonteneau, Julien M'Simba, Zaïna Belemhani, Anne Sophie Pacaud, Cinthia Segadaes; Caroline Strievi, Sylvie Chasse, Chloé Mousson, Lise Brevet, Marie Chaillou, Akima Lamrani, Florent Fachus, Morag-Ann Biron, Nathalie Douiri, Claude Gouebe, Dani Issoufi, Anthony Carron, Prisca Gazard, Nathalie Duteuil.

**Services** Laurette N'Gang, Léonce Marchal, Mickaël Boux, Murielle Bougouin, Morgane Paquier, Simon Cordeiro,

Fatou Dieme, Manuche Bonoma.

**CAP cuisine** Corentin Breteche, Sylvain Demange, Carole Le Bleavec, Marline Alfred, Mélanie Douillard, Alix Brizais, Gwenola Pierret, Aldy Thomas, Janick Pannier, Clément Creance, Isabelle Delanoe, Nabil Chetibat,

**LYCEE PROFESSIONNEL ALAIN FOURNIER****Metz (57)****CAP**

**Agent polyvalent de restauration** Saïd Abdallah Bacar, Billal Belhadj, Sonia Benabdelhak, Zakarya Hattabi, Nadia Khatar, Melissa Louis, Jessica Muller, Djibril Nzungu Nkusu, Alison Ricard, Raymonde Rugiero, Jérôme Thill.

**Cuisine** Yoan Casimir, Natacha Guemar, Benjamin Joutet, Kamel Mohammedi, Kévin Piorcio, Steven Reschmann.

**Poissonnier** Benjamin Gauthier, Mustapha Id Haissoune, Virgil Lapoule, Jérôme Lhotel, Manuella Monteiro, Noemie Stosse.

**Services Hôtelières** Laetitia Balenga, Pelin Bisgin, Kelly Dillenschneider, Emmanuelle Dupuy, Naoelle Esssdiri, Manon Hatstadt, Thierry Kachniarz, Jordane Lievre, Ilona Wurtz.

**Restaurant** Carole Brunner, Benjamin Fiefel, Marine Kindomba, Lucie Leblanc, Alexandre Leonardht, Carolina Mbala, Aurelia Osorio.

**GRETA DE LA GOHELLE****Henin Beaumont (62)****CAP**

**Cuisine** Kévin Allegaert, Christelle Bacus Duquenne, Karim Cheikh, Sophie Chevalier, Murielle Dauphin, Pauline Deghaie, Magali Desprez, Romain Dombrowski, Marie Ange Guillemant Marche, Brigitte Koslowski, Alain Louchet, Kévin Sypniewski, Amandine Uberquoi.

**Restaurant** Daniel Blondel, Séverine Caron, Maxime Darcques, Florent Farsang, Christel Ravez Pignard.

**Mention complémentaire employé traiteur** Allan Degalez, Christine Dolle Boniface, Ingrid Magdelon Coopman, Marie Jeanne Plouvier Fruleux, Benjamin Sausse, Sonia Soltysiak, Véronique Thueux Dammaretz, Hanane Zineddine.

**TP agent de restauration** R'kia Ait Oufkir, Romain Dacheville, Audrey Derviaux Leclercq, Thérèse Di Lodovico,

Thomas Duclermortier, Sullivan Godard, Abdeljalil Maatala, Françoise Malecki, Emmanuel Prevost, Laurence Santoro, Sophie Thior.

**LYCEE PROFESSIONNEL LA CADENELLE****Marseille (13)****BEP**

**OPC** Elodie Aurjoon, Ralph Beverini, Léo Bireaud, Anthony De Filippo, Marine Gay, Marie Sophie Ghoubiguan, Ambre Ha Phuoc, Jérémy Monjoin, Mickaël Morganti, Camille Payan, Laura Poisson, Pierre Tardi.

**SC** Pauline Baret, Noé Chavanne, Robin Rossignol, Sabrina Simpatico.

**BAC professionnel**

**OPC** Colas Chiale, Paul Duthion, Jean Baptiste Mairone, Sylvain Mallor, Alexandre Mosse(AB) Simon Raybaud. **SC** Bastien Besnier, Sergio Fernandes Faria(AB), Rémi Fernandez(AB), Thomas Leclercq(AB), Lilian Michel, Déborah Riou(AB), Caroline Soriano(AB), Vincent Spera(AB), Adrian Vetro, Alexandre Vetro(AB).

**LYCEE PROFESSIONNEL LES FRANCHISES****Langres (52)****CAP**

**Services** Cindy Collin, Laura Commelin, Céline Gabens, Sylvie Grandjean, Sarah Habbout, Laura Hun, Méghane Pioche, Audrey Souchard.

**Restaurant** Adrien Boucheron, Yann Clerc, Sabrina Clerc, Fanny Constant, Sonia Djebbour, Arnaud Foissey, Myriam Habbout, Marie Poinsel, Elodie Varennes.

**Cuisine** Elmedhi Alami Laroussi, Julien Begrand, Gaël Cacas, Clément Dumez, Cynthia Foissotte, Margaux Freby, Aurélie Houbroun, Baptiste Perquin, Fanny Vanhoutte, Stacy Walle.

**BEP**

**Option produit culinaire** Alycia Cler, Marine Descollonges, Emilie Dormoy, Antoine Joder, Quentin Le Mentec, Aurélien Poirecuite, Anthony Ronco, Arthur Rousseaux, Kévin Villetet.

**Option production de services** Guillaume Baikrich, Alexandre Bouchy, Inés Da Costa Simoes, Khadija Habbout, Flavie Michel, Clément Pissot, Amélie Planaise, Nathalie Sandrin, Clément Thabourey.

**BAC professionnel restauration** Camille Chappuis, Emilie Chevallet, Benjamin Ferry, Aurore Gallois, Simon Haubry, Alexis Maillard, Geoffrey Parisel, Claire Sibille, Jennifer Silvestre.

**BAC Mention Section Européenne** Dany Balland, Aurélien Bastien, Noémie Clavel, Maksim Demirel, Sébastien Dussy, Charlotte Genet, Steven Mairet, Henri Mougeot-Montot, Myriam Salgado.

**LYCEE HOTELIER LES PETITES BRUYÈRES - FRANCOIS GILLET****Saint Chamond (42)****BEP**

**Production service** Clémence Beneteau, Maxime Cherbut, Alexis Dumas, Anais Duroire, Elodie Faure, Gilles Frison, Robin Liotard, Océane Marcon, Kevin Masson, Adelaide Nicvert, Arthur Pinatel, Julien Rege Ganas, Emeline Revollet, Robin Ribeyron, Wafa Salim, Pauline Soulier, Clément Talut.

**Production culinaire** Bastien Adam, Toufik Benouadef, Jordan Carneiro, Cynthia Carpaye, Gaëlle Chalindar, Adrien Dancette, Jessica Delgado, Khatir Dellali, Dolz Thomas, Eliane Gbaka, Jeremy Gourgaud, Abasse-Pierre Gueye, Ibrahim Hamel, Nicolas Kirbeyekian, Myriam Labere, Cynthia Lassort, Tanguy Lefebvre, Marie-France Lombard, Jordan Paret, Poyetton Virginie, Sofiane Rouabah, Amandine Rouchouze, Benjamin Samuel, Remi Schoenewald, Nicolas Truchet, Logan Vaz, Aurélien Viricel.

**BAC PROFESSIONNEL**

**Restauration** Anais Bernard, Mallory Boiron (AB), Marine Boisson, Thibaud Cucherat, Leo Escoffier, Jennyfer Fialon, Mickael Furnion, Rodolphe Giroud, Lea Godie(AB), Adrien Gomez(AB), Myriam Marthouret, Berenice Pozin(AB), Arthur Sassolas, Arnaud Villevieille, Lucas Villevieille,

Jérémy Chardonnal, Nelly Chauvy, Nawal Fedli.

**Métier de l'alimentation** Camille Boutier, Florian Clair(B), Benjamin Clement(AB), Tom Colomban, Sarah Dufour, Tiphane Gerboulet(AB), Maverick Maurin, Sandra Nayagom(AB), Nelly Nerot(B), Robin Rousset(B), Thomas Tinguely(AB).

**Mention complémentaire**

**Pâtisserie, glacierie, chocolaterie** Jennifer Bonjour, Pauline Court, Nathan Priere, Mickael Rouchon, Sandy Thevenon, Océane Vitaloni.

**Cuisinier en desserts de restaurant** Romain Gery, Audrey Pontvianne.

**CAP**

**Boulangier** Guilloane Georges.

**Pâtissier** Virginie Borghese, Mathieu Carrobourg, Julien Caschera, Eloise Chancriin, Anouar Chetiti, Frédéric David, Olivier Denis, Jennifer Deroulees, Axel Deruyck, Clément Di Forti, Sandra Drigeard, Cassandra Foulard, Steve Frappat, Kevin Girard, Gillia Gontero, Charlene Gousset, Pierre Granger, Mélanie Gayel, Thomas Joubert, Malcolm Layachi, Corentin Liere, Melissa Madec, Jûles Mathe, Noeryc Messand, Jeffrey Milet, Abdessamad Morsli, Anaïs Mouillaux, Anaïs Ouakil, Julien Panier, Alexandra Pitiot, Hadrien Popier, Sebastien Rabaste, Alexis Richard, Sonia Riche, Armand Ruat, Marina Utrera, Arthur Vernay, Corentin Vignal.

**Restaurant** Jordan Gaulin, Zakaria Kssourat, Fatima Mhachane, Célestine Porte, Namia Serik, Pauline Vilain.

**Cuisine** Blandine Aubret, Kevin Job, Matthieu Laurent, Elodie Molard, Lucas Roussillo, Leila Sallaoui.

**LYCEE DES METIERS FRANÇOISE DOLTO****Olivet (45)****CAP**

**Restaurant** Christophe Braz, Stéphanie Carton, Jordan Dalencon, Dioulde Dieng, Jennifer Froc, Elodie Godard, Raphael Guilloussou, Christopher Payen, Floriane Resneau.

**Cuisine** Wafaa Balidi, Andrei De Oliveira Pinto, Sophie Goue, Jennifer Grandiere, Gregory Guilbort, Laura Lamard, Benjamin Rivenez, Melody Villain.

**BEP**

**Production Culinaire** Alban Bass, Romain Belleteste, Elie Brasset, Edmond Braut, Aureline Cheziere, Maxime Clough, Vianney Desreumaux, Quentin Desrut, Maxime Garnier, Manuella Houlette, Maxence Montigny, Marine Murat, Camille Plantain, Fanny Poulin, Siegfried Poupin, Adrien Richard, Kevin Solle, Jordy Tourenq, Mathieu Vallee, Vincent Vierjon.

**Production services** Jerry Agondanou, Mickael Baptista, Ludovic Bellavia, Sabrina Brosse, Dylan Callis, Marion Dhoudain, Nicolas Drouen, Nicolas Flichy, Aline Goergen, Pauline Guillaumin, Remy Houze, Chloé Mayenga, Pauline Navasse, Justine Nossa, Dylan Picault, Lucas Poulet, Florian Ripaux, Angélique Roblin, Amandine Roillon, Lucas Soler, Nicolas Souc.

**BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** Laura Adam(AB), Marjolaine Alves Ferreira, Mathieu Aubert, Anthony Avril, Marion Bally(AB), Charlotte Bereaud, Yoan Boizard, Angélique Brulle(AB), Jérémy Chabanol, Vincent Chantome, Jocelin Chavanne, Jacky Clerc-Teysso(AB), Jean Alain Conan(AB), Matthias Copois, Thibault Decarreau, Clément Degenne, Sandra Dubois, Hugo Familiar, Florian Gonzalez, Ophélie Hafsouini (AB), Sofia Hanssaly, Li Hu, Benjamin Lamoureux, Kevin Leger, Alice Lejeune, Guillaume Lobryeau, Teddy Mackowiak (AB), Cécile Malot, Elodie Morin, Lucille Nicaise, Romain Pare, Noélie Pedros, Allison Poiget (AB), Marine Remy, Nathalie Robic, Paul Roy (AB), Stéphanie tellier (AB), Charlotte Verrier, Claire Zion, François Borre, Clément Brunet, Mathieu Da Costa, Dolly Emini, Eddy Hoste, Amaury Houdas Li Hu, Yannick Jean, Nabil Keraimi, Lindsay Nokels, Laura Patillaud.

**CFA CCI ALES CEVENNES****Ales (30)**

**MC Employé traiteur** Fabien Heyraud, Noémie Malvy, Emmanuel Tommasi, Guilhem Reynet.

**CAP**

**Cuisine** Loïc Augier, Jonas Legal, Jeremy Lepvrier, Evelyne Isidore-Xiong, Micipsa Laidi, Alexandre Lelou, Mickael Forgeas, Vincent Euzet.

**Restaurant** Elsa Fuster, Elsa Rey, Jacky Guillemainault, Lisa Mathis.

**LYCEE DES METIERS LOUIS MARTIN BRET****Manosque (04)****CAP**

**Cuisine** Joëlle Beckert, Bastien Bosca, Bastien Burle, Lucie Camps, Cédric Dutto, Kévin Roux, Cindy Rubini, Aurélie Tavitian, Camille Vaillant.

**Agent polyvalent de restauration** Jessica Amad, Allison André, Selma Azerine, Aymeric le Garreres, Aurélie Palladino, Laura Perron, Marine Santangelo, Kévin Valentin, Yadrn Vehovec, Caroline Yvart. **ATMFC** Najima Affnich, Maryse Amador, Elisabeth Betourne, Boutheyna Brahimi, Sofia Cherif Azizi, Josiane Cortes, Céila Dautrey, Imane Guezainia, Nora Laifaoui, Estelle Petit, Mallory Taguelmint.

**BEP** Mosbah Barhouni, Lisa Biagi, Alexis Constantin, Séverine Cuvelier, Mélissa Frandino, Cécile Graziani-Jaujon, Clément Guittard, Younes Hou, Jules Lerquertier, Nicolas Llongarriu, Florine Masucco, Mickaël Sauvaget, Louis Tara, Dylan Badani, Bastien Ballestero, Cyrielle Deblauw, Bayda Fiazzi, Loïc Launay, Jordan Loubeyres, Khaibat Magomedova, Rémi Salas, Anthony Simeray, Aïmée Taupenas, Vincent Vizier, Anabelle Volet.

**BAC hôtellerie par alternance** Seif Cordier, Benjamin Crassac, Antonin Giudicelli, Manon Leonetti, Florian Martinez, Elodie Ribault, Roman Sellito, Franck Villard.

**SEP DU LYCEE FERNAND LEGER****Ivry sur Seine (94)****BAC professionnel Hygiène environnement**

Omar Idessi (AB), Anaïs Meloni, Stéphanie Monge, Souzi Bouett, Cassie Mereu.

**LYCEE POLYVALENT SADI CARNOT - JEAN BERTIN****Saumur (49)****CAP****Restaurant** Sybel Dutertre**Cuisine** Donovan Deliniers, Alexandre Jardin, Damien Marquis, Johanna Pinto.**Pâtissier** Gérard Lemenager, Grégoire Percevault, Jessica Podevin, Fanny Vincendeau.**BEP****Option service et commercialisation** Cécile Barreau, Alexandre Garçon, Manon Guinhut, Gwénaél Jamin, Anthony Jouin, Franck Poirier.**Cuisine** Kassandra Abdouci, Baptiste Cantin, Alexandre Carrere, Yohan Chesnel, Valentin Fardeau, Quentin Geffray, Alexis Leblond, Damien Lequeux, Suzie Boisseau, Paul Charreau, Brice François, Steven Grellier, Antoine Hamelin, Rodolph Menard, Léo Scalabrino, Jessy Vilchien, Kévin Vilchien.**BAC professionnel restauration** François Belet, Lucas Berson (AB), Pauline Charpentier (AB), Antoine Clochard (AB), Clémentine Cormier, Charlotte Coutant Lemonnier (AB), Benjamin David, Maxime Dupperay (AB), Rémy Ecault, Pierrick Fauchois, Lise Gelot (AB), Marine Genete, Martin Gicquel (AB), Alexia Godineau, Brendan Gontier, Maxime Grimaud (AB), Rémy Harriau (AB), Jean-Baptiste Hetier (AB), Rudy Langlais (TB), Pauline Marolleur, Sylvio Moignot (AB), Boris Rethore (AB), Charlotte Rutkowski (AB).**BAC technologique** Lorraine Armendinger, Lucile Bonnin, Marine Bourgot, Adrien Byrotheau, Marjolaine Caillard, Agathe Durou, Marie Gaultier, Virginie Haudebault, Robin Laclare, Kevin Legrand, Enola Oger, Anaïs Penard, Arnaud Retailleau, Julie Soyer, Fanny Terrien, Mickaël Toullier, Maxime Vaillant, Aurélie Viard.**BTS option B** Lisa-Marie Althabe, Déborah Barraud, Jocya Bedouet, Mehdi Boussaid, Sarah Bridon, Romain Cesbron, Fabrice Colinet, Elise Fantin, Annaëlle Froger, Amandine Garron, Romain Gatinois, Julien Gevensan, Margaux Gillet, Alexis Jouanneau, Amélie Leveille, Lucie Macault, Vincent Monjal, Felix Thomas, Bastien Verneau.**CIFOP - CFA DE CCI D'ANGOULEME****L'isle d'Espagnac (16)****BEP** Naïs Boutenegre, Mickael Chauchet, Benjamin Courgez, Adrien Lemercier, Thomas Mignon, Marjorie Peigne, Guillaume Tardat, Julien Verrat.**LYCEE INDUSTRIEL & HOTELIER JEAN MONNET****Libourne (33)****CAP****Restaurant** Andréa Cardoso, Allison Duarte Dionisio, Léa Mormon, David Semonin.**Cuisine** Kévin Biguerie, Milho Fonseca, Mathieu Maumont, Emilie Micoulas, Maëlle Tauzin, Marjorie Villette.**CFA DES METIERS DE L'INDRE****Châteauroux (36)****CAP****Cuisine** Lucie Camus, Cynthia Douare, Etienne Gemot, Quentin Juchet, Apolline Lerda Chambet, Janieta Moukloucheva, Imane Rafik, Alexandre Salle.  
**Restaurant** Enis Abidini, Fanny Beauvais, Maëva Berger, Jonathan Cazaubon, Clément Combas, Charles Coubronne, Aurélie Douceret, Alisson Gendry, Laura Genevois, Dylan Joly, Chloé Lacote, Mégan Lechene, Ludivine Leduc, Vincent Levasseur, Aurélie Lhuillier, Gaëtan Licciardi, Caroline Prot, Adeline Renaudet, Kévin Tribet, Manon Vialle-Charre.**LYCEE PROFESSIONNEL LE SALÈVE****Annemasse (74)****CAP****Cuisine** Sema Bayat, Nicolas Dahli, Jessica Gilabert, Justine Herraiz, Guillaume Hoglinger, Jihad Khalaf, Kamel Ouertani, Alexis Wengrynowski.**Restaurant** Amine Cheref, Burhan Curt, Julie Guerdner, Hobby Rakotomalala.**CFA CHAMBRE MÉTIERS DE COGNAC****Cognac (16)****CAP****Restaurant** Jessica Laumailler, Anastasia Bonjour, Phuong Delage, Lena Varache, Elide Gatissou, Nelly Le Bert, Gael Morand.**Cuisine** Tiphanie Audureau, Elian Baron, Anthony Delhomme, Jordan Goyaud, Samantha Goodhew Epse Granet, Jordy Meschin, Sylvain Bergin.**CFA DU GRAND BERGERACOIS****Bergerac (24)****CAP****Cuisine** Pippa Allard, Kévin Bautista, Rachid Antoine Flafi, Antoine Martin, Alexandre Rey, Kévin Vinatier.**Restaurant** Aurélie Auzier, Elisée Gardrat, Myriam Jore, Mickaël Maury, Sarah Rey, Mickaël Richez, Pauline Tabanou.**BEP****Cuisine** Alison Aubry, Sarah Baril, Clément Berno Cordes, Jérémy Bonnet, Edmond Laborde, Grégoire Lemaire, Yoan Maury, Armand Rouxel, Gurpreet Singh Garha, Jériko Van der Wolf.**Service** Megan Bouchilloux, Esther Eymerie, Maélys Jinguenaud, Ludivine Petiteaux.**LYCEE PROFESSIONNEL D'ARCHE****Longwy (54)****BAC** Tony Auger, Maude Chantraine, Jean-Baptiste Ferrante, Jeffry Ingrao, Laura Greisch, Aurélie Gresser, Sophie Marinoni Moura, Yasmina Gouazi, Ferdinando Rampino, Johanna Tilland, Franck Vanderkelen.**LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE NICOLAS APPERT****Orvault (44)****BEP****Cuisine** Dilan Ates, William Bonnet, Héroïse Bourdillel, Hugo Chapeau, Etienne Guillemot, Anaïs Guillou, Florian HIVERT, Mégane Labbé, Coline Le Goff, Thibault Le Pogam, Gaël Lebeaupin, Nathan Lefranc, Thomas Mabit, Louise Noirbusson,

Kévin Obolo-Thomas, Jessy Prier, Pierre Robert, Jerome Sapera, Hansie Saupin, Jocelyn Sevellec, Mathias Tiberti, Ronan Ulliac, Evie Vital, Johann Zerbib.

**Services** Léa Baudoin, Anissa Boulesteix, Anaïs Brechet, Hadrien Chichoux, Marie Duthheil, Pierre Huon, Axel Marche, Quentin Ourie, Marie Rodilla.**Mention complémentaire****Cuisinier en dessert de restaurants** Erwan Lemesle, Kevin Leon, Adrien Machet, Aurélie Merot, Léa Mocquard, Tarnruthai Poupigny, Adeline Rolland, Kevin Tripon, Alexis Veuille, Amede Vicet.**Sommellerie** Gaëlle Bichon, François Boisneau, Guillaume Catherine, Morgane Chenu, Louis Chiron, Tanguy Ollivaud, Maël Peron, Jean-Baptiste Rabaud, Hélène Renouf, Mélissa Saupin.**BAC technologique** Andréa Adam, Amandine Bachelier, Benjamin Barreau, Antoine Bla, Clara Boeffard, Julie Brule, Louis Coradetti, Maëlle Corlay, Coralie Diard, Carole Dufour, Jade Fleuret, Pierre Guittou, Angèle Hermine, Nicolas Jawdoszyn Tanguy, Edouard Le Bouc, Sophie Lefaucheux, Romain Maret, Léo Monfort, Benjamin Poirier, Manon Preard, Caroline Pron, Megane Ragot, Maxence Remot, Adèle Renou, Maxime Robinet, Romain Savin, Marina Sebtaoui, Margot Tousseau, Léo Verdeaux, Mathieu Benech, Gladys Berthomeau, Adrien Cahelo, Pauline Caillon, Arthur Capaldi, Arthur Clairand, Stephanie Cornee, Pauline Droguet, Perrine Grandrillon, Audrey Gente Gourmen, Coralie Glemin, Flora Gourmelon, Victor Gravouille, Guillaume Jahan, Cedric Lanoe, Emmanuelle Le Gal, Adeline Lemoussu, Romiane Litanda-Balounga, Amaury Mariotte, Nastasia Mathey, Alexandre Montre, Marilyne Orioux, Pierre Pouplard, Hélène Rabbe, Steven Riallant, Angelina Rieu, Anne-Laure Robert, Ana Rolland, Thibault Roullier, Florine Sigogneau, Mathilde Thomain, Vadim Tual, Yann Vallee.**BTS hôtellerie-restauration****Option A** Valentine Albert, Raphael Allemand, Marine Bastard, Julie Bonnot, Maxime Chenaïs, Elise Georges, Quentin Goaziou, William Grossard, Florian Guerin, Audrey Guillet, Marion Hery, Valérie Laboisse, Simon Legluis, Claire Lozza, Quentin Mallier, Morgane Roussel, Amelie Salmon, Julie Talbot, Rebecca Vagueuez, Astrid Vale, Charlène Vergne.**Option B** Céline Borderon, Céline Boucher, Maeva Chatelier, Marion Chereau, Thomas Corbel, Magali Coulon, Justine Daveau, Jerome Delaunay, Louise Drouin, Camille Gautier, Benjamin Haton, Noémie Jouan, Antoine Le Baron, Christopher Lefebvre, Amelie Lienard, Paul Marchand, Candice Mehenni, Valérie Mercier, Sarah Michel-Boutevin, Margaux Moisiere, Thomas Ollivaux, Marion Poquet, Wilhelm Rabille, Romain Rachafka, Stéphane Renaux, Charlotte Rimbret, Marc-Alexandre Rouaud, Guillaume Villalard, Ismail Benhaddou, Aurore Bonnet, Elodie Croizier, Amandine Danet, Fabien Fairen, Stéphane Favreau, Jean-Charles Jeanniere, Léo Nicoleau, Pierre Robin.**LYCEE METIERS HOTELIERIE TOURISME VAL DE LOIRE****Blois (41)****CAP****Cuisine** Cindy Alves, Bathyli Diakite, William Girard, Myriam Hadak, Thomas Strippoli, Sophie Toure.**Restaurant** Jordan Bonnin, Nicolas Chatelain, Benjamin Deniel, Julie Dumenil, Victoria Ferhat, Antoine Verger.**BEP****Cuisine** Nicolas Amiot, Fabien Bobault, Laura Chabrol, Quentin Choiseau, Valentin Corbeau, Allan Coulmeau, Anne-Lise Denis, Judith Destailleur, Helene Fort, Julien Girard, Kelly Guillotin, Florence Heraud, Oceane Jegou, Célia Lahoreau, Thomas Lenoir, Clément Leveau, Paul Loriot, Leane Quesne, Natacha Rousseau, Adelia Zulch Munoz.**Service** Aurélie Bretel, Claire Brizions, Kévin Carlier, Milena De Waele, Léa Deschenes, Marie Fauveau, Aneva Ferrand, Angéline Fomenko, Candice Guibert, Carine Lambert, Pauline Le Dily, Rémi Lhermenot, Sammy Mikliche, Baptiste Perrault, Kimberley Phelipeau, Maxime Pougeolle, Jérôme Richomme.**Mention complémentaire****Organisateur de réception** Aymeric Allaigne, Sabrina Betton, Vincent Brizions, Florian Caillot, Stefanie Canoy, Benoit David, Marjorie Demortreux, Aline Ferrier, Justine Gerbault, Aurore Griselles, Simon Touche.**Cuisinier en desserts de restaurant** Clemence Bailly, Mathilde Billant, Marion Chavigny, Thomas Dublineau, Oumnia El Alami, Pierre Henry, Axel Le Contellec, Florian Malary, Axel Marie, Aurelien Ribbe, Nathalie Siong, Valérian Vervoitte.**BAC professionnel****Service** Rémi Campion, Emile Chartrain, Thibault Chenet, Bastien Flament, Clément Grenèche, Thomas Laguerre, Nicolas Martin, Jean Montigny.**Cuisine** Elodie Cardoso, Sébastien Decamp, Clément Fauvin, Maxime Germain, Kevin Jablonski, Jordan Joubert, Justine Patin, Florian Renard, Vincent Roquais, Elodie Silly, Dorian Simon, Audrey Toineau, Mathilde Traulle, Glenn Tressou, Daniel Vieira.**BAC technologique** Agathe Benoist, Celeste Copleutre, Benjamin Cornillau, Lucie Courtes, Margaux Dhuit, Lucie Estrade-Deffit, Violaine Ferriere, Guillaume Gabet, Jordan Ghilain, Gaëlle Hamon, Enora Hermouet, Beverly Kabeya, Marion Ledos, Maxime Lefebvre, Marine Merelle, Francois Reinbold, Mélanie Roussy, Nicolas Roze, Thibault Venier, Alexandre Viot, Vincent Archambault, Jeremie Averty, Blanche Avignon-Cormier, Amélie Barberot, Francois-Xavier Benard, Bastien Berruet, Julien Berthoulet, Lucie Bigot, Charlotte Boire, Clément Chambrin, Kidest-Lou Denis, Florian Depardieu, Kevin Dutertre, Charline Gabilleau, Erwan Glacet, Gabin Grabowski, Charly Le Roux, Benjamin Mirloup, Joffrey Petit, Manon Repincay, Arthur Verneau.**BTS hôtellerie-restauration****Option A** Laura Briault, Marion Chabenat, Virginia Darder, Claire Doucet, Antoine Gabillon, Aurelie Gillot, Aurelie Gregoire, Maxime Imbert, Laurie Jagueneau, Coraline Julliot, Sandy L'herbier, Flavien Lecoquin, Anne Leguen, Sarah Lenoir D'espinaise, Quentin Leplus, Tiphaine Martin, Magali Millet, Roxane Moreau, Gwendoline Tetia.**Option B** Lucie Aubrun, Sandrine Barriere, Jeremy Buralet, Remi Chauveau, Cécile Darnault, Alexandre Falleur, Valentin Fouassier, Jimmy Georges, Emerick Jeanmichel, Adrien Jorry,

Cyril Lagrange, Fantin Laroche, Sonia LaunayMathilde Loze, Justine Mito, Jordan Pavaud, Camille Repoussard, Maxime Simonnet, Benjamin Torset.

**BTS responsable d'hébergement à référentiel européen**

Lise Baraton, Felix Baudon, Aurore Delamare De La Villenaïse, Rémy Foucault, Boris Giacobbi, Emilie Hespel, Ivan Lasson, Carole Letourneux, Yolande Mbumba, Charline Moneta, Rattakan Prasitnui, Jean-Baptiste Rol.

**LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE NOTRE DAME****Saint Maurice Saint Germain (28)****CAP****Boulangier** Marc Tellier, Florian Auge, Benoît Blache, Diedy Coulibaly, Mickaël Demonsais, Mahamadou Drame, Mahamadou Fissourou, Mathieu Hanot, Anthony Houssay, Moukila Karamoko, Eddy Rouxel.**Cuisine** Thomas Gentilhomme, Bastien Monnier, Kamel Pinoteau.**Pâtissier** Elodie Covemacker, Gloriana Gaillard, Anaïs Guerin, Simon Horwitz, Sébastien Leveau, Benjamin Moisy, Justine Teze.**Service en brasserie café** Amadou Diallo, Anaïs Guenivet, Marion Labussiere, Mélissa Lecuyer, Julie Maillard, Arnaud Ruel.**MCPB** Marine Chesneau, Jennifer Cocu, Julien Cordier.**BEP****Cuisine** Samuel Collet, Paul-Eric Douarre, Benjamin Douette, Jessy Flavien, Adrien Huard, Thomas Le Bloas, Nicolas Ninidou, Lucas Pillias.**Service** Thibault Armand, Sébastien Blavette, Christopher Lecouffe, Amandine Pelletier, Manon Prieur, Marc Tellier.**LYCEE PROFESSIONNEL COLARD NOËL****Saint Quentin (02)****CAP****Pâtissier** Ysaline Bleuze, Hélène Caron, Quentin Desavoy, Anthony Gallochat, Angelo Guida, Jérémy Herpin, Quentin Kukla, Karine Maillard, Baptiste Meylhenc.**Services en brasserie-café** Maxime Courtin, Mélissa Dedon, Alexis Gambart, Julien Gentil, Amandine Luce, Mylene Marsollier, Gwendoline Martigny, Morgane Matzedda, Jérémy Poidevin.**BEP****Production culinaire** Bastien Buronfosse, Ludvig Cloin, Nicolas Delaplace, Laura Dubaiois, Ophélie Flamant, Clément Guichard, Abdoul Konare, Cyril Ledoux, Samuel Leguillier, Donovan Leveque, Joséphine Ostermann, Benjamin Trancois, Manon Tribouilloy, Aymeric Vasseur.**Production de services** Cindy Destierdt, Jacques Lelong, Mélissa Lelong, Laetitia Marsollier, Loriane Plantard, Justine Renner, Julien Waroude.**BAC professionnel** Kévin Beaurain, Mélinda Beguin, Hélène Bernardin, Adrien Catelin, Isabelle Cerveaux, Julien Darras, Jordan Delaplace, Sabrina Fontaine, Gaetan Lassalle, Jessika Leroy, Adam Leturcq, Victorien Marival, Louise Messenger, Benoit Morlet, Camille Nogent, Stéphanie Palfroy, Jérémy Prevost, William Ricart, Maxime Rzepka, Clément Venet, Adrien Catelin, Sabrina Fontaine, Camille Nogent, William Ricart.**LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE****Tain l'Hermitage (26)****CAP****Cuisine** Morgane Avias, Marine Barreau, Gaëtan Charbonnier, Marina Dupuis, Nurija Hamidovic, Marina Karl, Romain Martinez, Marine Mathieu, Alexandre Zemla.**Service en café-brasserie** Lou Carrera, Samy Essid, Jordan Frey, Ophélie Gritti, Camille Mandon, Anaïs Oliveira, Anthony Perez.**BEP** Tom Adnot, Guillaume Alessandri, Dorian Arnaud, Clément Astic, Sandy Aubert, Clément Barascud, Rachel Bernard.

Robin Blanc, Nicolas Bonnefoi, Olivier Bonneton, Jeremy Breux, Yohann Brochier, Morgan Champavere, Magalie Chapelle, Lucas Chareyron, Jérôme Chatron, Colyne Chirouze, Aïssatou Cisse, Kelly De Biasi, Indiana De Carlini, Loïc Denni, Simon Derment, Tristan Desbos, Antoine Descombes, Claire Desmarais, Audrey Duran, Morgane Durand, Arthur Durey, Océane Faravel, Pauline Fialon, Baptiste Fraud, Arnaud Gagne, Aurelie Gaudevin, Alexis Giroud, Axel Glantzmann, Flavien Gouneaud, Emilie Grasso, Siham Hammadi, Nicolas Houllier-Mercier, Fadil Houmadi, Karim Hrir, Brice Jeantet, Sabrina Lagraa, Cyprien Lamotte, Phil Larcher, Berengere Lavaur, Anaïs Lefevre, Romain Lerat, Manuel Lopez, Anaïs Macchi, Emeric Maisonneuve, Alexandra Maneval, Clément Maneval, Pauline Martin, Esther Monier, Julie Monnet, Mark Palluel, Antoine Partyka, Charlène Pean, Yann Permingeat, Alexia Pouech, Florane Rimeize, Vincent Roche, Cléa Roiron, Cécile Roux, Marine Ruel, Sabrina Sassi, Corentin Senez, Nathan Serignat, Yannick Servant, Kevin Vallet, Mathieu Verdier, Tiphaine Villard, Romain Vinay.

**Mention complémentaire****Traiteur** Cindy Berthier, Van Bret Dit Buisson, Julien Eymonot, Virginie Fayard, Kévin Giraldon, David Guerraz, Valentin Mamone, Anthony Monnier, Jordan Taupin, Guillaume Vinson. **Sommellerie** Alexandre Andre, Florent Belotti, Jérémy Broyer, Thibault Chexedoeuf, Olivier Chereau, Antoine Colin, Pierre Detroit, Gabriel Di Bella, Olivier Gazagnes, Thomas Lorival, Christophe Monmignot, Thibaut Nicolas, Adéli Thivin, Benjamin Zimmermann.**Barman** Fanny Bochu, Clement Dubois, Cindy Fernandez, Etienne Fondraz, Remy Fratta, Christopher Fritz, Marie Le Roux, Raphael Mauger, Flavien Rolland, Johanna Salvetti, Edouard Vanhauwaert.**LYCEE POLYVALENT SAINT-EXUPERY****Bellegarde sur Valserine (01)****CAP****Pâtisserie** Paul Brochet, Karine Brunet, Emile Cachot, Esteban Campas, Hamza Chakir, Simon Chardon, Aurélie Collet, Anthony Delcuse, Lucas Estevez, Séverine Leclerc, Johana Prieto, Mégane Rubin, Elodie Sublet.**Agent polyvalent de restauration** Enzo Battiatto, Jostyan David, Elodie Delacroix, Tony Gevaert, Priscilla Goberville, Anna Lopes Furtado, Harmonie Marty, Benjamin Morel, Ayse Olcer.

BEP restauration Alexis Alocci, Sébastien Auriel, Anthony Chagot, Manon Chatelet, Edwin Delatte, Jordan Delugeau, Maxime Grotzelay, Aline, Célia Genereuz, Guillaume Giroud, Gabrielle Dugelay, Laurie Gwiadowski, Walid Haouari, Céline Karakus, Adeline Lehmann, Joris Morino, Mathilde Naterme, Nicolas Palaric, Valérian Peroni, Jessica Romero, Hugo Sauvaget, Maëva Truchon.

**BAC professionnel restauration** Damien Biton, Maxime Bizet, Aurore Carry, Pauline Chapuis, Valentin Dubouchet, Anaïs Fell, Laura Gueraud-Pinet, Maxence Guest, Clément Morel, Luc Morel, Fanny Pechoux, Philippe Perras, Jérôme Pesenti, Laurie Poncet-Cervasi, Mathieu Ravassard, Julien Roffino, Maxime Royer-Torney, Cyril Sanchez, Patrick Sniatecki.**LYCEE PROFESSIONNEL PRÉ DE CORDY****Sarlat la Caneda (24)****CAP cuisine** Régis Abdou el Aniou, Pascal Briotet, Virginie Caustrois, Laetitia Crouzet, Aude François, Vincent Piette, Estelle Soulhrie, Jacqueline Thevenin, Aline Michler.**SEP DU LYCEE POLYVALENT LUMIÈRE****Luxeuil les Bains (70)****BEP****Cuisine** Marion Ferry, Alexis Geney, Pauline Guyot, Florent Henry, Thomas Lemercier, Julia Mouge, Mélanie Rousselot, Kévin Venck, Yohann Vuillemand.**Service** Mathias Bolmont, Adrien Cosson, Lisa Danner, Loïc Dereume, Céline Jamet, Antoine Maestre, Stéphanie Marsot, Jennifer, Neuville, Alice Roy, Marina Villard.**BAC professionnel** Cédric Bille (AB), Jessica Brady, Jérémy Deux, Julie Dupire, Géraldine Dupont, Romain Formet (AB), Mathilde Genet (AB), Anaïs Heois, Noémie L'Huillier, Emeline Leroy, Loïc Magnier (AB), Kévin Monnot, Luc Pilati (AB), Kelly Raclot (AB), Kevin Divoux, Charly Tournier.**LYCEE DES METIERS JEAN MONNET****Limoges (87)****CAP****Services hôteliers** Pauline Dumaillet, Célia Gourong, Alexence Iris, Asmae Kazane, Nathalie Rasivelo, Odette Umutezi.**Pâtissier** Florian Barrat, Nawelle Benhebba, Paul Bidard, Nicolas Boitieux, Loïc Bourdel, Florian Guy, Jérémy Labesse, Justine Lafon, Andy Paquet, Corentin Pezant, Mathieu Pinel, Marine Pompougnac, Yoann Reymond, Vincent Rulliere, Maxime Szymanski, Lucas Tavares.**Agent polyvalent de restaurant** Kévin Bonnaud, Marie-Ange Hello, Samira Memed, Aude Nicot, Laura Orange, Jordy Peix, Johan Raymond.**BEP****Production de services** Nabila Bouhafs, François Boulanger, Baptiste Camus, Lisa Clement, Loïc Corduan, Clément Cros, Paul Delhomme, Noémie Dufaire, Sandra Leloup, Elodie Massonneau, Valentin Moudoulaud, Jessica Nascimento, Emilie Pagnoux, Benjamin Pauliat, Nathalie Ramond, Charlene Rata, Marie Ribette, Lorraine Riche, Rémi Rougier, Eloise Suchaud, Charlotte Tayon, Antoine Toussaint.**Production culinaire** Cyril Basier, Alexia Bensaïd, Maxime Chabot, Thomas Champeaux, Thomas Chassat, Jimmy Decombas, Léa Deglane, Yohann Delavault, Geoffrey Deletang, Clarisse Faucher, Clément François, Cyril Gabriel, Maureen Guibert, Marc Guy, Quentin Lapeyre, Kevin Mendes, Zakira Mohamadi, Julie Mouret, Valentin Pateau, Kevin Pierrard, Alexis Ralu, Thomas Simonneau, Guillaume Teyty, Kathleene Vidal.**Boucher Charcutier** Antoine Benne, Thomas Boulanger, Jules Chabauty, Sébastien Denepoux, Nicolas Dupradeaux, Thomas Gaultier, Anthony Genestine, Sébastien Jandaud, Fabrice Menuge, Maxime Mestre, Anthony Peyronnet, Aurélien Pontais, Sébastien Riviere, Chloée Salmon, Claudine Seegers.**Mention complémentaire accueil et réception** Leila Amzil, Morgane Chatard, Jessica Freygnac, Lucie Hargé, Maëlle Morichon, Mélodie Viard.**BAC professionnel****Métiers de l'alimentation** Sébastien Lopez (B), Benoit Bezaud (AB), Pierre Lacote (AB), Emeric Lebayle (AB), Benjamin Bousardon, Pierre Brouhard, Yann Delhay, Nicolas Dorioi, Mickael Gomes Antunes, Stéphanie Guilbaud, Ludivine Lioré, Rémi Riou, Anaïs Vergne, Tatiana Vignaud.**Service et commercialisation** Agathe Negrier (AB), Blandine Preveraud (AB), Marie Aubard, Gwendal Audoin, Vanessa Gouannetaud, Xavier Martin, Amélie Taffu.**Production culinaire** Frédéric Mirat (B), Alexandre Chenu (AB), Antoine Geslin (AB), Julien Mautaille (AB), Julie Minamont (AB), Flavien Baderot, Julien Dupuis, Maxime Esclafer, Thomas Monteil, Nadège Rasoloaririna.**BAC technologique hôtellerie** Antoine Bertaud (AB), Marie Cassagneau (AB).

Thomas Faure (AB), Sofie Kooijman (AB), Guillaume Le Flahec (AB), Margaux Leveque (AB), Gaston Malidin (AB), Julie Niamke (AB), Armand Prevost (AB), Anouk Rouvreau (AB), Caroline Saulnier (AB), Jimmy Bertrand, Flora Boulesteix, Adrien Boulzaguet, Pierre-Louis Delattre, Candice Grau, Yann Laroye, Sophie Marbouty, Claire Munoz, Jérémy Perrot, Christopher Pouquet.

**BTS hôtellerie restauration****Option A** Germain Chiron, Aude Courty, Joséphine Delegue, Florie Faix, Margaux Hemet, Coralie Kopec, Elodie Lecouat, Maxime Manteau, Carole Panche, Marion Pinel.**Option B** Rodolphe Baranger, Nicolas Cousinou, Pierre-Philippe Daussin De Villeneuve, Emilie Girardot, Sarah Lajeunie, Maxime Martinez, Aurélie Monnier, Thomas Premaud, Blanche Quintard, Alexandre Subra, Nicolas Zanetti.**GRETA VIVARAIS PROVENCE****Aubenas (07)****CAP****Cuisine** Nicolas Bichon, Marie Cambillard, Emmanuelle Chanal, Isabelle Couturier, Thibault Dehan, Danièle Delsart, Hasna Fargier, Christine Georges, Adrien Goudal, José Herrera, Emeline Le Gleuher, Annick Michel, Jean-Marc Petit, Yohan Remaun, Bruno Seita, Lynda Unger.**Restaurant** Tiphanie Buisson, Valentine Furman, Tom Petit. **BAC professionnel** Marion Caralli (AB).

**CFA DU LYCEE PROFESSIONNEL JULES VERNE****Saverne (67)****CAP**

**Boulangier** Yann Ackermann, Emmanuel Airaud, Franck Bottin, Jérémy Gass, Marc Girard, Dylan Heilli, Simon Lhmuller, Johnny Mehl, Lisa Muller.

**Pâtissier** Kévin Baltzer, Michel Decker, Amélie Driesselein, Maxime Ehrhardt, Arnaud Einselen, Florian Fath, Julien Froehlich, David Gein, Maxime Goetz, Jimmy Haberkorn, Maxime Liénardt, Florian Matter, Nathan Meyer, Mickaël Scherer, Hervé Wolf.

**Poissonnier** Kévin Colinet, Eya Tangour.

**CITÉ DE LA FORMATION MARMANDE****Manmade (47)****CAP**

**Cuisine** Mohand Bedjguelal, Agnès Nicolotto, Sylvie Penicaud, Cécile Reynaud, Jean-Hermann Ulderich.

**Restaurant** André Dos Santos Alves, Marion Dufaud, Leïla El Khaldi, Fabrice Guerandel.

**LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT VINCENT****Montluçon (03)****CAP**

**Cuisine** Alexandre Alcantara, Jérôme Barbosa, Kevin Brazao, Yoann Dubreuil, Pauline Durin, Elodie Fontaine, Toilianti Hamada, Marien Laurent, Manon Manenc, Mélissa Miel, Jérémy Richoux, Dylan Salmon, Auguste Santerre, Rémy Stepniewski.

**Restaurant** Céline Baur, Jonathan Bodelin, Tugba Gullu, Samuel Melin, Julie Pruniaux, Coralie Ravel, Laurie Spadiny, Jordi Trenoras, Manon Urdicain, Valérie Vassias.

**BAC professionnel** Marion Auber-Vasseur (AB), Antoine Beaulaton, Marjolaine Bicheray, Emmanuelle Bourgault, Pierre-Louis Château (Mention européenne anglais), Flavie Chaumeille, Aymeric Delorme, Julie Derume (AB), Amélie de Saint-Jean, Anthony Di Paolantonio, Hugo Echevarria, Mathieu Espargilliere, Emilie Garibaldi, Julie Jarrige, Laura Legrand, Alexis Martins (mention européenne anglais), Justine Milien (AB), Danièle Palermo, Mathilde Perichon, Thomas Petitpez (AB), Amanda Porée, Sandrine Sacier, Jean-Hubert Salmon, Mathieu Tichoux (AB), Jérémy Tindiliere, Charlotte Verge (mention européenne anglais).

**LYCEE PROFESSIONNEL FERNAND LEGER****Audincourt (25)****CAP**

**Restaurant** Meighan Bretagne, Laurence Cupillard, Cindy Dornier, Sandra Lujan, Amina Nechenache, Marine Usai, Jessica Vasiljevic.

**Cuisine** Alexis Bouras Specty, Daniel Evele, Coralie Foyet, Samantha Giamporcaro, Adrien Jacquet, Lukasz Malinowski, Charlene Quelet, Maxime Robardey, Emilie Toussaint, Alexandre Valenza, Maxime Vidal.

**Agent technique** milieu familial et collectif Shaina Abochikh, Meryem Akroh, Marin Clément, Julie Froehner, Annabelle Jacques, Alexia Jouquez, Carolane Monnier, Laura Monvoisin, Cindy Pinel, Elise Raphat, Elisa Szczec, Safa Touahri, Héléne Touret, Alexandra Verrier, Laura Viotti.

**BEP**

**Production culinaire** Valentin Bonazzi, Antoine Coquerille, Prescillia Courpasson, Julie Lenz, Florian Pepe, Fabio Pereira Araujo, Pierre Pleignet, Laurence Rieme, Jean-Baptiste Risi, Alexandre Rotaru, Thibaud Siouan, Amélia Tabeche, Thomas Valley, Camille Venne, Dylan Voye, Sarah Weigel, Kenan Yildirim.

**Production de services** Maud Benati, Mégane Bettinelli, Léa Gigante, Mathieu Huot-Marchand, Stéphanie Kolpinski, Vincent Laboissière, Loïc Lassauce, Jennifer Normand, Stéphanie Pereira, Hafsa Tanoute.

**LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT JOSEPH****Villefranche de Rouergue (12)****BEP**

Théo Andrieu, Frank Arcalis, Laurie Aubeleau, Grégoire Baleydyer, Sébastien Barres, Andy Carriere, Loïc Gay, Pauline Grelet, Yann Hoareau, Malko lamann, Nélia Lachet, Geoffrey Le Bloas, Fabien Mouly, Robin Murat, Claire Noyer, Laurie Royer Cavallie, Mickaël Sichi, Lucie Soares, Justine Tournier, Marie Nadège Van Mollé, Gauthier Vergnes, Bénédicte Zanamiarina.

**BAC professionnel** Cédric Bonaccorsi, Justine Calvet (B), Cédric Couderc, Thibault Fabre (AB), Anthony Gineste, Joris Lasfargues, Florian Marcos, Romain Marty (TB).

**GRETA DE SETE ET DU BASSIN DE THAU****Sète (34)**

**CAP cuisine** Mohammed Achoui, Arnaud Raynal.

**LYCEE PROFESSIONNEL ST JOSEPH L AMANDIER****Saint Yrieix sur Charente (16)****CAP**

**Restaurant** Sitti Hadidja Fatima Said, Cédric Lachgar, Océane Langlois, Sandra Magret, Fabien Sourisse.

**Cuisine** Eva Chasseraud, Martin Chasseray, Emmanuel Gayou, Gaëtan le Quere, Henri Pinalie Champeaud, Emilie Penigaud, Romain Seror, Thomas Troproue.

**BEP** Florence Boulet, Marie Bourreau, Maxime Buton, Christophe Calledé, Agnès Collard, Anthony Cursan Guerin, Thibault Demelle, Aurélie Dieu, Madeline Douteau, Benjamin Durand, Flavien Faure, Céline Gadrat, Pauline Gourinchas, Emma Grelot, Xavier Hallab, Jenny Jean, François Laurent, Laura Legeay, Pierrick Magre, Pauline Marsault, Laurine Maudet, Lucie Ore, Elisabeth Peloquin, Jérémie Perret, Pauline Prevost, Tanguy Priere, Maxime Roussel, Florence Segeard, Baptiste Seguin, Jérémy Tardat, Jan Zoetbrood.

**Mention complémentaire**

**Sommellerie** Cyril Chambriard, Eva Glevarec, Amy Hanlon, Claude le Goff, Martin Loison, Jonathan Martinez, Aurélien Mogis.

**Cuisinier en desserts de restaurant** Laura Garnier, Vincent Gereaud, Olivia Hurtaud, Pauline Terrade, Gary Vincent Pierre Walter.

**BAC professionnel restauration** Justine Barraud, Elsa Barthelemy, Ngaline Barutaud, Marine Bonnet, Manon Breuille, Simon Casalini, Julien Cattelet, Maxime Chef, Mickaël Clautour, Florian Djafer, Jordan Djafer, Maxime Effroy,

Nolwenn Fauvelais, Sarah Ferrer, Odin Flaget, Pauline Fourdachon, Trécy Fourreau Etienne, Gaëtan Garanger, Jennifer Laforge, Guillaume Lemarie, Benoit Lener, Anthony Levraud, Marie Pierre Lucas, Manon Magnant, Dorian Morelles, Mélissa Nadaud, Adrien Pasquet, Noémie Perrigault, Claire Sulpie, Guillaume Tardy, Dimitri Theillout, Pierre Tranchet, Célia Tugal, Maxime Vaslin, Marion Viroulaud, Mathieu Zouaoui.

**BAC technologique hôtellerie** Anne Baylac, Nicolas Cavallie, Pierrick Chapel, Benjamin Da Silva, Paul Demoures, Nicolas Dulais, Elsa Jean, Romain Laforge, Jonathan Marchat, Maxime Moujart, Carl Senelier.

**BTS hôtellerie option B** Andrew Bodart, Elodie Bonnin, Camille Broussard, Amélie Daniel, Juliette Duft, Marie Fazilleau, Julie Fournier, Karen Gruet, Guillaume Joyeux, Thibault Leparç, Thibault Limousin, Pauline Mounier.

**CFA EUROPEEN LOUIS PRIOUX****Bar le Duc (55)****CAP**

**Pâtissier** Jordan Adam, Nicolas Baudot, Anthony Biasi, Clément Billet, Stacy Bitarelle, Marty Bour, Adrien Chevalier, Grégoire Cordelois, Tony Demartheaux, Jérémy Digoit, Aurore Drapier, Rémi Fruchard, Dariusz Gierczar, Jonathan Jaspard, Eszter Kohlmann, Damien Lapaglia, Adam Maksalon, Marcin Piksa, Térrence Prevost, Antoine Roussel, Anita Vancsura, Mathias Varnier, Jan Vybiral, Camille Weber.

**Chocolatier** Thibault Dieudonne, Laurette Gedeon, Nicolas Huver, Aurélien Noel, Edina Rozsa, Nicolas Stadelmann, Claire Vial, Coralie Vohner. **Boulangier** Tejy Barthe, Sébastien Baumaux, Mickaël Clément, Enzo Cumbo, Florian Detante, Benjamin Donjon, Jean Lou Dulieu, Gaëtan Fayolle, David Hammoud, Arnaud Larmusiaux, Thibaut Macel, Tiffanie Maron, Alvin Messaoudi, Nolan Mohamed, Yohann Morand, Christophe Narcy, Pierre Alexandre Ory, Maëva Sirjacques, Dimitri Vautrin, Katia Vegas, Yannick Wautot.

**Boucher** Frédéric Barrois, Charlelie Cristia, Adrien Didelot, Kristofer Gendre, Judicaël Leblanc, Kevin Lombard, Steve Lombard, Alan Lorin, Etienne Meyer, Alex Remy, Alexis Vincenot.

**Charcutier** Johnny Coglio, Thomas Colas, Jeremie Condi, Alexis Hugel, Thomas Martinot, Honorine Perrin, Kevin Preynat.

**Restaurant** Dorine Gelly, Aurélie Gerard, Tamas Gurnyik, Bettina Halasz, Roland Kosztzy, Marton Lakatos, Aurore Leger, Grzegorz Przewozny, Ewelina Szumska, Aurélie Thiesse, Valentin Yoesle Valentin.

**Café brasserie** Jonathan Chopot.

**Cuisine** Mate Barath, Charlene Bouche, Peter Capesius, Rémi Cleton, Christopher d'Almeida, Jessy Delonville, Yannick Fournier, Lucas Girard, Jakub Hamankiewicz, Michel Hebert, Mateusz Janasiak, Daniel Kis, Steven Lafond, Aivy Leprevost, Marylene Mauceri, Erwan Poupon, Céline Silvan, Yves Tabutieaux, Chloé Thiebaut, Renaud Zante.

**BEP**

**Restaurant** Mélissa Desmeurs, Henrietta Hollai, Norbert Kovacs, Adrien Leclerc, Sandy Machado, Agnès Majoros, Lucie Ricard, Tunde Solya, Adam Szakal, Florian Tiercelet. **Cuisine** Marcin Baczynski, Gaëtan Baudon, Audrey Corvisier, Teddy Molitor, Enzo Simon, Mihaly Szilvasi, Renan Willemijn.

**BP**

**Cuisine** Kevin Azzara, Tristan Chatelain, Julien Doridat, Michal Koralewski, Kevin Leroux, Romain Lhote, Mate Rafa Gyovai, Kevin Rocchio, Mathieu Silvestre.

**Restaurant** Roland Banga, Kamil Cieslak, Cécilia Gillet, Jonathan Herbin, Renata Namysłowska, Marina Sellier, Jonathan Steyer, Piotr Terczynski, Tamas Varga.

**Mention complémentaire dessert en restaurant** Julien Liénard.

**EREA LOUISE MICHEL****Quimper (29)****CAP**

**Cuisine** Akim Bicourt, Davy Etienne, Jean Christophe Guhel, Aline Le Gac, Nelson Machado, Stéphanie Marrec, Mathias Rohel.

**Restaurant** Gaelle Cariou, Laurie Corbes, Anrabria Hadrain, Florian Javaudin, Mounarda M'saidie.

**CFA CHAMBRE DE MÉTIERS DU TARN****Albi (81)****CAP**

**Agent polyvalent de restauration** Yasmina Boumelid, Anthony Drozdowski, Aries Lapeyre.

**Boucher** Paul Antoine, Francky Fafin, François Leclere, Kevin Lemette, Guillaume Raynal, Olivier Saez, Arnaud Swiadek, Thomas Thenegal, Vincent Valer, Jérémy Villeneuve, Paul Viste.

**Boulangier** Charlie Adami, Nicolas Bavent, Laurent Bec, Michel Betrancourt, Benoit Cassin, Stéphane Chaves, Julien Dias, Gauthier Fournier, Flavien Gatimel, Cyril Gayet, Adrien Goze, Fabien Mansour, Cédric Marchese, Ludovic Marchese, Jérôme Marini, Lenny Precigou, Cyril Teyssier, Sylvain Thomas, Boris Valentin.

**Charcutier traiteur** Arnaud Andrius, Jason Bray, Loïc Cathala, Mathieu Dias, Sébastien Fremont, Martial Lannes.

**Chocolatier confiseur** Fabien Andrieu, Mathieu Arcambal, Jérémy Combes, Hedia Djouri, Nathan Freppel, Mickael Galtier, Sophie Guibal, Cyril le Bail, Kevin Panissie, Simon Villette.

**Cuisine** Yousef Ait Rahou, Lucas Begaries, Jean Roland Calazel, Pauline Canac, Laurie Capelle, Julien Defores, Loris Deus, Fanny Dias, Mickael Dossmann, Jonathan Gleizes, Vincent Hoffmann, Sylvain Jules-Gaston, Cédric Malineau, Justine Milon, Rebecca Rochedreux, Jeanne Samuel, Mélanie Sire, Valentin Bermond.

**Pâtissier** Xavier Aragon, Alisson Bertin, Jordan Bonnafous, Yoann Bouffard, Fabien Cargnello, Benoit Fabre, Alison Fauconnier, Cédric Grivel, Mickael Jamet, Thomas Landolfi, Jonathan Lasserre, Clément Petit, Morgane Pierre, Damien Robert, Gaetan Rouviere, Jérôme Siebert, Jean Marc Talon, Laura Tounissoux, Maxime Viguie.

**Restaurant** Benjamin Amiel, Lydia Antonucci, Anaïs Audrezet, Marion Averseng, Flora Dauzat, Lydie Louviaux, Valentin Malleval, Jonathan Marteau-Langlart, Jordan Massol, Jordan

Mikolajczyk, Marine Peyregne, William Rozan, Maxime Skoulios, Océane Thomassot, Benjamin Vanelislande, Frédéric Xiong.

**Mention complémentaire**

**Boulangerie Spécialisée** Kevin Breteau, Edouard Da Silva Vieira, Guillaume Maffre, Benoit Martin, Yoann Massol, Romain Paul, Clément Rey, Julien Tajan, Alexandre Zanin. **Employé traiteur** Valentin Bermond, Thomas Calvet, Emeric Moulières, Mathieu Reygasse.

**LYCEE CONDORCET****Arcachon (33)****CAP**

**Cuisine** Kevin Bacquey, Jérémie Capelli, Julien Demonchy, Fleur Denamiel, André Durour, Paul Dupuch, Nicolas Facet, Mickaël Ferru, Sébastien Giordano, Alvin Gotie, Nicolas Lusseau, Jonathan Mendes, Pierrick Pascal, Thomas Pierrot, Vincent Poinssotte, Justine Sujet.

**Restaurant** Gaelle Aubiez, Lisa Duro, Amal El Baaj, Anthony Gallochio, Mégane Gobin, Nedeleg Leboutet, Sébastien Tourpe, Alexandra Vocanson.

**Services en brasserie-café** Gwendoline Bardor, Léo Creusat-Camus, Morane Desgraves, Jordan Diebold, Anthony Floret, Kévin Hourquet, Aurélie Jousseau, Jérémy Meltesale, Elodie Poumeyrau, Tristan Roy, Leila Torres.

**BEP**

**Production de services** Sofiane Barthelemy, William Bourdin, Marion Correia, Marine Gaude, Alexandre Lemaine, Julien Marenaud, Jonathan Millot, Rémi Miran, Simon Sintes, Bastiaan Van der Weide, Florian Veron, Tamatha Weber-Youf.

**Production culinaire** Alexandra Baly, Jordan Boinnot, Baptiste Cadilhon, Eric Chirat-Bourderonnet, Cassandra Coudre, Bastien Dubes, M-J Gonzalez, Camille Joslet, Quentin Levieil, Prescilia Ley-Caliot, Maxime Martin, Léane Omiecinski, Vincent Pasquier, Théo Payros, David Roldan, Simon Tayant-Serrata.

**Mention complémentaire**

**Employé barman** Paul Abeille, Brice Casaubieilh, Clément Collado, Linda Mariou, Maud Meignen, Mathieu Mora, Amandine Roger.

**Organisateur de Réceptions** Cécile Benito, Anaïs Besos, Claire Clouturier, Clémence El Heimeur, Léa Infante Baron, Arnaud Lesage, Jessy Ybanez-Villar.

**BAC professionnel restauration** David Besnard, Héléne Buligan, Cécile Cazabonne, Joana Colin, Meryl Combelles (AB), Eglantine Danet (AB), David Dietrich, Axel Fauconnot (AB), Benoit Fiol (AB), Rémi Garcia, Florian Gonzalez, Quentin Lesca, Dorine Lopes Pereira, Emeric Magne (AB), Morgane Pujade, Flavien Rabu, Aurélien Thiery, Geoffrey Wickaert (B).

**CFA DU CEFPPA ADRIEN ZELLER****Illkirch-Graffenstaden (67)****CAP**

**Cuisine** Stéphane Arenz, Sandra Avansini, Alexis Baczyk, Matthieu Becher, Christophe Beck, Prescillia Becue, Thibault Belkacemi, Nicolas Benedick, Alexandre Berna, Rodolphe Beuve, Tatiana Bey, Dorine Bitzner, Stéphane Borriello, Kevin Bory, Joan Bottemer, Syhame Boulahya, Aurélien Bowe, Roberto Branca, Jean Bregeot, Thomas Breitel, Aurélien Burgard, Tony Burr, Dylan Cairon, Steve Caspar, Ludovic Caudroit, Emilie Checler, Nicolas Clement, Rose Cossin, Thomas Daouadjji, Cyril Davide, Cynthia De Castro, Maxime Delaunay, Benjamin Delgado, Morgane Demange, Eric Devot, Mamadou Diallo, Grégoire Diebolt, Carole Dos Santos, Sophie Duporte, François Ekembe, Duygu Ertasoglu, Thomas Feist, Jérémy Fichaux, Laura Fischer, Victor Fischer, William Fischer, Maxime Freyer, Jessica Gackel, Mickael Gaugry,

Jean Gewinner, Stéphane Gatz, Charlotte Goepp, Jordane Gontz, Héléne Grasser, Jean-Baptiste Gross, Kevin Grucker, Nicolas Guillemain, Vincent Hardy, Maxime Haxaire, Brian Henti, Thomas Herrlich, Julie Heyberger, Prescillia Heyer, Florence Humbert, Florian Huttel, Julien Huttel, Mesrop legoian, Maxence Jacusse, Quentin Janel, Tigran Karapetyan, Tom Karcher, Nicolas Kieffer, Noémie Kieffer, Quentin Kiehl, Simon Kientz, Louise Kleffer, Lisa Kleindienst, Timothée Koebel, Laura Kucheik, Florian Kuhn, Amine Lahboub, Melisande Lang, Maximilien Latt, Johan Laurent, Raphael Lecerf, William Lehmann, Julien Lemaire, Melinda Lemoine Djekic, Aurélien Lopez, Maxime Lose, Bryan Meyer, Joris Meyer, Julien Meyer, Julien Meyer, Valentin Meyer, Loubna Nadim, Dorinda Nochez, Laure Pabst, Christiane Paquet, Jean-Julien Parmentier, Kevin Peter, Kylian Pinon, Thomas Poher, Jean Baptiste Poulain, Caroline Rathgeber, Stéphane Reb, Gaetan Regel, Maxime Reibel, Lucas Reiter, Quentin Richon, Grégory Russ, Elodie Salemi, Tarek Salhane, Antoine Schaller, Laurie Schott, Matthieu Schott, Anaïs Secula, Jeffrey Siegel, Ophélie Simonin, Sandy Siquoir, Remy Stein, Nikolai Stengel, Jonathan Stuber, Guillaume Thomas, Alexis Trendel, Beverly Trozzi, Jason Untereiner, Alexandre Viola,

Kachi Wabo, Marion Walther, Mathieu Weiss, Mickael Welker, Mathias Wendling, Deborah Wilt, Linda Wolf, Jérôme Wolfer, Steve Wolff, Alain Zimmer, Céline Zipp.

**Restaurant** Laetitia Allgayer, Jennifer Balva, François Basso, Perrine Bernhardt, Joé Bidot, Léo Bloch, Célia Boesinger, Fiorella Bonani, Alexandre Brochard, Thomas Brunetiere, Sébastien Candy, Alexandra Cayre, Stéphanie Cenac, Biagio Chertier, Mike Cornu, Julie Cuntz, Zoé Demeziers, Gabriel Diem, Giulia Difigola, Tiffany Dresch, Cédric Einselen, Stéphanie Engel, Paulline Eschenlauer, Gwendoline Etienne, Marylene Finck, Sophie Fischer, Florian Flecher, Leslie Fontaine, Héléne Frey, Johanna Fritz, Emeline Gusto, Julie Goerich, Priscilla Gomes Cardoso, Uğur Gunes, Arthur Hamm, Stéphane Hamm, Matthieu Hans, Christel Hartz, Angela Herda, Cédric Jost, Johanna Klein, Véronique Klein,

Audrey Lechat, Simon Lentz, Arnaud Lesage, Sandrine Lessaint, Sylvestre Lhome, Raphael Lienhard, Pauline Mallrich, Julie Matter, Manon Mauger, Justine Mercey, Guillaume Messner, Jérémy Mey, Florianie Millien, Clémence Monier, Sacha Monney, Angélique Naus, Anaïs Nonnenmacher, Mélanie Pare, Cloé Pauly, Lucien Philipps, Alexandra Pillot, Ségolène Prevot, Jade Reeb, Sophie Reeb, Julien Rothfuss, Jennifer Rudloff, Laura Schneider, Caroline Scholz,

Tiffany Teutsch, Julie Thomas, Terence Tribout, Marie Héléne Tugend, Nicolas Wachswender, Anaïs Walther, Axelle Wurms, Julien Wurms, Laura Zimmermann, Natacha Zrodowski. **BAC professionnel Ambre** Barthel, Audrey Beyel, Sarah Bottemer, Alicia Coxam, Valérie Egele, Laura Ehrler, Caroline Finck, Céline Frison, Anaïs Fritz, Alicia Gabaglio, Maxime Haas, Léa Hammann, Alexandre Heilig, Charline Jund, Valentin Korth, Tamara Krystal, Jean Frédéric Leonhard, Mélissa Lux, Franck Martin, Stanislas Mascaro, David Ohlmann, Vivien Pautler, Emilie Schaffhauser, Jonathan Soulier.

**BP cuisine** Hervé Biache, Renaud Christmann, Laure Diemert, Romain Halter, Gilles Hentsch, Franck Lasserre, Claire Moulin, Alban Pfister, Yann Rack, Stéphane Schweighardt, Timothée Sunier, Julien Zumstein.

**Mention complémentaire**

**Cuisinier en desserts de restaurant** Aurélien Daul, Pierre Dillmann, Lucas Gehin, Justine Greimel, Alexandre Lesser, Mathieu Mailly, Patrick Mosser, Bruno Munsch, Laurence Poirrot, Philippe Provin, Justine Rist, Michael Schaal, Kevin Violland.

**Sommellerie** Xavier Friche, Shirley Godan, Laurent Lindemann, Romain Motz.

**Accueil-réception** Morgane Andres, Elisa Bassoli, Elise Kapp, Aurélie Laschinger, Pauline Lehmann, Emeline Lesage,

Auréli Mertz, Anne Oliveira, Christelle Reitzel, Charlotte Scherr, Sophia Uguet, Robin Wach.

**BTS**

**Option A** Jérémy Bolmont, Nina Clauss, Francesca Fasolo, Jonathan Geng, Guillaume Kalms, Jérémy Martineau, Mélissa Muller, Julien Schneider, Désirée Steinmann, Lisa Toillie.

**Option B** Philippe Froelich, Alexis Masson, Cyril Ponton, Nadège Schwab, Florian Stahl, Juline Valentinuzzi.

**CFA FRANCOIS RABELAIS****Vitry sur seine (94)****CAP**

**Cuisine** Arnaud Andoche, Sagata Bathily, Nasser Ben Rabah, Ernesto Broche Varona, Bradley Ceneus, Alexandre Clément, Dylan Coustenoble, Benjamin Decraene, Biyagui Drame, Sikou Drame, Christophe Esnard, Adeline Gobert, Nicolas Helleu, Maxime Labro, Maxime Lange, sébastien Lefay, William Lefort, Ji Li, Yoan Lignot, Siham Mahmoudi, Ivan Marjanovic, Gilles Massouf, Julien Pasquet, Cheila Pina Monteiro, Anne-Marie oumagne, Luc Saunier, Harouna Sidibe, Gilles Simon, Lassana Simpara.

**Restaurant** Mélissa Arino, Yoann Bonne, Arnaud disunzuka, Kévin Galy, Loïc Henriques, Julie Lusangi, Khady Soumah.

**BEP**

**Option production culinaire** Jamaa Allou, Omar Bellamine, Karim Bouzid, Kévin Breugnot, Abel De Brito, Stéphane Dejean, Virginie Dhote, Geoffrey Harzouz, Léa Latouche, Charlotte Le Cloërec, Suzy Lefi, Sandy Manotte, Ernio Paul, Jade Platon, Loïc Raspolini, Alexandre Sauvage.

**Option service et commercialisation** Céline Boulay, Aurélie Cimigotto, Mathieu Clément, Ingrid Grivalliers, Mickaël Marmouset, Claire Maupas, Tatiana Peynaud, Amar Zanoun.

**BAC PROFESSIONNEL HOTELLERIE RESTAURATION** Steven Baaziz, Romain Bulcourt, Benoît Heidmann, Naima Issihaka, Julien Maury, Mohamed Mayouche, Cyril Ouvrard, Laura Sarda, Sekoutoure Sissoko, Julien Tafa, Salimatou Traoré, Nicolas Trujillo.

**CFA COROT FORMATIONS****Marseille (13)****BP**

**Cuisinier** Kevin Agosta, Cédric Garcia, Baptiste Segretain. **Restaurant** Raphaël Saleme.

**CAP**

**Cuisine** Alexandre Ajello, Anthony Beddou, Florence Bernardini, Billel Boukhechba, Kevin Checca, Timothée Delhoume, Jonathan Dissais, Lionel Esposito, Gilles Fabre, Guillaume Fabre, Alexandre Farhat, Carmen Fernandez, Marjolaine Figueroa, Anthony Franckhauser, Frédéric Gallorini, Nadia Guelladress, Nicolas Icardi, Léon Jenatton, Anthony Jimenez, Valentin Labbe, Sarah Leroy, Wendy Marcou, Nadhrata Mhamadi, Arnaud Michel, Caroline Moradian, Michael Nadjarian, Michael Quetglas, Leila Tabti, Arnaud Yve.

**CAP**

**Restaurant** Aziz Abadou, Sophie Bellusci, Kevin Colleoni, Laurence Dayanandane, Sheba Eugenie, Manon Frigerio, Maria Dona Galas, Jane Gimenez, Mélissa Giunta, Julien Grossman, Léo Humeau, Onitsoa Razafindramamba, Léna Rocamora, Sabrina Tonna, Adrien Yve.

**Service en brasserie café** Cédric Carian, Yohann Sfedj.

**CFA IFA ADOLPHE CHAUVIN****Cergy Pontoise (95)****CAP**

**Cuisine** Maxime Barbieri, Vincent Bossard, Cédric Braz, Zenabou Camra, Allan Couly, Clément Duris, Thibault Lavarde, Anthony Panier, Thomas Periera, Brian Ringot, Stephen Sarrazin, Mélanie Stoica, Steven Taillard, Adeline Wibaïl, Christopher Zabab, Alban Bouillant, Jordan Bourbon,

Romain Cachia, Baptiste Carlin, Ezechiele Colin, Flavien Collet, Manon Guignon, Maxime Jammal Lenormand, Hugo Journe, Laura Kusbac, Allison Marçq, Elise Muret, Bryan Murphy, Sébastien Reuilly, Nino Rouzier, Aurélien Thelier.

**BP**

**Cuisinier** Samuel Bellot, Cassandra Herland, Mickael Maïly, Fabien Patoux, André Rodrigues, Nicolas Bausardo, Aurélien Blard, Mickael Chartier, Yvan Gru, Benjamin Idbihi, Mélanie Lecaille, Guillaume Mendy, Adrien Six. **Restaurant** Noémie Bereau, Nicolas Mignon, Pauline Payet, Alexis Poulain, Léa Reynaert, Michaël Rodrigues, Braulio Santos Sa, Romain Vert.

**Mention complémentaire** employé traiteur Hermes Bambela, Romain Beaudenon, Wayne Llobregat, Jennifer Marchal, Margot Mialon, Valentin Soliman, Pierre Thebaud.



PENDANT LA SAISON DE LA CHASSE

# PROPOSER DU GIBIER SUR SA CARTE

L'arrivée de l'automne est l'occasion pour grand nombre de restaurateurs de remettre le gibier à leur carte, même si ce produit est de moins en moins saisonnier en raison de son abondance et d'un assouplissement de la réglementation à son sujet. Les restaurateurs qui proposent du gibier dans leur établissement doivent détenir un registre du gibier mort et être vigilants sur les règles d'hygiène. Mode d'emploi.

Dossier réalisé par Pascale Carbillat

L'interdiction de transporter et de vendre le gibier en période de fermeture de chasse gênait considérablement les chasseurs mais aussi les grossistes pour vendre le gibier en raison des dates de chasse qui varient d'un département à l'autre. Les professionnels de la transformation du gibier de chasse, pour ne pas risquer de se trouver en infraction sans le savoir (par exemple en transportant du gibier au travers d'un département où la chasse était fermée), en étaient venus à se procurer du gibier à l'étranger au détriment du gibier national. Mais, depuis 2006, la loi sur le développement des territoires ruraux et son décret d'application ont rendu possible la vente toute l'année du gibier chassé licitement. Si vous vous fournissez auprès d'un grossiste ou atelier de traitement (équivalent abattoir), aucun problème : vous pouvez vous procurer et servir toute l'année des pièces fraîches ou congelées, des produits transformés et des plats cuisinés ou autres préparations en frais, surgelées ou appertisées de gibier autorisé.

Si vous vous fournissez auprès de chasseurs, vous ne pouvez servir que du gibier obtenu licitement, c'est-à-dire des espèces autorisées tuées pendant les périodes d'ouverture de la chasse.

## Les catégories de gibier que vous pouvez proposer sur votre carte

Vous ne pouvez proposer sur votre carte que les catégories de gibier suivantes :

- **tous les mammifères sauvages français** dont la chasse est autorisée et qui ont été licitement tués à la chasse : cerf élaphe, cerf sika, chevreuil, daim, lapin de garenne, lièvre brun, mouflon, sanglier, ragondin, rat musqué, renard ;
- **certaines oiseaux sauvages** vivants ou licitement tués à la chasse, donc prélevés en milieu naturel, appartenant aux espèces suivantes : canard colvert, corbeau freux et corneille noire, étourneau sansonnet, faisans de chasse (deux espèces), geai des chênes, lagopède des saules, perdrix gabra, perdrix grise, perdrix rouge, pie bavarde, pigeon ramier. On parle de liste positive, ce qui veut dire que tout ce qui n'est pas énuméré dans cette liste est interdit.
- **gibier d'élevage** (animaux dont la chasse est autorisée et qui sont nés et élevés en captivité, en France ou à l'étranger) : sanglier, cerf, faisans, perdrix, caille, autruche, émeu, nandou.

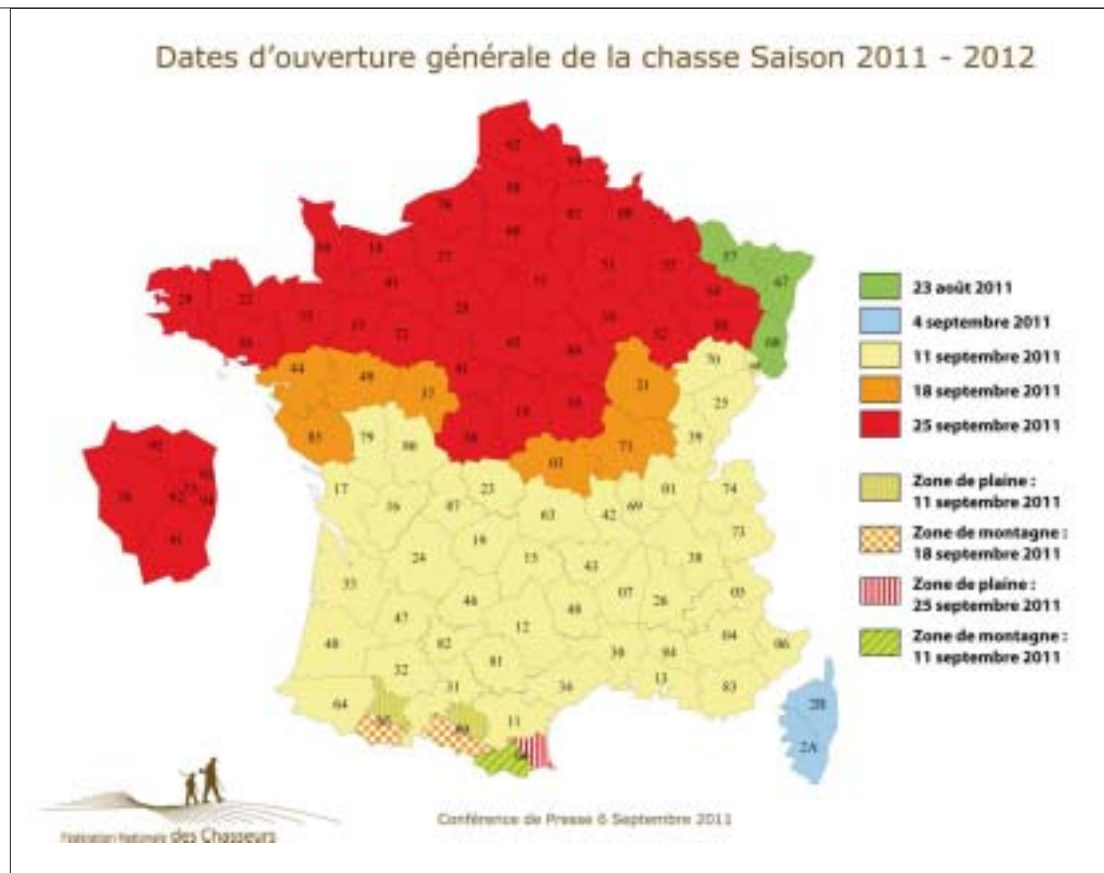
### Peut-on commercialiser des bécasses ?

Non ! La bécasse ne fait pas partie de la liste positive des gibiers à plumes autorisées à la vente, quelle que soit la période de l'année. Cette interdiction concerne aussi bien les bécasses chassées sur le territoire français que celles chassées dans les autres pays d'Europe. Il en est de même pour d'autres gibiers à plumes comme la grive.

Attention ! Si ces deux gibiers à plumes sont interdits à la vente, ils peuvent cependant être chassés.

### Comment connaître les dates d'ouverture et de fermeture de la chasse ?

Les périodes d'ouverture et de fermeture de la chasse sont fixées au niveau national, mais sont légèrement différentes selon les départements. En outre, le préfet peut les restreindre pour certains gibiers. Il peut aussi prononcer des interdictions temporaires de vente de certains gibiers afin de sauvegarder certaines espèces particulièrement menacées. Il est donc nécessaire de se référer



à l'arrêté préfectoral pour connaître les dates d'ouverture et de fermeture de la chasse pour chaque catégorie de gibier dans un département. Pendant toute la période de chasse, les dates sont affichées en mairie.

Vous pouvez trouver la liste de tous les arrêtés préfectoraux sur le site de la fédération nationale des chasseurs : [www.chasseurdefrance.com](http://www.chasseurdefrance.com). Ce site est simple d'utilisation et très complet.

### S'approvisionner auprès des chasseurs

L'annexe VIII de l'arrêté du 21 décembre 2009 relative aux dispositions applicables aux petites quantités de gibier sauvage est venue réglementer les conditions dans lesquelles un restaurateur peut se procurer du gibier sauvage auprès des chasseurs. Le gibier sauvage doit provenir d'un lieu de chasse qui ne doit pas être distant de plus de 80 km de son établissement. Toutefois, il est précisé dans ce texte que, dans le cas de lieux de chasse situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet peut autoriser une livraison à une distance supérieure. Les chasseurs qui fournissent du gibier directement aux restaurateurs n'ont pas l'obligation de soumettre leur gibier aux contrôles des services vétérinaires (sauf pour le sanglier), à condition qu'il s'agisse de petites quantités remises localement.

### Le chasseur doit fournir une fiche d'accompagnement du gibier

Les chasseurs ont cependant l'obligation de pratiquer un examen initial du gibier juste après la chasse et de remplir une fiche 'd'accompagnement du gibier' comportant tous les éléments de traçabilité.

Cette fiche comporte plusieurs renseignements : le nom et l'adresse du chasseur, mais aussi celle du destinataire (le restaurateur), le type de gibier ainsi que le lieu et la date de la chasse. Figurent aussi le compte rendu de l'examen initial ainsi que les nom, prénom et numéro d'agrément de la



Les chasseurs ont l'obligation de pratiquer un examen initial du gibier juste après la chasse et de remplir une fiche d'accompagnement du gibier permettant sa traçabilité.

personne qui a effectué cet examen. En effet, cet examen ne peut être effectué que par un chasseur qui y a été formé.

Le gibier est identifié individuellement pour le grand gibier (bracelet plan de chasse ou adhésif) et individuellement ou par lot pour le petit gibier. Le numéro d'identification doit être reporté sur cette fiche. Si vous achetez du gibier entier qui fait l'objet d'un plan de chasse, veillez à ce qu'il soit muni d'une bague ou d'un bracelet portant le numéro de la chasse. Ces règles ont pour but d'assurer la traçabilité du produit mais aussi de lutter contre le braconnage. La fiche doit être établie en 4 exemplaires : un pour l'examineur initial, un autre pour le détenteur du gibier, le troisième pour le destinataire du gibier et un quatrième pour le laboratoire d'analyse. Le restaurateur doit être titulaire du volet n° 3 qu'il conservera (voir modèle ci-dessus).

### Respect des règles d'hygiène

Le chasseur ne peut vous vendre que du gibier en peau ou en plumes et entier. Il est interdit au restaurateur de recevoir du gibier dépouillé ou plumé. En outre, le gibier ne doit pas avoir été

Taux horaire minimum conventionnel

9,10 €

Taux horaire Smic

9,00 €

Valeur du repas

3,36 €

Plafond Sécu.

2946 €

Indice du coût de la construction

1533

Révision : + 4,00 %

Renouvellement :

+ 34,47 %

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

Taux de chômage

9,7 %

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

congelé par le chasseur. Il doit s'agir de gibier frais. De même, il est rappelé que le professionnel qui reçoit du gibier sauvage du chasseur ne peut le congeler en état, étant donné que le gibier n'est ni dépouillé ni plumé.

Comme le rappelle le *Guide de bonnes pratiques hygiène restaurateurs*, certains produits comme le gibier (contaminant par les poils, les plumes ou les viscères) sont susceptibles de transmettre des germes dangereux et doivent être manipulés avec un soin particulier. Les gibiers non dépouillés ou non plumés sont en effet particulièrement contaminants pour les produits stockés à proximité. En conséquence, il faut veiller à stocker le gibier non dépouillé ou non plumé à l'écart des produits sensibles et à effectuer les opérations de dépouille et de plumage en dehors de la cuisine.

### S'approvisionner auprès d'un grossiste ou d'un atelier de traitement

Dans ce cas, le gibier sera obligatoirement passé par un atelier de traitement agréé où il aura été préparé, éventuellement découpé, et où il aura subi un contrôle vétérinaire et sera estampillé. Le sanglier subira en plus un contrôle relatif à la trichine. Les carcasses des grands gibiers sont estampillées après avoir été dépouillées. L'estampille sanitaire est reproduite sur l'étiquette des morceaux de grand gibier et de petit gibier. En plus des indications d'étiquetage définies par la réglementation générale en vigueur (dénomination précise du produit, pays où le gibier a été tué, poids, DLC - frais - ou DLUO - congelé ou appertisé), l'étiquetage des pièces de gibier sauvage et d'élevage, français ou étranger, et des produits transformés, conditionnés, distribués par les grossistes doit comporter la marque d'identification attribuée à l'établissement agréé dernier manipulateur, et correspondant au numéro d'agrément.

### Une réglementation spécifique pour la viande de sanglier

La réglementation rend obligatoire la recherche de trichine sur la viande de sanglier (carcasses entières ou pièces de découpe), qu'elle soit passée par un atelier de traitement ou qu'elle soit remise directement par les chasseurs aux restaurateurs. L'ingestion de trichine peut en effet causer des troubles

graves, voire mortels, et les sangliers sont des hôtes de ce parasite. En conséquence :

- soit le sanglier sauvage ou d'élevage fourni par les grossistes est estampillé et garanti exempt de trichine, auquel cas la fiche de résultat négatif du laboratoire doit être fournie ;
- soit le sanglier sauvage fourni directement par un chasseur n'est pas estampillé. Dans ce cas, le chasseur doit soumettre la carcasse du sanglier à un laboratoire d'analyse vétérinaire agréé afin de vérifier l'absence de trichine.

### Vous devez être titulaire d'un registre du gibier mort

Toute personne qui vend du gibier mort ou des produits transformés, voire cuisinés à base de gibier frais ou congelé, doit tenir un registre, ou un document comportant un certain nombre d'informations afin de lutter contre le braconnage et d'assurer la traçabilité sanitaire des produits (article R.424-22 du



Toute personne qui vend du gibier mort ou des produits transformés doit tenir un registre.

code de l'environnement). Vous pouvez réaliser vous-même ce registre, à la seule condition que ce dernier contienne bien toutes les informations demandées : l'origine des animaux ou morceaux d'animaux détenus ou utilisés, en précisant la date d'achat, l'identité du vendeur, l'espèce de l'animal ou la nature des morceaux. Pour le gibier sauvage, le restaurateur doit insérer la fiche d'accompagnement du gibier que lui remettra le chasseur.

Vous pouvez aussi vous procurer ce registre de contrôle du gibier mort que vous n'aurez plus qu'à remplir ensuite auprès des :

**ÉDITIONS BERGER LEVRAULT** (RÉF. 507 074)

5 RUE AMPÈRE, BP 79, 54250 CHAMPIGNEULLES

TÉL. : 03 83 38 83 83

**EDITIONS.BERGER-LEVRAULT.FR**

### Les textes de référence

- Le transport, la vente, la mise en vente et la détention pour la vente et l'achat des animaux vivants d'espèces dont la chasse est autorisée ou des animaux licitement tués à la chasse sont réglementés par les articles L.424-8 à L.424-13 ainsi que par les articles R.424-20 à R.424-22 du code de l'environnement ;
- L'annexe VIII de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux dispositions applicables aux petites quantités de gibier sauvage ;
- **Petit Livre vert 2006 du chasseur : votre gibier, après le coup de feu et L'Examen initial du gibier : aide-mémoire pour les personnes formées**, guides édités par la Fédération nationale des chasseurs (Tél. : 01 41 09 65 10 ou [www.chasseurdefrance.com](http://www.chasseurdefrance.com)).

## Privilégiez la marque Gibier de chasse Chasseurs de France

Les Français sont de faibles consommateurs de gibier par rapport à leurs voisins européens, avec une moyenne de 600 g de viande de gibier par habitant et par an. Mais, en raison d'une réglementation trop contraignante, 70 % de la viande de gibier consommée est importée, alors que la France est l'un des pays les plus giboyeux d'Europe. L'évolution des mentalités et une meilleure gestion de la faune sauvage se traduisent par une abondance de gibier nécessitant parfois l'augmentation des plans de chasse afin d'assurer un équilibre. Afin de valoriser la mise sur le marché de la viande de gibier français, il a été créé en 2008, la marque Gibier de chasse Chasseurs de France. Des grossistes comme Métro, mais aussi des ateliers de traitement de gibier partenaires, font la promotion de cette marque auprès de leurs clients restaurateurs ou bouchers, charcutiers, traiteurs.

Pour bénéficier de cette marque, ces professionnels ont signé une charte dans laquelle ils s'engagent notamment à ne fournir que du gibier de chasse français. Ils remettent également des logos à leurs clients afin qu'ils puissent communiquer sur ce produits dans leurs établissements.



### Quel gibier est concerné par cette marque ?

Le gibier de chasse Chasseurs de France doit être identifié et reconnaissable ; il doit garantir son origine et apporter toute confiance aux professionnels qui l'achètent, ainsi qu'aux consommateurs. Ainsi :

- il doit s'agir d'un gibier tué à la chasse ;
- il doit être 'tracé', c'est-à-dire qu'il a été identifié, avec un numéro unique dès le lieu de chasse, et suivi tout au long de la chaîne de transformation.

De cette façon, l'origine France peut être garantie ; - il s'agit d'un gibier contrôlé et estampillé. Le gibier étiqueté Gibier de chasse Chasseurs de France a été collecté dans les territoires de chasse par des professionnels, des collecteurs et des ateliers de

traitement de gibier, enregistrés et agréés. Il a donc été contrôlé par les autorités sanitaires et son estampille indique que le produit est apte à la consommation humaine.

Il peut s'agir de viande fraîche ou de produits transformés à partir de gibier de chasse Chasseurs de France. Les différentes unités de vente sont étiquetées avec le logo simple (petite étiquette), ou habillé de noir et or (grande étiquette).

## Le Lièvre en deux façons, le râble lardé et rôti, la cuisse façon royale, purée de betterave rouge

Une recette de Sandy Caire, La Table du Barret Bransac à Beuzac (43).

### Ingrédients pour 4 personnes :

#### Le lièvre

- 1 beau lièvre
- 0,25 l de sang de lièvre (ou, à défaut, de porc)
- 12 fines tranches de poitrine fumée
- 0,100 kg d'oignons
- 0,125 kg de carottes
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 l de vin rouge
- Sel, poivre

#### La purée

- 0,015 kg de beurre
- 4 betteraves rouges crues
- 0,100 kg d'oignons émincés
- 1 l de fond blanc
- 1 cuillerée de café d'eau de fleur d'oranger
- Sel, poivre

#### Progression

##### Préparer le lièvre

- Dépouiller le lièvre et le découper.

- Mettre les cuisses et les pattes avant à mariner pendant quelques heures.
- Dans les filets du râble, tailler 12 tronçons, les enrouler dans la poitrine fumée et réserver au froid.

#### Confectionner la purée

- Éplucher et tailler les betteraves en petits cubes réguliers.
- Faire suer les oignons au beurre, ajouter les betteraves, assaisonner et laisser mijoter 15 minutes à couvert.
- Mouiller avec le fond blanc, porter à ébullition et cuire 45 minutes environ au four à 180 °C.
- Récupérer et mixer les betteraves et détendre légèrement la purée avec un peu de jus de cuisson.
- Vérifier l'assaisonnement, couvrir de film alimentaire et réserver au bain-marie.

#### Cuire le lièvre

- Égoutter la marinade et faire rissoler les cuisses et les pattes avant.
- Ajouter les légumes de la marinade et l'ail en chemise.
- Laisser blondir, mouiller avec la marinade,



assaisonner, porter à ébullition et cuire 1 h 45 au four à 150 °C.

• Passer la cuisson au chinois et la réduire à consistance, ajouter alors le sang, donner une ébullition, passer au chinois et réserver au bain-marie.

• Effiloche la chair à l'aide d'une fourchette - attention à ne pas laisser d'esquilles d'os - et ajouter un peu de sauce pour obtenir la consistance d'une royale.

- Réserver au chaud.

• Rôtir les médaillons de râbles en les conservant rosés.

#### Dressage

• Dresser harmonieusement les trois éléments de la recette, arroser légèrement de sauce et servir aussitôt.

Agréable association de la douceur de la purée avec le gibier.

**Vin conseillé :** celui de la marinade.

**Le PAarc**  
des Rives de l'Aa

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

**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

### Modification de la base forfaitaire des cotisations pour les apprentis

Deux nouveaux bulletins de salaire apprentis viennent d'être publiés (voir **L'Hôtellerie Restauration** n° 3255 du 15 septembre 2011). À mon avis, le montant de l'avantage en nature est de 2,52 € et non de 3,36 € qui ne concerne que l'indemnité repas. De plus, la base de cotisation pour un apprenti à 25 % du smic est de 213 € et la base pour 41 % du smic est de 456 € et non 410 € depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2011. Sauf erreur de ma part. Mimi

L'avantage en nature nourriture pour l'apprenti est bien mentionné à 75 % de sa valeur. En outre, la base forfaitaire pour le calcul des cotisations sociales est bien correcte. En effet, je rappelle dans les explications sur le smic des apprentis que cette base forfaitaire vient d'être modifiée. Un arrêté du 3 août 2011, publié au *Journal officiel* du 6 septembre 2011, a modifié l'assiette mensuelle de calcul de la base forfaitaire. Désormais, l'assiette mensuelle de calcul est fixée sur la base de 151,67 fois (et non plus 169 fois) 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, soit le lendemain de sa publication au *Journal officiel*. Par conséquent, les entreprises de 11 salariés et plus doivent calculer les cotisations sociales de leur apprenti sur cette nouvelle assiette forfaitaire.

En conséquence, les employeurs ayant des apprentis depuis le début de l'année 2011 vont utiliser deux bases forfaitaires pour calculer leurs cotisations (voir le tableau ci-dessous).

Forfait applicable du 1 <sup>er</sup> janvier au 6 septembre 2011			Forfait applicable à compter du 7 septembre 2011		
25 % = 213 €	49 % = 578 €	65 % = 821 €	25 % = 191 €	49 % = 519 €	65 % = 737 €
37 % = 395 €	53 % = 639 €	78 % = 1 019 €	37 % = 355 €	53 % = 573 €	78 % = 915 €
41 % = 456 €	61 % = 761 €		41 % = 410 €	61 % = 633 €	

En l'absence de précision du décret sur une date d'entrée en vigueur de ce texte, celui-ci est par conséquent applicable le lendemain du jour de sa publication au *Journal officiel*, soit le 7 septembre. Ce qui voudrait dire que les employeurs vont devoir utiliser deux bases forfaitaires, pour l'établissement du bulletin de paie de leurs apprentis au mois de septembre. Dans l'attente de précisions de la part de l'administration, je conseille aux employeurs d'appliquer cette nouvelle base à partir du 1<sup>er</sup> septembre et de faire ensuite éventuellement un rattrapage, si besoin.

► Une question ? Allez sur le blog des Experts de pascale Carbillet : 'Droit du travail en CHR' : tous les contrats de travail avec modèles' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Comment renouveler la période d'essai ?

Est-il possible de renouveler la période d'essai comme le prévoit la convention collective nationale des CHR (article 13) ? B. A.

Vous pouvez renouveler la période d'essai en vous référant aux règles rappelées par l'article 13 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997 sur le contrat à durée indéterminée.

Cependant, je vous rappelle que les durées de la période d'essai ont été rallongées par une loi de 2008. Elle est fixée à 2 mois pour les employés, 3 mois pour les agents de maîtrise et 4 mois pour les cadres. Pour le renouvellement, en revanche, il s'agit des durées prévues par la convention collective. L'article 13 rappelle que la période d'essai, ainsi que sa durée et son renouvellement, doivent être obligatoirement prévus sur le contrat de travail ou la lettre d'embauche.

Il est possible de renouveler une fois la période d'essai, sauf pour les salariés de niveau I échelon 1, pour qui le renouvellement de la période d'essai n'est pas possible. En outre, même si le renouvellement est prévu, il faut également un accord écrit entre les deux parties.

Ce qui signifie que l'employeur doit soumettre par écrit au salarié la prolongation de la période d'essai avant la fin de celle-ci. Cette proposition doit être contresignée par le salarié pour qu'elle soit valable. En cas de refus de signature du salarié, l'employeur doit aussitôt mettre fin



à la relation de travail. Car si l'employeur laisse le salarié continuer à travailler, ce dernier est dès lors considéré comme étant définitivement embauché.

► Une question ? Allez sur le blog des Experts de pascale Carbillet : 'Droit du travail en CHR' : tous les contrats de travail avec modèles' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**L'École du Vin de France**

Formations à l'oenologie sur 3 ou 5 jours

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

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

Contactez Noémie Nicolle  
01 43 41 33 94  
[www.ecoleduvin.com](http://www.ecoleduvin.com)

**2imahl** 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](http://WWW.2IM AHL.FR) • TÉL. 04 97 028 028

Un savoir-faire traditionnel au service de la gastronomie

**le fumet des dombes**

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

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

[www.lefumetdesdombes.com](http://www.lefumetdesdombes.com)

**GeHo** Gestion Hôtelière LOGICIELS

RESERVATION FACTURATION ACHATS-STOCKS

Réseau-Centralisée ... Réserve Solutions adaptées...

Interface Winkey (Oracle-Clavotel)  
Interface Borne (DAC) Ariane System

[geho@geho.fr](mailto:geho@geho.fr)  
08.20.20.6.7.8.9

**BORNES**  
**GeHo**  
**SERRURES**  
Codes-Cartes

LES 3 MOTS-CLÉS POUR RÉUSSIR CE MÉTIER : PROFESSIONNALISME, MAÎTRISE DE L'ANGLAIS ET UNE SANTÉ DE FER

## François Malo, serveur sur le Disney Cruise Line

Serveur sur un bateau de croisière, voilà une expérience qui enchante de plus en plus de candidats, et qui permet de booster sa carrière lors d'un retour à terre. Reportage avec François Malo, à bord du Disney Cruise Line.



L'un des trois bateaux Disney Cruise Line. À bord, 2 700 passagers et 1 000 membres d'équipage.



Le serveur François Malo (en bas à gauche) et son équipe, lors de son dernier contrat à bord du Disney Cruise Line.



Le restaurant Palo, où François a officié à plusieurs reprises : "Les clients sont ici très exigeants. Il faut savoir s'adapter."

**7 h** Partir quatre à six mois avec 80 heures de travail par semaine, le métier de serveur sur un bateau de croisière n'est, de toute évidence, pas fait pour tout le monde. "Du professionnalisme, une parfaite maîtrise de l'anglais et une santé de fer sont les trois mots clés pour réussir dans le secteur", explique François Malo, 30 ans, qui a déjà servi des milliers de passagers sur le Disney Cruise Line. Après plusieurs années à multiplier les expériences dans l'hôtellerie traditionnelle, le jeune homme trouve sa voie lors d'un contrat d'une année sur un yacht à Tahiti. "Je me suis tout de suite senti à ma place. Mais comme j'avais envie de voir plus grand, j'ai opté pour les bateaux de croisière." Bien lui en a pris : François enchaîne depuis les contrats de six mois, étant ainsi un C.V. déjà bien rempli.

**7 h 25** C'est l'heure du rassemblement des serveurs dans la salle du petit déjeuner. Le maître d'hôtel vérifie que tout le personnel est bien en poste. Propreté du rang, brillance des couverts, nappage des tables, François est déjà en plein boom. "Tout doit être impeccable pour l'ouverture du restaurant", confie-t-il. Pour ce faire, les serveurs travaillent toujours en binôme. Coresponsables de leur station (le rang), composée de quatre tables, soit une vingtaine de clients à servir, le binôme ne ménage pas ses efforts.

**8 h** Les premiers clients arrivent. C'est aux serveurs qu'il incombe de les placer. Les allers-retours de la salle à la cuisine se multiplient dès lors. En une heure trente, le service doit être terminé, avant de redresser la table pour le déjeuner.

**11 h 05** L'équipe a droit à une petite pause de trente minutes. "C'est l'occasion de déjeuner ensemble, voire de se reposer. Beaucoup d'entre nous profitent de ce moment-là pour s'isoler en cabine."

**11 h 40** À ce moment précis de la journée, le professionnalisme des serveurs est mis à rude épreuve. Les clients, qui entrent en trombe dans le restaurant, veulent tous manger. Et tout de suite ! François, épaulé par un assistant qui sert les boissons froides, se charge de prendre les commandes au plus vite. Description des plats, conseils sur les vins à la carte, vérification des éventuelles allergies, le jeune serveur se démène pour créer du lien avec la clientèle. Explications : "Les clients sur un bateau de croisière sont tous

extrêmement exigeants. Mais chacun, selon sa culture d'origine, attend un service différent. C'est à nous de nous adapter. Les Américains, par exemple, commandent beaucoup de boissons et de plats, et veulent déjeuner à vitesse grand V. Les Européens, eux, prennent généralement davantage leur temps, considérant le repas comme un moment convivial. Mais comme il y a deux services, la difficulté est alors de faire en sorte qu'ils ne s'attardent pas trop à table." Marcher sur des œufs semble être le lot quotidien de ces serveurs forcément diplomates.

### Rétrospective

Avant ce poste, François Malo a été :

- **De 27 ans à 28 ans** : serveur au restaurant Fusion 4 à Osaka (Japon)
- **À 26 ans** : serveur, puis maître d'hôtel chez Chef de France (Floride)
- **De 24 ans à 25 ans** : serveur sur le Yacht Tia Moana (Tahiti)
- **À 23 ans** : serveur, puis chef de rang aux Trois Dômes à Lyon, (69)
- **À 22 ans** : serveur au restaurant Tribeca (Nouvelle-Zélande).
- **À 21 ans** : serveur à l'hôtel The Clarence (Dublin).
- **De 19 ans à 20 ans** : commis de salle chez Putney Bridge, puis au Capitole (Londres).
- **À 18 ans** : première scientifique, lycée Charlie Chaplin à Decines (69).

**14 h 15** Trois heures de pause bien méritée pour les équipes, qui en profitent pour sortir si le bateau est à quai. "L'avantage de travailler sur un bateau de croisière, c'est que l'on se retrouve chaque jour dans un lieu plus paradisiaque que le précédent ! Beaucoup nous envieraient ce cadre de travail." Tout aussi enviable, le salaire de François qui avoisine les 3 000 € par mois. "Étant logé, nourri et blanchi,

cela s'apparente à de l'argent de poche. On met des sous de côté pour notre retour sur la terre ferme. D'autant que nous le savons tous : ce métier ne s'exerce a priori que lorsque l'on est célibataire. Une fois en famille, ce job ne conviendra plus [les contrats sont de six mois minimum, NDLR]."

**18 h** Pour le service du soir, l'ambiance est légèrement plus détendue. Le rush démarre néanmoins dans le rang de François. Vingt clients

### L'avis de Marc Chetrit, recruteur chez International Services :

"Avec 80 heures par semaine, le rythme de travail sur un bateau de croisière est très intense. Il n'y a pas vraiment de jour de repos, mais des services à effectuer en moins ('shift off'). Outre son âge (21 ans minimum), un serveur de bateau de croisière devra avoir un excellent niveau d'anglais, et au moins deux ans d'expérience dans des établissements gérant de gros volumes. Une bonne santé est également indispensable pour tenir le coup sur la longueur. (...) La contrepartie de ce travail intensif est le salaire proposé : entre 1 200 € et 3 000 € net par mois. À noter que le salaire gagné est comme de l'argent de poche : il est net d'impôt, et les employés sont logés et nourris."

### Ses responsabilités, c'est aussi :

#### Avant le service :

- préparer les tables de son rang, disposer les nappes et les serviettes, dresser le couvert.

#### Pendant le service :

- prendre la commande des clients, puis servir les plats en faisant la navette de la salle à la cuisine.
- conseiller sur le choix des vins et donner des explications sur les plats proposés.

#### Après le service :

- une fois le repas terminé, desservir la table et la préparer pour une nouvelle arrivée.
- s'assurer de la propreté de la vaisselle du jour.
- nettoyer et ranger la salle, puis dresser la salle des petits déjeuners.
- remettre le linge de table au service de nettoyage.

arrivent en même temps dans la salle. "C'est un jeu d'équilibriste de servir autant de monde en si peu de temps. Le secret est de diviser fictivement le rang en deux groupes. Tandis qu'on sert les entrées du premier groupe, on se charge de prendre les commandes du deuxième. Le tout avec le sourire !"

**22 h 30** Peu avant la fin du service, la salle du restaurant accueille un show sur le thème de Pirates des Caraïbes. Les serveurs se doivent de participer aux animations. "Cela fait partie de notre contrat", acquiesce François, non sans agacement.

**22 h 55** Le service achevé, les équipes n'ont pas terminé pour autant : reste à débarrasser et à redresser les tables pour le petit déjeuner du lendemain.

**23 h 15** La nuit tombe sur le Disney Cruise Line. Les traits tirés, François rejoint sa cabine qu'il partage avec un collègue de travail. Ensemble, ils s'amusent à dresser la liste des points positifs du métier : "Ce travail nous apprend à être très autonomes et à côtoyer une clientèle internationale. Une expérience d'ancien navigant montre que l'on répond à un profil courageux. Enfin, les évolutions de carrière sont plus rapides que dans l'hôtellerie traditionnelle." De quoi motiver les potentiels candidats. Le secteur embauche d'ailleurs à tour de bras.

Mylène Sacksick

#### INTERNATIONAL SERVICES

9 RUE DUPLEX  
56 100 LORIENT  
TÉL. 02 97 84 11 14

WWW.INTERNATIONALSERVICES.FR

RÉDUIRE 30 % DES DÉPENSES ÉNERGÉTIQUES D'ICI À 2020

## Hotel Energy Solutions à la chasse aux gaspillages

Ce projet européen, destiné aux hôteliers et coordonné pour la destination montagne par la CCI de la Haute-Savoie, s'est conclu par une conférence présentant les résultats du dispositif HES sur la maîtrise de la consommation d'énergie.

L'hôtellerie est l'une des principales sources d'emplois et de revenus de l'industrie touristique, particulièrement en région Rhône-Alpes. Mais elle utilise également beaucoup d'énergie : elle émet 20 % des émissions totales de CO<sub>2</sub> provenant de ce secteur. Selon le plan d'action de l'Union européenne pour l'énergie, le tertiaire - y compris les hôtels - est capable de réduire de 30 % ses dépenses en la matière d'ici 2020 dépassant ainsi les ménages (27 %), le transport (26 %) et l'industrie manufacturière (25 %). Pourtant, conjuguer profit, économie d'énergie, satisfaction client et identifier les actions possibles à mettre en œuvre pour relever ce challenge dans son établissement n'est pas si facile. Pour aider les professionnels du tourisme à répondre à ces problématiques, la CCI de Haute-Savoie a organisé une conférence présentant les objectifs et résultats du projet européen Hotel Energy Solutions, qu'elle a coordonné, pour la destination montagne.

### Performance énergétique

Ce projet, qui a réuni 26 participants de mars à juillet, a été conçu pour accroître la compétitivité du secteur de l'hébergement hôtelier via l'évaluation et l'amélioration des problèmes énergétiques. À cette



De gauche à droite : Christophe Cecon, Marjolène Pont, Guy Métral, Zorista Urosevic, Luc Hermet, Helena Rey, Dominique Serrano.

occasion, les participants ont testé un outil d'auto-évaluation, ont bénéficié d'un état des lieux de leurs pratiques en matière d'énergie, de

plans d'actions personnalisés mais aussi de sessions d'informations collectives. À noter : l'outil d'auto-évaluation est disponible depuis fin

juillet sur [www.hotelenergysolutions.net](http://www.hotelenergysolutions.net), dans la rubrique 'e-tool-kit' pour permettre aux hôteliers qui le souhaitent de connaître leur niveau de performance énergétique.

Hotel Energy Solutions, co-financé par l'Agence européenne pour la compétitivité et l'innovation (EACI), est soutenu par l'Organisation mondiale du tourisme (UNWTO), le programme des Nations Unies pour l'environnement (UNEP), l'Association internationale des hôtels-restaurants (IHRA), le Conseil européen des énergies renouvelables (EREC), l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) et, localement en Haute-Savoie, par la Banque de Savoie. **Fleur Tari**

## Des outils pour des hôtels plus respectueux de la planète

Hotel Energy Solution est une initiative impulsée par l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) qui vient consolider les dispositifs permettant aux établissements de mieux mesurer leur consommation énergétique. L'OMT a mis au point pour les hôteliers un outil qui permet de réduire leurs consommations énergétiques et d'en diminuer le coût. Pour vérifier son efficacité, l'outil a été préalablement testé auprès de 100 établissements en Europe situés dans 4 destinations pilote : le département de Haute-Savoie en France (voir ci-dessus), les villes de Palma de Majorque en Espagne et de Bonn en Allemagne et le massif montagneux de Strandja en Bulgarie.

Ce premier test a donné entière satisfaction aux propriétaires et aux directeurs d'hôtels. L'objectif visé est de donner aux hôtels de petite et moyenne tailles la possibilité de réduire de 20 % leur consommation énergétique et de les remplacer par 10 % d'énergies renouvelables.

L'OMT estime que si le tourisme demeure un contributeur essentiel au développement des populations, il reste néanmoins un important consommateur d'énergie, responsable à hauteur de 5 % des émissions de gaz à effet de serre, dont près de 2 % concernent uniquement les hôtels et les hébergements. **Évelyne de Bast**

À PARTIR DU 30 SEPTEMBRE

## Au Fouquet's Barrière, on vendange dans l'allégresse

L'hôtel organise pour la troisième année consécutive ses vendanges. Le vin qui en sera tiré sera vendu aux enchères, et les bénéfices serviront à reboiser la forêt des Landes

Pour la troisième année consécutive, l'hôtel Fouquet's Lucien Barrière a lancé son opération les Vendanges de l'hôtel Fouquet's en partenariat avec **Marie-Laure Lurton**, créatrice de grands vins. Les vendanges débuteront le 30 septembre et dureront quatre jours. Ce troisième rendez-vous des Vendanges du Fouquet's s'annonce excellent. "C'est une expérience lancée il y a trois ans, et qui s'inscrit dans notre démarche globale liée au développement durable", déclare **Emmanuelle Cosson**, directrice de la communication de l'établissement. *Nous sommes le seul palace à être engagé dans les trois démarches ISO - 9001, 14001 et SA 8000 - et aussi le seul à avoir évalué par deux fois son empreinte carbone, une première fois à l'ouverture de l'hôtel, puis en 2009.* D'autres récompenses confirment cet engagement, comme celle de Leading Green, attribuée en tant que membre de Leading Hotels of the World.

### Un projet lié à la forêt et à la biodiversité

Cette année, les vendanges se dérouleront au Château Duplessis (AOC moulis). Elles mobiliseront une vingtaine de collaborateurs, toutes hiérarchies confondues. Au printemps 2012, la vente



"C'est une expérience lancée il y a trois ans, et qui s'inscrit dans notre démarche globale liée au développement durable", déclare **Emmanuelle Cosson**, directrice de la communication de l'établissement.

rôle des forêts dans la préservation du patrimoine naturel."

### Chez Fouquet's Lucien Barrière, on pense 'local'

L'hôtel Fouquet's Lucien Barrière, tout en demeurant très engagé sur le plan environnemental, ne néglige pas pour autant l'aspect social et a choisi de penser local. "Ce n'est pas notre unique projet", précise Emmanuelle Cosson. *Nous nous limitons toujours à l'Hexagone, en apportant notre soutien à de multiples associations locales : Banlieues sans Frontières, Sidaction...*

des bouteilles sera confiée à maître **Cornette de Saint-Cyr**, et se déroulera au Fouquet's, en présence de la marraine des vendanges **Nora Borsali**. Le profit de la vente servira au reboisement de la forêt des Landes. Avec le bénéfice de celle de 2010, qui s'est élevé à 85 000 €, 85 hectares de forêt pourront être replantés. En 2011, les vendanges veulent aussi avoir valeur d'outil pédagogique pour les populations locales. "Cette année, nous allons expliquer aux enfants de Gabardan [à l'est du département des Landes] notre projet, en insistant sur l'importance de la biodiversité et le

Très engagé vis-à-vis des populations en difficultés, l'hôtel Fouquet's Lucien Barrière l'est aussi auprès de son personnel. Tous les mois, une équipe est envoyée se former et s'instruire auprès d'un de ses fournisseurs. Des rencontres pédagogiques qui sont synonymes d'échanges et de rencontres. **É. de B.**



# kikkoman

Edition  
2012

18<sup>ÈME</sup>  
CONCOURS  
CULINAIRE  
SOUS LA PRÉSIDENCE  
DE THIERRY MARX



FINALE - 26 MARS 2012

BAC PROFESSIONNEL CUISINE - BP CUISINE



**ÉCOLE HEISEI**  
Directeur Hirohisa Koyama



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



"MAXENCE EST UN COMPÉTITEUR, C'EST SON MEILLEUR ATOUT"

# OLYMPIADES DES MÉTIERS 2011 : MAXENCE BARBOT DÉFENDRA LA CUISINE FRANÇAISE

Seul Breton en lice, Maxence Barbot fait partie de l'équipe de France des métiers qui va défendre les couleurs tricolores du 5 au 8 octobre à Londres. Sa spécialité : la cuisine. Rencontre avec le coach régional du concours, Hervé Lorant.



Joël Migeon, Maxence Barbot et Hervé Lorant durant un entraînement.



Un candidat très rigoureux dans la technique, selon son coach.

P oint d'orgue des 41<sup>e</sup> Olympiades des métiers, les journées du 5 au 8 octobre à Londres, en Grande-Bretagne, verront 44 jeunes professionnels représenter la France. Les trois candidats du pôle alimentation sont **Alexis Bouillet** en pâtisserie/confiserie, **Déborah Teinturier** en service en salle (lire *L'Hôtellerie Restauration*, n° 3255 du 15 septembre 2011) et **Maxence Barbot** en cuisine. Pour ce dernier, le challenge est d'autant plus grand qu'il intervient alors que le repas à la française a été classé au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco et que l'on célèbre pour la première fois cette année la Fête de la gastronomie. Notre Breton a 21 ans. Il a obtenu son bac pro au lycée Sainte-Thérèse de La Guerche-de-Bretagne (35) et passé avec succès son CAP pâtisserie en candidat libre. Le garçon est "volontaire" comme le souligne le coach régional du concours, **Hervé Lorant**, professeur de cuisine au lycée La Closerie de Saint-Quay-Portrieux (22). Les candidats connaissent environ 70 % des épreuves qui les attendent, les 30 % restants sont amenés à changer.

Cet été, Maxence a réalisé différents stages chez des étoilés de la capitale, **Alain Passard** et **Guy Savoy** notamment. Il s'est aussi attelé à répéter certains 'modules', les parties connues du concours. "Mes parents commencent à être fatigués de manger du canard", sourit-il. Pas moins d'une quinzaine de bêtes auront été nécessaires à l'apprentissage de la technique. Faire et refaire... Même chose concernant les sauces, le poisson, sans oublier la nécessité de parfaitement maîtriser la langue de Shakespeare. Maxence Barbot mettra-t-il à la France de se placer en tête des compétiteurs ? Son confident le plus proche dans cette aventure semble assez serein.

#### Comment s'est organisée sa préparation ?

**Hervé Lorant** : Juste après sa victoire à Paris, en février dernier, nous avons établi, avec Maxence, un planning des stages qu'il allait faire en entreprise, principalement auprès des chefs et professionnels bretons. Toutes les mises au point techniques ont eu lieu dans les lycées hôteliers de La Guerche-de-Bretagne, de Saint-Quay-Portrieux, où je suis professeur de cuisine, et

de La Rochelle. Je pense qu'il est important de noter que, dans tout ce qui a été mis en place, Maxence est toujours resté décisionnaire. Son investissement personnel a été remarquable. Tout au long de cette préparation, il a énormément progressé, tant au niveau technique que dans la gestion du temps, qui sera certainement l'un des points clés à Londres.

#### Par qui était-il 'drivé' ?

Maxence a été encadré par **Joël Migeon**, qui fait partie du jury international - du lycée hôtelier de La Rochelle - pour le cadrage technique (et les exigences du niveau mondial) et par moi-même, qui suis coach régional. Nos chemins se sont croisés pendant la sélection régionale à Brest où j'étais membre du jury. Les modalités d'organisation - qui fait quoi ? - pour la préparation nationale et internationale ont été établies par **Gérard Blot**, proviseur du lycée de La Guerche-de-Bretagne.

#### Où en est le candidat ?

Toutes les recettes de chaque module ont été validées. Reste maintenant à Maxence à retravailler l'ensemble dans le temps imparti.

#### Quelles sont ses forces et ses faiblesses, selon vous ?

Maxence est un compétiteur, c'est certainement son meilleur atout. Il est extrêmement rigoureux dans la technique, il est volontaire et il a montré une grande écoute durant toute sa préparation. Son point faible ? Je dirais qu'il fait preuve encore d'un peu d'empressément dans certaines situations. **Sylvie Soubes**

## EN BREF

#### Beauvais (60) : un nouveau master spécialisé 'management, restauration, santé, bien-être'

Ce mois-ci, l'institut polytechnique LaSalle Beauvais, dans la Somme, a ouvert ses portes à la première promotion d'étudiants désireux de devenir des managers en restauration hors foyer, spécialistes de l'alimentation de la santé et du bien-être. Cette formation unique et professionnalisante, bâtie en partenariat avec la School of Service Management de l'université de Brighton (Grande-Bretagne) et accréditée par la conférence des grandes écoles, a reçu l'appui des principaux acteurs professionnels du secteur, engagés dans le programme d'enseignement. Ce master spécialisé est ouvert à la fois aux diplômés de l'enseignement supérieur issus des filières scientifiques, techniques et commerciales (bac + 5), et aux professionnels pouvant attester d'un bac + 2 avec au moins trois années d'expérience professionnelle.

**Admissions et informations**  
email : [elodie.bazantay@lasalle-beauvais.fr](mailto:elodie.bazantay@lasalle-beauvais.fr)  
Tél. : 03 44 06 76 02  
[www.lasalle-beauvais.fr](http://www.lasalle-beauvais.fr)

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

kifaikoi.com



MATÉRIELS & équipements



Produits alimentaires & BOISSONS



SERVICES

5, rue Antoine Bourdelle • 75015 Paris • Tél. 01 40 48 63 12 • [kifaikoi@kifaikoi.com](mailto:kifaikoi@kifaikoi.com)

À destination des élèves, enseignants et chefs d'établissement

Recevez **GRATUITEMENT** ce numéro  
en contactant le journal

Tél. : 01 45 48 45 00

abo@lhotellerie-restauration.fr

NUMÉRO SPÉCIAL

60 pages

22 SEPTEMBRE 2011

# L'Hôtellerie

## Restaurations

N° SPÉCIAL

### CAMPUS

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

## AU SOMMAIRE

### EXCLUSIF

Luc Chatel, ministre de l'Éducation nationale, et Nadine Morano, secrétaire d'État à l'Apprentissage, soutiennent l'enseignement professionnel. Et les points de vue d'Agnès Vaffier, Joseph Le Gal, Philippe François et Régis Marcon  
pages 3 à 13

### APPRENTISSAGE

- Premier stage, les faux-pas à éviter
- Maître de stage, mode d'emploi
- Paroles de professeurs et d'élèves  
pages 14 à 31

### MÉTIER

- Barman
- Maître d'hôtel  
pages 32 à 34

### ÉCOLES

Alain Ducasse Formation, Groupe Flo, Les Roches, Glion institut de hautes études, Cordon bleu, Écoles Lenôtre, Tecomah, Essec, lycée hôtelier de Marseille, École de Savignac, lycée de Talencourt, Vatel...

### APPRENTISSAGE

## CINQ CHEFS ÉTOILÉS SE SOUVIENNENT DE LEURS DÉBUTS EN CUISINE



Frédéric Carrion.



Régis Marcon.



Alain Pégouret.



Philippe Bélissent.



Michel Roth.

Pour les chefs Michel Roth, Alain Pégouret, Frédéric Carrion, Philippe Bélissent et Régis Marcon, les étoiles Michelin ont brillé ou brillent toujours au fronton de leur établissement. Pourtant, pour chacun d'entre eux, l'aventure a commencé par un premier pas en cuisine.



## Participez au concours du meilleur article L'Hôtellerie Restauration

La 8<sup>e</sup> édition du concours du meilleur article L'Hôtellerie Restauration est lancée ! Élèves, envoyez vos textes avant le 12 février 2012.

page 59

UN IPAD SERA OFFERT AU VAINQUEUR DE CHAQUE CATÉGORIE



Disponible sur internet : [www.lhotellerie-restauration.fr/campus](http://www.lhotellerie-restauration.fr/campus)



"UN ENGAGEMENT QUE NOUS TIENDRONS JUSQU'AU BOUT"

## Frédéric Lefebvre : "On ne touchera pas à la TVA"

**Rosenau (68)** En déplacement dans le Haut-Rhin, le secrétaire d'État au Tourisme a tenu à rappeler la détermination du Gouvernement sur le dossier de la TVA. Il a également remis un titre de Maître restaurateur à Théo Baumlin, chef du Lion d'or à Rosenau.

**J**ean-Jacques Better, président de l'Umih 68, venait de rappeler les points qui fâchent en ce moment dans la profession. "On ne touchera pas à la TVA. C'est un engagement que nous tiendrons jusqu'au bout", lui répond Frédéric Lefebvre abordant le point qui crée le plus la polémique ces derniers temps : le taux de TVA à 5,5 %. Le secrétaire d'État a également fait état d'avancées sur plusieurs dossiers actuellement sur le feu, notamment les normes de sécurité, l'apprentissage, le prêt pour la modernisation de la restauration (lire page 7) et le dossier qui oppose la SPRE et la profession autour du droit de diffusion de musique dans les établissements.

### Signature d'une convention

Frédéric Lefebvre a également rappelé que le Gouvernement voulait mettre l'accent sur l'apprentissage et que le secteur, "premier recruteur de France", jouait très bien le jeu, surtout en Alsace. Les autres sujets font l'objet de réunions régulières, a assuré Frédéric Lefebvre. Après la remise du titre de Maître restaurateur à **Théo Baumlin**, le secrétaire d'État a signé une convention concernant la première édition de la Fête de la gastronomie. Il a souhaité que son idée, placée intentionnellement au premier jour de l'automne, connaisse le même destin réussi que la Fête de la musique, qui entame l'été, en évoquant son créateur, **Jack Lang**.

Flora-Lyse Mbella



Entouré (de gauche à droite) de Jean-Luc Reitzer, député UMP du Haut-Rhin, de sa fille Julie, de sa femme Elisabeth, de membres de son équipe et du maire de Rosenau, **Théo Baumlin** reçoit son titre de Maître restaurateur des mains de **Frédéric Lefebvre**.

### Théo Baumlin, Maître restaurateur

Le restaurant a été ouvert par son arrière-grand-père. À Rosenau, village de 2 000 habitants, le Lion d'or est une référence. L'établissement, autrefois, comptait aussi un hôtel. **Théo Baumlin** en tient les rênes depuis trente ans, aidé de son épouse **Elisabeth**. Le couple a entamé les démarches d'obtention du titre de Maître restaurateur il y a deux ans. En même temps, il a aussi demandé la

certification départementale, un label propre au Haut-Rhin. Pour les obtenir, Théo Baumlin a investi 90 000 € dans sa cuisine où toute la partie froide a été revue. Une seconde terrasse a aussi fait son apparition. Le restaurateur, qui appelle tous ses confrères à engager aussi des démarches, est le trentième professionnel haut-rhinois à arborer la petite plaque.

### APRÈS DES QUERELLES STATUTAIRES

## L'Umih Berry est née dans la douleur

**Châteauroux (36)** Cette nouvelle structure couvre les départements de l'Indre et du Cher même si, officiellement, l'Umih 18 existe toujours. Rappel des faits.

**D**epuis son conseil d'administration du 15 septembre dernier, l'Umih Berry est officiellement devenue la structure ombrelle des CHR de l'Indre et du Cher. Pourtant, l'Umih 18 existe toujours juridiquement tout en demeurant une "coquille vide". En début d'année, l'Umih 36 avait reçu une demande de l'Umih 18 afin de constituer une entité Berry, appellation historique et géographique couvrant les deux départements. "Le Cher connaissait une chute importante d'adhérents avec une santé financière fragile et devait faire face au départ en retraite de sa secrétaire", explique **Véronique Gaulon**, présidente du syndicat de l'Indre.

### "Situation regrettable"

Lors de son assemblée générale d'avril, l'Umih 36 décidait donc de modifier ses statuts, de



**Véronique Gaulon**, présidente générale de l'Umih Berry.

prendre l'appellation d'Umih Berry pour accueillir les adhérents du Cher qui devaient se fondre dans cette structure. Depuis, le vent a tourné dans le Cher, le président a démissionné et a été remplacé

par l'ancien responsable **Philippe Perrichon**, favorable au regroupement. Mais lors d'une assemblée générale extraordinaire, les quelques adhérents présents ont finalement refusé la fusion. Le président Perrichon a alors démissionné pour rejoindre l'Umih Berry, laissant le Cher sans président. "C'est une situation regrettable que nous n'avons pas voulue, reconnaît Véronique Gaulon, mais nous poursuivons notre démarche : nous accueillerons tous les établissements du Cher qui le souhaiteront mais sans faire de prosélytisme."

Un nouveau bureau de l'Umih Berry a donc été constitué sous la houlette de Véronique Gaulon. Dans un souci de "proximité et de réactivité", chaque branche a désigné un président par département. Pour le Cher, **Philippe Perrichon** (Le Saint-Jean II, à Orval) devient vice-président et représentera les cafetiers, **Emmanuel Ribail** (Le Prieuré à Vignoux-sous-Barangeon), les hôteliers et **Christophe Joly** (Le Champêtre à Vierzon), les restaurateurs. L'Umih Berry va donc déployer ses activités (stages, formation, animations) sur les deux départements tandis que la soirée de gala prévue en novembre est repoussée au printemps, en même temps que de nouvelles élections.

Jean-Jacques Talpin

### RENFORCER SA PRÉSENCE INSTITUTIONNELLE

## Le SNRTC se dote d'un secrétaire général

**Agnès Théodose**, 41 ans, a notamment été secrétaire général de l'Institut français des experts-comptables et commissaires aux comptes. Elle souhaite apporter au Syndicat national de la restauration thématique et commerciale "un regard extérieur neuf".

e dernier trimestre 2011 s'annonce chargé pour la profession. "Beaucoup de sujets restent d'actualité pour les restaurateurs comme la sûreté alimentaire, la formation et l'apprentissage, sans oublier la fiscalité, avec la réapparition de quelques détracteurs qui persistent à vouloir remettre en cause l'harmonisation des taux de TVA en

restauration", constate le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC) qui vient d'annoncer la création d'un poste de secrétaire général au sein de sa structure et le recrutement d'**Agnès Théodose**, 41 ans, qui a notamment été secrétaire général de l'Institut français des experts-comptables et commissaires aux comptes (IFEC). "Celle-ci a une parfaite connaissance du milieu syndical, des relations avec les instances institutionnelles et gouvernementales, de la communication d'entreprise", souligne l'organisation patronale. "Le parcours et le profil d'Agnès Théodose vont nous permettre de renforcer notre présence dans un environnement politique, social et économique en pleine mutation", indique encore **Laurent Caraux**, président du SNRTC. De son côté, la nouvelle entrant considère son acquis comme "une opportunité d'apporter au SNRTC un regard extérieur neuf, démarqué des profils habituels, à la fois plus moderne et plus tempéré". Elle travaillera donc aux côtés de **Dominique Bénézet**, délégué général du SNRTC. Dans sa mission, entre autres : accompagner les commissions et groupes de travail, coordonner leurs actions et participer à l'élaboration de la stratégie du SNRTC, faire l'interface entre le président, le conseil d'administration et les six commissions du SNRTC. Rappelons que le SNRTC a obtenu en 2010 la reconnaissance de sa représentativité et participe désormais à la commission mixte paritaire du secteur.



**Agnès Théodose**.

**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, fédère 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.

Colloque National des Directeurs d'hôtels 4&5\* 22-25 Novembre - Nice

Connectivité Multimédia | Poste téléphonique spécifique Hôtel | e-TVconcepts Télévision Interactive | WIFI en chambre | Equipement Salles de séminaires | Communication Audiovisuelle

Bittel Distributeur France et Pays Francophones www.teleconcepts.fr

## Sandwich & Snack Show et Parizza les 15 et 16 février 2012 à Paris, porte de Versailles

Aujourd'hui, la restauration rapide en France représente plus de 2 milliards de sandwiches consommés et un chiffre d'affaires de 6,39 milliards d'euros.

À ne pas manquer sur Sandwich & Snack Show 2012 : le Snacking des chefs, démonstrations live des meilleurs chefs autour de formules à emporter, l'Indice Jambon-Beurre® de Gira Conseil pour un décryptage économique du produit leader de la restauration rapide, le baromètre nutritionnel



de la restauration rapide pour tout connaître des enjeux de la nutrition dans le snacking, le Laboratoire de tendances qui donne carte blanche aux traiteurs et commerçants (boulangers, primeurs etc.), le Carnet de tendances et le parcours Innovation pour tout savoir des dernières nouveautés qui feront la tendance de demain. Sans oublier la Sandwich &



Snack Show Academy, les conférences et ateliers-débats, véritables rendez-vous des experts du marché.

Le salon Parizza, entièrement dédié à l'offre pizza, pasta & restauration italienne, a su faire ses preuves pour sa 1<sup>re</sup> édition en 2011, et revient en force en 2012. En France, le marché global de la pizza

représente un chiffre d'affaires de 5,479 milliards d'euros pour un volume total de 241 000 tonnes. En 2012, Parizza mise sur des animations à succès comme la finale du France pizza tour, où s'affrontent les meilleurs pizzaiolos de France. Des conférences en présence des professionnels du secteur et le baromètre de la pizza réalisé en exclusivité pour Parizza, viendront apporter un décryptage économique de la restauration italienne en temps réel.

## Sanitest contrôle la propreté des plans de travail et des matériels



Sanipousse a mis au point différents auto-contrôles fiables et faciles à mettre en œuvre, dont le Sanitest. Le Sanitest se compose d'un écouvillon stérile (bâtonnet que l'on va frotter sur la surface à contrôler). Pratique, il peut s'utiliser dans les endroits peu accessibles et indique, grâce à un milieu réactif, la présence ou non de germes sur une surface ou sur un matériel. Contrairement à une lame gélosée, ici le milieu réactif n'est pas en contact avec la surface de prélèvement. Grâce au système breveté et développé par Sanipousse, on transfère le milieu réactif sur l'écouvillon en appuyant sur le réservoir contenant ce milieu. Il faut ensuite placer le Sanitest dans une étuve régulée à 37 °C dans laquelle on le laissera incuber durant seize heures (contre 24 à 48 heures pour d'autres procédés). La lecture des résultats s'effectuera à l'issue de cette incubation grâce à un changement de la couleur d'origine du milieu.

[WWW.SANIPOUSSE.COM](http://WWW.SANIPOUSSE.COM)

## Fiabilité et ergonomie pour la gamme 3000 d'EuroCave



EuroCave Professional propose 5 modèles de caves de services et de présentation appartenant à la gamme 3000. Esthétisme et fonctionnalité sont de mise. Dotées d'une régulation électronique, d'une fonction hiver automatique et d'un équipement à moduler selon ses besoins, elles contiennent de 90 à 189 bouteilles. Une plaque en inox a été apposée sur le bas de la porte pour permettre un usage intensif. Aujourd'hui, elles

peuvent être mises en avant grâce à leur longue poignée en inox et leurs clayettes coulissantes Easy Glide en hêtre massif. Un atout non négligeable pour la carte des vins.

[WWW.EUROCAVEPRO.FR](http://WWW.EUROCAVEPRO.FR)

## Un plateau Platex pour chaque instant gourmand

Premier fabricant français de plateaux, Platex présente sa collection aux formes et aux décors nouveaux. Stratifiés, mélaminés ou en acrylique, ils éveillent originalité et convivialité.

Laissés en évidence, ils peuvent également faire partie de la déco avant de retrouver leur fonction première. Ils se déclinent en formes rectangulaires, carrées, à trous ou à



rebords : il y en a pour tous les goûts.

TÉL. : 01 41 92 90 06

[INFO@PLATEX.COM](mailto:INFO@PLATEX.COM)

[WWW.PLATEX.COM](http://WWW.PLATEX.COM)

## Nouveau chez Nestlé Professional : le Sauté de Lapin aux pruneaux

Fabriqué dans l'atelier de Pontivy (56), les trois morceaux de lapin sont rissolés puis déglacés au vin blanc et cuisinés dans une sauce à base de jus de veau. Le tout additionné de trois pruneaux, champignons émincés, oignons, thym et estragon. La cuisson sous vide basse température permet d'obtenir un mariage des saveurs et une viande délicieuse. Un produit réfrigéré en portion de 225 g.

N° AZUR : 0 810 88 10 88

[WWW.DAVIGEL.FR](http://WWW.DAVIGEL.FR)



## Terraké en pleine effervescence

Après plus de quatre années consécutives de partenariat fructueux, le spa du Château de Pizay (4 étoiles) a décidé de poursuivre sa collaboration avec Terraké, partenaire beauté des plus beaux spas du monde. Situé dans le Beaujolais, ce spa, primé pour son design aux Trophées du spa 2010, conjugue détente et bien-être au cœur du vignoble. Les produits utilisés comprennent notamment l'huile de massage 100 % naturelle avec une senteur de grappe de raisin sucrée : une association d'huiles végétales de pépins de raisins, d'amande douce et de tournesol. Terraké continue sa progression avec 3 nouveaux spas : le spa des Chênes Blancs au Grand Hôtel de Gérardmer dans les Vosges (4 étoiles) ; le Pearl Spa au Pearl Beach à Saint-Tropez (83) et le spa de Beaulieu à Montpellier (34).

TÉL. : 04.94.19.73.73

[CONTACT@TERRAKE.COM](mailto:CONTACT@TERRAKE.COM)

[WWW.TERRAKE.COM](http://WWW.TERRAKE.COM)

[WWW.CHATEAU-PIZAY.COM/FR](http://WWW.CHATEAU-PIZAY.COM/FR)



## Maggi rénove sa gamme de potages et lance 4 nouveautés

Maggi® vient de lancer une nouvelle campagne sur l'identité de sa marque afin de se rapprocher de ses utilisateurs. Une nouvelle gamme de 14 potages, encore plus savoureuse et équilibrée : des recettes plus riches en qualité et en saveurs sans exhausteurs ajoutés. Sa praticité d'utilisation est garantie par la possibilité de démarrage de cuisson à froid ou à chaud. Sans oublier une excellente tenue au bain-marie suivi d'un conditionnement optimisé en boîte service pour un effet de gamme renforcé et pour plus de clarté. Quatre nouveautés pour varier les plaisirs et l'offre au gré de ses envies : Crème de brocolis ; Velouté de tomate ; Crème de petits pois et Légumes vermicelles.

[WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM](http://WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM)





# EN DIRECT DE NEW YORK

"LE VIRAGE PROFESSIONNEL À 180 DEGRÉS EST PLUS FACILE AUX ÉTATS-UNIS QU'EN FRANCE"

## Un couple de Parisiens ouvre Mille-feuille à New York

Après des vacances à New York en 2010, Olivier et Nathalie Dessyn, un couple de trentenaires, décident de tout plaquer pour réaliser leur rêve : ouvrir une pâtisserie à Manhattan.



Olivier Dessyn dans l'espace de 45m<sup>2</sup> au design épuré : tout est produit sur place à la pâtisserie Mille-feuille Bakery.

Depuis l'ouverture en mai dernier, la petite pâtisserie française Mille-feuille de Greenwich Village ne désemplit pas. Une clientèle de résidents du quartier, étudiants s'y précipite pour acheter croissants, pains au chocolat, macarons, et mille-feuilles. Les propriétaires, **Olivier et Nathalie Dessyn**, ont choisi le nom comme un clin d'œil : la pâtisserie est située juste en face de l'immense bibliothèque de New York University, regorgeant de livres. "Il faut expliquer le nom aux Américains car le mille-feuille est connu sous le nom de 'Napoleon' en anglais", explique Nathalie. Dans l'espace de 45 m<sup>2</sup> au design épuré, tout est produit sur place; il n'y a pas de séparation entre le laboratoire et la boutique. On trouve aussi une gamme de sandwiches au pain au lait, bientôt un choix de salades, des éclairs et quelques autres pâtisseries. Olivier est passionné de pâtisserie depuis son plus jeune âge. "À notre mariage, il avait fait des pyramides de macarons", se souvient Nathalie. Olivier poursuit ses études scientifiques qui le conduisent à un travail d'ingénieur dans un cabinet de conseil à Paris. La pâtisserie le démange. Il suit une formation d'un an à l'école du Ritz, fait des stages chez **Pierre Hermé** et au Meurice. En février 2010, leurs vacances à New York se transforment en tour des pâtisseries : Bouchon Bakery, Ceci cela, etc. "On s'est aperçu qu'il y avait encore de la place pour la bonne pâtisserie française", note Nathalie. Ils décident alors de faire le grand saut, avec leurs deux enfants.

### Préparatifs solidaires

Tout le monde met la main à la pâte (et au portefeuille). Les amis, la famille et même l'ancien patron de l'entreprise de conseil deviennent investisseurs (Un investissement de départ d'environ 200 000 \$ soit 142 000 €) Une amie pro-

fesseur d'arts plastiques dessine le logo en forme de moulin et le packaging des boîtes de macarons.

Autre étape, les démarches administratives : obtenir un visa investisseur (de type E2), monter la société, décrocher les autorisations de la mairie et trouver un emplacement. Après en avoir visité des dizaines, ils ont finalement un coup de cœur pour un petit espace au sud de Union Square, sur le campus de New York University. Le loyer est de 5 000 \$/mois (3 500 €). Ils font venir un sous-chef de France, **Stéphane Pourrez**, un ancien du Moulin rouge.

"Le virage professionnel à 180 degrés est plus facile aux États-Unis qu'en France", résume Nathalie, 34 ans, qui était elle aussi ingénieur. Leurs objectifs ? Ils ne comptent pas multiplier les emplacements mais plutôt se développer auprès des entreprises et des institutions. Ils ont récemment réalisé un banquet pendant une semaine pour une conférence de l'université, réunissant 200 personnes chaque jour.

Les pâtisseries françaises fonctionnent bien à New York, à l'instar de l'enseigne Financier ou Francois Payard Bakery. Ladurée vient d'ouvrir une boutique en grande pompe sur la très huppée Madison Avenue. Les macarons sont envoyés de Paris dans la nuit. "Ce n'est pas une concurrence frontale, assure Nathalie Dessyn. Nous sommes une pâtisserie de quartier et nous fabriquons tout sur place."

Laure Guilbault

### MILLE-FEUILLE BAKERY

552 LAGUARDIA PLACE - NY 10012 NEW YORK  
TÉL : 212 533 4698



Retrouvez sur [www.lhotellerie-restauration.com](http://www.lhotellerie-restauration.com) :  
• d'autres conseils et reportages

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

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**  
Achat d'un local à usage bar restaurant : quels sont les papiers ou conformités ou contrôles à demander au vendeur ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts  
avec le mot clé **RTK7173** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)