

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 12

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

ALEXIS BOUILLET  
PRÊT POUR LONDRES

POUR SA PREMIÈRE ÉDITION

PAGES 2-3

# LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE S'AFFIRME CONVIVIALE ET POPULAIRE



Jack Lang (à gauche), 'père' de la Fête de la musique et Frédéric Lefebvre (à droite), 'père' de la Fête de la gastronomie, ont partagé un agréable moment à l'Atelier de Guy Martin (au centre).

Comme le 21 juin en son temps, le 23 septembre n'est désormais plus simplement la date qui marque le passage d'une saison à une autre. La Fête de la musique, bientôt trentenaire, s'est trouvée une petite sœur qui aspire à connaître le même succès que son aînée. Frédéric Lefebvre, initiateur de cette journée nationale mettant la gastronomie à l'honneur, a de quoi se réjouir : avec 6 000 événements et

75 000 'organiseurs', les professionnels ont bel et bien répondu présent pour cette première édition de la Fête de la gastronomie. Symboliquement, le secrétaire d'État au Tourisme a partagé un en-cas - préparé par Guy Martin, le chef doublement étoilé du Grand Véfour - avec Jack Lang, le 'père' de la Fête de la musique. Une première expérience prometteuse en attendant 2012.

JURIDIQUE

PAGE 28

## Contrôles renforcés contre le travail dissimulé dans la profession

MARKETING

PAGE 29

## Comment organiser l'information écrite sur son site internet

NOUVELLE TABLE PARISIENNE

PAGE 6

## Cobéa démarre sur les chapeaux de roues

Après six semaines de travaux 7 jours sur 7, Philippe Bélissent et Jérôme Corbou, le duo qui a fait le succès de L'Hôtel (Paris, VI<sup>e</sup>) a décidé de se mettre à son compte. Le démarrage de Cobéa (Paris, XIV<sup>e</sup>), leur nouveau-né, est impressionnant. Les deux associés ne s'en cachent pas : l'étoile Michelin est en ligne de mire.

Cobéa (Paris, XIV<sup>e</sup>) dispose de trente places assises.

RESTAURATION

PAGE 5

## Michelin lance un outil de promotion pour tous les restaurateurs

À la fin de l'année, Michelin va offrir aux restaurateurs référencés dans le guide, mais aussi aux autres, un nouveau canal de promotion.

Alain Cuq, directeur général de Michelin Travel Partner, répond aux questions que les professionnels ne vont pas manquer de se poser.

À L'INITIATIVE DU SYNHORCAT

PAGE 32

## Un forum hôtelier sur les échéances réglementaires

RÉUNIS À ROANNE (42) POUR LEUR 46<sup>e</sup> CONGRÈS

PAGE 5

## Les conseillers en tourisme encouragent l'innovation

APRÈS LA FUSION

PAGE 36

## Châteaux & Hôtels Collection et Exclusive Hotels montent en puissance

## Encore un effort

À l'initiative du secrétariat d'État au Tourisme, la Fête de la gastronomie organisée le 23 septembre dernier a bénéficié en amont de toutes les facilités mises à la disposition des intéressés par les pouvoirs publics désireux de promouvoir, vers une clientèle élargie, ce fameux 'repas gastronomique des Français' inscrit au patrimoine immatériel de l'Unesco. Les professionnels qui ont répondu aux sollicitations officielles ont pu constater l'engouement réel pour une passion bien française, la cuisine, qui fait incontestablement partie de notre génie national.

**Du groupe Frères Blanc aux associations locales de restaurateurs en passant par les écoles professionnelles, nombreux ont été les participants à cette première édition de l'événement, à qui il faut souhaiter un succès comparable à la Fête de la musique forte de plus d'un quart de siècle de popularité.**

Et d'ailleurs, comme vous le lirez dans ce numéro, le célèbre fondateur de la Fête de la musique, **Jack Lang**, n'a pas hésité à rejoindre **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, pour partager un moment de bonheur culinaire dans l'atelier de **Guy Martin**. Il est vrai qu'il était difficile de résister à la tentation.

Plus fort encore, en cette soirée de samedi où la météo estivale incitait davantage à la flânerie qu'au repli cathodique, la chaîne de télévision M6 a réalisé un score d'audience exceptionnel avec son émission culinaire à succès, 'Un dîner presque parfait' réalisé au ministère de la Culture, où **Frédéric Mitterrand** avait pris place au piano. Ses 'framboises albinos' resteront probablement dans les annales de la série. Mais comment dire ? Dans un flot d'actualité fourni en rebondissements, qu'il s'agisse de rugby, de relations internationales, d'élections sénatoriales ou de faits divers toujours dramatiques, difficile d'exister au hit parade des médias.

**La profession, dûment sollicitée pour cette grande fête qui lui est dédiée, n'a peut-être pas fait preuve de l'enthousiasme indispensable à une totale réussite.** Certes, il s'agissait d'une première édition, et il faudra sans doute à ses initiateurs faire preuve de conviction pour emporter l'adhésion du plus grand nombre.

La restauration est aujourd'hui une profession qui connaît dans l'opinion publique des mouvements contradictoires. D'un côté, c'est la grande passion pour le maintien des traditions culinaires chères à notre pays, ses recettes immuables, ses plats emblématiques et l'atmosphère de ses auberges que la planète nous envie. Et puis, de l'autre côté du miroir, d'acribes critiques souvent injustes, parfois suscitées par des pratiques peu orthodoxes. La Fête de la gastronomie doit devenir une formidable opportunité de valoriser les professions de la cuisine. Encore un effort.

L. H.

## EN BREF

### 7<sup>e</sup> édition du Championnat de France de la Pizza



Ce rendez-vous des professionnels de la pizza réunira, les 11 et 12 octobre, les meilleurs

pizzaïolos. La compétition, parrainée par l'Association des pizzerias Françaises (APF), se tiendra à Saumur (49).

L'événement se présente aussi comme un carrefour professionnel où chaque visiteur peut assister aux épreuves et déguster des pizzas dans une ambiance conviviale et festive : démonstration de pizza acrobatique avec l'équipe italienne championne du monde, dédicaces du livre de **Luigi Smine** *Pizza passion*, ateliers culinaires, dégustations, dîner spectacle, remise de prix...

**Association des Pizzerias Françaises**

Tél. : 01 47 17 86 76  
info@pizza.fr

### Romantik Hotels s'installe en Espagne

La chaîne Romantik Hotels se tourne



vers l'Espagne pour poursuivre son développement. Depuis peu, deux nouveaux établissements sont venus compléter le réseau, le Romantik Hotel Cases de Son Narbassa, situé au nord-est de Majorque d'une part, et le Romantik Hotel S'Olivaret, situé dans la Sierra de Tramontana d'autre part. "À terme, nous envisageons l'implantation de 15 établissements en Espagne, dans les deux à trois prochaines années", précise **Inge Struckmeier**, directrice des Romantik Hotels & Restaurants. L'Espagne, destination très prisée des Allemands et des Autrichiens pendant l'été, est donc le nouveau terrain d'expansion pour cette chaîne d'hôtels indépendants, créée en 1972 en Allemagne, et qui comprend aujourd'hui 205 établissements répartis dans 10 pays.  
[www.romantikhoteles.com](http://www.romantikhoteles.com)

### 9<sup>e</sup> trophée Auguste Escoffier de Normandie

L'attribution du prestigieux trophée culinaire Auguste Escoffier de Normandie aura lieu le mercredi 30 novembre, au lycée hôtelier Maurice Marland de Granville (50). Et pour cette 9<sup>e</sup> édition, le trophée se composera de deux concours : l'un destiné au personnel de cuisine et l'autre au personnel de service restaurant. Les lauréats de chaque épreuve représenteront l'association Normandie Grand Ouest au 5<sup>e</sup> trophée international des disciples d'Auguste Escoffier, organisé en avril 2012 en Avignon. Les candidatures sont à confirmer auprès de Pascal Bluche : 06 07 06 49 82 • pbluche@libertysurf.fr.

## AVEC 6 000 ÉVÉNEMENTS RECENSÉS

# LA FÊTE DE LA GAS

Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, a de

Pour cette première édition de la Fête de la gastronomie, 75 000 professionnels, bénévoles et amateurs se sont mobilisés. Au total, près de 6 000 actions ont été recensées, partout en France. "Quand j'ai imaginé cette fête, je la voulais populaire et solidaire", a déclaré **Frédéric Lefebvre**, à l'origine de cette manifestation qui aura lieu désormais chaque année, au premier jour de l'automne. Vendredi 23 septembre, le secrétaire d'État au Tourisme a démarré sa journée à l'aéroport Roissy Charles-de-Gaulle. Le voyage est une composante importante dans la cuisine. Plusieurs escales ont eu lieu : chez Ladurée, qui cultive l'art du macaron, et avec les chefs de Servair, qui ont distribué des recettes et confectionné 10 000 verrines que les voyageurs pouvaient déguster gracieusement : Crèmeux avocat poire, Salade de fruits à l'hibiscus...

Un peu plus tard, Frédéric Lefebvre, accompagné par le chef **Jacques Le Divellec**, rejoignait **Marie-Anne Montchamp**, secrétaire d'État à la

L'art du croissant et jambon beurre, avec le charcutier **Gilles Verot** (à gauche) et le boulanger **Christophe Vasseur** (à droite).



## Les professionnels du Languedoc

En Languedoc-Roussillon, certains ont su saisir l'occasion de la Fête de la gastronomie pour mener une action de promotion des métiers de la restauration. Et en profiter ainsi pour s'ouvrir à une nouvelle clientèle.

Le club Table & Vin de l'Aude ne pouvait pas rester à l'écart de la première Fête de la gastronomie, car l'occasion était idéale pour promouvoir cette association ayant vocation à favoriser les échanges entre restaurateurs et producteurs de vin du département. Le club a donc proposé à ses adhérents (50 restaurateurs et 71 vignerons) de participer à la fête à travers une action commune, avec un deuxième menu à moitié prix, incluant des vins locaux. "Nous avons mené une campagne de presse en collaboration avec la chambre de commerce pour appuyer cette action", explique **Julie Lefebvre**, chargée de l'animation du club. Onze restaurateurs ont accepté de jouer le jeu, puisqu'il s'agissait de laisser les adhérents libres de leur choix : "Nous avons d'ailleurs édité des affiches personnalisables avec le logo de

## EN BREF

### Le président du Synhorcat en tournée dans la capitale

Le Synhorcat avait appelé ses adhérents à se rallier à la Fête de la gastronomie. Un événement salué par **Didier Chenet**, qui n'a pas manqué, vendredi 23 septembre, d'aller à la rencontre de plusieurs établissements parisiens : Brasserie Flottes, les restaurants Chez Papa, Extérieur Quai (brasserie de **Marcel Benezet**), président des cafés bars brasseries du Synhorcat), Bistrot Favart, Les Ducs, Mori Venice Bar, la Grande Cascade, Le Mesturet ou encore La Gitane, où il a rejoint, à mi-journée, le secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**.



Didier Chenet a effectué un détour par le bistrot Favart (Paris, 11<sup>e</sup>).

Sy. S.

## L'Hôtellerie Restauration

### L'heβδο des C.H.R.

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

### RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

### VIDÉO

**Cécile Charpentier**  
E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

### SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist  
et Hugo Nicolaou

**RÉDACTEURS GRAPHISTES**  
Patricia Delville et Nathalie Hamon

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

**DIRECTEUR DE LA PUBLICATION**  
CHRISTIAN BRUNEAU

**CONCEPTION GRAPHIQUE**  
Atelier Manifesto  
**COMMISSION PAPIRAIRE**  
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 A GAGNÉ SON PARI

qu'on se réjouit. Avec 75 000 'organisateurs', la première édition de l'événement, le 23 septembre dernier a rencontré un franc succès.



Plus de 6 000 événements ont été recensés à l'occasion de la première Fête de la gastronomie lancée par le secrétaire d'État au Tourisme **Frédéric Lefebvre**. À sa gauche, le chef **Jacques Le Dirillec**.

solidarité, dans les ateliers de l'Esat Pleyel. Ce service de livraison de plateaux repas a pour objectif de 'replacer des personnes en situation de handicap dans la vie économique'. En fin de matinée, Frédéric Lefebvre allait à la découverte d'un vrai jambon beurre et de la viennoiserie traditionnelle dans la boulangerie parisienne Du Pain et des idées de **Christophe Vasseur**. Ici, un croissant demande entre 30 et 36 heures de préparation.

Cuisine Attitude by **Cyril Lignac** faisait aussi partie du programme. Pour le chef et animateur de télé, cette fête constitue "un événement

**Eric Augustine**, chef au sein du groupe Servair, a organisé avec ses troupes des dégustations gratuites à Roissy.



convivial et populaire qui met l'accent sur notre riche patrimoine culinaire. Cette fête doit réunir tous les passionnés et amateurs de gastronomie autour d'une cuisine simple et généreuse, à partager en famille ou entre amis". Dans la foulée, le 'marché des papilles' de **Guy Martin** réunissait dans son atelier de la rue de Miromesnil (Paris, VIII<sup>e</sup>) des maraîchers, des poissonniers, des artisans. Sur les étals, toute la beauté d'un produit frais et de saison. Aux côtés du ministre, le temps de l'en-cas, **Jack Lang**, initiateur de la Fête de la musique. Frédéric Lefebvre allait ensuite se rendre dans une école primaire avec **Fanny Rey**, finaliste de Top Chef, avant de prendre le train pour participer au banquet donné dans l'enceinte du palais des Papes à Avignon, sous la conduite de **Christian Etienne**, avec 550 convives et la satisfaction d'avoir suscité un vrai moment de partage.

Sylvie Soubes



"Une cuisine simple et généreuse doit être au cœur de l'événement", estime **Cyril Lignac**, qui a reçu la visite du secrétaire d'État au tourisme dans une atmosphère résolument détendue.

## La Bretagne a bien fêté la gastronomie

La région a profité de l'occasion pour organiser de nombreuses opérations notamment en Côtes d'Armor grâce à l'Umih.



À Rennes, le Cercle culinaire proposait des démonstrations gratuites.

Dans les Côtes-d'Armor, l'Umih a demandé à la chambre de commerce et d'industrie de s'investir dans une opération de grande ampleur à l'occasion de la Fête de la gastronomie. "Quarante-huit restaurateurs ont joué le jeu, se félicite **Michel Hellio**, président de l'Umih 22. Ces restaurateurs ont tout simplement offert un menu équivalent à celui acheté. C'était très clairement le même concept que Tous au restaurant, mais sur une seule journée et sans droit d'entrée ! Tout le monde a très bien travaillé. Quant à savoir si les clients venaient spécifiquement pour l'opération, on ne peut pas l'affirmer. Mais l'essentiel était d'être présent et de prendre l'initiative."

## -Roussillon en ordre dispersé

la Fête de la gastronomie, où les restaurateurs pouvaient rajouter le nom de leur propre établissement."

Parmi les restaurants engagés dans cette démarche : Le Petit Comptoir et La Table de Saint Crescent - du chef étoilé **Lionel Giraud** - à Narbonne (11), Le Portail de **Jean-Christophe Rousseau**, à Bages, ou encore Au Comte Roger, à Carcassonne (11)... "Nous avons enregistré des bons retours de la part des professionnels impliqués ; la Fête de la gastronomie nous a servi de chambre d'écho pour mieux faire connaître les tables et les producteurs de vins." Lionel Giraud confirme ce bilan positif : "C'est une façon d'attirer une clientèle qui n'a pas forcément l'habitude de fréquenter les restaurants étoilés, et donc de les convaincre de notre savoir-faire."

### À chacun sa façon de marquer l'événement

**Thibault Laupies**, maître d'hôtel du Mercure de La Grande-Motte (34), fait le même constat. Son établissement de 120 chambres s'est évidemment associé à la fête, comme tous les hôtels de l'enseigne en France, en offrant un verre des grands vins Mercure à chaque client du restaurant. "Nous avions, ce 23 septembre, une grande activité de séminaires, donc le restaurant a quasiment fait le



Pour un menu acheté, le deuxième était facturé à 50 % : une initiative qui a porté ses fruits dans l'Aude.

plein, et même si cette activité n'était pas directement liée à la Fête de la gastronomie, l'événement nous a permis d'attirer l'œil quant à notre offre de grands vins ; en termes d'image, c'est très positif." Même si, en Languedoc-Roussillon et dans le reste de l'Hexagone, les initiatives ont été laissées à la discrétion des professionnels, donc menées pour la plupart individuellement. Comme au restaurant Le Tamarillos de **Philippe Chapon** (Montpellier), qui a marqué le coup en offrant un apéritif, sans rien changer à sa cuisine très 'fleuriée' (comme en témoignent ses Fleurs de bourrache, noix de Saint-Jacques et pousses d'épinards tièdes aux pistaches). Dans son restaurant biterrois L'Octopus, **Fabien Lefebvre** a célébré cette journée particulière à travers des plats qui sortent de l'ordinaire, en introduisant dans sa carte des canetons et des ormeaux. Pour un menu de fête qui rendait un véritable hommage à la gastronomie.

Francis Matéo

### "Télescopage"

Parallèlement à cette opération séduisante, l'association des Restaurateurs du terroir s'est aussi mobilisée. Un menu spécial Fête de la gastronomie a été proposé dans 13 établissements du réseau. "Un menu qui comportait obligatoirement trois produits bien de chez nous, explique **Jean-Claude Spégagne**, son président. Le chou-fleur, la caille et le far dans tous ses états. C'est très bien passé auprès des clients. Nous sommes traditionnellement complet les week-ends, mais le menu spécifique a fait parler et s'est bien vendu." Il faut dire que Jean-Claude Spégagne avait eu la bonne idée d'associer la caille avec le homard des Glénans. Le restaurateur regrette tout de même le "télescopage de différentes opérations" et déplore le manque d'implication des restaurateurs. Seuls 13 Restaurants du terroir, sur un total de 64, ont participé à l'événement. "Il y a ceux qui s'impliquent et ceux qui consomment", regrette-t-il.

Dans les halles de Quimper, Ialys, Bretagne terre de goût a fait le plein avec ses ateliers liés au patrimoine gastronomique breton proposés par l'association Aux Goûts du jour. Un beau repas était servi à la Faculté des métiers de Rennes par les CAP 2<sup>e</sup> année, pour les acteurs de la formation continue. Sans oublier les 25 % de remise au Pressoir de Saint-Avé, les démonstrations gratuites proposées à Rennes par le Cercle culinaire... **Olivier Marie**

## AU TERME DE QUATRE HEURES TRENTE D'ÉPREUVES

### Six jeunes reçoivent le titre de Meilleur apprenti de France cuisine

Paris (XVII<sup>e</sup>) Leur médaille d'or leur a été remise dans les locaux du CFA Médéric, parallèlement à la Fête de la gastronomie.

Organisée par la Société nationale des Meilleurs ouvriers de France, la 9<sup>e</sup> édition du concours Un des Meilleurs apprentis de France en cuisine froide était présidée par **Jean-François Girardin**. Après une sélection départementale puis régionale, les 17 finalistes en cuisine venus de toute la France concourraient le 23 septembre au CFA Médéric à Paris sur les thèmes Maquereaux-gambas et Poires pochées-sauce chocolat. Au terme de

quatre heures et demie d'épreuve, ils devaient présenter 4 assiettes pour chaque sujet. Six médailles d'or ont été décernées à **Antoine Bassine**, LEP Martin Bret à Manosque (04) ; **Anne-Lise Denis**, lycée hôtelier de Blois (41) ; **Anthony Mourot**, CEFAA industrie hôtelière de Villepinte (93) ; **Guy Schivo**, Greta hôtelier de Nice (06) ; **Jérigo Van Der Wolf** - CFA La Moulette à Bergerac (24) ; **Lucille Watieaux**, CEFAA l'industrie hôtelière de Villepinte (93). "L'écart des notes entre les candidats s'est

joué à peu de choses : c'est le dessert qui les a vraiment départagés. Il y avait un très bon niveau. Qu'ils continuent sur cette lancée !", a insisté Jean-François Girardin.

Le jury était composé de Meilleurs ouvriers de France, de Maîtres cuisiniers de France, de Compagnons des devoirs unis, de représentants de l'Éducation nationale et de professionnels, avec la présence du parrain 2011 **Lucien Gai Brueri** (MOF Modelage construction d'outillage en 1968).

Preuve de l'engouement de la cuisine chez les jeunes, ce concours a été jumelé à la première édition de la Fête de la gastronomie initiée par **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme. À cette occasion, **Sophie Mise**, commissaire générale de la fête, n'a pas manqué de saluer l'investissement des candidats : "Vous représentez la gastronomie. On a encore une fois pu voir aujourd'hui la diversité de la cuisine, et des terroirs à travers ces jeunes qui viennent d'une région différente." **Hélène Binet**

À MOINS D'UNE SEMAINE DU CONCOURS

## Olympiades des métiers : Alexis Bouillet prêt pour Londres

Alexis Bouillet fait partie de l'équipe de France des métiers qui va défendre les couleurs tricolores du 5 au 8 octobre à Londres, dans la catégorie pâtisserie-confiserie. Portrait.

Les 41<sup>es</sup> Olympiades des métiers se dérouleront du 5 au 8 octobre à Londres. Quarante-quatre jeunes professionnels représenteront la France. Alexis Bouillet, en pâtisserie confiserie, fait partie des trois candidats du pôle alimentation avec Déborah Teinturier (service en salle) et Maxence Barbot (cuisine). Âgé de 22 ans, le jeune pâtissier - qui exerce au Plaza Athénée (Paris, VIII<sup>e</sup>) - a travaillé sans relâche depuis la finale nationale à Paris. Après avoir reçu le sujet pour le concours international, il a organisé son travail. Tout d'abord, rassembler ses idées sur le papier. Puis, effectuer des tests, aussi bien gustatifs qu'artistiques. Alexis Bouillet s'est également planifié "quatre jours de concours blanc", dans les mêmes conditions que Londres.

Au-delà de son travail personnel (cinq heures par jour), le candidat a été attentivement suivi par l'équipe du Plaza Athénée, en particulier par son chef, Christophe Michalak, qui l'a aidé sur la partie artistique ainsi que sur l'harmonie des produits. Il a notamment fait appel à d'anciens candidats des Olympiades des métiers, des Meilleurs ouvriers de France ou Champions du monde de la pâtisserie afin



Alexis Bouillet en plein entraînement.



Emmanuel Lecanu, préparateur d'Alexis Bouillet.

d'accumuler un maximum d'expérience avant de se rendre à Londres. Alexis a aussi son expert, Emmanuel Lecanu, qui le suit depuis le début. Ce dernier le prépare aux différentes situations qui pourraient se présenter lors du concours. "Mon entraînement au laboratoire est fini et mon matériel est parti à Londres depuis une semaine. Maintenant, mon but est de finaliser mes dos-

siers de recette et l'organisation du travail pour arriver fin prêt à Londres", confie le candidat. Humble, Alexis Bouillet aborde sereinement ses derniers jours de préparation : "J'ai eu la chance de travailler avec des personnes qui ont fait elles-mêmes de grands concours et qui m'ont donné les bons conseils pour que tout s'enchaîne correctement. Mon point faible dans ce concours est de ne pas connaître l'environnement dans lequel je vais travailler pendant les quatre jours. Il faudra s'adapter très vite aux lieux, de façon à être le plus rapidement opérationnel lors des épreuves", conclut-il.

Hélène Binet

### Emmanuel Lecanu, préparateur : "Alexis maîtrise le sujet"

**L'Hôtellerie Restauration :** Comment s'est organisée la préparation d'Alexis depuis la finale nationale ?

**Emmanuel Lecanu :** Alexis nous a prouvé toute sa motivation durant les trois concours blancs que nous avons réalisés pendant l'été. On peut remercier l'équipe du Plaza

Athénée pour son aide dans la préparation d'Alexis.

**Comment son travail avance-t-il ?**

Aujourd'hui, nous sommes prêts. Alexis maîtrise le sujet. Nous attendons avec impatience le début de la compétition.

**Quelles sont ses forces et ses faiblesses pour Londres ?**

La plus grande force d'Alexis est son savoir professionnel déjà très développé, étant donné son jeune âge. Il sait rester calme, même dans des situations délicates. Il faudra qu'il soit fort mentalement

durant les vingt-deux heures de compétition. Il l'est et il l'a prouvé lors des finales régionales en Île-de-France, mais aussi lors de la finale nationale. En ce qui concerne ses faiblesses, je les garde pour moi. Nous avons travaillé ces derniers mois avec ses coaches pour les gommer.

### GRAND SUCCÈS POUR LE FRAMISSIMA NATURE DE SOUSTONS

## Fram résiste aux crises en 2011

Conséquence du 'printemps arabe', le tour-opérateur enregistre une perte de 7 % de sa clientèle et de son chiffre d'affaires depuis le début de l'année. Le report sur les longs-courriers et l'Europe lui a permis de résister.

Malgré un contexte difficile, nous avons plutôt pas mal résisté", déclare Antoine Cachin, président du directoire de Fram, lors de la présentation à la presse des principaux axes stratégiques de la rentrée du groupe. Tout juste remis des conséquences de l'éruption du volcan islandais Eyjaföll lors des vacances de Pâques 2010, Fram a été confronté cette année aux révolutions des pays du Maghreb. "Le printemps arabe, c'est très beau pour la démocratie, mais c'est très compliqué pour les tour-opérateurs", poursuit-il. Sur ses 3 destinations phare - Tunisie, Maroc, Égypte - qui représentent 44 % de son activité, le groupe a perdu 80 000 clients, soit environ 20 %. Toutefois, seulement 30 000 clients ont manqué à l'appel, le groupe ayant reclassé sa clientèle sur d'autres destinations. "C'est la force d'un tour-opérateur généraliste et multi-destination", précise Antoine Cachin. Si le long-courrier a progressé de 13 %, c'est l'Europe qui a particulièrement bénéficié de ce report : + 54 % pour les Canaries, + 57 % pour Madère, + 55 % en Sardaigne. La France a vu ses résultats dopés (+ 56 %) grâce au Framissima nature de Soustons (40) qui a doublé cette année sa capacité d'accueil et a aussi augmenté son taux d'occupation. La Tunisie et le Maroc parviennent à relever la tête grâce aux ventes de dernière minute et aux promotions, mais la situation reste difficile en Égypte.



Antoine Cachin, président du directoire de Fram.

### Cinq nouveaux Framissima en 2012

Pour 2012, Fram veut rester offensif. Le groupe croit au redémarrage des destinations nord-africaines et en a profité pour fermer certains de ces établissements pour rénovation, comme les Idrissides, à Marrakech (4 M€ de travaux). Le tour-opérateur veut également développer son offre sur des destinations de report. Cinq nouveaux Framissima, le produit leader du groupe, vont être proposés. Trois ont déjà vu le jour en Espagne, aux Canaries (Fuerteventura et Lanzarote) et en Andalousie, cette dernière étant la destination numéro un de Fram. Pour répondre à la demande des clients désireux de voyager à travers le monde avec la formule Fram, le groupe propose deux nouveaux établissements en Thaïlande et à l'île Maurice.

Pascal Carbillat

### DEUX CONCEPTS HÔTELIERS BIEN DISTINCTS

## Paul Dubrule signe son retour avec Eklo et Okko

Le cofondateur d'Accor, associé à un autre ancien du groupe, lance deux marques : l'une sur le segment low-cost, l'autre sur le créneau haut de gamme.

En retraite du groupe Accor, Paul Dubrule ne reste pas inactif pour autant. Il s'est associé avec un ancien du groupe, Olivier Devys, pour concevoir et lancer, dès le mois de janvier 2012, deux marques d'hôtels, baptisées Eklo et Okko. L'une se positionne sur le créneau hyper économique, l'autre sur le haut de gamme, et chacune doit se développer à travers une société distincte, même si une partie des actionnaires est commune.

La marque Eklo désigne un produit low-cost, à moins de 20 € la nuit, et comprenant le confort minimal attendu dans une chambre : lit, télévision, téléphone, douche... Sans oublier une situation à moins de 500 m d'une station de transport (bus, métro, tram) pour que l'on puisse y accéder à pied. Les hôtels seront tous bâtis sur le même modèle, avec une capacité prévue de 100 chambres. Destinés à s'installer la plupart du temps sur des terrains municipaux, ils seront réalisés par des architectes locaux ou connaissant bien la ville. Les deux premiers - dont la construction démarrera fin 2012 - sont prévus à Arras et Lens (62). Un mode de gestion type leasing ou mandat de gestion est encore à l'étude.

Quant à la marque Okko, elle regroupe plutôt des hôtels 'lifestyle' de type 3 et 4 étoiles proposés à 100 € environ la nuit. Le coût de la chambre ne devrait pas dépasser 110 000 €. Premier de ce type, un hôtel de 80 chambres doit ouvrir à Nantes (44) en juin 2013 et sera réalisé par le groupe Eiffage. Le deuxième est prévu à Grenoble (38) et sera réalisé par Vinci Immobilier. Pour mettre en espace le concept, l'architecte designer Patrick Norguet a été retenu.

Évelyne de Bast



Paul Dubrule.

“NOUS DEVONS LAISSER LES INTERNAUTES S'EXPRIMER”

## Michelin s'ouvre à tous les restaurants

À la fin de l'année, Michelin va offrir aux restaurateurs référencés dans le guide et aux autres un nouveau canal de promotion. Alain Cuq, directeur général de Michelin Travel Partner, répond aux questions que les professionnels ne vont pas manquer de se poser.

Michelin veut éviter tout malentendu. Oui, un nouveau site internet dédié à la recherche de restaurants sera en ligne d'ici à la fin de l'année. Oui, tous les restaurants faisant partie de la sélection du guide rouge seront évidemment sur ce site. Oui, d'autres restaurants pourront y apparaître. Mais non, on ne pourra pas les confondre. Dans un courrier envoyé aux restaurateurs présents dans le guide, il est spécifié que “la présentation distinguera clairement, parmi tous les restaurants, ceux qui ont été sélectionnés par les inspecteurs du guide Michelin”. **Alain Cuq**, directeur général de Michelin Travel Partner (nouvelle entité qui regroupe les activités des cartes et guides ainsi que celles de Via Michelin liées au numérique), l'assure : “Il n'y aura aucune ambiguïté. Aujourd'hui, avec ce site, Michelin répond aux besoins des internautes qui vont de plus en plus au restaurant, pour une occasion importante comme un anniversaire, mais aussi pour



**Alain Cuq**, directeur général de Michelin Travel Partner, qui regroupe désormais les guides, les cartes et les activités numériques.

simplement se restaurer au quotidien. Michelin doit répondre à cette nécessité pour le consommateur. Nous sommes ici dans le service pratique.”

### S'inscrire gratuitement

La présence des restaurants référencés se fera automatiquement sur le nouveau site. On y trouvera les informations et les commentaires de l'inspecteur à l'identique de la version papier. Quant aux restaurants qui ne font pas partie de la sélection, ils pourront s'inscrire gratuitement directement sur le site. “Les internautes aussi pourront inscrire un restaurant qui leur a plu sur le site mais cela ne si-

gnifie pas qu'ils sont recommandés par Michelin”, souligne Alain Cuq. Les internautes, tout comme sur Via Michelin, pourront poster des commentaires sur les restaurants. “Nous devons laisser les internautes s'exprimer. Lorsque l'on vient chercher une information sur un site, on veut aussi lire les avis d'autres consommateurs. C'est une attente au même titre que le label de qualité que représente la sélection Michelin.” Mais les restaurateurs craignent les commentaires débridés et injustes sur le net. Pour Alain Cuq, l'expérience de Via Michelin écarte les craintes. “Globalement, la tonalité des commentaires est responsable. Ils sont éclairants et pas dénigrants”, assure le patron de Michelin Travel Partner précisant qu'une “modération” est prévue.

Le nouveau site est gratuit. Il devient payant lorsque l'on souhaite bénéficier de prestations supplémentaires, comme insérer des photos ou le menu. Les différentes formules seront présentées aux restaurateurs par l'équipe commerciale de Michelin dans les

prochains mois. Comment Michelin va-t-il gérer ce nouveau lien commercial avec les professionnels ? “J'ai deux équipes distinctes. Il y a un directeur du guide Michelin et un directeur commercial, chacun ayant ses responsabilités propres. Il n'y a pas d'interférences”, assure Alain Cuq. Notre déontologie nous interdit bien sûr le mélange des genres, mais au-delà de nos convictions, nous serions vraiment bêtes de nous tirer une balle dans le pied en mettant à mal notre réputation. La sélection du guide Michelin continuera à être réalisée en toute indépendance.”



### “Michelin a des atouts que d'autres n'ont pas”

Avec ces nouveaux services payants, Michelin entend mettre en place des offres qui sont autant de vecteurs de promotion et de commercialisation pour le restaurateur. “Michelin doit être partout où on en a besoin et sur tous les supports.” Le papier, “qui correspond à un certain usage, que ce soit dans la voiture ou sur un bureau”, est toujours d'actualité. Internet sur les ordinateurs, les smartphones (iPhone, Nokia), dans les voitures (Nissan, BMW et bientôt Ford), sans oublier les tablettes numériques... Michelin veut multiplier sa visibilité et donc celle des établissements qui seront présents sur ces multiples canaux. Pourquoi choisir ce site ? “Michelin a des atouts que d'autres n'ont pas”, répond Alain Cuq. Sur Via Michelin, nous comptabilisons 400 millions de visites par an et nous avons l'habitude de faire les choses bien.” La version de démarrage du site sera en ligne en décembre et la version finalisée courant avril. À suivre.

Nadine Lemoine

AVEC LA PARTICIPATION DE PAUL DUBRULE

## Les conseillers en tourisme veulent encourager l'innovation

Roanne (42) Le 46<sup>e</sup> congrès des conseillers en tourisme des CCI, Renatour, a fait le point sur les nouvelles attentes des clients.

Cette année, le 46<sup>e</sup> Renatour, le congrès des conseillers en tourisme, dont le thème était l'innovation, a présenté de nombreuses entreprises exerçant dans des domaines nouvelles technologies, hébergement, financement, social... La journée, animée par **Patrick Vicériat** du cabinet Détente, fut lancée par **Hugues Beesau**, directeur technique du comité régional du tourisme et créateur des Forums de l'innovation en Rhône-Alpes, Hugues Beesau a démontré le besoin qu'ont les entreprises d'innover, “c'est une obligation, mais ce n'est sûrement pas une fin en soi”. Mais aujourd'hui, les codes ont éclaté, “les gens vont dans un restaurant 3 étoiles et voyagent en low cost”, déclarait **Pierre Bizollon**, de la société Linkingbrand. Les paradoxes sont nombreux, “notre vie est de plus en plus agitée”, déclare Hugues Beesau,



mais nos vacances de plus en plus lentes”. Le tourisme se confond avec les loisirs et le temps de travail, moment solitaire par excellence, contraste avec le moments de repos que l'on passe avec sa tribu.”

“Il faut savoir risquer”, résume **Paul Dubrule**, cofondateur du groupe Accor.

Alors, comment innover ? “Il faut savoir risquer”, résume **Paul Dubrule**, cofondateur du groupe Accor. Tout le monde fait des erreurs. L'essentiel c'est d'avoir plus de réussites que d'échecs.” Il existe en outre des tendances. Ainsi, les nouvelles technologies, la mobilité, la santé, le bien-être, le bio, la sécurité, le développement durable sont des concepts porteurs dans le monde du tourisme. Ainsi, **Stéphane NDour**, directeur des ventes de Smart Box, confie : “Comme nous ne créons rien, mais que nous mettons en boîte les idées des autres, nous cherchons dans les régions les produits les plus innovants.” De quoi redonner un vrai dynamisme au réseau des conseillers en tourisme, dont le cœur du métier reste le conseil aux entreprises.

Évelyne de Bast

## Philippe Dalaudière, organisateur du congrès : “Nous aidons les entreprises à évoluer et à s'adapter”

**L'Hôtellerie Restauration** : Pourquoi avoir choisi le thème de l'innovation pour ce 46<sup>e</sup> congrès des conseillers en tourisme des CCI ?

**Philippe Dalaudière** : en réalité, j'ai repris le dossier que mon père, élu de la précédente mandature, avait déposé et gagné pour l'organisation du congrès. Mais c'est avec les services de la chambre de commerce, que j'ai pu l'organiser. Le thème a fait l'objet d'un travail participatif entre l'Association française de communication interne, l'équipe de collaborateurs de la CCI, et moi-même. L'idée de l'innovation et du travail sur la prospective nous allait bien. Nous souhaitons démontrer que, dans ce domaine, les CCI avaient toute leur place

et les conseillers en tourisme un vrai rôle à jouer avec les collectivités territoriales.

**Comment le métier de conseiller en tourisme doit-il évoluer, sachant que, dans le domaine de l'innovation, les CCI ont aussi des spécialistes ?**

Les conseillers en tourisme ont parfaitement leur place dans le domaine de l'innovation. Ils aident les entreprises à comprendre les tendances simplement parce qu'ils ont l'information, grâce aux nombreuses études qu'ils ont à leur disposition. Ils font donc le lien entre le consommateur et l'entreprise. Comme de plus en plus d'entreprises innovantes se créent dans le tourisme, ils sont les mieux à même de les aider.

**Vous avez exposé des hébergement insolites. D'après vous, n'existe-t-il plus de barrière entre l'hôtellerie et les autres formes d'hébergement ?**

Nous devons avoir une politique d'ouverture envers les entreprises du tourisme, en mettant tous nos outils à leur disposition. Au niveau de la CCI de Roanne, nous avons fusionné Escapades en Roannais avec le Pôle de promotion afin de mutualiser les moyens et ainsi nous consacrer davantage aux entreprises, ce qui est le cœur de notre métier. Nous devons combattre aussi ces anciennes querelles de clocher. Notre légitimité au sein des CCI est de respecter l'intérêt général, d'assurer la pérennité des actions faites au sein



Jean-Bernard Devernois, président de la CCI de Roannais, et Philippe Dalaudière, membre de la CCI et organisateur du congrès.

des territoires, en aidant les entreprises à y participer. C'est là notre légitimité. Et dans le domaine de l'innovation comme dans d'autres nous serons là. C'est aussi en cela que nous sommes innovants.



## LA BOURSE

B. Loiseau	- 8,25 %	▼
Groupe Flo	- 1,27 %	▼
Sodexo	- 2,58 %	▼

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 19 ET  
LE 26-09-11

APRÈS SIX SEMAINES DE TRAVAUX SEPT JOURS SUR SEPT

## Cobéa démarre sur les chapeaux de roues

Paris (XIV<sup>e</sup>) Philippe Bélissent et Jérôme Cobou, le duo qui a fait le succès de L'Hôtel, à Paris, a décidé de se mettre à son compte.

À Montparnasse, Monsieur Lapin n'est plus. Discrètement, depuis le 27 août, et officiellement depuis le 14 septembre, Cobéa a pris sa place. Après six semaines de travaux 7 jours sur 7, on ne reconnaît plus rien. **Philippe Bélissent**, 33 ans, chef étoilé à L'Hôtel, et **Jérôme Cobou**, 31 ans, directeur du restaurant du même établissement (ex-Jamin, Maison Blanche et L'Astrance), sont maintenant chez eux. "Nous avons cherché pendant un an dans Paris et visité une quarantaine d'affaires, raconte le cuisinier. Ici, on a eu le coup de cœur. Une maison dans Paris, cela a beaucoup de charme. À l'année, le loyer se monte à 40 000 €." "Nous voulions faire ce que l'on sait faire : sobre, classe mais convivial et décontracté. Surtout pas prétentieux", ajoute Jérôme Cobou. Et c'est le cas.



Assis : les associés, Jérôme Cobou et Philippe Bélissent. De gauche à droite : Magali Dolique, Benoît Grondin, Rémi Suzane, Thibaut Marlin, Boubou Traoré et Michel Marini.

### Un emplacement stratégique

Sans financiers, mais avec le soutien de la BNP, ils ont investi 380 000 € dans le fonds de commerce et 160 000 € dans les travaux. Cobéa s'étend sur 3 niveaux de 80 m<sup>2</sup>. Un appartement - bureau au premier, la salle de restaurant avec cuisine ouverte au rez-de-chaussée et un espace production, une réserve et une cave au sous-sol. Les deux anciens de l'École hôtelière du Touquet (62) ont évité l'ostentatoire, fait de la 'récup' (les anciens fauteuils ont été cérusés, puis recouverts d'un tissu trouvé au marché Saint-Pierre) et ont suivi les conseils avisés de leurs proches, par chance des professionnels dans différents corps de métier. Au final, de multiples petites économies qui finissent par chiffrer. Ils ont compté sur l'emplacement proche de Montparnasse, des bureaux, des théâtres, avec une vie de quartier animée et "une clientèle qui a du potentiel". Encore un choix judicieux si l'on en croit la fréquentation déjà impressionnante. Les 30 places sont vite remplies.

### Des formules au contenu à peine dévoilé

L'offre a été peaufinée par les deux associés. Au déjeuner : une formule à 38 € : grignotages, une entrée (2 choix), un plat (2 choix) et un expresso, gourmandises (pas de dessert à part entière mais

une note sucrée avec un petit paris-brest). Le tout servi en moins d'une heure. Le soir, le menu dégustation comprend 3 formules à 4 recettes (55 €), 6 recettes (75 €) ou 8 recettes (95 €). Les intitulés stipulent les ingrédients principaux : Veau de lait, figue, cèpes et gnocchis, Pigeonneau, houmous, miel et citron... Le client n'en sait pas plus. Juste l'essentiel. Ensuite, des grignotages, amuse-bouches, pré-desserts viennent se glisser entre les plats comme autant de surprises. "Les plats du midi et du soir sont différents et ils varient souvent. Notre but, c'est un frigo vide tous les soirs. Aussi, on conseille la réservation", dit Philippe Bélissent. Côté cave (un ancien monte-charge dans le sol a été vitré et l'on aperçoit les bouteilles en atmosphère climatisée), Jérôme Cobou a constitué sa carte : une soixantaine de références, dont 50 % entre 23 et 60 €, quelques grands vins et surtout un parti pris : zéro vin étranger. Une petite cave à cigares et une carte de digestifs en 2 cl peuvent permettre de clore le repas en terrasse.

### L'étoile en ligne de mire

Philippe et Jérôme, qui visent l'étoile, ont six salariés, dont trois avec lesquels ils ont déjà travaillé. "Oui, tout le montage du projet a généré

beaucoup de stress et de boulot, mais on en est sortis grandis. L'important, c'est d'être à deux. Cela fait douze ans que l'on se connaît, dont six ensemble à L'Hôtel, et chacun sa partie. En fait, le travail est divisé par 2", résume Philippe Bélissent. Les deux jours de fermeture, dimanche et lundi, leur permettent de gérer l'administratif et de souffler un peu. Car la semaine, salle et cuisine sont concentrées, main dans la main. Une première pour les deux hommes qui apprécient "la fluidité que cela induit dans le passage des infos et dans l'organisation du service". Une autre ouverture créée par les deux chefs d'entreprise les enchante : la cuisine est aussi ouverte sur la rue. Les passants s'arrêtent pour regarder les cuisiniers à l'œuvre. Certains prennent parfois des photos. Même si c'était un peu déstabilisant au départ, ils se sont aperçus que cela leur apportait des clients. Pour Philippe Bélissent : "C'est la meilleure des publicités." **Nadine Lemoine**

### COBÉA

11 RUE RAYMOND LOSSERAND · 75014 PARIS

TÉL : 01 43 20 21 39

WWW.COBEA.FR



Trente places pour le nouveau Cobéa, à Paris (XIV<sup>e</sup>).

AVEC UN HOMMAGE À ANTOINE BLONDIN

## Guillaume Delage voit double

Paris (XV<sup>e</sup>) Le patron du Jadis vient d'inaugurer une annexe orientée vins, Aux Verres de contact, à deux pas du Quartier latin. Un nouveau défi à relever pour ce jeune talent de la bistronomie française.



Guillaume Delage, son épouse Sarah et leur chef japonais.

Jérôme Huard, le patron des Grandes Caves, était client chez nous et il souhaitait faire quelque chose avec un chef, raconte **Guillaume Delage**. Il est venu nous voir pour nous proposer de nous associer." Pour ce jeune chef passé chez **Pierre Gagnaire** avant de s'installer à son compte au Jadis, dans le XV<sup>e</sup>, l'ouverture de cette annexe est un concours de circonstances, une histoire de rencontre. "Nous avons

proposé ce local à Jérôme, il nous l'a fait visiter et avec mon épouse, **Sarah**, nous avons trouvé le quartier intéressant", poursuit-il.

### "Nous avons tout refait de A à Z"

L'annexe, dont le nom - Aux Verres de contact -, rend hommage à **Antoine Blondin**, journaliste sportif à *L'Équipe* dont la plupart des notes de frais étaient des "verres de contact", a ouvert le 28 juillet dernier, après quatre mois de travaux. "Nous avons

tout refait de A à Z, à notre goût. Nous avons créé un espace table d'hôte pour 10 personnes dans la cave, installé un escalier, construit des vestiaires", explique Guillaume, qui a souhaité faire quelque chose de plus simple qu'au sein de son bistrot-gastronomique. Un bar à vins et néobistrot où l'on peut grignoter en continu (assiettes de charcuterie, petits plats, desserts...) ou manger plus sérieusement aux horaires de service (entrées

de 8 à 18 €, plats de 16 à 32 € et desserts de 8 à 12 € ; formules déjeuner de 23 à 29 €). Côté cave, la sélection a été imaginée par **Jérôme Huard** (de 5 à 8 € le verre ; bouteille à partir de 22 €). Trois ans après l'ouverture de leur première affaire, le couple Delage s'impose un nouveau challenge.

**Julie Gerbet**

### AUX VERRES DE CONTACT

52 BOULEVARD SAINT-GERMAIN

75005 PARIS

TÉL : 01 46 34 58 02

“C'EST LA VOLONTÉ DE RÉUSSIR QUI FAIT LA DIFFÉRENCE”

## Deux chefs s'engagent pour l'emploi des personnes handicapées

**Béziers (34)** Casser une fausse image qui nuit au recrutement et inciter chacun à juger sur le seul critère des compétences professionnelles, tel était le sens de la démarche de Pierre Augé et Grégory Cuilleron.

Le 19 septembre 2011, **Pierre Augé** accueillait la presse dans son restaurant biterrois, La Maison de Petit Pierre. Mais il ne s'agissait pas pour le chef de faire parler de lui. Les trois principaux invités étaient des personnes handicapées, en apprentissage ou en contrat durable dans le secteur de la restauration : **Malik Zahraoui**, apprenti cuisinier au restaurant l'Écrevisse d'Alsace de Narbonne, **Grégory Bourrel**, apprenti cuisinier au CFA de Lézignan-Corbières, et **Rita Terranova**, agent de restauration à la maison de retraite de Salles d'Aude. Tous trois ont préparé et présenté des plats pour les journalistes, sous la direction du chef biterrois et de **Grégory Cuilleron**, parrain de l'Agefiph (Association de gestion du fonds profes-



Au-delà des différences : une passion identique devant les fourneaux.

sionnel pour l'insertion des personnes handicapées), connu pour son succès dans l'émission de télévision Un Dîner presque parfait, et candidat à l'édition 2010 de Top Chef (dont Pierre Augé fut finaliste).

La dimension médiatique de la rencontre organisée par l'Agefiph - en partenariat avec Cap emploi et le CFAS Languedoc-Roussillon - coïncidait avec l'objectif principal de cette démonstration : faire changer le regard et le comportement envers les travailleurs handicapés. Car, comme l'explique le président de l'Agefiph Languedoc-Roussillon **Benjamin Lureau**, “l'image du handicap est la principale barrière au recrutement, et les a priori restent vraiment tenaces, même s'il n'y a pas de véritable spécificité en ce sens dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration ; quand on ne considère que les compétences, on s'aperçoit que les personnes compensent leur handicap dans l'entreprise, et sont souvent des éléments moteurs pour les équipes en cuisine.”

**“Jamais le handicap ne m'a empêché d'exercer ce métier”**

**Rita Terranova** a ainsi pu témoigner de sa parfaite intégration professionnelle dans le secteur de la restauration, bien que

sourde et muette : “Jamais le handicap ne m'a empêché d'exercer ce métier que j'adore, et les relations en cuisine avec mes collègues n'ont jamais été problématiques. C'est une question d'aménagement et d'organisation des tâches, mais avec le sourire et la passion, tout le monde arrive à travailler ensemble.” Une conviction partagée par Pierre Augé : “C'est la volonté de réussir qui fait la différence, pas le handicap ; d'autant que le milieu de la restauration a énormément évolué. Il y a aujourd'hui un très grand nombre de postes, en cuisine comme en salle, et des possibilités d'aménagement des horaires qui doivent permettre à chacun de trouver sa place sans discrimination.” Les chiffres de l'emploi en Languedoc-Roussillon prouvent l'urgence d'agir en ce sens : il y a 12 000 travailleurs handicapés demandeurs d'emploi dans la région, et leur taux de chômage est deux fois plus important. “D'autant qu'en cette période de crise, ce sont toujours les personnes les plus éloignées de l'emploi qui souffrent le plus de la dégradation du marché”, conclut Benjamin Lureau.

Texte et vidéo Francis Matéo

WWW.AGEFIPH.FR

“DES MENUS MODULABLES SELON L'APPÉTIT DU CLIENT”

## La Taverne du sommelier ouvre à Brive

**Brive-la-Gaillarde (19)** Implantée sur 1 300 m<sup>2</sup>, cette brasserie décline un concept basé sur une restauration variée et des vins très accessibles.

Avec plus de 2 M€ d'investissements, **Didier Bordas**, créateur de La Taverne du sommelier de Tulle (Corrèze) vient d'inaugurer sa seconde unité au cœur de Brive-la-Gaillarde. Implantée sur 1 300 m<sup>2</sup>, sa brasserie qui emploie 25 personnes aura déjà servi plus de 10 000 repas en trente jours d'ouverture, prouvant ainsi la valeur d'un concept basé sur une restauration très variée, et sur la mise en valeur de vins très accessibles.

“Le lieu est superbe, estime l'entrepreneur, digne d'un étoilé Michelin, mais là n'est pas notre vocation. Nous sommes une vraie brasserie, qui propose à des prix étudiés des menus modulables selon l'appétit du client, le temps qu'il souhaite passer à table, et ses goûts. Viandes, poissons, accompagnements sont présents sur une carte qui lui permet de composer son propre menu selon ses critères. Quant aux vins, que je présente toujours avec passion étant sommelier de métier, nous favorisons le service au verre, dans une très large gamme. À Tulle, notre enseigne a fait ses preuves depuis dix ans, et je constate de la part des Brivistes une réelle curiosité.”

La cité gaillarde se prépare également à d'autres ouvertures, comme une enseigne Au Bureau en lieu et place de Maître Kanter. Mais pour le restaurateur corrézien, les priorités sont ailleurs avec la création d'une salle de réunion de plus de 100 m<sup>2</sup> à l'étage, ou l'agrandissement de la terrasse. Côté cuisines, le chef **Thierry de la Chaize Murel** accordera ses menus avec les spécificités locales, à quelques lieues d'un Périgord omniprésent dans la culture briviste. Mais, comme le répète Didier Bordas, “nous nous adapterons au terrain, comme aux circonstances”.

Jean-Pierre Gourvest



“Nous nous adapterons au terrain comme aux circonstances”, lance **Didier Bordas**.

**LA TAVERNE DU SOMMELIER**  
17 BOULEVARD EDOUARD LACHAUD  
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE  
TÉL. : 05 55 24 29 86  
WWW.TAVERNE-DU-SOMMELIER.FR

**parc expos**

Métiers de Bouche & CHR Expo

collectivités métiers de l'alimentation de détail  
hôtels restaurants cafés

**Salon professionnel Grand Sud Ouest**

Rendez vous au Parc des Expositions du Bassin d'Arcachon **La Teste de Buch**  
**17 & 18 Octobre 2011**  
**10h - 19h**

**Lundi 17** : Exhibition de 4 chefs aquitains  
Démonstration de cocktails

**Mardi 18** : Concours "Le Gargantua"  
Finale régionale de sélection pour le SIRHA 2013

Salon exclusivement réservé aux professionnels. Demandez votre invitation vous donnant accès gratuitement au salon et au buffet par mail : [chr@parcexpo-bassinarcachon.com](mailto:chr@parcexpo-bassinarcachon.com)

[www.parcexpo-bassinarcachon.com](http://www.parcexpo-bassinarcachon.com)

DES ASSIETTES ÉGAYÉES PAR DES NOTES ÉPICÉES ET HERBACÉES

## Bistrot de la mer : du bar au restaurant de terroir

Damgan (56) Aurélie Jéhanno conjugue dans son Bistrot de la Mer la qualité des produits et la simplicité des recettes. Un bistrot qui s'est fait tout doucement.

Difficile de passer à côté sans remarquer ce Bistrot de la mer planté juste avant le port de Penerf dans le Morbihan. Aurélie Jéhanno est elle-même tombée sous le charme de cet ancien bar de pêcheur avant de l'acheter en 2004. "J'avais auparavant un bistrot en région parisienne où je proposais des tartines de pain Poilane et un plat du jour. C'était un lieu convivial comme l'est aujourd'hui le Bistrot de la mer." Après deux années en bar, "nous avons lancé l'activité restauration avec mon compagnon, poissonnier passé en cuisine. C'était notre troisième saison et nous avons fait le pari des filières courtes, de la proximité." Petit à petit, le Bistrot de la mer s'affirme



"Nous sommes dans la convivialité, la qualité et la simplicité", dit Aurélie Jéhanno, propriétaire du Bistrot de la mer, ici aux côtés du chef Pierre Le Lorrec.

comme une table de qualité et de simplicité. "Nous avons gardé l'activité bar pour ne pas nous couper des clients locaux, et nous avons investi dans la décoration de la salle de 30 couverts, la cuisine entièrement refaite, la terrasse de 50 couverts... Puis, nous avons adhéré au groupement Restaurant de terroir en Bretagne qui nous amène une belle clientèle et une reconnaissance."

### Convivialité, qualité et simplicité

Aujourd'hui, Le Bistrot de la mer a franchi un cap. L'arrivée du chef Pierre Le Lorrec n'y est pas étrangère. Ayant œuvré dans les

Relais & Châteaux et les palaces de la Côte d'Azur, ce chef d'origine indienne égaye les assiettes de notes épicées et herbacées. Aurélie est en adéquation avec son chef pour proposer des poissons sauvages, des vins atypiques de petits producteurs, des produits locaux... Avec l'incontournable terrine de foie gras aux huîtres et aux algues. "Nous sommes dans la convivialité, la qualité et la simplicité." Car Aurélie n'oublie pas les familles et continue à proposer des moules. Midi et soir, les menus vont de 17,50 à 32,50 €.

Olivier Marie

### BISTROT DE LA MER

17 RUE DU PORT  
56750 DAMGAN  
TÉL : 02 97 41 00 97

VITESSE DE CROISIÈRE ATTEINTE POUR L'ÉVÉNEMENT

## Toques et Porcelaine, l'union sacrée

Limoges (87) La manifestation créée en 2005 à Limoges allie chefs inventifs et contenants prestigieux dans une ambiance conviviale.



Une initiative placée sous le signe de la gastronomie et des arts de la table.

dognon de la Chapelle Saint-Martin...) et ceux des porcelainiers de haut niveau (Bernardaud, Haviland, Médard de Noblat). Avec l'aide amicale de Jacques Chibois (La Bastide à Grasse, 06), enfant du pays et étoilé renommé, des démonstrations culinaires, des dégustations, des expositions - livres, verrerie, vaisselles, produits du terroir - ont été proposés à plus de 30 000 visiteurs. Pour Monique Boulestin, députée et adjointe au maire, "la formule a désormais trouvé sa vitesse de croisière, rassemblant les professionnels, les amateurs, les industriels, les formateurs de ces deux univers faits pour exister ensemble".

De fait, Toques et Porcelaine fait l'unanimité auprès d'un public attiré par le savoir-faire artisanal, la qualité des produits et la valeur des créateurs. Les plats préparés en direct par des chefs inventifs, présentés dans des contenants prestigieux ont été accueillis dans une ambiance festive. Alain Moreau, chef de La Maison des saveurs (Limoges) a souligné les mérites de cette réunion qui "rassemble les passions, et donne envie aux gens de fréquenter les bons restaurants". Objectif atteint.

Jean-Pierre Gourvest

Succès confirmé pour Toques et Porcelaine, manifestation dont la 4<sup>e</sup> édition s'est déroulée du 16 au 18 septembre dans le centre de Limoges. Cette initiative a été créée en 2005 par la municipalité limougeaude. Placée sous le double signe de la gastronomie et des arts de la table, elle a réuni les talents des grands chefs locaux (Didier Palard du Cheverny, Gilles Du-

SAVEURS ORIGINALES, PRODUITS FRAIS ET VINS SÉLECTIONNÉS

## Le Café Mademoiselle d'Émilie Proust

Lyon (69) Sommelière de formation, Émilie Proust poursuit, depuis le printemps dernier, son aventure gastronomique avec le Café Mademoiselle - ex-Jofé - en plein cœur de la ville.

Finie le restaurant un peu guindé et place à la fraîcheur du Café Mademoiselle, 40 places assises à l'intérieur et 30 en terrasse, qui s'adresse aux amateurs de saveurs originales, de produits frais et de vins sélectionnés par Émilie Proust elle-même. Ici, le ton lui convient mieux. Entourée d'une équipe de cinq personnes, dont son frère Vincent à la pâtisserie et Javier Molina aux fourneaux, Émilie Proust veut faire du Café Mademoiselle au décor signé Maison Hand, le lieu incontournable qui attire "une clientèle hétéroclite, sensible à la déco, un peu branchée et culturellement renseignée". Pour un ticket moyen de 25 €, la carte propose des entrées de 6 € à 12 €, comme la salade Cléopâtre également servie en plat à 17 €, le Poulet parmesan ou encore le Velouté frais de courgettes curry à 9 € (17 € en plat), mais également un Filet de saumon avec poêlée de pleurotes, pousses d'épinards sauce soja (16 €) ou un Magret de canard et sa purée de patates douces (17 €). Tout ceci emprunt d'une certaine influence méditerranéenne. "Nous avons



Vincent et Émilie Proust, avec Javier Molina, chef de cuisine, le noyau dur du Café Mademoiselle.

une maîtrise complète des cuissons, assure Émilie, et, bien sûr, des accords mets et vins", avec un accent sur le beaujolais.

Sonia Delzongle

### CAFÉ MADEMOISELLE

3 RUE DES REMPARTS D'AINAY  
69002 LYON  
TÉL : 04 78 03 54 10

WWW.CAFE-MADEMOISELLE.COM

EN BREF

## Le Championnat de France cycliste des Toques Blanches 2011 en piste à Martin-Église



Guy Legay (à gauche), Guillaume Gomez et Bernard Leprince, en vestes au col bleu-blanc-rouge, ont remis les prix aux vainqueurs, Antoine Klein, Jean-Michel Voisin et Jean-Pierre Macegowski.

C'est à Martin-Église, en Seine-Maritime, que s'est déroulé le championnat de France cycliste des Toques blanches, sous la houlette de son président Guy Legay, ancien chef des cuisines du Ritz, avec

le soutien de Davigel et Terre & Mer. Deux MOF ont procédé à la remise des prix à leurs valeureux collègues : Guillaume Gomez, président de la République et Bernard Leprince, groupe Frères Blanc. Les vainqueurs :

- 45 ans : Antoine Klein (restaurant La Toque blanche à Rosier-sur-Loire, 49) ;  
45/60 ans : Jean-Michel Voisin (cuisinier à Vannes, 56) ;  
+ 60 ans : Jean-Pierre Macegowski (boulangier à Colombes, 92).

RETOUR SUR UNE SAGA DE QUARANTE ANS

## Starbucks : une histoire sans amertume

Howard Schultz, p.-d.g. de la chaîne américaine spécialisée dans le café, était de passage à Paris pour présenter son premier ouvrage paru le 22 septembre, où il raconte le redressement de l'enseigne après une période de turbulences économiques.

Starbucks est le numéro un mondial des chaînes de cafés. Le groupe compte plus de 17 000 'coffee shops' à travers le monde - dont un peu plus de 1 300 en Europe - dans 55 pays et dépasse les 10 milliards de dollars de chiffre d'affaires annuel. Mais cela suffit-il à se prémunir des périls qui guettent à chaque instant une entreprise, quel que soit son succès, même planétaire ? Tel est le fil qui guide le p.-d.g. et fondateur de la marque, **Howard Schultz**, au long des 448 pages de son premier livre intitulé *Comment Starbucks a sauvé sa peau sans perdre son âme*. Exceptionnelle leçon de marketing, cet ouvrage propose un récit passionnant, vu de l'intérieur sur les différentes épreuves pour ramener Starbucks sur les rails du succès. Et décline un discours de la méthode à la fois simple et complexe, reposant sur deux piliers : la remise en cause permanente et l'obsession de la qualité de l'expérience client.

### Des signes d'essoufflement

Fondée par trois passionnés de café, la première boutique Starbucks voit le jour à Seattle en 1971 : **Jerry Balwin**, professeur d'anglais, **Zev Siegel**, professeur d'histoire, et l'écrivain **Gordon Bowker** y vendent du café en grains de qualité exceptionnelle ainsi que des machines à café. L'entreprise (6 points de vente) est rachetée en 1987 par Howard Schultz. Il en est le président jusqu'en 2000, date à laquelle il cède son fauteuil à **Jim Donald**.

En 2007, Starbucks commence à montrer des signes d'essoufflement. "Depuis une trentaine d'années, Starbucks avait eu un véritable succès, grâce à un 'business model' bien établi. Nous étions portés par un 'tapis volant' dès que nous ouvrons une nouvelle boutique. Tout a basculé en 2008, pour deux raisons : la crise financière qui a été catastrophique, et la malaise qui s'est installé à l'intérieur de l'entreprise avec les employés", raconte sans tabou Howard Schultz. Il y a alors urgence : les ventes américaines du groupe suscitent l'inquiétude, tandis que la hausse des prix des matières premières et la concurrence des groupes de restauration rapide pèsent sur sa croissance. Alors que la détresse financière de l'enseigne fait la une de la presse américaine, Howard Schultz - qui avait pris du recul pendant huit ans - réintègre ses fonctions à la demande du conseil d'administration.

### "Restaurer le lien affectif avec nos clients"

La date du 26 février 2008 reste gravée dans l'histoire du groupe, qui accueille



Pour **Howard Schultz**, p.-d.g. de la chaîne américaine Starbucks, "il fallait transformer l'entreprise."

50 millions de clients chaque semaine. Ce jour-là, Howard Schultz décide en effet de fermer 7 100 salons de café aux États-Unis pour former à nouveau les baristas à servir un expresso parfait. Son quotidien s'égrène en une succession de décisions et de réunions de crise au siège du groupe à Seattle, en passant par des conversations avec des planteurs du Rwanda ou des investisseurs à New York. Le groupe se veut également plus attentif aux attentes de ses clients et cherche à se concentrer sur son expansion hors des États-Unis. En deux ans, il redresse la barre. "Il fallait transformer l'entreprise : restaurer le lien affectif avec nos clients, développer notre présence à l'international, devenir un leader de l'approvisionnement éthique et de la préoccupation environnementale, fournir un modèle économique durable", résume-t-il.



*Comment Starbucks a sauvé sa peau sans perdre son âme*, aux Éditions Télématique/Les Éditions du Mécène, 22 €.

Après la tempête, place aux beaux jours : 2011 est une bonne année. Les ventes remontent et les projets ne manquent pas. Dans la ligne de mire : l'implantation en Inde en 2012, et au Vietnam en 2013. **Robert Naylor**, promu directeur général Starbucks France le 15 septembre dernier, annonce d'ores et déjà les prochaines ouvertures dans l'Hexagone "2 Starbucks pour fin septembre à Paris - avenue Wagram avec 48 places - et porte Maillot avec 20 places". La saga Starbucks continue.

Hélène Binet

## Starbucks en chiffres

### Dans le monde :

- Premier Starbucks ouvert en 1971 à Seattle, au Pike Place Market.
- 17 009 boutiques : 8 870 appartiennent à Starbucks, 8 139 sont sous licence ;

### En France :

- Première boutique ouverte en 2004 à Paris, avenue de l'Opéra ;
- 64 salons de café : 60 à Paris et banlieue parisienne, 3 à Lyon, 1 à Marseille.

15.16.17 OCT 2011 Paris Nord Villepinte

**SICABA** vous accueille

Stand J89 HALL 8

Espace des Produits de l'Allier

Découvrez !

Notre gamme Bio adaptée à la restauration individuelle & collective

Boeuf Veau Agneau Porc

04 70 67 35 00 | sicaba@sicaba.com

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

**sirocco WEB**

Sirocco® web est un produit des Etablissements Sogal [www.siroccoweb.net](http://www.siroccoweb.net)

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

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

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

Aucun investissement, aucun engagement.

\* Minimum de facturation : 45 € par mois.

1 mois gratuit pour toute inscription

PARIS Porte de Versailles

11 et 12 octobre 2011

restauration urbaine & nomade

**VAE expo**

5<sup>ème</sup> édition

le rendez-vous de toutes les restaurations

le rendez-vous de toutes les restaurations

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

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

CONÇU PAR DES HÔTELIERS-RESTAURATEURS ET DES EXPERTS COMPTABLES

Une facture mensuelle minimum de : 0€. Vous ne payez que lorsque vous l'utilisez.

Assistance, mises à jour et intégralité des modules inclus dans le prix : hôtel, restaurant, bar, cave, terminaux points de vente & back-office.

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

ChrOffice  
Le logiciel sur mesure

IL SERA DOTÉ D'UN RESTAURANT DE 200 M<sup>2</sup> ET D'UN SPA DE 220 M<sup>2</sup>

## Dans les coulisses du futur hôtel Radisson de Nantes

L'établissement ouvrira ses portes fin 2012. Situé au cœur de la ville, dans l'ancien palais de justice, l'hôtel Radisson Blu comptera quelque 150 chambres. Revue de chantier avec l'architecte Jean-Philippe Nuel.

Construit en 1851, le palais de justice de Nantes (44) a cessé d'assurer ses fonctions en 2000. Cinq ans plus tard, le conseil général de Loire-Atlantique a pris le parti de préserver le bâtiment en lui trouvant un nouvel usage. Parmi les propositions qui lui ont été faites, le département a retenu celle d'implanter un hôtel 4 étoiles, associé à un espace d'art contemporain. C'est ainsi qu'en mai 2007, le conseil général a choisi de réunir AXA Real Estate, Rezidor (enseigne Radisson Blu), Cogedim, DTACC, agence cofondée par l'architecte Jacques Cholet, et l'agence Nuel, créée par l'architecte et architecte d'intérieur Jean-Philippe Nuel. Du beau monde, donc, pour réhabiliter cette bâtisse du XIX<sup>e</sup> siècle dans les règles de l'art, inscrire cette opération dans une démarche HQE (Haute qualité environnementale) et "répondre aux attentes d'une clientèle haut de gamme internationale", précise-t-on au sein du conseil général.



En marge du Radisson Blu de Nantes, l'architecte Jean-Philippe Nuel est également en train de métamorphoser en hôtels, les Cures marines de Trouville, l'Hôtel Dieu de Marseille ou encore l'Hôtel Dieu de Lyon.

### "Métamorphoser sans tout gommer"

"Les travaux ont débuté en 2010 et ils seront terminés fin 2012", détaille Jean-Philippe Nuel. Des travaux de grande envergure car il faut "métamorphoser sans tout gommer", en prenant soin de conserver "ce qui peut l'être", à l'image des sublimes boiseries de l'ancienne cour d'assises.

"Il faut réinvestir le lieu, conserver le patrimoine architectural tout en abandonnant le patrimoine social", explique l'architecte. Casse-tête ou jeu de patience ?



Chaque chambre du futur Radisson Blu de Nantes a été pensée comme une bulle de détente. La salle de bains dispose d'une porte coulissante, pour gagner de la place.

Plutôt un défi pour Jean-Philippe Nuel, celui de transformer la salle des pas perdus en lobby doté d'un bar, la cour d'assises en salle de restaurant ou encore la salle des détenus en chambres. Le tout saupoudré de quelques subtilités, "comme la création d'une cave à vins, perchée sur une estrade, à la place du fauteuil du président qui siégeait autrefois dans cette salle d'assises".

À terme, le futur Radisson Blu de Nantes comptera quelque 150 chambres, dont une vingtaine de suites. Ajoutons à cela un restaurant de 200 m<sup>2</sup>, un spa de 220 m<sup>2</sup> et une pléiade de salles et de salons qui pourront accueillir séminaires et clientèle d'affaires. Par ailleurs, 350 m<sup>2</sup> seront entièrement dédiés à l'art contemporain. Car, depuis une dizaine d'années, la ville de Nantes a fait de la culture l'un des axes majeurs de son développement.

Anne Eveillard

### UN NOUVEAU LOGO EST CRÉÉ POUR L'OCCASION

## Le Club hôtelier de Rennes fête 20 ans

Son président, Karim Khan-Renault veut se tourner vers le tourisme vert et l'accueil des personnes handicapées, et ouvrir le dialogue avec les chaînes hôtelières, les chambres d'hôte, les campings, etc.

Propos recueillis par Olivier Marie

### L'Hôtellerie Restauration : Quel bilan tirez-vous de ces 20 ans ?

**Karim Khan-Renault :** Évidemment positif puisqu'avec 55 membres - 53 % du parc soit plus de 2 000 chambres -, nous sommes l'un des clubs majeurs de France. Un club qui a toujours impulsé un élan pour les hôteliers rennais mais également du Grand Ouest car il est à l'origine de plusieurs créations de clubs. Nous voulons poursuivre cette dynamique initiée voici vingt ans par Charles Taraud.



Karim Khan, président volontaire.

**Vous inaugurez un nouveau logo pour l'occasion... C'est une cure de jeunesse nécessaire pour améliorer notre visibilité. De fait, nous présentons également un nouveau site internet, www.hotelsrennes.com. Et enfin nous voulons être plus présents sur les réseaux sociaux.**

### Un anniversaire studieux

À l'occasion de ses 20 ans, le club hôtelier de Rennes propose, le jeudi 29 septembre, un focus sur l'hôtellerie de demain lors d'un forum sur les métiers. Au programme, trois conférences : 'Le développement commercial et les nouvelles habitudes des consommateurs sur internet' par Mark Watkins ; 'L'e-tourisme et les réseaux sociaux' par Caroline Pionnier, du comité départemental tourisme Haute-Bretagne ; 'L'environnement au cœur du tourisme' par Flavien Verret, de la CRCI. Sans oublier une exposition des étudiants en design de Lisaa qui donneront leur vision des chambres d'hôtel de demain.

### LES PIEDS DANS L'EAU

## L'hostellerie La Farandole veut séduire la clientèle locale

**Sanary-sur-Mer (83)** L'établissement classé 4 étoiles mise sur sa table, confiée à Mourad Haddouche, et son spa by Terraké de 300 m<sup>2</sup>.

Située à 17 km de Toulon et ouverte le 1<sup>er</sup> août dernier, l'hostellerie La Farandole bénéficie d'un emplacement privilégié, les pieds dans l'eau, avec vue imprenable sur



L'établissement est un modèle d'intégration dans le paysage.

la baie de Bandol. Son architecture contemporaine épurée, à base de matériaux nobles et naturels, en fait un modèle d'intégration dans le paysage. Ses 27 chambres dont 5 suites ont bénéficié du même soin, comme l'ensemble des espaces intérieurs et extérieurs. "L'établissement n'a pas pour vocation d'être un hôtel à touristes, précise Pascal Laporte directeur de l'établissement, vingt ans d'expérience chez Accor. Les propriétaires veulent en faire un lieu de vie pour la clientèle locale. Leur projet est autant économique que culturel." L'établissement a été doté d'une magnifique pièce d'eau extérieure avec piscine et d'un spa by Terraké de 300 m<sup>2</sup>. La table, surtout, est destinée à devenir un lieu de rendez-vous quotidien. La mission en incombe à Mourad Haddouche, chef du restaurant gastronomique La Gorguette et de la brasserie Le Panoramic, d'une capacité d'une centaine de couverts. Mourad Haddouch s'appuie sur des années d'expérience auprès de nombreux chefs étoilés

Anne Sallé

### HOSTELLERIE LA FARANDOLE

CHEMIN DE LA PLAGE DE LA GORGUETTE • 83110 SANARY-SUR-MER

TÉL. : 04 94 90 30 20

HTTP://HOSTELLERIELAFARANDOLE.COM



### LA BOURSE

Accor

- 6,86 % ↘

SBM

+ 2,02 % ↗

Hôtels de Paris

+ 0,00 % →

Club Med

- 1,29 % ↘

Groupe Partouche

- 5,73 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 19 ET LE 26-09-11

IL PRÉVOIT UNE AUGMENTATION DE 20 À 25 % DU CHIFFRE D'AFFAIRES

## Yan Vacher à la direction du Grand Hôtel de Bordeaux & Spa

Le successeur de Michel Galopin est chargé de développer le positionnement de l'établissement sur le domaine du vin (dégustations, visite de caves et de vignobles...) et de renforcer la visibilité de l'établissement à l'international.

Il y a trois ans, ouvrait le Grand Hôtel de Bordeaux au terme d'un investissement colossal de 150 M€. Son propriétaire, **Michel Ohayon**, vient d'en confier la direction à **Yan Vacher**, qui le représentait auparavant dans la gestion de l'hôtel. Ce dernier succède à **Michel Galopin** et a pour mission d'optimiser le positionnement de l'établissement, membre désormais de Leading Hotels of the World après avoir porté les couleurs de Rezidor.

De fait, le projet présenté par le nouveau directeur est ambitieux. "Dans notre réorganisation interne, nous allons nouer des partenariats avec les grandes maisons de vin. Nous allons faire de l'événementiel œnologique, en proposant des animations qui se passeront soit au Grand Hôtel soit dans les châteaux. Par ailleurs, nous allons développer notre activité traiteur pour la proposer lors de grandes réceptions." Parallèlement, des forfaits séjours seront proposés avec visites de caves et de vignobles. Cette activité sera centralisée dans un service de conciergerie dédiée, la Wine Conciergerie : "Nous avons voulu doter l'hôtel de services spécifiques entièrement dédiés au vin. Nous créons aussi un blog : le Wine Blog", explique le dirigeant.

### Cibler la clientèle asiatique

Yan Vacher veut ainsi renforcer la notoriété du Grand Hôtel sur le plan local, mais aussi à l'international. "Dès que nous touchons au secteur du vin, nous sommes dans le domaine du luxe, qu'il s'agisse des négociants, des amateurs, des journalistes, ou des acheteurs." En 2011, la



Une chambre 'deluxe'.



**Yan Vacher**, nouveau directeur : "J'ai comme projet de faire du Grand Hôtel l'hôtel référent pour le vin dans le monde entier."

grande nouveauté fut l'arrivée en force de la clientèle asiatique. "10 % de notre clientèle vient d'Asie, ce qui veut dire que si nous travaillons le mar-

ché, nous pouvons faire bien mieux", précise-t-il.

Face à ces nouveaux enjeux, il a créé trois nouveaux bureaux de représentation au Brésil, en Russie et en Chine, qui s'ajoutent aux bureaux anglais et américains, et a décidé de passer un mois en Asie pour représenter l'hôtel dans quatre grandes villes chinoises. "Ces nouveaux marchés sont pour nous un formidable levier de croissance. Cette année, nous avons ressenti un changement dans le profil de clientèle : à l'ouverture, elle était composée de 65 % de Français, aujourd'hui nous avons 70 % d'étrangers. De plus, elle était composée à 65 % de groupes contre 45 % aujourd'hui." Avec cette nouvelle stratégie, Yan Vacher prévoit pour l'année prochaine une augmentation de 20 à 25 % du chiffre d'affaires. De plus, grâce à la mise en place d'une politique spécifique de web-marketing (présence sur les réseaux sociaux de type Facebook, Tripadvisor, Twitter), le nouveau directeur espère encore améliorer la visibilité de l'hôtel à l'international.

Sans oublier que l'hôtel dispose aujourd'hui du nou-



Les bains de Léa.

veau spa Nuxe Les Bains de Léa de 1 000 m<sup>2</sup>, qui vient d'ouvrir. Installé sur le toit de l'hôtel, il devrait être un lieu privilégié pour les Bordelais et les touristes de court séjour. Côté restauration, le Pressoir d'argent (1 étoile Michelin et 3 Toques au GaultMillau) propose déjà, sous la houlette du chef **Pascal Nibaudeau**, 400 références de vins. La brasserie travaille plutôt les produits de saison associés à certains crus. L'Orangerie, bistrot du Grand Hôtel situé sous la verrière, va faire l'objet d'agrandissements pour donner plus de place au 'snacking'.

"J'ai comme projet de faire du Grand Hôtel l'hôtel référent pour le vin dans le monde entier", explique Yan Vacher, et ce sur une destination de plus en plus prisée par les marchés émergents. De quoi être serein pour l'avenir. **Évelyne de Bast**

### GRAND HÔTEL DE BORDEAUX

2-5 PLACE DE LA COMÉDIE • 33 000 BORDEAUX

TÉL. : 05 57 30 44 44

WWW.GHBORDEAUX.COM



Le Grand Hôtel de Bordeaux.

## EN BREF

### Hotels et Préférences se déploie vers l'Est



HÔTELS & PRÉFÉRENCES

Réseau d'hôtels haut de gamme, Hotels et Préférences se lance à la conquête de l'Europe centrale et orientale en intégrant, outre un établissement en Allemagne (Andel's Hotel Berlin) et en Autriche (Rainers Hotel Vienna), quatre autres en Pologne - Jan III Sobieski, à Varsovie, Andel's Hotel Lodz, Bonerowski Palace et Andel's Hotel Cracovie -, ainsi que deux en République tchèque - Hotel Palace Prague et Andel's Hotel & Suites Prague.

## LA CHINE ET LA RUSSIE ATTIRENT LES INVESTISSEURS

### De nombreux projets pour les grandes chaînes hôtelières

Les objectifs fixés par les directions en charge du développement des grands groupes sont clairs : constituer des réseaux les plus importants possibles pour avoir une plus grande visibilité. Revue de détail.

Les groupes hôteliers mondiaux mettent en œuvre différentes politiques pour développer leurs implantations. Les projets de Hilton se concentrent sur la Chine : le groupe hôtelier veut y ouvrir 100 hôtels d'ici à 2014 qui viendront s'ajouter aux 25 hôtels qui forment le réseau à ce jour. De son côté, Starwood annonce 86 projets en Chine, en supplément des 62 hôtels actuels. À terme, le groupe prévoit de réunir 450 hôtels comme aux États-Unis, ce qui représente une centaine d'ouvertures par an. Dans la zone Europe Moyen-Orient Afrique (EMEA), le groupe envisage 25 ouvertures par an.

IHG planifie 100 hôtels en Russie d'ici à 2020. Le groupe y possède 16 hôtels et 11 dans les pays voisins de la CEI (Communauté des États indépendants). Par ailleurs, le groupe compte sur 1 200 ouvertures d'hôtels "dans les prochaines années" et précise que dans les cinq ans à venir, un hôtel sur

quatre, ouvrira en Chine.

Marriott de son côté annonce l'ouverture de 77 hôtels dans le monde d'ici à 2012 et mise sur l'Europe avec 80 000 chambres prévues d'ici à 2015.

### 40 000 chambres pour Accor

En France, Louvre Hôtels a annoncé l'ouverture de 70 hôtels en 2011 représentant 4 000 chambres et table sur une centaine d'ouvertures par an d'ici à 2016 sur des destinations comme l'Asie, le Brésil et le Moyen-Orient.

Accor annonce 40 000 ouvertures de chambres par an (en 2010, le groupe en a ouvert 25 000 et 35 000 en 2011) et jusqu'à 2013, soit environ 200 hôtels par an, et met l'accent sur l'Asie. Pour accélérer son développement, le groupe a nommé **Samuel Shih** comme président et directeur des opérations pour la Chine. En Russie, le groupe devrait accélérer son développement avec, entre autres l'ouverture d'un Sofitel. **É. de B.**



INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL  
HOTEL & TOURISM MANAGEMENT

propose aux professionnels de l'hôtellerie  
et de la restauration de transformer leur expérience  
professionnelle en diplôme par la VAE

2 titres d'État certifiés RNCP  
Bachelor's Degree (niveau II) et Master's Degree (niveau I)  
in International Hotel Management

3 ans minimum d'expérience professionnelle

Pour en savoir plus, contactez **Myriam Guillemain**,  
par téléphone au **04 78 38 80 03** ou par mail à **m.guillemain@vatel.fr**

**LYCEE HOTELIER FRANCOIS RABELAIS****Dugny (93)****CAP**

**Cuisine** Myriam Chekir , Djeneba Niang, Félicia Sanzia , Latifa Kaji , Zemilabiby Mohamed, Ali Diakhite, Indey Lambeau, Moustapha Ndiaye, Massouho Dosso, Chahinez Benakcha, Gidiquel Basile, Salim Tachour, Nakemin Karamoko, Benjamin Retailleau, Mahdi Smail, Fouad Maati, Steven Costrowa, Fatou Diagne, Fatimata Amadou, Aïni Ould Madi, Karttougou Sacko, Mohammed Moussa, Christ-Love Pompe, Dieydi Sylla, Jayanta Ghosh, Thrishanan Thiruvathavoorar, Hassatou Diallo.

**Restaurant** Ismael Pivert, Fabiola Daudet, Gorette Elga Ossehe Mouelongo, Amin Fathi, Florica Stefuti, Mustafa Gucludal, Shenelle Greig, Daryl Nzobo, Merluc Bokelo, Brandon Marçay, Ashley Moyomatufuila, Attia Kraiem, Bintou Dieme, Carine Mbaya Nzuzi, Sophia Saighi, Bano Diabira, Norane Imounane, Thayarupan Tharmalingiam.

**MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER DESSERTS**

**RESTAURANT** Diaguy Magassa, Magalie Schving, Teddy Gabali, Anderson Bresier, Baptiste Laporte Fauret, Man Ye, Skri Bikash Chak, Mendy Cerveau.

**BTS OPTION B** Allée Kissi, Jessyca Kopacz, Tifaine D'ancona, Eddie Rabaini, Alexandre Bonnefond, Adrien Delabre, Vincent Monneret, Clélia Ledu, Hugo Pochon.

**BAC TECHNOLOGIQUE HOTELIERIE** Maxime Pineau, Ramata Doukara (Assez Bien), Saleh M'madi, Mary Ennelin, Pierre Goj (Assez Bien), Tiffany Nadal, Laurie Delaforge, Nicolas Le Rolland (Assez Bien), Jean-Marie Montaufer (Assez Bien), Hugo Morille, Koudiedi Drame, William Hodicq (Assez Bien), Laetitia Romain, Jérémy Amorim, Célia Delgado Terreyre, Horaçio Olympio, Lyliá Sadaoui, Emilie Antoine, Damien Amico, Laëtitia Duchaussoy (Bien)

**BEP** Valentin Gourdon, Rizwan Mohammad, Lucas Quinton, Amara Aidara, Clément Caracotte, Hadil Khemoudj, Vanessa Monteiro Lopes, Tigui Kaloga, Cidalia Tavares Gomes, Steven Alves Rodrigues, Aldine Saint-Rosaire, Ibrahim Traore, Antoni Valladares, Fabien Bailly, Fallonne Da Silva, Marilou Vicente, Amel Alouache, Cindy Gorah, Awa Cissokho, Florian Rousseaux, Mégane Rousseau, Armand Chaumont, Andrew Régis, Meltem Konanc, Tony David, Amandine Lemarchand, Rashel Barua, Ancuta Bura, Yoan Parienti, Romain Marinho, Lise Baudières, Kévin Charini, Andreas Goyon, Magalie Soares, Romain Dufresne.

**BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** Morgane Brydges (Assez Bien), Luc Zacharias, Estelle Bigot (Bien), Vanessa Dos Reis, Manon Gondry, Astrid Madjou, Nicolas Fernandez, Cyrta Bouazziz, Moctar Jassigui, Julie Chevalier (Assez Bien), Sandra Guillois, Gwendoline Zamora, Baptiste Lefevre, Nasser Oukaci, Souheib Toumi (Assez Bien), Kebe Loko, Nelson Astien (Assez Bien), Raphaël Bobe, Wali Bekkaye, Jilani Charrad, Maxime Heraud, Ibrahim Keita, Sidi Koita, Franck Gennevraye (Assez Bien), Ozan Gultekin, Aboubacar Traore, Salimatou Diakite, Alexandra Lemaire, John Casem, Thibault Menegazzi (Assez Bien), Diana Meurant, Alexis Lizeux, Faycel Dahmouh, Ossona-Laëtitia Odi, Idir Kasdi, Benoît Wayack, Jasmine Castellì-Claveau, Julien Doublet, Jordan Guerin, Melanie Senese, Julie Harlicot, Alexia Fuzat, Marius Pochon, Fatouma Kaba.

**LYCEE PROFESSIONNEL ALEXANDRE DUMAINE****Mâcon (71)****BAC PROFESSIONNEL**

**Service et commercialisation** Amandine Benoit (AB), Lauranne Boussard, Christelle Chaplin, Antoine Corre (AB), Jordan Crozier (AB), Tony Cuyaubere, Justine Foray (AB), Charlotte Gras (AB), Elodie Jacob (B), Fiona Jacquon, Jérémy Lambert (AB), Mickael Longere, Aurore Perrin, Emelyne Perrin, Honorine Remy (AB), Kévin Renaud, Aline Ribereau (AB), Tiphaine Rozand, Loïc Sieurin, Carolane Tardy (AB), Jennifer Vandroux.

**Production Culinaire** Yoann Baralle, Mickael Berthold (AB), Céline Chambon, Robin Chevignard, Emmanuel Deck, Laury Degand, Pierre Delplanque, Thibaud Deschamps, Soufyan Ezzahid, Mélanie Fontaine, Maëva Gau, Antoine Grand, Mélanie Hild (AB), Tina Jacquetton (AB), Marie Ange Jolivet, Emmanuel Laneyrie, Jérémy Pierre, Thomas Ravey (B), Carine Sallet, Nicolas Souron, Pauline Terrier (AB), Anthony Torino.

**BEP Cuisine** Timothée Berne, Pierre Bres, Yanze Chen, Julien Dory, Renaud Eisenbarth, Ophélie Fauvre, Ludovic Gay, Bruno Gomes, Dylan Letombe, Paul Laubery, Corentin Miralles, Jordan Picard, Mathieu Quidet, Gaston Savina, Clément Vaisse, Valentin Aumenier, Jérémy Bachelier, Victor Bierry, Jimmy Carletto, Benjamin Curvat, Romane De Castro, Marina Dufour, Marion Frechon, Kévin Leggeri, Jason Lelievre, Vanessa Lopez, Blandine Martin, Mélanie Mutel, Marjorie Perret, Mylène Scheid.

**CAP**

**Cuisine** Cathy Bonnet, Jordan Bourdais, Mélanie Cattet, Victoria Fenille, Hélène Gibot, Séléhatin Horuz, Malika Moumen, Romain Raffin, Samantha Rembert, Samira Slimani.

**Employé de restaurant** Alice Cabaret, Anaïs Feith, Cassandra Jouffroy, Audrey Liotard, Ghislaine Matrat, Marion Sarnelli, Steven Varyot.

**MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT** Kevin Junier, Pierre Kowitzec, Emmanuel Laneyrie, Maxime Penninguy, Stéphanie Rousset, Estelle Tournant.

**BBI - BRUSSELS BUSINESS INSTITUTE FOR HIGHER EDUCATION****Bruxelles (Belgique)****Bachelor in International Hospitality Management**

Adalsteinsson Jon, Argazzi Jessica, Broekhoven Sebastien, Daka Tawanda, De Lichtervelde Anaïs, Dewhe Shingirayi, Dhiba Farah, Engel Fiona, Harquel Ewenn, Harquel Manon, Kabarozi Victoria, Krylova Anastasiya, Mavrokefalou A, Mbewe Midjan Chanda, Meadows Lucy, Nuru Saïdat, O'neil Francis, Petro Michel, Rakover Audrey, Villumsen Emilie.

**Master in Sustainable International Hospitality Management** Batraka Marta, Fu Lin, Ivanova Denica, Khachatryan Vahan, Knez Marin, Li Jiang, Ntaryamira Nzoza Belise, Song Ling Yan, Van Den Brink Veronique, Vassiliou Anastasia, Guchu Jennifer.

**LYCÉE PROFESSIONNEL VOLTAIRE****Nîmes (30)****CAP**

**Restaurant** Marine Bergamin, Kelly Brenac, Manon Delacotte, Nordiane Mameche, Nicolas Neak, Soraya Okili, Theo Villaret.

Cuisine Tristan Aurand, Youssef Bensalah, Maxime Garcia, Keslani Anaïs, Thomas Marsala, Audrey Renaud, Jérémy Rouvin, Adrien Sekula, Kaed Soilihi.

**MENTION COMPLEMENTAIRE****Sommellerie** Romain Loriot.

**Employé traiteur** Nadia Hmakaddour, Soukaina Ikourana, Anthony Migliore, Xavier Moala.

**BEP**

**Cuisine** Jonathan Bea, Anthony Bijaczyk, François Carballal, Harmony Daniel, Amandine Duchene, Jean Yves Garcia, Arnaud Gervasoni, Gulia Gongora, Clément Hillaire, Lucas Huard-Lanoiraix, Johanna Mary Issouqal, Quentin Jouy, Renaud Lliepez, Vincent Llinares, Numa Mathieu Mege Rouet, Adrien Sempau, Tristana Vergne.

Service Ana Carolina Almeida Rebelo, Geoffrey Jodar, Lou mroz, Duy Chinh Nguyen Pham, Bastien Perez, Caroline Rougerie, Bastien Scinicariello, Christelle Serviere, Hafida Tahaoui.

**Pâtissier** Yassmin Boudati, Justine Bouchet, Antoine Brunel, Julie Callet, Laura Carrasco, Lisa Chabrol, Marlène Lamouroux, Aboubaker Moula, Jérôme Moulin, Noura Moussa, Gabriel Philippe Pebernet, Cassandra Peyraux, Julie Richard, Kevin Sanchez, Audrey Soliveres.

**BAC PROFESSIONNEL**

**Restauration** Deborah Alessandrini, Arthur Auday, Bryan Aubin, Natacha Avellaneda(AB), Simon Barrial, Dominique Beguin(AB), Rachid Belaizi, Lorraine Bessonies(AB), Pauline Blay(AB), Charlotte Bouret, Jessica Calderini, Pauline Cambon(AB), François Carballal, Florian Cavnogun, Elisa Chapron(AB), Christina Colnard, Morgane Coste, Jonathan Coute(AB), Alain Coutel(AB), Tristan Danneyrol, Marion Delcourt (AB), Gaetan Dubois, Thibaut Dubois, Kevin Firmin, Flossie Gilles, Jeremy Hardy(AB), Philippe Jesselen, Barthelemy Kalfaian de Borniol, Yoann Kerneves (B), S'mamane Krib, Audrey Lamy, Camille Martin (B), Mickael Meunier(AB), Clément Michalitsis, Kevin Micheau(AB), Aymeric Nony, Bastien Pause(AB), Jonathan Pelegrin(AB), Christophe Perez, paul Perie, Claire Pignard, Laurent Ramos, Renaud Reveillon, Samantha Robin, Tony Serre(AB), Jean Gabriel Siviragol(AB).

**GRETA TOURISME HOTELIERIE NICE****Nice (06)****MENTION COMPLEMENTAIRE**

**Accueil réception** Anthony Barbato, Pauline Bernardin, Claire Feghali, Alexandra Sanino.

**Employé barman** Enzo Anasse, Florent Riviere, Quentin Soufflet, Saandati Vitta. **Sommellerie** Noam Amoyel, Fabrice Cuny, Fanny Niel, Maxime Pastor, Laure Sirvan.

**BTS**

**Option A** Julie Fayat, Aurélien Marcellier, Gaëlle Nicolas, Claire Petit, Maxime Potfer, Rebecca Ruf, Olivier Schwetterler, Lucile Viberti.

**Option B** Julie Franceschini, Cindy Venturelli.

**CFA DES METIERS DE L'HOTELLERIE****Dax (40)****CAP**

**Cuisine** Maxime Billard, Jessy Douilly, Doran Gonzalez Laruelo, Tom Jucla, Ouannass Kadri, Pauline Klinger, Antoine Lagare, Vincent Langlois, Alexis Maria Y Skorieus, Aurélie Ruminy, Kévin Tréfous, Hugo Albareil, Arnaud Caire, Manon Casasnovas, Romain Castaings, Denis Duhem, Tom Guy, Emile Loubet, Pierre Maisonneuve, Lïc Njoujarede, Jordan Paulus. **Restaurant** Etienne Juillard, Romain Lartigau, Cassandra Lescot, Mylène Macel, Jason Seguin, Kim Tan, Angélique Tondeur, Guillaume Betis, Romain Bouyrie, Laly Gilles.

**BEP**

**Cuisine** Julie Carretier, Quentin Ferrieres, Adrien Gambino, Mickaël Laborde, Nicolas le Roux, Olivier Mathieu, Brandon Maya, Marilyse Micquiaux, Jessica Pouyau, Kévin Saint Jalme, Marie Océane Schwartz, Florian Signorino, Kévin Watellier. **Restaurant** Johanna Disdir, Bérengère Dubertrand, Steven Hoyet, Camille Lamaison, Pierre Patus, Geoffrey Pinel, Justine Rondel.

**LYCEE HOTELIER GEORGES BAPTISTE****Canteleu (76)****CAP**

**Cuisine** Marion Alain, Marylène, Sebastien Boursette, Aurélien Caillou, Paul Camus, Ahmed Chafi, Nicolas Deblauwe, Sébastien Jecik, Anaïs Levasseur, Kledi Lulati, Mathilde Meru, Sonny Nore, Benjamin Simon.

**Restaurant** Munhbotor Batbayar, Elodie Blanchard, Antoine Delalandre, Khulan Ganbaatar, Djeinaba Sow.

**Boulangier pâtissier** Clément Auber, Kevin Bancourt, Julien Bellamy, Barbara Bernasconi, Laurene Billiere, Dorian Boucrel, Laura Castot, Teddy Delamare, Lucia Desanglois, Jordan Desjardins, Stanislas Dhuesme, Mathieu Dias Fernandes, Félicia Diguët, Amandine Duhamel, Allan Fenet, Nicolas Firman, Adrien Flamant, Dimitri Fremont, Marion Gamard, Joanny Gueguen, Adrien Guilbert, Khalida Koutaïbi, Frederik Laine, Tony Lamour, Damien Le Disez, Alexis Lefevre, Philippe Lerondel, Thibault Letellier, Thomas Leteurtre, Romain Lonfier, Quentin Marie, Mégane Martigny, Myriam Pecquerie, Thibault Picard, Maxine Pires-Leal, Clémence Poyer, Fabien Rifflet, Laura Samson, Jason Vendange, Johan Victorino.

**BEP**

**Cuisine** Nicolas Benard, Maxens Chapelle, Maxime Coutard, Camille Desmoteux, Johnny Droalin, Etienne Gaudin, Pierre Lecourt, Mathieu Loizel, Mickaël Meray, Louis Moreaux, Camille Muszynski, Matisse Perrault, Ines Phippen, Arthur Regnier, Laura Renaux, Vincent Rutard, Clément Serre, Romain Sevin, Camille Simon, Dan Sorel.

**Service** Yoann Barbouteau, Thibaut Bessard, Arthur Bourrienne, Lucille Bran, Yohan Cacaux, Jérémy Edde, Dennis Hue, Antoine le Pellec, Sonia Lemaître, Alice Leneutre, Franck Marie, Mehdi Michel-Agou, Pierre Platon, Ambre Veneau.

**BAC professionnel**

**Alimentation** Yannick Colloreec, Pauline Cordier, Martin Coris, Arnaud Dienis, Morane Duhamel, Morgane Fleury, Steve Quertier.

**Restauration** Antoine Breant, Jennifer Breant, Antoine Avenel (AB), Cyril Blanche, Vincent Buin, Thibault Cellier, Clément Comont, Quentin Dailly, Baptiste Desoutter (AB), Sonia Djemili, Elise Dureou, Anastasia Dru, Jean-vincent Flahaut (AB), Romain Fouleu (AB), Clément Fressel, Emmanuel Galopin,

Alexis Gambier, Quentin Guichot (AB), Romain Huet, Maxence Kosmowski (AB), Justine Larue (AB), Quentin Le Deunff (AB), Damien Leblond, Valentin Leclerc (AB), Nicolas Leloutre, Kriss Leroux (AB), Mickaël Leroux (AB), Corentin Louessard, Julien Lutz (AB), Simon Navarette (AB), Maxime Paon (AB), Morgane Pilet, Quentin Robert (AB), Pape Seye, Celine Tabu.

**Mention complémentaire**

**Boulangerie Spécialisée** Wilfried Burey, Robin Delahaye, Kevin Joseph, Samuel Van de Velde.

**Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur spécialisé** Héléna Antunes, Allan Delandre, Franis Deslandes, Clara Gaston, Camille Guillas, Emmanuel Henault, Emmanuel Jourdain, Dimitri Rousselin.

**CFA PROPRETÉ PACA - INHNI SUD-EST****Marseille (13)**

**CAP maintenance et hygiène des locaux** Anlime Abou Daoud, Billal Allouani, Fatima Ben Abdellah, Mohammed El Omari, Anaïs Martin, Lionel Ronin, Antoine Vasquez.

**BAC Professionnel hygiène environnement** Marjorie Pilard. **BTS hygiène propreté environnement** Kévin Dardichon, Nicolas Fornes, Apollinaire Phrasithirath

**LYCEE PIERRE-GILLES DE GENNES****Cosne-Sur-Loire (58)**

**CAP Cuisine** Jérémy Astien, Morgane Conte, Caroline Cornette, Pénélope Dufaut, Johan Isambert, Damien Kurkowski, Angélique Lauverjat, Charlène Valle.

**BAC professionnel**

**Cuisine** Maryline Beauchet, Florian Bernard, Kévin Giroux, Céline Merrien, Candy Reboullot, Ophélie Wiltgen. **Service** Xavier Colin(AB), Julien Guette, Maxime Montaron.

**ICF - CFA DES METIERS DE L'HOTELLERIE****Montpellier (34)****CAP**

**Cuisine** Thomas Arce, Bastien Betored Franco, Laetitia Blazquez, Anthony Capano, Julien Carmona, Léo Catrix, Lucas Giraud, Bruno Grosse Charpy, Florian Guillard, Pierre Gabriel Jussureaux, Amélie Soria, Alexandre Tronche, Lionel Wrazen, Kévin Allende, Adrien Arnoux, Dylan Avennante, Boris Corbet, Mélissa Diop, Guillaume Gelly, Samir N'mili, Mickaël Ruiz, Mickael Vandel.

**Café brasserie** Lou Bredif, Marc Briens, Geoffrey Charles, Mathilde Delbreuf, Léa Novele Patrice, Alexandre Pruvost. **Service restaurant** Alaric Abril, Jean Christophe Bailles, Ségolène Benezech, Gabrielle Castanie, Lucia Delost, Florian Guery, Lolita Henning, Héloïse Tarral, Sabrina Willoth, Elodie Cheyron, Pierre Guy, Michel Montalva, Derek Poisnel, Alan Riviere, Fabien Soto.

**BEP**

**Cuisine** Manon Athiel, Florent Ballester, Suzy Bataille De Longprey, Maxime Chibaudel, César Delinotte, Clémentine Duplan, Olivier Magne, Juliette Martinez, Nicolas Thiriet, Florian Bauer, Sofiane Benramdane, Coralie Bouchilloux, Jérémy Hardy, Hugo Lefebvre, Anthony Mathiot, Pily Mora Ponce De Leon, Fabien Ressegueir, Cécile Robert, Ludovic Serre, Jean Pierre Vedel, Jason Vetau.

**Restaurant** Elisabeth Bourdier, Maeva Canitrot, Aurélie Jamelot, Mathilde Legrand, Céline Paillies, Tanguy Berge, Samir Bouzidi, Floriane Fobert, Romain Gautier, Clara Gogel, Emma Ponomareff, Davy Robejot, Romain Routie, Morgane Selles, Robin Sers, Guiliane Sevenier.

**BP**

Cuisine Geoffrey Andreu, Claire Belkhou, Nervana Bemananjara, Tankréde Bouzekri, Anthony Christophe, Charlotte Furcy, Théo Marcy, Morgan Marquez, Loris Monod, Léa Orsini, Julien Picard, Florence Pieters, Adrien Tanchoux. **Restaurant** Mathieu Boschetto, Thomas Macaire, Jessica Mendes, Laëtitia Pannetier, Marine Roueste, Yohan Spindler. **MENTION COMPLEMENTAIRE DESSERT DE RESTAURANT** Célia Chazouille, Gautier Espargilliere, Aurélie Felin Pierlot, Sandy Macaigne, Prescilia Sanchez, Andréa Tagliarino, Benoit Tranier.

**CFA DE CAYENNE****Cayenne (97)****CAP**

**Cuisine** Marie Guirlène Anilysse, Michaël Aubatin, Leeroy Barthelemy , Jonathan Cecchini, Andres Mejia Gonzalez, Boris Meyer, Clément Mussard, Clair Elias Pinas, Ludovic Madere, Ornella Pawilowski **Restaurant** Sybill Agoussa, Jessica Baptiste, Josépha Serieux **Pâtissier** Andy Emanuel, Martial Jean Jacques, Cliff Lochart, Molène Noel.

**Boucher charcutier traiteur** Eddy Chalco, Yohann Charles Nicolas, Gabriel D'abreu, Laure Horth, Marion L'inconnu.

**CFA SPECIALISE****Orléans(45)****BP restaurant** Angela Clinch.**CAP**

**Cuisine** Romain Ogurlu. **Restaurant** Amélie Fouquet **Agent polyvalent de restauration** Nelly Boulnois, Laëtitia Ledoux, Laura Grasset, Shérazade Hamrouni, Thipaine Alix, Pauline Malengu, Marieme Mane, Bryan Robin, Emilie Adam, Pierree-Jean Chabot, Geoffrey David, Jimmy Desperques, Loïc Dupety, Céline Houry, Delphine Lemelin, Charlène Macadre, M Kaku Gani, Tiphane Huguët, David Deschamps, Aurélien Lelarge, Elise Anselmo, Olivier Aubry, Thierry Dardon, Antoine Cotteuceau, Sylvain Moerman.

**CREE****St Paul (97)****CAP**

**Cuisine** Anthony Bellony, Anne Gaëlle Hoarau, Harry Hoareau, Mélissa Lagarrigue, Christopher Orfel, Emmanuel Piedmont, Ludvine Racine, Lionel Virapin. **Restaurant** Jamila Amiraly Nouroudine, Amandine Dalleau, Olivier Maurel, Marie Linda Thomas Alefe.

**CQP**

**Recap** Grégory Honorine, Sébastien Loricourt.

**Employé d'étages** Mathieu Moisson.

**Commis de cuisine** Eric Chartier, Philippe Pellet.

**Serveuse en restauration** Virginie Bapin, Delphine Bataille,

Angélique Faucon.

**Agent de restauration** Samantha Sorlier.

**Réceptionniste** Alexandra Padre Oreo.

**EREA BRIEY****Briey (54)**

**CAP Agent polyvalent de restauration** Gilles Baikrich, Frédéric Beauchet, Tatiana Bizzari, Alexandre Bourion, Jennifer Delfour, Vanessa Kessler, Nicolas Russo, Jordan Zabee.

**LYCEE PROFESSIONNEL ALEXANDRE DUMAS****Cavillon (84)**

**CAP Services hôteliers** Safia Azahaf, Cyrielle Boudjadi, Meriem Flaïou, Samantha Laboulais, Monut Reach, Nadia Sghir, Laila Touihri, Majdouline Zouhou.

**BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie** Manon Allibert, Alexandra Arnal, Mélanie Balloy, Nicolas Benson, Hendrick Cat, Adeline Davin, Lorine Diego, Angélique Dugois, Hicham El Amrani, Robin Finelli, Nicolas Garcia, Marion Girard, Lisa Giraud, Sebastien Gout, Wafaa Karbouh, Jonathan Kravtchenko, Franky Lauer, Julie Lauret, Caroline Muvira, Justine Nowotny, Thibault Paoillo, Thibault Perez, Camille Petit, Cyril Tran, Gaetan Vernet.

**BAC Professionnel restauration** Gilles Audibert, Mathias Cabral, Cedric Cessot, Mélanie Constant, Mickael Dayde, Colin Grenier, Alain Heck, Jeanne Laubray, Damien Lecoq, Cécilia Lejeune, Elodie Lucas, Adrien Pelet, Julien Pellet, Sonia Poulet, Nicolas Thiebault.

**AFPA CORSE AJACCIO****Mezzavia (20)****Lauréats**

**Cuisinier** Jérémie Aliotti, Santa Alzapiedi, Alain Casini, Marie Ange Haviglioli, Tsvetolyub Dimitrov, Emilie Gnacadja, Jean Jacques Colloville, Phasuda Koenig, Eric Mangoni, Marion Marotta, Nafissa Meniot, Mouhadji Sarr, Sauveur Satgia, Myriam Souli, Myriam Trias, José Manuel Vasquez, Alain Viguier.

**Gouvernante** Nathalie Huguenet, Angélique Michon, Angela Pezzatini, Isabelle Pieri, Renée Ricci, Chantal Rolland, Opale Seta.

**Réceptionniste** Fabrice Agostini, Tamar Antonini, Renée Careddu, Virginie Charriau, Emmanuelle Corbeille, Elodie Espinasse, Loubna Hasnaoui, Antoine Le Dirat, Mylène Low, Sindy Masia, Dumè Morteuil, Nida Mssassi, Kenia Parodi Deschappelles, Marjory Pellicci, Lionel Peron, Miriam Tamburini, Florence Vincent, .

**Responsable d'établissement touristique et hôtelier** David Amorin De Araujo, Audrey Berthaut Clarac, Frédéric Brigato, Raphaël Brun, Maria Serena Cancellieri, Guillaume Chana, Vincent Franceschini, Catherine Francois, Désirée Grange, Christiane Pinelli, Pascal Taliercio.

**Serveur en restauration** Jérémy Armand, Frédéric Bono, Guillaume Hamelat, Julien Jausserand, Laurent Naaz, Philippe Pouzol, Paul Rezzi, Ghjuvanna Serpaggi.

**CFA DU PAYS DE MONTBÉLIARD****Bethoncourt (25)****CAP**

**Cuisinier** Cédric Schaubert, Madeleine Zaugg.

**Restaurant** Cédric Deneubourg.

**Pâtissier** Frédéric Bourdin, Hatice Yavuz.

**Boulangier** Jean Michel Ouaked.

**LYCEE PROFESSIONNEL HAUTE FOLLIS****Laval (53)****CAP**

**Cuisine** Fanny Chevrollier, Christopher Coelho Moreira, Charly Gandon, Aboulaye Kanoute, Marion Lamotte, Samuel Oliel, Grégory Paillard, Alexia Ricordeau.

**Agent polyvalent de restauration** Julie Brault, Maxime Coquemont, Baptiste Gardais, Méliissa Lepine.

**BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie** Quentin Benatre, Aurore Brodin, Simon Brodin, Margaux Buard, Manon Chevallier Anaïs Coignard, Antoine Coquelin, Océane Daguin, Florianne Gauvin, Joachim Guemard, Maxence Houzelle, Thomas Hubert, Antoine Lerouge, Yann Oussenekan, Corentin Peltier, Anaïs Pinon, Xavier Planchenault, Jessica Posiere, Rosalie Thomain, Nicolas Vannier.

**BAC professionnel** David Corbiere , Clément Dhersin, Lucien Fourmond, Alexandre Landais, Florentin Launay, Fabien Lemaître, Morgan Lesage, Aurore Lochu, Franck Mathieu Beaudrier, Alexandre Robin, Anthony Tetu, Antoine Tonnelier.

**INSTITUT DES METIERS ET DE L'ARTISANAT - CERGY****Cergy Pontoise (95)****Lauréats**

**Cuisine** Amaury Arganini, Thomas Aube, Martin Caillot, Joan Calais, Souleymane Camara, Maxime Decre, Ludivine Dusseaux, Dylan Fabre, Adrien Guichot, Olivier Jean, Benjamin Legrand, Axel Pelegrny, Genitric Podrimqak, Michael Renard, Simon Ribeiro, Theo Roulland, Mireille Thelusma, Vincent Vallet.

**Restaurant** Jeremy Chorzepa, Gwendoline Desbordes, Alison Gimenez, James Lala, Erick Lebreton, Alexandra Letellier, Johanna Lunel, Paul Mathieu, Jérôme Merchiez, Nicolas Moulin, Cecilia Ounough, Marc Rodrigues, Christopher Saint Felix, Coralie Samy.

**CFA DES MFR DE LORRAINE****Saulxures Sur Moselotte (88)****BEP**

**Cuisine** Fabien Benard, Clovis Gehin, Laura Gueritot, Louis Guillemain, Timothée Saint Blanca, Caroline Vitaler.

**Restaurant** Justine Plaquevent.

**IRFA NORMANDIE MAINE****Herouville St Clair(14)****CAP**

**Cuisine** Denis Beziel, Rémy Cottin, Martine Dujardin Lemiere, Renato Fauchart, Odile Gosselin, Germain Philogene, Pascal Robert, Gaël Sonnet, Victoire Gaetan.

**Restaurant** Erwann Dem

**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

### Calculer la réduction Fillon en prenant en compte le taux conventionnel de 9,10 €

**Dans le calcul du taux Fillon, la valeur du smic horaire à prendre en compte est-elle 9 € (taux national) ou 9,10 € (taux dans la restauration) ? Merci de votre réponse.**

Marine

Les deux formules de calcul de la réduction Fillon se font sur la base du taux horaire légal du smic, fixé à 9,00 € depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2011. En revanche, le taux conventionnel de 9,10 € sera pris en compte pour déterminer le salaire brut du salarié.

Je vous rappelle en outre que depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2011, le calcul de cette réduction de cotisation sociale s'effectue sur une base annuelle et non plus mensuelle.

Le montant de la réduction est égal au produit de la totalité de la rémunération annuelle telle que prévue à l'article L241-13 du code de la Sécurité sociale par un coefficient déterminé selon l'une des deux formules suivantes. Le coefficient est désormais retenu pour 4 chiffres après la virgule (au lieu de 3), avec un arrondi au plus proche (exemple : 0,1246 pour 0,12458).

#### Pour les entreprises de 1 à 19 salariés

$0,281 \div 0,6 \times (1,6 \times \text{smic calculé pour un an} \div \text{rémunération annuelle brute hors heures supplémentaires ou heures complémentaires}) - 1$ .

Le coefficient maximal est égal à 0,2810.

#### Pour les entreprises de plus de 19 salariés

$0,26 \div 0,6 \times (1,6 \times \text{smic calculé pour un an} \div \text{rémunération annuelle brute hors heures supplémentaires ou heures$

complémentaires)-1). Le coefficient maximal est égal à 0,2600.

En revanche, cette réduction Fillon peut être calculée par anticipation chaque mois au titre des rémunérations versées au cours du mois civil. Ensuite, l'entreprise devra procéder à une régularisation : soit une régularisation progressive des cotisations en cours d'année, d'un versement à l'autre ; soit une régularisation effectuée en fin d'année, s'il existe un différentiel entre la somme des montants de la réduction Fillon appliquée chaque mois et le montant de la réduction calculée à l'année.

Pour calculer la réduction Fillon par anticipation chaque mois au titre des rémunérations versées au cours du mois civil, il suffit de remplacer les paramètres annuels par des paramètres mensuels (smic mensuel et rémunération mensuelle, à la place du smic annuel et de rémunération annuelle).

Depuis le 1<sup>er</sup> mai 2011, date d'entrée en vigueur du minimum conventionnel fixé à 9,10 €, le calcul de la réduction Fillon mensuelle par anticipation se fait selon les modalités suivantes :

• **Exemple n°1** : Une entreprise du secteur des CHR travaille sur la base de 39 heures par semaine, soit 169 heures par mois, le salarié perçoit donc un salaire brut de 1 701,51 €.

Ce salaire brut comprend 1 380,20 € de salaire de base (151,67 x 9,10 €) auquel il faut rajouter 173,47 € au titre des

4 heures supplémentaires mensualisées, soit 17,33 x 9,10 x 110 %, sans oublier les avantages en nature nourriture d'un montant de 147,84 € (44 repas à 3,36 €).

La rémunération brute mensuelle du salarié à prendre en compte sera donc de 1 380,20 + 147,84 = 1 528,04 €.

**Entreprises de 1 à 19 salariés**  
 $0,281 \div 0,6 \times (1,6 \times 9,00 \times 1 511,67 \div 1 528,04 - 1) = 0,2011$  (on trouve 0,2010616, mais désormais il faut retenir 4 chiffres après la virgule).

Réduction :  $0,2011 \times 1 701,51 = 342,17 \text{ €}$ .

**Entreprises de plus de 19 salariés**

$0,26 \div 0,6 \times (1,6 \times 9,00 \times 1 511,67 \div 1 528,04 - 1) = 0,1860$

Réduction :  $0,1860 \times 1 701,51 = 316,48 \text{ €}$ .

• **Exemple n°2** : l'entreprise travaille 35 heures, le salarié perçoit un salaire brut de 1 528,04 € (soit 1 380,20 € de salaire de base plus 147,84 € au titre des avantages en nature avec 44 repas à 3,36 €).

**Entreprises de 1 à 19 salariés**  
 $0,281 \div 0,6 \times (1,6 \times 9 \times 1 511,67 \div 1 528,04 - 1) = 0,2011$

Réduction :  $0,2011 \times 1 528,04 = 307,29 \text{ €}$ .

**Entreprises de plus de 19 salariés**

$0,26 \div 0,6 \times (1,6 \times 9,00 \times 1 511,67 \div 1 528,04 - 1) = 0,1860$

Réduction :  $0,1860 \times 1 528,04 = 284,22 \text{ €}$ .

NB : la valorisation du taux conventionnel minimum a pour conséquence de diminuer le montant de cette réduction de cotisations sociales.

► 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)



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

OUVERTURE EN SEPTEMBRE DANS LE MORBIHAN

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

DÉDIÉ UNIQUEMENT AUX PROFESSIONNELS DU CHR

**WWW.2IM AHL.FR • TÉL. 0497 028 028**





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

**Du 26 au 28 FÉVRIER 2012**

• SAINT-MALO •  
ESPACE DUGUAY TROUIN

Un salon organisé par 

**PRORESTEL**  
[www.prorestel.com](http://www.prorestel.com)

**FRIGOFLEX**  
RESTEZ ZEN ET FLEXIBLES

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

+33 (0)1 30 68 54 76



**Transformez votre véhicule en utilitaire réfrigéré**

**FRIGOFLEX**  
RESTEZ ZEN ET FLEXIBLES

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

+33 (0)1 30 68 54 76

**ACTIFH International**

**Spécialiste en Hôtellerie Restauration depuis plus de 15 ans**

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

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



**Tout pour le bar**

Laissez libre cours à votre créativité

Site Internet : [www.santos.fr](http://www.santos.fr) - E-mail : [santos@santos.fr](mailto:santos@santos.fr)

**ACTIFH International**

**Spécialiste en Hôtellerie Restauration depuis plus de 15 ans**

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

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

### Quelle est la date limite de paiement du salaire ?

**Je voudrais savoir si une date de paiement du salaire est prévue par la loi. Mon patron me paie tous les mois le 9 du mois suivant. Est-ce normal ? Ne doit-il pas me payer à la fin du mois ?**

Henry

La loi ne fixe pas de date limite de paiement du salaire. La seule obligation en la matière résulte de l'article L 3242-1 du code du travail. Cet article prévoit, dans son alinéa 3, que "le paiement de la rémunération est effectué une fois par mois". En conséquence, le code du travail prévoit uniquement que les salariés mensualisés doivent être payés à intervalles réguliers, une fois par mois, sans fixer

d'autre règle quant à une date limite de paiement. Cette date de paiement est donc déterminée par l'entreprise. L'employeur est ensuite tenu de la respecter. À partir du moment où votre entreprise a choisi de payer le salaire le 9 du mois suivant et qu'elle respecte cette règle tous les mois, vous ne pouvez pas la contester. À vous d'en tenir compte dans vos prélèvements mensuels. Toutefois, il convient de préciser que ce même article prévoit l'obligation pour l'entreprise de verser un acompte - correspondant, pour une quinzaine, à la moitié de la rémunération mensuelle - au salarié qui en fait la demande.

► 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)

## EN BREF

### Numéro de TVA intracommunautaire : le fisc dénonce des pratiques commerciales douteuses

L'administration fiscale sur son site internet, [www.impots.gouv.fr](http://www.impots.gouv.fr), met en garde les créateurs d'entreprise face aux pratiques de démarchage abusif en matière de numéro de TVA intracommunautaire.

De nombreux créateurs d'entreprises reçoivent, après avoir effectué leurs formalités d'immatriculation, des offres payantes proposant d'inscrire leur numéro de TVA intracommunautaire sur un registre des entreprises. Ces offres laissent à penser que l'inscription a un caractère officiel et obligatoire. En réalité, il s'agit de propositions commerciales abusives dénuées de tout fondement juridique.

L'administration fiscale rappelle que les entreprises assujetties à la TVA et soumises à des obligations déclaratives et de paiement en matière de TVA se voient, automatiquement et gratuitement, attribuer un numéro de TVA intracommunautaire. Dès le mois de sa création, chaque entreprise nouvelle reçoit de son service des impôts un courrier d'information contenant le livret fiscal du créateur d'entreprise et une lettre d'accueil où l'entrepreneur trouve tous les éléments utiles au démarrage de son activité et, notamment, son numéro de TVA intracommunautaire.

Seul le service des impôts des entreprises dont relève le redevable est compétent pour délivrer ce numéro. Aucun autre service, société ou site web, n'est habilité à le faire. Pour toutes les questions relatives à la délivrance ou la validité de ce numéro, l'administration conseille aux entreprises de se rapprocher de leur service des impôts.

### La CGPME s'oppose à la réduction des allègements de charges sur les heures supplémentaires

Le projet de loi de financement de la Sécurité sociale (PLFSS) pour 2012 prévoit la réintégration des heures supplémentaires dans le calcul des allègements de charges sur les bas salaires (dites réduction Fillon). La Confédération générale des petites et moyennes entreprises (CGPME) déplore cette mesure qui, selon elle, risque de se traduire par un relèvement du coût du travail pour les bas salaires.

Pour cette confédération, les entreprises seront donc amenées à s'interroger sur la 'rentabilité' des heures supplémentaires. Certaines d'entre elles, affirme la CGPME, eu égard notamment à la faiblesse de leurs marges, y renonceront. Ce qui se traduira par une baisse du chiffre d'affaires de l'entreprise et par une diminution du pouvoir d'achat des salariés concernés. Les 9 millions de salariés qui ont bénéficié du dispositif en 2008 et 2009 risquent donc d'être pénalisés. C'est pourquoi la CGPME appelle les pouvoirs publics, qui ont su prendre en compte les intérêts particuliers des parcs à thème, à ne pas adopter une disposition pénalisante pour l'ensemble des entreprises et particulièrement celles à fort taux de main-d'œuvre.

## DES PROCÉDURES RENFORCÉES

# Travail dissimulé : avec 6 % de contrôle en plus, les montants redressés ont bondi de 60 %

Pierre Ricordeau, directeur de l'Agence centrale des organismes de Sécurité sociale (Acos) vient de présenter le bilan de la lutte contre le travail illégal en 2010. Si les résultats en matière de lutte contre le travail dissimulé progressent notablement, c'est le montant des redressements qui a connu l'augmentation la plus spectaculaire.

Selon **Pierre Ricordeau**, directeur de l'Agence centrale des organismes de Sécurité sociale (Acos), 2010 a été une année exceptionnelle en matière de lutte contre le travail dissimulé. Les redressements de cotisations sociales opérés par les Urssaf ont augmenté de plus de 42 % par rapport à l'année précédente, pour atteindre 185 M€. Ce montant a triplé en trois ans, et ces résultats se situent très au-delà des objectifs assignés par la convention d'objectifs et de gestion entre l'État et l'Acos pour la période 2010-2013. Le directeur de l'Acos explique ce bilan positif par l'adoption d'une approche régionale. Celle-ci s'est traduite pour 2010 par la désignation de pilotes régionaux en charge du contrôle et de la lutte contre les fraudes dans l'ensemble du réseau. S'ajoute à ce facteur une professionnalisation de la détection et de la lutte contre la fraude ainsi que de la relation avec les partenaires de l'Acos.

Au cours de cette année 2010, la branche du recouvrement a procédé à 3 333 redressements forfaitaires concernant 8 522 salariés dissimulés, pour un montant total de cotisations qui s'élève à près de 30 M€. Ces résultats sont dus à la mise en œuvre de la procédure de redressement forfaitaire, qui consiste à calculer les cotisations sociales sur une base présumée être égale à 6 mois de salaire minimum par salarié dissimulé. Cette mesure s'applique dès lors qu'un délit de travail dissimulé est constaté et qu'aucun élément ne permet de connaître la rémunération versée par l'employeur au salarié en contrepartie de son activité salariale non déclarée.

En outre, un peu plus de 9 M€ de charges sociales qui avaient été pratiqués ont dû être remboursés par les employeurs ayant fait l'objet d'un procès-verbal de travail dissimulé, soit près de 2 063 cas.

### "Ne pas stigmatiser un secteur professionnel déterminé"

Le montant des redressements opérés sur les huit secteurs d'activités ciblés par la Commission nationale de lutte contre le travail illégal (bâtiments et travaux publics, hôtels, cafés et restaurants, confection, déménagement, gardiennage, agriculture, spectacle, nettoyage et services aux entreprises) a connu une progression de plus de 40 %. Le rapport de l'Urssaf souligne la situation du secteur professionnel



salarié effectue 40 à 50 heures par semaine sans aucune mention de majoration pour heures supplémentaires. Le non-paiement des heures supplémentaires est donc également passible du délit de travail dissimulé.

des HCR, dont les montants de redressements ont pour leur part progressé de plus de 60 %.

L'Urssaf tient toutefois à préciser dans le rapport : *"Il ne s'agit nullement de stigmatiser un secteur d'activité professionnelle déterminé qui se trouve confronté à des difficultés spécifiques auxquelles une singularisation de la TVA n'a pas permis de remédier. Il s'agit davantage de souligner la forte progression - 60 % - des redressements et de la capacité du réseau à détecter des anomalies, qui s'élèvent en 2010 à plus de 23 M€, montant très largement supérieur à la progression, de 6 %, du nombre d'actions visant ce secteur."*

### Le travail dissimulé est un délit...

Le travail dissimulé recouvre deux pratiques illicites : la dissimulation d'activité économique et la dissimulation d'emploi salarié. La dissimulation d'activité définie par l'article L8221-3 du code du travail consiste à ne pas être immatriculé au répertoire des métiers ou au registre du commerce et des sociétés, ou à ne pas avoir procédé aux déclarations obligatoires en vigueur aux organismes de protection sociale ou à l'administration fiscale.

La dissimulation d'emploi salarié, selon l'article L8221-5 du code du travail, est le fait pour tout employeur de ne pas avoir accompli volontairement l'une des formalités suivantes :

- la déclaration préalable à l'embauche ;
- l'établissement d'un bulletin de paie (ou le fait de mentionner sur ce dernier un nombre d'heures de travail inférieur à celui réellement accompli).

Ce dernier cas de figure concerne non seulement le fait de minorer les horaires d'un salarié, par exemple en le déclarant à temps partiel alors qu'il effectue un temps plein, de le déclarer à 35 heures quand il en effectue 39, ou encore déclarer un salarié sur la base conventionnelle de travail à 39 heures, alors que ce

Depuis cette année, est également concerné le fait de ne pas accomplir auprès des organismes de recouvrement des contributions et cotisations sociales les déclarations relatives aux salaires ou aux cotisations assises sur ceux-ci.

### ...qui coûte cher à l'employeur

La loi considère que le salarié est une victime du délit de travail dissimulé. Par conséquent, il ne peut être tenu pour responsable ou coresponsable de cette infraction. Seul l'employeur est responsable de l'infraction. Cependant, ce principe est atténué si le salarié a intentionnellement accepté de travailler au noir afin de continuer à percevoir des indemnités chômage ou autres prestations sociales. Les organismes sociaux concernés peuvent alors se retourner contre le salarié et lui supprimer ses prestations.

Toute infraction aux interdictions de travail dissimulé est passible d'une peine de 3 ans d'emprisonnement et d'une amende de 45 000 € pour les personnes physiques et 225 000 € pour les personnes morales. Des peines complémentaires peuvent s'y ajouter : l'interdiction d'exercer pendant 5 ans l'activité professionnelle ayant donné lieu à l'infraction, la confiscation des objets ayant servi à commettre l'infraction, l'affichage ou la diffusion de la décision prononcée...

Si le délit de travail dissimulé est constaté par procès-verbal, l'organisme de recouvrement procède à l'annulation des exonérations ou réductions de charges dans la limite de 5 ans. L'employeur doit alors rembourser les aides perçues. En outre, il perd le bénéfice des aides à l'emploi et à la formation professionnelle pendant une durée maximale de 5 ans. Sans oublier que le salarié non déclaré a droit à une indemnité forfaitaire au moins égale à 6 mois de salaire. Cette indemnité est due quel que soit le mode de rupture du contrat de travail (licenciement, démission, rupture ou arrivée à terme du CDD...).

Pascale Carbillat

LE REGARD DE THOMAS YUNG

## Organiser l'information écrite sur son site internet

Par Thomas Yung, créateur d'Artisan Référenceur et auteur du Blog des Experts 'Web Marketing : maîtrise commerciale et développement des ventes'



Personnaliser son site internet passe par la communication d'informations spécifiques et qui font la différence avec la concurrence. Aussi faut-il veiller à organiser un tant soit peu l'information dispensée par son site. Si je devais formuler un reproche aux sites internet d'hôtels ou de restaurants, ce serait celui-là : il n'y a pas assez de données. Pourtant, internet offre la possibilité de publier un

nombre pratiquement illimité d'informations. Évidemment, trop d'informations tue l'information et les comportementalistes nous rabâchent que sur internet, le visiteur ne prend pas la peine de lire. C'est vrai. Mais lorsqu'il s'agit de passer à l'acte d'achat, l'internaute se remet soudain à lire. Et puis, si certaines personnes ne s'intéressent pas à ce qui est écrit, d'autres lisent tout ou partie du site. Il est donc important de donner le maximum d'éléments à propos de votre établissement.

Si vous voulez améliorer votre taux de conversion (le rapport entre le nombre de visiteurs et le nombre de ventes), je vous recommande vivement de fournir un maximum d'informations à vos visiteurs. C'est l'organisation de ces informations écrites qui fera la différence. Elles ne doivent pas importuner l'internaute instinctif ou affectif, celui, par exemple, qui se fie uniquement à un beau visuel. Il ne faut pas pénaliser non plus la navigation (et la perception) du prospect qui veut

simplement savoir à partir de quelle heure est servi le petit déjeuner (au fait, cette information figure-t-elle sur votre site ?). Autrement dit, il faut que les indications soient lisibles dans leur ensemble.

La FAQ (Frequently Asked Questions ou Foire aux questions) est un endroit particulièrement adapté à la présentation de récapitulatifs. L'internaute y est habitué, et sait qu'il y trouvera normalement réponse à sa question.

EN RELATION AVEC PLUS DE 1 500 ÉTABLISSEMENTS INDÉPENDANTS

## Weekendesk, le partenaire web du week-end

La start-up Weekendesk s'est lancée sur le créneau des coffrets week-ends avec Smart Box, et vit aujourd'hui sa vie en toute indépendance, avec une offre parfaitement identifiée.

Les départs en week-ends et en courts séjours ne cessent de progresser. Laurent Salanié, directeur général de Weekendesk, connaît la tendance. D'après les statistiques de Weekendesk, 50 % des clients réservent moins de dix jours à l'avance pour des courts séjours de 1,3 jour, avec une dépense moyenne de 180 € par personne (dont l'hébergement représente les deux tiers). Le profil des clients a aussi changé : ceux-ci se composent pour un tiers de jeunes adultes, un tiers de familles avec enfants et un tiers de jeunes seniors, ces derniers partant au minimum quatre fois par an. Autre caractéristique, la distance : les clients choisissent majoritairement des destinations à moins de deux heures et demie de voiture de leur domicile.



Laurent Salanié, directeur général de Weekendesk.

### Un produit packagé

Weekendesk, en se positionnant uniquement sur une offre week-ends et courts séjours sur le web, a aussi fait évoluer son produit. "Nous proposons des séjours tout compris, et les réservations se font directement

sur le site, déclare le directeur général. Nous offrons des produits thématiques, à l'exemple de l'offre famille." Le modèle économique est simple. "Nous fonctionnons comme une agence de voyage, en prenant 20 % de commission sur les prestations packagées - une nuit, un petit déjeuner et une animation. Nous encaissons les réservations, que nous rétrocédons par la suite aux hôteliers, vers le 20 du mois, après prélèvement de notre commission", souligne-t-il. Dans le produit Weekendesk, le transport n'est jamais inclus, la voiture étant le principal moyen de locomotion employé par les clients.

La commercialisation passe par des canaux de distribution variés. Outre un fichier de 2 millions d'adhérents qui reçoivent les newsletters du groupe, Weekendesk organise aussi des ventes flash, sponsorise des émissions (sur France 2 notamment) ou réalise des articles publi-rédactionnels dans la presse généraliste, *Version Femina* ou *Le Figaro* par exemple. Weekendesk recherche également des partenariats innovants. L'un des plus ré-



cents s'est conclu avec Ventes privées mais le tour-opérateur figure également en marque blanche dans les brochures de Promovacances ou de Look Voyages.

### 22 M€ de chiffre d'affaires en 2010

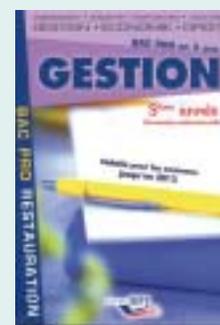
Weekendesk est en relation avec plus de 1 500 établissements indépendants en France et 3 000 en Europe dont 250 en Île-de-France, où les séjours représentent 10 % du chiffre d'affaires. "La région parisienne est l'un des gros pourvoyeurs de week-ends, il est logique que les hôtels y soient plus nombreux", déclare le directeur. Les relations avec les hôteliers sont transparentes. "Ils ne payent aucun droit d'entrée."

En 2010, Weekendesk a réalisé 22 M€ de chiffre d'affaires, et généré 120 000 séjours, soit 358 800 nuitées sur l'année. "Nous avons un million de visiteurs par mois sur notre site, affirme le directeur général, qui génèrent 1 000 réservations environ." En progression constante, l'entreprise s'est fixé pour objectif en 2011 d'augmenter de 60 % son chiffre d'affaires à l'international et en France. "Grâce à notre apport, les hôteliers indépendants font du yield toute l'année et nous leur permettons d'annuler les effets de saisonnalité", estime Laurent Salanié.

Évelyne de Bast

### En bref

#### Gestion 3<sup>e</sup> année, bac pro en 3 ans



Ce manuel de gestion de 3<sup>e</sup> année traite en quatre dossiers les savoirs en gestion de l'entreprise : taxe sur la valeur ajoutée, fixation du prix de vente, élaboration et analyse de la carte, investissements et financements, analyse des coûts et des marges en restauration. QCM et exercices de synthèse permettent d'évaluer les connaissances.

Gestion 3<sup>e</sup> année, bac pro en 3 ans de Christiane Balanger et Jean-Claude Oul, Éditions BPI, Prix 21 € + frais d'envoi

#### Arrivée réussie sur Facebook pour B & B Hotels

Lancée début juillet avec la complicité de l'agence We Are Social, la page Facebook de B & B Hotels compte aujourd'hui plus de 10 000 fans. Cette nouvelle page offre pour la petite chaîne un double avantage : livrer en direct son actualité à tous ses clients et renouveler la clientèle, en visant des profils plus jeunes. L'organisation d'un concours lors de son lancement a permis de fidéliser les clients utilisateurs de Facebook en leur faisant gagner des week-ends dans les établissements B & B hexagonaux. Pour compléter le tout, B & B vient de lancer son compte Twitter.

[WWW.FACEBOOK.COM/HOTELBB.FRANCE](http://WWW.FACEBOOK.COM/HOTELBB.FRANCE)

#### Backbid, nouveau site comparatif

Backbid, nouveau site de comparaison de tarifs en ligne et de réservation, propose des chambres au meilleur rapport qualité-prix. Les hôteliers y trouveront la possibilité d'augmenter leurs réservations en ligne sans prix discount ni modification de tarifs liés aux monnaies locales. Les prix sont nets, non cassés et non imputés de commissions prélevées par les agences de tourisme en ligne.

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

#### ActifHTR : contrôler sa gestion en temps réel



ActifHTR propose un logiciel mesurant "la performance d'un restaurant ou d'un hôtel en

analysant le taux d'occupation, l'addition moyenne, le flux de clientèle, les ratios matières, les frais de personnel".

Jean-Jacques Soulié, à l'origine du concept, s'est appuyé sur son expérience professionnelle. "Entre 1985 et 2008, j'ai été restaurateur, cafetier et gérant de discothèque et j'ai toujours été incapable de savoir en temps réel si mes affaires se portaient bien ou pas." L'outil informatique est proposé sous deux formats : le L-Pas (pilotage de l'activité au quotidien) et le G-Pas (outil de diagnostic). "Nous offrons à nos clients trois jours de formation et douze mois d'accès libre au logiciel", relève Jean-Jacques Soulié. Moins d'un an après le lancement du logiciel, la société compte une trentaine de clients.

Tél. : 06 73 28 58 63  
[WWW.ACTIFHTR.NET](http://WWW.ACTIFHTR.NET)

"UN ÉTAT D'ESPRIT, CELUI DU PARTAGE DES CONNAISSANCES"

## Éric Frechon milite pour la transmission

Lors du Festival culinaire international de Mougins, le chef 3 étoiles du Bristol à Paris (VIII<sup>e</sup>) a réuni ses 'anciens' pour évoquer la transmission lors d'une table ronde. Un thème qui lui tient à cœur.

Propos recueillis par Nadine Lemoine. Vidéos Cécile Charpentier.

**L'Hôtellerie Restauration** : Parrain du Festival culinaire international de Mougins, vous avez choisi la transmission comme thème de débat. Pourquoi ? Qu'est-ce que la transmission pour vous ?

**Éric Frechon** : La transmission a pour but de faire perdurer la cuisine française. Elle prend deux formes, celle que l'on reçoit - pour moi c'était les grands classiques -, et celle que l'on transmet, à sa manière, en la faisant évoluer. C'est ma cuisine que je transmets. À l'école, [les professeurs] transmettent les techniques de base pour aider les jeunes à réaliser les classiques à la fin de leur scolarité. En tant que commis, tu fais un nouvel apprentissage d'environ trois ou quatre ans. Au quotidien, la transmission se fait le plus naturellement du monde. Je me souviens que, dans certaines maisons, les chefs se cachaient pour réaliser leur recette. Ils doivent le regretter aujourd'hui. Ce n'est pas ma façon de voir les choses.

**Christian Constant** et **Gabriel Biscaye** m'ont aidé lorsque je préparais le MOF. Je travaillais pour le restaurant la journée et mon concours le soir. Christian Constant revenait à 4 heures du matin pour voir ce que j'avais fait. Cela ne s'oublie pas. Au-delà de leurs connaissances, ils m'ont transmis un état d'esprit, celui du partage des connaissances. Même si je pense que la transmission, tu l'as en toi.

**Vous êtes aussi dans la transmission lorsque vous aidez un collaborateur à préparer un concours. En quoi est-ce différent ? Allez-vous continuer ?**

Quand tu acceptes d'accompagner un candidat, c'est différent. Tu donnes des cours particuliers. J'ai coaché tous mes sous-chefs pour

des concours ou pour le MOF. Tu leur expliques ce qu'ils doivent faire et surtout ne pas faire, grâce à ta propre expérience. Aujourd'hui, je suis passé de l'autre côté en étant aussi membre du jury, cela me donne encore une autre vision des choses. C'est vrai que je reçois des C.V. de personnes qui souhaitent travailler avec moi parce qu'ils savent que j'aime transmettre. Ils viennent et après le concours, ils s'en vont. Or, les accompagner prend beaucoup de temps. Maintenant, je n'accepte de le faire que pour des collaborateurs méritants.

**Vous avez réussi à réunir vos 'anciens' à Mougins. Que représentent ces retrouvailles pour vous ?**

Je leur ai demandé de venir et ils ont tous répondu présent, même si ce n'est pas facile, entre les emplois du temps surchargés et les distances. **Michel de Matteis** vient de l'île Maurice, **Arnaud Bignon** de Grèce, **Fabien Lefebvre** a roulé toute la nuit... Nous sommes devenus une bande de copains. Ils savent qu'ils peuvent m'appeler n'importe quand, je serai là. Et vice-versa. Leur présence est un beau geste d'amitié.

**Un petit mot sur chacun de vos anciens ?**

**Arnaud Bignon** [chef du Spondi à Athènes, 2 étoiles Michelin, NDLR] est celui qui me ressemble le plus, que ce soit dans sa rigueur, son état d'esprit ou sa recherche constante de la création. J'ai appris qu'Arnaud avait 2 étoiles le jour où j'ai reçu la Légion d'honneur. Un grand bon-



Au premier rang : **Franck Leroy**, **Stéphane d'Aboville** et **Arnaud Bignon**. Au second rang : **Michel de Matteis**, **Christopher Hache**, **Yannick Franques**, **Éric Frechon** et **Fabien Lefebvre**.

heur pour lui et pour moi.

**Stéphane d'Aboville** [chef de Mini Palais à Paris] est mon ancien sous-chef. Le jour où il a voulu quitter le Bristol, je lui ai proposé de prendre la place de chef de Mini Palais. Il est important d'aider ses collaborateurs à grandir. Et même quand ils partent, il est précieux de conserver notre complicité.

**Yannick Franques** [chef du Château Saint-Martin à Vence (06), 2 étoiles, MOF] n'était pas tenté par le concours du MOF. Il a fallu que je le pousse, en lui expliquant que ce titre lui permettrait, par exemple, de travailler dans une école hôtelière

si un jour l'idée l'intéressait. Il existe aussi une solidarité entre les Meilleurs ouvriers de France et on ne sait pas de quoi demain sera fait. Il n'a jamais regretté d'avoir passé et réussi le concours.

**Christopher Hache** [chef du Crillon à Paris, 1 étoile] est un rassembleur. À son âge, j'étais aussi au Crillon. J'es-

père qu'il l'emmènera aussi haut que Christian Constant l'a fait.

**Fabien Lefebvre** [chef d'Octopus à Béziers (34), 1 étoile, MOF] : cela fait des années que je dois descendre voir son restaurant à Béziers. Maintenant, je n'ose plus de peur de prendre un coup de fusil. Il est très doué et je suis sûr qu'il a un bel avenir à Béziers ou ailleurs.

**Franck Leroy** [sous-chef au Bristol à Paris, MOF] : On apprécie Franck aussi pour ses expressions légendaires pendant le service et que la pression est à son comble. Il est dur quand il faut mais il est aussi protecteur, même au-delà du professionnel. Il accompagne vraiment les membres de l'équipe. Nous sommes très complémentaires.

**Votre maître en matière de transmission ?**

C'est incontestablement Christian Constant qui a fortement contribué à ma réussite. J'ai passé sept ans auprès de lui. Sept années de moments forts. Le titre de MOF comme les 3 étoiles, je pense qu'il y en a un bout pour lui.



Les anciens d'Éric Frechon livrent en vidéo leur vision de la transmission sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

EN PRÉSENCE D'UNE ASSEMBLÉE PRESTIGIEUSE

## Promatel Paris Île-de-France honore les diplômés du lycée Jean Drouant

Paris (XVII<sup>e</sup>) À l'initiative de Promatel Paris Île-de-France, association des anciens élèves de Jean Drouant, 37 jeunes ont reçu une médaille et un diplôme, le 20 septembre, pour avoir réussi avec brio leur examen en juin dernier.

Le 20 septembre 2011, 37 diplômé(e)s du baccalauréat 2011 en mentions AB, B et TB, du lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Jean Drouant à Paris, ont reçu chacun une médaille et un diplôme. L'initiative de cette cérémonie revient à l'association des anciens élèves Promatel Paris-Île-de-France ([www.promatel.info](http://www.promatel.info)) que préside **Pierre Berthet**, conseiller de l'enseignement technologique tourisme, hôtellerie, restauration, et référent du lycée, assisté pour l'occasion de membres du comité directeur, **Alain Jacob** et **Maxime Simonneau**. Son président d'honneur est **Jean-Bernard Bros** (promo 1974 Méridien), adjoint au maire de Paris, chargé du tourisme. Étaient au rendez-vous : la direction du lycée avec **Christian Badinand**, proviseur, **Gilles Blasco**, chef de travaux, professeurs, parents d'élèves et d'anciens élèves, **Jean-Charles Depecker**, de la délégation académique aux formations profes-



**Lauriane Vannier**, section européenne anglaise (mention TB) et **Pierre Berthet**, conseiller de l'enseignement technologique tourisme, hôtellerie, restauration, 'référent' du lycée.

sionnelles et technologiques initiales et continues (Dafpic), délégué-adjoint académique à la formation professionnelle initiale, représentant le recteur de l'académie de Paris, **Nadine Bouvier**, inspectrice de l'Éducation nationale, rectorat de Paris, chargée de l'hôtellerie-restauration et alimentation, **Alain Caillat**, inspecteur d'académie IPR économie-gestion au rectorat de Paris, **Philippe Landureau**, vice-président de la Fédération nationale des parents d'élèves de l'ensei-

gnement technique hôtelier et touristique), **Yves Pierronnet**, président FCPE Drouant-Médéric (parents d'élèves), et **Pierre Bodenant**, délégué académique Dafpic, rectorat de Paris. La remise de la médaille d'argent de la Monnaie de Paris, offerte par l'association Promatel, aux élèves des mentions TB et B, met en évidence trois points forts : l'enseignement - théorique et pratique -, les stages et la réussite professionnelle des anciens élèves. Ont été particulièrement honorés (bac techno) : **Lauriane Vannier**, section européenne anglaise (mention très bien) ; **Vilgot Hasse**, section européenne anglaise (bien) ; **Camille Nardot** (bien) ; **Maxime Monchois** (bien) ; **Thibaud Erard** (bien) ; **Alicia Johnen**, section européenne anglaise (bien).

Retrouvez l'intégralité de l'article en tapant le mot-clé RTR816329 sur le moteur de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

"NOS LÉGISLATEURS MARCHENT SUR LA TÊTE"

## Accessibilité : le casse-tête des professionnels

Sous la houlette de l'Umih 75 et de l'Upih, une réunion d'information sur ce thème épineux a permis aux professionnels de dialoguer avec des représentants d'associations, de l'État et de la préfecture de police.

L'Umih Grand Paris organisait lundi 26 septembre dans les locaux de la chambre de commerce et d'industrie de Paris une réunion d'information sur l'accessibilité. Face aux multiples interrogations que le dossier continue de susciter, de nombreux professionnels s'étaient déplacés pour dialoguer en direct avec les représentants d'associations, de l'État et de la préfecture de police, conviés par **Bertrand Lecourt**, président de l'Umih 75, et **Christian Navet**, président de l'Upih. Si les responsables syndicaux



De g. à d. : **Christian Navet**, président de l'Upih et **Bertrand Lecourt**, président de l'Umih 75.

se sont voulu rassurants, annonçant notamment la mise en place d'un guide pratique rédigé avec tous les acteurs concernés, l'inquiétude reste vive chez les professionnels qui estiment pour la plupart que les textes sont inapplicables dans le bâti existant ou bien après d'"impossibles travaux".

### "Enclencher une dynamique"

"Nos législateurs marchent sur la tête", soupire un restaurateur. **Marie Prost-Coletta**, déléguée ministérielle à l'accessibilité, rappelle toutefois que la donne n'est pas franco-française. "C'est un mouvement international. Une convention a été ratifiée par l'ONU. Nous sommes dans une dynamique très large. L'objectif est l'accès aux prestations en tout lieu et porte sur cinq familles de handicaps. Ce qui est propre à la France, c'est la volonté d'autonomie des personnes."

Un choix difficile à mettre en œuvre, d'un point de vue à la fois pratique et économique. Les exemples livrés par la salle montrent l'ampleur des difficultés à venir, de l'escalier en colimaçon aux toilettes en sous-sol... Il y aura des 'atténuations' et des 'dérogations' mais pas de "dérogation totale", tranche **Nicolas Merille**, de l'Association des paralysés de France. En d'autres termes, chaque professionnel devra mettre en place un maximum d'outils... "Nous devons enclencher une dynamique. On ne souhaite plus qu'il y ait de stigmatisation des personnes", résume **Marie Prost-Coletta**. Dans la salle, un homme lève la main : "Mon épouse est handicapée visuelle. Dans la vie quotidienne, sachez que l'on régresse. Fours tactiles, plaques vitrocéramiques sans boutons... Et nous demander, à nous hôteliers, de tout changer sur une loi est un peu facile."

Sylvie Soubes



Plus de 120 professionnels ont assisté à la réunion sur l'accessibilité organisée par l'Umih Grand Paris. Au premier rang et au centre, on reconnaît notamment **Évelyne Maes**, trésorière adjointe de la rue d'Anjou.

### SUR LE THÈME DE LA MONTAGNE

## Umih : un 80<sup>e</sup> congrès de l'Interfédération du Midi prometteur

**Saint-Jean-Montclar (04)** Du 16 au 18 octobre, se tiendra une réunion riche de convivialité et de dépaysement.

Dépaysement, authenticité et convivialité seront les piliers de la prochaine réunion de l'Interfédération du Midi (IFM) organisée sous la houlette du syndicat des Alpes-de-Haute-Provence. "Nous avons fait il y a quelques années le sud du département. Cette fois, nous allons monter voir les marmottes", sourit **Alain Vidal**, président de l'Umih 04. L'un de ses objectifs est de rajeunir les troupes de l'Interfédération. Celle-ci est aujourd'hui une amicale qui "doit aussi être un moment d'échanges et de partage entre les différentes générations", affirme notre homme. Et de donner l'exemple avec 4 nouvelles recrues récentes dans son fief.



**Alain Vidal**, maître de cérémonie du prochain congrès de l'IFM. Plus d'une centaine de participants sont attendus.

d'altitude. L'Interfédération a été créée il y a quarante ans. Alain Vidal est donc le maître de cérémonie du 80<sup>e</sup> congrès. Bougies et gâteau d'anniversaire clôtureront la soirée de gala avant le passage du flambeau à **Pierre-Paul Alfonsi**, président de l'Umih 13, qui accueillera en mars 2012 la 81<sup>e</sup> édition. Sy. S.

UMIH 04 :  
04 92 31 06 64

### Pratique

80<sup>e</sup> congrès de l'IFM sous l'égide de l'Umih 04, du 16 au 18 octobre

- Accueil et enregistrement des congressistes dimanche 16 octobre à Saint-Jean-Montclar ;
- Assemblée générale à 9 heures le 17 octobre ;
- départ à 11 h 30 pour la découverte des Alpes-de-Haute-Provence qui s'étend sur deux jours ;
- dîner de gala le mardi 18 octobre dans la salle des fêtes de la mairie de Saint-Jean-Montclar.

### Place à la découverte

L'assemblée générale d'automne est prévue le lundi 17 octobre au matin dans les salons de l'hôtel de ville de Saint-Jean-Montclar, dont le maire, **Henri Savorin**, est président de la Fédération française de l'économie montagnarde et son fils, **Bruno**, hôtelier-restaurateur. Place ensuite à la découverte. Un séjour entre les vallées de La Blanche et l'Ubaye, qui commencera bien sûr par le charme authentique de la 'station village' de Saint-Jean-Montclar et se poursuivra par Barcelonnette, Jausiers, Sauze... Mardi 18, la visite passera par Saint-Véran, le plus haut village d'Europe situé à 2 040 mètres et par le col de l'Izoard, cher aux coureurs du Tour de France. Alternent aussi de jolis moments de gourmandise, fidèles à la gastronomie

**La nouvelle solution de Gestion Traiteur**  
Simplicité et Performance

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

**Gestion commerciale**

- Fichier client - Documentation - Devis - Commandes - Facturation client - Gestion du personnel - Gestion des livraisons - Statistiques clients et commerciales - Gestion des relances - Commissionnement - Balance - Situation client - Export comptable...

**Gestion production**

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

Démonstration gratuite dans vos locaux ou via Internet :  
Contacter MdB multimédia au 04.92.28.26.80

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

## FTBE V8 Traiteur Premium

Solution traiteur complète de gestion commerciale et gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerciale  
Pôle Technologie de l'Agglo E - V06 D  
118, Avenue de la Guère  
06 370 Mourins Sorbus

MdB Multimédia - Siège Social  
Espace Clichy - 38 rue Mozart  
92587 Clichy Cedex

Comment nous contacter ?  
Email : mdb@mdb-multimedia.fr  
Téléphone : 04.92.28.26.80  
Fax : 04.92.28.26.80

Toute l'information sur vos logiciels de gestion sur [www.mdb-multimedia.fr](http://www.mdb-multimedia.fr)

UNE PREMIÈRE À NANTES

# Licences et permis d'exploitation : Umih Formation organise des séminaires d'information destinés aux municipalités

Personnel administratif et représentants des mairies de Loire-Atlantique ont été conviés à une réunion d'information sur les licences et le permis d'exploitation organisée par Umih Formation. Le point sur cette matinée de travaux avec Jean-Marc le Carour, créateur du permis d'exploitation et délégué d'Umih Nantes-Loire-Atlantique.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

**L'Hôtellerie Restauration :** Quel est votre sentiment sur cette matinée et sur les questions posées par les représentants des mairies ?

**Jean-Marc Le Carour :** Je suis très satisfait, d'autant plus que c'était une première à Nantes. Une quarantaine d'élus et de représentants du personnel administratif des mairies sont venus à notre rencontre pour suivre les dernières innovations concernant la réglementation des licences restaurants et des licences à emporter. Auparavant, les mairies ne géraient pas les licences. Aussi, cette demi-journée d'information a été très appréciée par les adjoints aux maires et le personnel administratif présent. D'autres sessions sont prévues. Deux formations sont d'ailleurs programmées ici. Gratuites, ces journées de sensibilisation organisées et financées par Umih Formation sur toute la France ouvrent sur des programmes complets de séminaires destinés au personnel des mairies.

**Le permis d'exploitation a-t-il revalorisé le café aux yeux des pouvoirs publics ? Qu'est-ce qui vous paraît le plus représentatif ?**

Être cafetier, restaurateur, hôtelier, gérant de discothèque, c'est être chef d'entreprise. Or, rien n'était fait jusqu'à présent pour les professionnaliser dans cette fonction. Aujourd'hui, le permis d'exploitation est le premier outil spécifique qui permet aux titulaires d'un débit de boissons (à consommer sur place ou dans le cadre d'un restaurant) de bien comprendre la législation et donc d'être en mesure de l'appliquer. En revanche, ce n'est pas le permis d'exploitation qui a permis de modifier la vision des pouvoirs publics vis-à-vis des professionnels. Ce sont bien ces journées d'information destinées aux élus et au personnel administratif des mairies qui ont su revaloriser la profession. Et il est clair que nous sommes sensibles à leur participation tout comme nous pouvions être sensibles à l'intervention d'une personne de la préfecture lors des stages permis d'exploitation organisés par Umih Formation.

**Dans la nouvelle réglementation, quels sont les textes**

**les plus importants à connaître ?**

La réglementation est en effet variée et fait appel à de multiples textes. Les dernières évolutions viennent de la loi Hôpital, patients, santé et territoires de juillet 2009 qui encadre la vente et la promotion des boissons alcoolisées : interdiction de la vente d'alcool aux mineurs, interdiction des open bars, réglementation des happy hours notamment. Autre nouveauté, les dernières réglementations sur la délivrance des licences restaurant et des licences vente à emporter en vigueur depuis janvier 2011. Enfin, cet été, le décret du 22 juillet 2011 est venu imposer de nouvelles contraintes sur le contenu du permis d'exploitation avec un circulaire complétant le décret, d'où la refonte d'un nouveau module.

**Quels sont les chiffres du permis d'exploitation au sein d'Umih Formation à ce jour ? La profession a-t-elle eu un certain mal à accepter de se former, surtout lorsqu'il s'agit des patrons d'établissement. Comment cela évolue-t-il ?**

L'an dernier, 1 700 stages au permis d'exploitation ont été réalisés et 20 000 professionnels ont été formés. Avec 4 centres régionaux de formation, 30 permanents et plus de 100 formateurs ainsi qu'une couverture nationale : "Umih Formation a développé les infrastructures nécessaires pour être au plus près des professionnels". Assurer les mêmes standards de qualité sur l'ensemble du territoire, c'est ce qui rassure nos stagiaires. Enfin la démarche pédagogique est une démarche active avec des jeux de rôles, des ateliers. Les patrons d'établissement s'impliquent et deviennent du coup acteurs de leur propre formation.

**Le catalogue d'Umih Formation s'étoffe. Au-delà du permis d'exploitation, quels sont les derniers modules proposés ?**

Nous proposons une quarantaine de formations, consultables en ligne sur notre site. Les formations hygiène-accessibilité-environnement ainsi que les formations



Jean-Marc Le Carour : "Umih Formation a développé les infrastructures nécessaires pour être au plus près des professionnels".

aux normes de sécurité sont aujourd'hui de plus en plus demandées. Des séminaires sont programmés sur l'ensemble du territoire. Chaque professionnel peut s'inscrire en ligne ou contacter son antenne départementale Umih. Pour consolider son approche, Umih Formation a, par ailleurs, développé un réseau de commerciaux responsables des relations entreprises qui, sur le terrain, vont à la rencontre des professionnels.

**Quelles sont les formations les plus demandées à Nantes ? Comment l'analysez-vous ?**

Le permis d'exploitation est une formation très demandée. Une dizaine de stages sont organisés d'ici à fin novembre. Les formations hygiène et les formations des agents de sécurité - à travers le certificat de qualification professionnelle Agent de sécurité établissement de nuit, événementiel ou HCR (CQP Asene) rencontrent aussi un franc succès. Enfin, ces formations destinées au personnel administratif des mairies reçoivent un écho très favorable.

WWW.UMIHFORMATION.FR

AVEC DEUX PREMIÈRES SESSIONS EN AOÛT ET EN SEPTEMBRE

## L'Umih 47 forme ses agents de sécurité



De gauche à droite : Christophe Brignol, Frédéric Richard, Sylvain Cazaubon, Jean-Yves Larrieu, David Gondy, la formatrice madame Rychter et Mostepha Ouldji.

agent de sécurité. Cette certification est inscrite au répertoire des certifications professionnelles et elle a pour principaux objectifs : la connaissance de la législation, l'apprentissage des différentes formes d'agressivité, la maîtrise des techniques modernes de surveillance, le respect des normes incendie, la pratique des premiers secours... Cette formation vient d'avoir lieu pour la première fois dans le Lot-et-Garonne. Elle a été dispensée sur dix jours (en août et en septembre) et a comporté 4 modules : juridique, études de comportements, secourisme et sécurité. 7 salariés de 5 établissements en ont bénéficié : Foudil Bouaziz (bar-restaurant Es Vedra, Agen), David Gondy (discothèque Le Mata Noche, Agen), Christophe Brignol (bar-restaurant Le Grand Café, Casteljaloux), Mostepha Ouldji et Jean-Yves Larrieu (discothèque Le Saint-Barth, Agen), Sylvain Cazaubon et Frédéric Richard (discothèque L'Eldorado, Agen).

Sy.S.

Comme le rappelle la Fédération des métiers de l'hôtellerie du Lot-et-Garonne, présidée par Bruno Parant, "pour exercer aujourd'hui une activité de surveillance, l'agent de sécurité doit détenir une carte professionnelle délivrée par la préfecture". Or, pour pouvoir être titulaire de cette carte, le salarié doit avoir suivi une formation obligatoire de soixante-dix heures, obtenue par l'intermédiaire du CQP

Le meilleur de la technologie pour l'Hospitality !

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

Connectivité Multimédia | Poste téléphonique spécifique Hôtel | E-TVconcepts Télévision Interactive

WIFI en chambre | Equipement Salles de séminaires | Communication Audiovisuelle

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

INFOR SofiBrands

DES LOGICIELS HÔTELIERS, MOTEURS DE VOTRE RENTABILITÉ

De multiples chemins conduisent au succès, laissez nous vous guider avec des logiciels qui répondent aux besoins de l'ensemble des centres de profit de votre hôtel.

Pour en savoir plus : [www.infor.fr/industries/hospitality](http://www.infor.fr/industries/hospitality)  
[solutions@infor.com](mailto:solutions@infor.com)  
 01.69.47.68.55

AVEC DES 'COCKTAILS DESSERTS'

## Le bar de l'hôtel Renaissance Le Parc Trocadéro mise sur le gin

Paris (XVI<sup>e</sup>) Seize références à la carte, dont 4 françaises : le tout nouveau bar de l'hôtel Renaissance Le Parc Trocadéro, sous la conduite du chef barman Axel Ginepro, propose des pauses détente et repas autour de l'eau-de-vie.

À u bar du Renaissance Le Parc Trocadéro, il y a bien sûr quelques cocktails classiques, dont les recettes sont strictement identiques à celles servies dans tous les hôtels Renaissance de la planète. Et il y a les 'cocktails signature', laissés à la liberté du chef barman, **Axel Ginepro**, un ancien pianiste reconverti aux alliances des boissons, une voie coup de cœur qu'il découvre à l'hôtel Martinez à Cannes. Sa griffe ici : le gin. En tête de liste : G'vine Floraison, un gin français élaboré à base de raisin dans la région de Cognac depuis 2008. "C'est un produit parfumé à la fleur de vigne, un alcool doux, floral, rond et soyeux. Il correspond au thème végétal qui est au cœur de l'établissement", commente Axel Ginepro. Avant de déguster cet alcool, il faut le sentir. C'est un gin



**Axel Ginepro**, chef barman du tout nouveau bar de l'Hôtel Renaissance Paris Le Parc Trocadéro.

très agréable au nez, qui offre une palette aromatique exceptionnelle. Les gens sont à la fois surpris et séduits." Sa recette de prédilection est le Flower Power@Le Parc : du G'vine Floraison infusé au thé jasmin, liqueur St-Germain, sirop de rose

et citron jaune pressé. Pour l'accompagner, une salade de fruits frais. Axel parle alors de cocktails desserts. "Je n'aime pas les recettes trop compliquées. En revanche, j'aime la précision, la netteté dans leur confection." Le barman travaille actuellement avec le chef **Denis Zanetti** à la création 'finger food', version sucrée et salée et toujours autour du gin. Aux côtés de G'vine Floraison, la carte propose G'vine Novaison, une déclinaison plus classique, deux autres marques française Magellan et Citadelle et douze autres références made in Angleterre, Allemagne, Belgique, États-Unis... **Sy. S.**

### RENAISSANCE PARIS

LE PARC TROCADÉRO HOTEL  
55-57 AVENUE RAYMOND POINCARÉ • 75116 PARIS  
TÉL. 01 44 05 66 66

GARANTIR UNE QUALITÉ CONSTANTE

## Avec Anne-Marie Ribigini, le point sur les nouveautés de Melitta SystemService

La directrice générale de la société détaille les innovations gourmandes de la gamme de machines à café.

**L'Hôtellerie Restauration** : Parmi vos nouveautés 2011, la Melitta Bar Cube II intègre un module chocolat. Pourquoi cette offre supplémentaire ?

**Anne-Marie Ribigini** : Il s'agit de pouvoir répondre à toutes les attentes de la clientèle en boissons gourmandes, sans ajouter de modules encombrant fortement le plan de travail de nos clients. Nos différentes gammes offrent de larges possibilités dans un minimum d'espace.

**Autre innovation** : la Melitta C35 possède désormais deux réservoirs à grains amovibles. Quels sont les tendances et les besoins qui res-



**Anne-Marie Ribigini**, directeur général de Melitta.

sortent aujourd'hui ?

La simplicité d'exécution et la praticité du produit sont les maîtres mots des besoins actuels. Nous devons faciliter les tâches d'entretien et de suivi pour nos clients.

À quels types d'établissements s'adresse Melitta ?

Melitta s'adresse à tous les établissements professionnels. Nous sommes principalement orientés vers les CHR et nous sommes aussi en mesure de répondre aux attentes des boulangeries, fast-food, salons de coiffure, stations-service, bureaux...

**Dans l'esprit des professionnels, le matériel 'tout automatique' reste plus risqué en terme de panne. Que répondez-vous ?**

Dans l'esprit des professionnels, il y a aussi qualité constante et la machine automatique Melitta répond à cette demande. Melitta SystemService a mis en place un service technique national de 22 techniciens et des pro-

grammes de maintenance préventive sont déterminés spécifiquement pour chacune de nos machines.

**Vous proposez une autre innovation : une machine accessible aux personnes handicapées. Pouvez-vous développer les fonctions proposées ?**

Grâce à un clavier déporté mis à hauteur des personnes à mobilité réduite, celles-ci peuvent choisir la boisson gourmande de leur choix et se servir sans difficulté

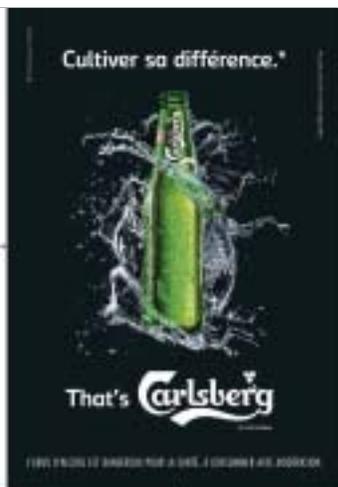
Propos recueillis par Sylvie Soubes

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

## 12 % de croissance pour Carlsberg au coin du zinc

La bière Carlsberg affiche des résultats étonnants dans un marché pourtant réputé pour sa morosité. En effet, entre janvier et fin août 2011, les ventes de cette marque des Brasseries Kronenbourg ont grimpé de 12 % dans le circuit hors domicile (+ 53,2 % en volume en grande distribution) ! Son taux de notoriété est à l'image de ces performances : + 72 % auprès des 25/34 ans.

**Sy. S.**



La marque a multiplié par 7 son investissement média en 2011. Une visibilité réussie qui participe à son succès.

## La table pression, une nouvelle manière de déguster une Guinness

Désormais, chaque 22 septembre, Brasseries Kronenbourg célèbrera l'Arthur Guinness Day. Une journée d'hommage au créateur de la Guinness. Cette année, pour la première édition, 800 pubs et bars branchés ont participé. Dans la capitale, c'est à bord de l'Arthur Guinness Boat que l'opération a été fêtée. L'occasion, pour **Hervé Bourc'his**, vice-président commercial CHD de Brasseries Kronenbourg, de présenter la toute dernière innovation du brasseur : la table pression Guinness, qui permet au consommateur de tirer lui-même



La table pression de Guinness.



**Hervé Bourc'his** le soir de la première édition de l'Arthur Guinness Day.

sa pinte. Une nouvelle manière de déguster cette bière.

UN PARTENARIAT FRANCO-SUÉDOIS RÉUSSI

## Les vignobles André Lurton sous le signe de la Suède

**Léognan (33)** C'est au sein du Château La Louvière qu'André Lurton a accueilli des sommeliers scandinaves et français pour participer aux vendanges, mais également échanger sur les accords mets et vins franco-suédois.

*C'est un grand plaisir pour moi de vous accueillir, lâche, jovial, André Lurton, en précisant : on apprend toujours mieux en exerçant sur le terrain, plutôt qu'en lisant des livres.* Pour la 4<sup>e</sup> année consécutive, les vignobles André Lurton et leur distributeur suédois Bibendum offraient à quatre jeunes sommeliers suédois, lauréats de la Restaurant Academy, l'opportunité d'un voyage découverte dans le vignoble bordelais pendant la période des vendanges, du 11 au 14 septembre derniers.

*"C'est un partenariat que nous entretenons depuis plusieurs années",* précise Vincent Cruège, directeur des relations extérieures et œnologue de formation. *"Nous vendons beaucoup en Suède, essentiellement des blancs et des rosés. Les rouges sont très peu demandés, c'est une question de goût. 600 000 bouteilles y sont exportées tous les ans, sur 4 millions de bouteilles produites par l'ensemble des vignobles André Lurton".*

Accueillis au sein des équipes techniques, les sommeliers suédois - Lars Trogen, Susanna Rönn, Cara

Ricciuti, Fredrik Iveskär -, et français - Alexandra Chamaleau (ex-d'Hélène Darroze), Benoît Vacher (Le Gabriel), Arnaud Gauvain (Le Pressoir d'argent), Frédéric Rougla (La table de Montesquieu), et Jean-Pascal Paubert (Au Tour du vin) - ont participé avec enthousiasme aux travaux de récolte et de vinification.

### Accords mets et vins franco-suédois

La formation des jeunes professionnels suédois a été complétée par un travail sur les associations mets et vins lors d'une soirée, le 12 septembre dernier, au Château La Louvière, à Léognan. Côté cuisine, un menu signé par deux chefs, Christophe Girardot (La Table de Montesquieu) et Magnus Persson (Restaurant Kungsholmen) - venu spécialement de Stockholm. Chacun s'est inspiré de deux bases gastronomiques différentes, - l'une aquitaine, l'autre scandinave -, imaginées pour s'accorder parfaitement avec une sélection de vins de la gamme André Lurton. À la carte : les entrées - Turbot frit au beurre



André Lurton, entouré des 4 Suédois. À sa gauche, le chef français Christophe Girardot aux côtés du chef suédois Magnus Persson.

noisette (selon Magnus Persson), Cromesquis de foie gras comme une truffe en trompe-l'oeil (Christophe Girardot) ; les plats - Selle d'agneau de lait sauce vin blanc (Magnus Persson), Paupiette de canard fermier (Christophe Girardot) ; le dessert - Crèmeux de fromage blanc à la figue fraîche sur son crumble au citron de Menton (confectionné par les deux chefs).

Ces derniers - qui ne se connaissaient pas en arrivant - ont également décliné l'entrée de trois façons différentes pour se marier à une série de trois vins blancs. La seconde proposition (plat), elle aussi discrètement modifiée, était en harmonie avec une sélection de vins rouges. Libres d'expérimenter et de rechercher la meilleure association, les convives français et suédois ont mené des échanges fructueux afin de livrer leurs commentaires et de proposer leurs points de vue sur les différentes cuvées André Lurton. Le clou du spectacle ? Un magnum de pessac-léognan 1989 sorti spécialement pour l'événement, et qu'il fallait reconnaître à l'aveugle. *"Le sommelier joue un rôle essentiel pour*

*nous viticulteurs, puisque c'est lui qui parle de notre vin à ses clients. Les réunions techniques - comme celle d'aujourd'hui - sont importantes. Elles permettent d'une manière simple, rapide et ludique, d'être informatif",* a conclut André Lurton.

Hélène Binet

WWW.ANDRELURTON.COM

### En chiffres

- 630 hectares de vignes qui produisent 4 millions de bouteilles par an
- 20 millions d'euros de chiffre d'affaires
- les ventes : 30 % en France, 70 % à l'export
- une équipe de 170 personnes
- 4 appellations : entre-deux-mers (Château Bonnet, Château Guibon, Château Grossombre), pessac-léognan (Château Couhins-Lurton, Château La Louvière, Château de Rochemorin, Château de Cruzeau, Château Coucheroy, Château Quantin), margaux (Château Dauzac), lussac saint-émilion (Château de Barbe-Blanche).



Les Suédois prennent goût aux vendanges des vignobles André Lurton.

ASSOCIATION DE VITICULTEURS

## 4 propriétés à Chinon pour Baudry-Dutour

Depuis 2003, deux professionnels ont réuni leur nom et exploitent 4 propriétés à Chinon avec la même exigence de qualité : domaine de la Perrière, domaine du Roncée, Château de la Grille et Château de Saint-Louans.

D'un côté, un vigneron, Christophe Baudry, qui représente la sixième génération de sa famille et exploite le domaine dont il a hérité, à Cravant-les-Côteaux. De l'autre, un ingénieur agronome et œnologue, Jean-Martin Dutour, arrivé en chinonais pour reprendre l'exploitation d'une propriété sur la commune de Panzoult.

### Focus sur une cuvée

Le Château de la Grille rosé 2010 (9 €) provient du cépage cabernet franc, également appelé 'breton'. La vinification est issue d'une macération pelliculaire (macération des peaux avec le jus pendant douze à vingt-quatre heures), ce qui explique sa couleur assez soutenue. La fer-



Les deux viticulteurs de Baudry-Dutour : Christophe Baudry et Jean-Martin Dutour.

mentation alcoolique en petit volume (entre 15-18 °C) dure environ deux mois pour préserver les arômes. Il n'y a pas de fermentation malolactique.

Ce vin subtil est à déguster dès les beaux jours. Sa bouche est équilibrée et généreuse, parfumée aux arômes de fruits rouges fraîchement cueillis. Pour un accord mets et vin optimal, il est conseillé de le servir avec une entrée ou un poisson.

H. B.

**BAUDRY-DUTOUR**  
LA MORANDIÈRE  
37220 PANZOULT  
TÉL : 02 47 58 53 01  
WWW.BAUDRY-DUTOUR.FR

"PRÉSERVER L'AUTHENTICITÉ DES ÉTABLISSEMENTS"

## Châteaux & Hôtels Collection et Exclusive Hotels : après la fusion, la montée en puissance

Avec quelque 80 salariés, le groupe formé par Châteaux & Hôtels Collection et Exclusive Hotels prend de l'ampleur. Début octobre, il dévoilera son nouveau nom et ses cinq catégories d'établissements. Pour l'heure, son directeur général, Xavier Labrousse, détaille sa stratégie et ses priorités pour 2012.

Tout a commencé en juillet 2010. Châteaux & Hôtels Collection, repris en 1999 par **Alain Ducasse** et **Laurent Plantier**, et Exclusive Hotels, créé en 1994, s'observent, s'apprécient et opèrent un rapprochement. Parce qu'ils ont des points en commun, notamment un goût prononcé pour l'hôtellerie de charme. Un an plus tard, les deux réseaux volontaires officialisent leur union. Les deux groupes sont complémentaires : les établissements d'Exclusive Hotels sont essentiellement basés à Paris, alors que ceux de Châteaux & Hôtels Collection se situent davantage en province et hors de nos frontières. La taille des établissements, elle, flirte avec la quarantaine de chambres pour le premier et ne dépasse pas la vingtaine pour le second. Symbole fort de cette alliance : au prochain salon ITLM (International Luxury Travel Market), prévu du 5 au 8 décembre à Cannes, les deux entités présenteront leur collection d'établissements sur un stand unique. "Plus qu'une fusion, nous avons additionné nos forces", explique **Xavier Labrousse**, directeur général du directoire du nouveau groupe formé par l'union des deux réseaux. Quant au slogan 'le charme, le vrai', propre à Châteaux & Hôtels Collection, il est conservé, puisqu'il illustre le souhait d'unir et réunir des hôteliers et restaurateurs indépendants, "soucieux de préserver l'authenticité de leur établissement", poursuit Xavier Labrousse. Un état d'esprit qui a d'ailleurs incité le nouveau groupe à reprendre en 2010 les Auberges et Bistrot de France, fondés en 2008 par **Régis Bulot**, motivé lui aussi par l'envie de fédérer des établissements de proximité, "indispensables à l'image de la France dans le monde".

### "S'unir pour être plus fort"

"Nos adhérents doivent garder leurs repères", précise Xavier Labrousse. Pour cela, début octobre, en marge du nom du groupe qui leur sera révélé avant de l'être au grand public, cinq catégories d'établissements seront créées. Des catégories inspirées des six qui existaient déjà au sein de Châteaux & Hôtels Collection. "Il n'y aura pas de révolution", souligne le directeur général. Juste la réorganisation d'une entité, qui prend son envol autour d'un principe cher à Alain Ducasse : "S'unir pour être plus fort." Une réorganisation conçue également autour d'un directoire, présidé par Laurent Plantier, et d'un conseil de surveillance sous la houlette d'Alain Ducasse. "Le conseil de surveillance valide les propositions du directoire et le directoire gère l'activité au quotidien", détaille Xavier Labrousse. Côté adhérents, "nous allons continuer à nous développer", explique le directeur général. "Mais nous ne sommes pas dans une course au plus grand nombre. Nous raisonnons en termes de maillage du ter-



Xavier Labrousse, Timothée de Roux et Laurent Plantier (de gauche à droite) sont au cœur de la fusion entre Châteaux & Hôtels Collection et Exclusive Hotels.

ritoire et de partage de valeurs communes." La qualité est également un critère : "Celle de l'établissement qui souhaite nous rejoindre, mais aussi les qualités humaines." Avec une attention particulière pour les jeunes chefs : "Nous chassons dans le 'bien manger', avec le soutien d'Alain Ducasse, qui nous aide à identifier les bons chefs de demain", explique Xavier Labrousse. Le groupe se veut donc "révélateur de talents", en marge des codes, loin des modes.

### Un guide tiré à 600 000 exemplaires

Pour 2012, les priorités sont déjà ciblées. À commencer par la sortie d'un guide, tiré à 600 000 exemplaires, pour recenser les quelque 800 établissements adhérents. Parmi eux, des nouveaux venus, dont le restaurant parisien Kei, le Crocodile à Strasbourg (67), le Mas de l'Amarine à Saint-Rémy de Provence (13) ou encore le Grand Hotel Bagni Nuovi, en Italie. Ajoutons à cela les ventes et le e-commerce supervisés par une équipe de plus de 25 salariés. "La mise en ligne d'un site unique pour le groupe courant 2012 et d'un seul système de réservation pour la fin 2012. Sans oublier un développement des applications iPhone dès la fin 2011", précise **Timothée de Roux**, directeur général adjoint du directoire. Une façon de donner aux indépendants les avantages d'une chaîne volontaire, sans remettre en cause leur culture, leur personnalité ou leur façon de recevoir.

Anne Eveillard

### Les chiffres qui comptent

Le groupe formé par Châteaux & Hôtels Collection et Exclusive Hotels représente aujourd'hui près de 800 hôtels et restaurants à travers le monde, soit plus de 20 000 chambres, 60 spas et 50 golfs. Il compte quelque 80 salariés, au sein d'un siège social en train d'être installé rue d'Astorg, à Paris. Enfin, dès mai dernier, il n'affichait pas moins de 30 M€ de chiffre d'affaires réalisé par la centrale de réservation.

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

# L'Hôtellerie Restauration

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



> Abonnez-vous par téléphone :

## 01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : [lhotellerie-restauration.fr](http://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**  
Modèles : où en trouver sur la sensibilisation du personnel sur le handicap, des collaborateurs sur l'eau, etc. ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé **RTK9176** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)