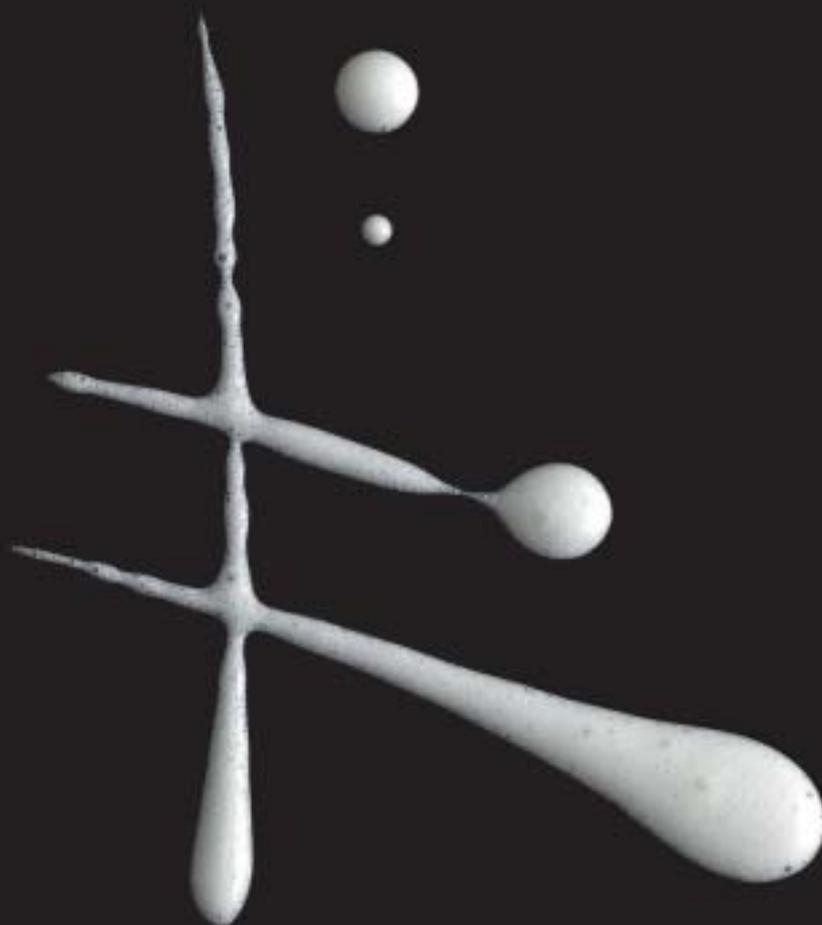


6 OCTOBRE 2011 N ° 3258

L'Hôtellerie Restauration

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Inspiration



Langoustine rôtie, crème fumée, asperges et vinaigrette au curry

Une recette imaginée avec la Crème Excellence



L'Hôtellerie Restauration

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Le foie gras pages 104-106
dans tous ses états

PRODUITS & ÉQUIPEMENTS



Pages
108 à 123

- RIZ, PÂTES, POMMES DE TERRE, LÉGUMES
- SAUCES ET HUILES
- MATÉRIEL DE PRÉPARATION
- CHAUFFAGE, ÉNERGIE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE



Restauration

Page 6

Fête de la gastronomie :
Frédéric Lefebvre au grand
banquet d'Avignon (84)

Page 10

Sodexo officialise l'acquisition
de Lenôtre

Formation

Page 12

Thierry Marx lance une formation
pour le personnel peu qualifié

Vie professionnelle

Pages 14-16

L'Umih démontre, chiffres
à l'appui, les bienfaits de la TVA
à 5,5 %

SECRETS DE CHEF



Pages
96 à 102

La passion jamais rassasiée de
MICHEL ROTH
3 recettes extraites de son livre
'HAUTE CUISINE'

© Grant Symon

RESTAURATION

La photo culinaire s'affiche à Oloron

Les vainqueurs du Road Food Movie Aquitaine
Michel Portos (chef), Hervé Lefebvre (photographe),
Hugues Le Cieux (producteur d'huîtres végétales).



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

Ce numéro est composé d'un cahier de 124 pages, d'un encart Edna,
d'un encart Oseo et d'un encart Bulletin d'abonnement.

Je veux des légumes cuits,
sans avoir à les cuire.
Vous me suivez ?

d'aucy : les légumes
cuits surgelés
qui connaissent
votre métier.



Rapport qualité prix assuré
1 kg acheté = 1 kg servi



Gain de temps



Jusqu'à 70%
d'économie d'énergie



Large gamme proposée



*Nous partageons la même responsabilité,
celle de bien nourrir les autres.
Retrouvez tous nos engagements sur daucyculture.fr*

Découvrez toute la gamme surgelé sur www.daucyfoodservices.com

d'aucy[®]
FoodServices

Édito

UN DOCUMENT ESSENTIEL

Dans le flot continu d'informations qui agite en permanence le monde médiatique, les annonces spectaculaires, les révélations plus ou moins spontanées, les scandales à répétition, les démêlés judiciaires de nos excellences occultent trop souvent la réalité quotidienne.

Il est vrai qu'il est plus facile d'organiser un battage médiatique sur les plateaux de télévision, comme a pu le faire récemment un critique gastronomique de renom habituellement mieux inspiré, que d'expliquer les difficultés et les réussites d'une profession, en l'occurrence celle de restaurateur. C'est pourquoi il faut saluer l'initiative de l'Umih, et plus particulièrement de

Philippe Villalon, président de la Fédération nationale de la restauration française, qui a commandité un rapport réalisé sous la responsabilité de l'économiste **François Saint-Cast** et explicitement intitulé 'La Restauration, un accélérateur de croissance'. Vous lirez en pages 14-16 de ce numéro de **L'Hôtellerie Restauration** les principales conclusions de ce document qui met un point final aux attaques injustifiées dont la profession a été la cible de la part de tous ceux prompts à dénoncer, en toute ignorance, une 'niche fiscale', ce que n'est pas un taux de TVA, dûment relayés par la complaisance de certains médias sous influence.

Il est vrai qu'il était temps que la profession se dote des arguments indispensables pour démontrer combien le rôle de la restauration dans l'économie nationale est fondamental pour le développement de l'emploi et des investissements alors que le pays peine à surmonter un taux élevé de chômage consécutif à une crise dont les effets se prolongent lourdement.

Et il n'est pas indécent non plus de se féliciter de la relative prospérité de la profession qui offre à de nombreux entrepreneurs des perspectives de croissance largement supérieures à celles d'autres secteurs d'activité.

Comme le souligne Philippe Villalon, cette étude approfondie est une "contribution essentielle pour démontrer l'injustice et l'inexactitude des attaques contre la restauration".

L. H. R.

L'Hôtellerie Restauration

Édité par la SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS ET DE PÉRIODIQUES TECHNIQUES S.A.

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris cedex 15

Tél. : 01 45 48 64 64 · Fax : 01 45 48 04 23

journal@lhotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• Commission paritaire n° 0910 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 64 403 • ISSN 0750 3717

IMPRESSION : IMPRIMERIE IPS - 27120 PACY-SUR-EURE



Presse PRO

4-17 L'ACTU DE LA SEMAINE

18 COURRIER DES LECTEURS & BLOGS DES EXPERTS de Pascale Carbillat

20 QUESTIONS-RÉPONSES & BLOGS DES EXPERTS

OÙ SONT LES FEMMES ?

22 • Ce mois-ci, portrait de **Pascale Henriroux**, épouse de **Patrick Henriroux**, 2 étoiles Michelin à La Pyramide à Vienne (38).

LES ARTISANS DE L'EXCELLENCE

24 • Ce mois-ci, rencontre avec **Édouard Hirsinger**, maître chocolatier et MOF à Arbois (39).

RESTAURATION

- 26-30 • La **photographie culinaire célébrée à Oloron-Sainte-Marie** (64) : découvrez l'imagination des chefs et de leurs complices photographes.
- 32 • **Akrame Benallal** enfin chez lui à Paris.
- 33 • **La Boîte à coucou** (Annecy, 74) émerveille les enfants avec sa forêt enchantée.
- 34 • **L'Imaginaire**, véritable électron libre de la cuisine brestoise (29). Cuisine de produits de saison pour **Le Cercle** à Bourges (18).
- 36 • **Serge Gouloumès** fête ses dix ans au **Mas Candille** à Mougins (06).
- 38 • **Le Rive Droite** s'installe dans les murs de l'ancien musée de la Dentelle à Alençon (61).
- 40 • Perfectionniste, **Benoît Dargère** s'exerce au Clos Saint-Basile (Mougins, 06).

■ Restauration rapide

- 40 • **16 Handles** (New York) : combinaisons infinies pour le yaourt glacé en libre-service.
- 44 • Deux nouvelles adresses de **snacking chic** à Angers (49).
- 77 • Snack gastronomique, **Pivano signe sa première franchise au Maroc**.
- 78 • **Financier** fait découvrir le petit rectangle aux amandes à l'Amérique.

■ Resto concept

79 • **Sushiju**, le sushi ambulant s'implante à Orange (84).

■ International

- 80 • **Yannick Joseph**, dirige la restauration de l'université d'Oxford en Angleterre.
- 82-83 • Après rénovation, **Le Bernardin New York** gagne en convivialité.
- Des tapas français au **Paris Club de Chicago**.

45-76 PETITES ANNONCES Ventes de fonds, offres et demandes d'emploi

HÔTELS

- 84 • **Le Cap Estel à Èze** (06) diversifie sa clientèle.
- **Christophe Villemain** propose un véritable complexe hôtelier au **Domaine des Thomeaux** (37).

85 • **Marie-Laure Akdag**, une directrice de choc au **45 Park Lane de Londres**.

■ Déco

- 86-87 • Minimalisme chic et espaces verts pour **l'hôtel Edmond** à Paris (XVII^e).
- 88-89 • **Le Crayon** (Paris I^{er}), un arc-en-ciel de couleurs initié par l'artiste **Julie Gauthron**.

■ International

- 90 • Culture brésilienne, engagement social et environnemental pour **l'Insolito Boutique Hotel** de Buzios (Brésil).
- 92-93 • **Le groupe Tautzia** annonce l'ouverture de 40 hôtels en Indonésie d'ici à 2013.
- 94 • **Inkaterra Machu Picchu Pueblo Hotel** : un modèle d'écologie, élu Meilleur hôtel du Pérou à 2 000 mètres d'altitude.

96-103 SECRETS DE CHEF

La passion jamais rassasiée de Michel Roth. Interview et recettes.



© Grant Symon

PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

104-106 LE FOIE GRAS DANS TOUS SES ÉTATS 108-110 ACCOMPAGNEMENTS : RIZ, PÂTES, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES 111-113 SAUCES ET HUILES 114-116 MATÉRIEL DE PRÉPARATION 117-120 CHAUFFAGE, ÉNERGIE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

121 L'AGENDA DU MOIS

Mmmhh...

SÉLECTION
Lustucru

LUNCH
FORK
BOX



AVEC FOURCHETTE

**A retrouver en 16 délicieuses recettes à réchauffer
et 3 recettes de salades !**

Rendez-vous au salon VAE expo les 11 et 12 octobre 2011

en 2 min



PANZA CUP

2 MIN.



À RETROUVER
EN 7 DÉLICIEUSES RECETTES !



FOOD SERVICE

www.panzanifoodservice.com

PANZANI - SAS au capital de 3 585 180 € - RCS Lyon 961 503 422 - Visuel non contractuel

2011 stand 51E20

Fête de la gastronomie : Frédéric Lefebvre au grand banquet d'Avignon

Le 23 septembre dernier, le secrétaire d'État au Tourisme a rejoint le palais des Papes pour s'associer à un repas qui a réuni 550 convives.

Jean Bernard

Ce fut extraordinaire dans une ville magique !", s'enthousiasme **Christian Etienne**, chef du restaurant du même nom, qui a coordonné l'événement marquant de la Fête de la gastronomie en Avignon. Un banquet au palais des Papes qui a mobilisé nombre de ses confrères : **Laurent Chouviat** (L'Essentiel), **Erwan Houssin** (Le Diapason), **Bruno d'Angélis** (La Vieille Fontaine), **Thierry Baucher** (Les 5 Sens), **Emmanuel Leblay** (Basilic Citron), **Roger Hennequin** (Brunel) et **Gérald Azoulay** (Hiely Lucullus), sans oublier des artisans comme **Bryan Esposito** (pâtisserie Sairon), **Patrick Mallard** (pâtisserie Mallard) ou **Sébastien Beupère** (boulangier). Mais avant ce temps fort qui a réuni 550 personnes avec un menu de prestige proposé à 15 €, c'est notamment

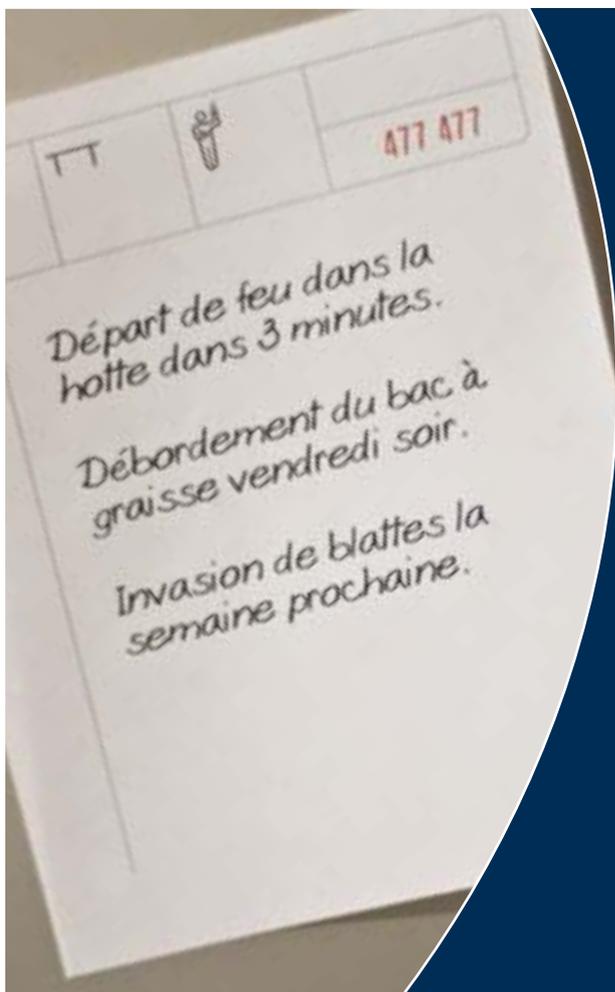


Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, et Marie-Josée Roig, députée-maire d'Avignon (84) ont participé au banquet organisé par le chef **Christian Etienne** au palais des Papes.

à l'école hôtelière d'Avignon que se sont pressés plus de 350 gastronomes pour un parcours gourmand reprenant le repas gastronomique à la française célébré par cette fête.

Dans la soirée, **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme retrouvait **Marie-Josée Roig**, députée-maire d'Avignon, et de nombreux élus locaux pour déguster les plats concoctés par toute l'équipe de cuisiniers. Ces derniers "n'ont

pas ménagé leur énergie ni économisé leur temps, reconnaissait Christian Etienne. Prêt, d'ores et déjà, à s'engager pour 2012, le chef espère se rapprocher un peu plus encore de l'esprit voulu par le ministre. "J'aimerais que les trois ou quatre grandes places de la ville se prennent en charge et que les restaurateurs qui y sont installés coordonnent chacun un banquet à l'échelle du lieu..." ■



Le danger n'est jamais aussi évident.

Rongeurs, insectes, contamination, pollution, incendie.

ISS, spécialiste en Hygiène et Sécurité des cafés, hôtels et restaurants, vous propose un diagnostic gratuit des risques de votre établissement.

Prenez rendez-vous avec un expert sur internet sur

<http://diagnostic.issfrance.com>

ou en téléphonant au

0 800 477 477

avant le 31 octobre 2011.



**N'attendez plus,
passez à la Nouvelle Génération**

CHEF

*35 ans
de Passion Culinaire*

les Fonds en Flocons !



**JUS DE VEAU LIÉ
EN FLOCONS**

Pour les chefs à
la recherche de
saveurs subtiles
et équilibrées.



**FONDS BRUN LIÉ
EN FLOCONS**

Pour les chefs à
la recherche d'un
fonds corsé
aux saveurs
puissantes.

- Des Fonds au degré de finition très élevé.
- Des saveurs encore plus riches et plus puissantes.
- Une technologie unique avec 100% des ingrédients contenus dans chaque flocon pour un résultat optimal et constant dans chaque recette !



**LES FONDS
EN FLOCONS**

**LES JUS
EN FLOCONS**

NOUVEAU DESIGN
recettes inchangées

Grands Prix
2011
Sischa
Innovation



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site www.chef-professional.com

Les éthylotests rendus obligatoires dans les discothèques

Signé par les ministères de la Santé, des Transports et de l'Intérieur, est paru samedi 1^{er} octobre au Journal officiel un décret d'application d'un arrêté du 24 août 2011 imposant aux "débits de boissons autorisés à fermer entre 2 heures et 7 heures" de mettre "à la disposition du public" un dispositif, chimique ou électronique, "permettant le dépistage et l'imprégnation alcoolique".

Le responsable de l'établissement devra "s'assurer qu'à tout moment la demande de dépistage peut être satisfaite dans un délai inférieur à quinze minutes" et proposer un nombre minimum d'éthylotests qui dépendra du nombre de personnes accueillies.

Ces éthylotests devront être "placés à proximité de la sortie" et "être visibles et signalés par un support d'information", où sera inscrit "Soufflez, vous saurez. Ici, pour savoir si vous pouvez conduire, demandez un éthylotest." Les quelques 5 000 exploitants de discothèques, bars à ambiance musicale, cabarets, bars d'hôtels concernés disposent de deux mois pour se mettre en conformité avec cet arrêté.



Chefs en or de TransGourmet : l'édition 2012 est lancée

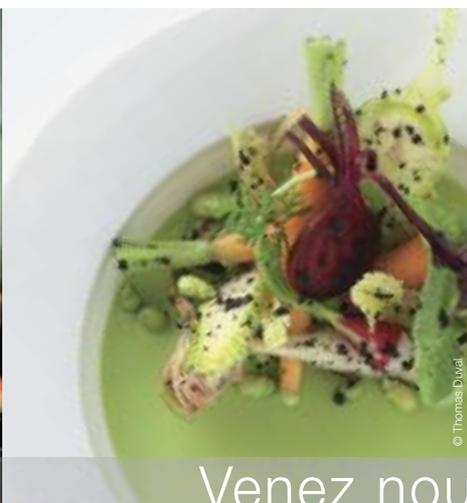


La 6^e édition des Chefs en or, concours organisé par TransGourmet, est lancée. En 2011, il y a eu 200 candidats en lice. À l'arrivée, 8 chefs et 8 apprentis ont été retenus pour les finales, dont les vainqueurs, **Thibaut Ruggeri**, chef chez Lenôtre, et **Élise Wang**, de l'école Grégoire Ferrandi (Paris, VI^e), en apprentissage au Restaurant de l'Hôtel (Paris, VI^e), ont remporté respectivement un chèque de 8 000 € et un stage de cinq jours à l'École Lenôtre ainsi qu'une tablette tactile. En 2012, les chefs vont devoir plancher sur le poulet de Bresse, le sang et l'oignon des Cévennes, et les apprentis sur le saint-pierre, la seiche et la pulpe de passion. La date limite d'envoi des dossiers est fixée au 15 février 2012.

ORGANISATION CHEFS EN OR

TÉL. : 01 60 13 79 44

CHEFSEOR@TRANSGOURMET.FR



Venez nourrir votre talent !



**LE CENTRE DE FORMATION
D'ALAIN DUCASSE**

PLUS DE 40 FORMATIONS À DÉCOUVRIR

La cuisine de nos bistrotts du 2 au 4 novembre 2011 • Terroirs français recueillis du 7 au 8 novembre 2011 • La vente en restaurant du 7 au 8 novembre 2011 • World Finger Food du 7 au 10 novembre 2011 • Snacking du 21 au 24 novembre 2011 • Équilibre, bien-être et saveurs du 28 au 30 novembre 2011...

Retrouvez l'ensemble des formations :

www.centreformation-alainducasse.com - Tel. +33 (0)1 34 34 19 10



LES TROPHÉES DE LA GLACE

ÉDITION 2012

ÉLÈVE CUISINIER EN RESTAURATION*
VOTRE CANDIDATURE NOUS INTÉRESSE !

Inscrivez votre classe sur <http://tropheesdelaglace.webglobal.fr>
et envoyez votre recette avant le :

LE JEUDI 15 MARS 2012 MINUIT

LES TROPHÉES DE LA GLACE QU'EST CE QUE C'EST ?

- Un concours culinaire autour de la glace
- L'occasion de faire participer une classe d'élèves à un projet créatif devant un jury prestigieux
- Thème 2012 : Sublimez la vanille autour d'un dessert

À gagner

- 1 500 € pour la classe
- Une mise en avant des gagnants dans la presse professionnelle



Sodexo officialise l'acquisition de Lenôtre

Michel Landel, directeur général de Sodexo, et Patrick Scicard, président du directoire de Lenôtre, ont officialisé la transaction lors d'une conférence de presse au Pré Catelan, à Paris (XVI^e).

Julie Gerbet

Depuis le 23 septembre, la société Lenôtre est officiellement sous le contrôle de Sodexo, rachetée pour 75 M€. "Nous sommes très heureux d'accueillir les collaborateurs de la société Lenôtre dans notre groupe. Lenôtre incarne l'élégance et la rigueur du luxe à la française ; sa marque et son savoir-faire sont reconnus et appréciés, jouissant d'une forte notoriété en France", s'est félicité **Michel Landel**, directeur général de Sodexo. Pour le groupe présent dans 80 pays, cette opportunité unique s'inscrit parfaitement dans sa stratégie de développement d'une offre d'activité prestige en France et à l'étranger. Par cet achat, Sodexo acquiert également un savoir-faire et des compétences autour des métiers de la gastronomie de luxe : "Le potentiel des synergies tant commerciales qu'au niveau des ressources humaines est considérable", a insisté Michel Landel.

Côté Lenôtre, **Patrick Scicard**, président du directoire du groupe depuis seize ans, a déclaré accueillir Sodexo "à bras



Patrick Scicard, président du directoire de Lenôtre, et Michel Landel, directeur général Sodexo (en bas à gauche), entourés des équipes de Lenôtre.

ouverts" : Je me réjouis personnellement du rachat de Lenôtre par Sodexo, laissant présager les meilleures perspectives pour nos actionnaires, pour nos collaborateurs et surtout pour nos clients." Concrètement, Sodexo envisage de développer les activités de Lenôtre en s'appuyant sur son propre réseau et compte utiliser le savoir-faire de la maison créée par **Gaston Lenôtre** pour déployer ses activités sur Yachts de Paris, Tables de président et sur les grands

événements sportifs. Côté ressources humaines, cette acquisition devrait favoriser les opportunités d'évolution des collaborateurs, la formation pour les chefs de cuisine Sodexo et les passerelles entre les équipes.

'Ambition 2012'

Fort de ses 900 collaborateurs, dont 10 MOF et 3 champions du monde, Lenôtre compte, avec le nouvel appui de Sodexo, poursuivre sa politique d'innovation. Il y a deux ans, Lenôtre a anticipé le redéploiement de ses activités dans un plan interne baptisé 'Ambition 2012' visant à trouver de nouveaux relais de croissance tout "en gardant son âme". Fer de lance de cette évolution, un nouveau concept de boutique 'corner chic' a été imaginé, complètement modulable (de 5 à 300 m²) et présentant une gamme de 250 produits d'épicerie fine sélectionnés par les experts et Meilleurs ouvriers de France de la maison. "C'est un modèle de boutique dans lequel on pourra trouver un condensé de la gastronomie française, avec des produits de qualité, bons et qui se conservent bien", a indiqué Patrick Scicard. La première ouverture est prévue pour le 30 octobre à Vélizy II (78). Trois autres devraient suivre au Printemps Haussmann Paris, à Strasbourg et à Riyad (Arabie Saoudite). Ces nouveaux magasins thématiques visent à développer la marque dans le monde entier autour de produits spécifiques.

La maison cinquantenaire inaugure également ces jours-ci une nouvelle adresse sur la Côte d'Azur, le Pavillon à Beaulieu-sur-Mer (06), "petit Pré Catelan face à la mer", pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes assises et 500 en cocktail.

Lenôtre a également revu son logo et son code couleur, prune et champagne, déclinés sur l'ensemble de ses gammes, et lance un nouveau site internet institutionnel et marchand, véritable vitrine de la maison. ■

SALON NORD - PICARDIE DES CHR

VENEZ FAIRE CRÉPITER VOS IDÉES !
Restaurant Le Manoir
551 rue Albert Bailly, 59700 Marcq-en-Barœul

MERCREDI 19 OCTOBRE 2011
DE 10H À 19H

Organisé par :

brake

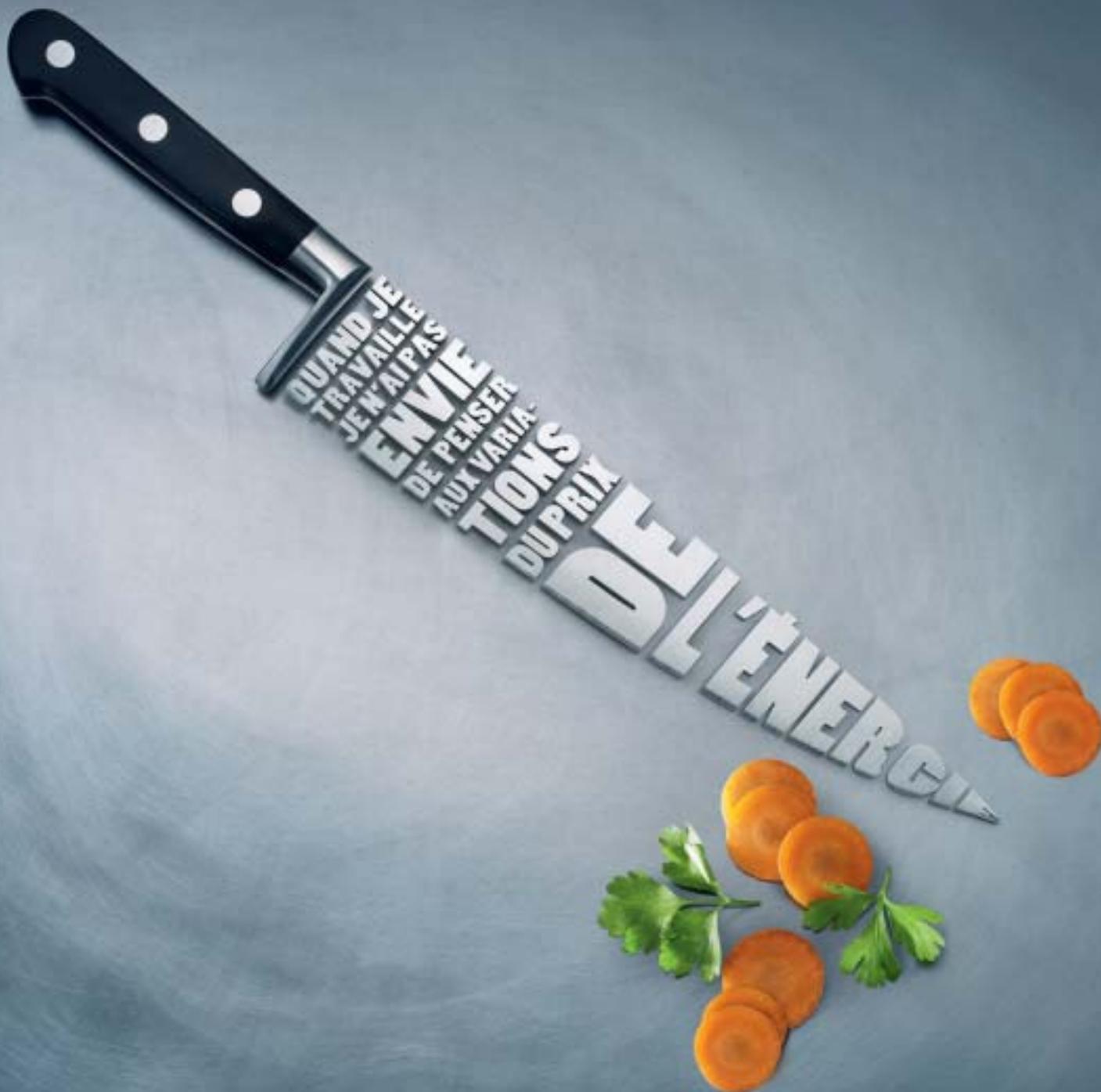
goûtez la différence

Concepteur et distributeurs
de produits alimentaires
pour la restauration

CARREFOUR DES VINS
Dégustation / Vente de vins
avec la présence de producteurs
Vente exceptionnelle de grands crus

Avec simplifiez-vous l'hygiène

writelis - Philippe Jadin



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

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

*Prix de l'appel selon l'opérateur

ÊTRE UTILE AUX HOMMES

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

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

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

Pénurie de personnel : Thierry Marx lance une formation en huit semaines

D'un côté, on manque de salariés en restauration, de l'autre, des personnes non qualifiées sont à la recherche d'un emploi. Le chef étoilé propose une solution gagnant-gagnant avec le concours de la mairie du XX^e arrondissement.

Nadine Lemoine

Vidéo : Cécile Charpentier

Cinquante mille emplois ne sont pas pourvus dans nos professions. Nous avons de grosses difficultés de recrutement. Trouver un cuisinier, un numéro 2, c'est facile, mais quelqu'un qui soit débutant et opérationnel, chacun sait que c'est très compliqué. L'apprenti génial, avec ses deux heures de métro par jour, qui passe deux ans pour obtenir un CAP en gagnant quelques centaines d'euros pour vivre, cela devient très rare", explique **Thierry Marx**, chef exécutif du Mandarin Oriental. Alors, il a imaginé une solution pour recruter, en misant sur des personnes qui sont soit en reconversion, soit en réinsertion et qui sont prêtes à suivre une formation rapide. Des candidats motivés, car les places seront chères avec une promotion limitée à 12 élèves.

C'est avec **Frédérique Callandra**, maire du XX^e arrondissement dont il est originaire, que Thierry Marx a mûri ce projet. Le premier centre de formation ouvrira ses portes dans ce Paris populaire en janvier 2012. Il va s'installer dans une ancienne cuisine scolaire équipée avec du matériel neuf, une salle de cours et des professeurs bénévoles ou rémunérés à la vacation. Le coût est donc modéré, mais les sponsors sont les bienvenus, "un acte citoyen pour les entreprises". Un partenariat est aussi mis en place avec les Restos du cœur. La formation dure huit semaines. Pen-

dant cette période, l'étudiant apprend 80 gestes de base et 80 fiches techniques : éplucher, émincer, tailler les légumes, les quatre grandes cuissons, la préparation des viandes et des poissons, les pâtes de base, l'hygiène alimentaire, un peu de culture générale sur le patrimoine culinaire français... sans oublier des recettes de cuisine française. La formation est validée par un certificat de qualification professionnelle (CQP). Ensuite, le candidat est salarié, en CDD ou CDI, pendant un an. Adecco est le partenaire de Thierry Marx pour trouver des entreprises. Au bout d'une année, grâce



Thierry Marx s'adresse aux personnes en voie de reconversion ou de réinsertion ultra motivées.



Retrouvez
Thierry Marx
en vidéo sur
www.lhotellerie-restauration.fr

à la procédure de validation des acquis de l'expérience, le candidat peut décrocher un CAP en présentant son dossier devant une commission à laquelle participent l'Éducation nationale et l'employeur.

Cette formation comportera deux spécialisations : les métiers de la cuisine et les métiers de salle (avec ses gestes de base et les notions d'accueil).

Une démarche complémentaire et volontaire

"Huit semaines, cela peut paraître très peu, mais aujourd'hui, on apprend plus vite. Il faut l'accepter. Et tout le monde sait qu'en entreprise, au bout d'un mois, un apprenti peut déjà effectuer des tâches de commis.

Après cette formation de huit semaines, chaque établissement formera le salarié à sa façon. Il faut promouvoir une accession plus rapide à l'entreprise. Et l'artisanat doit faire aussi bien que les groupes dans le domaine de la formation.

Pour qui ? "Nous voulons nous adresser aux élèves de la seconde chance, ceux qui sont en réinsertion ou en reconversion et qui ne trouvent pas leur place dans les cursus de l'Éducation nationale. Notre démarche est complémentaire. La restauration est l'un des plus gros moteurs d'intégration au monde. Certains peuvent penser que les diplômés,

ce n'est pas pour eux. Avec cette formation, ils auront un diplôme de la République française. Nous avons l'expérience de Blanquefort [en Gironde, NDLR] avec sa formation à la cuisine nomade pour des demandeurs d'emploi. C'est une réussite et je peux vous affirmer que ce ne sont plus les mêmes personnes à la sortie", explique Thierry Marx. Il y a cependant

des critères à remplir. C'est évidemment une démarche volontaire : les candidats devront produire une lettre de motivation. Les inscriptions seront ouvertes en novembre pour une première session prévue en janvier 2012. Les élèves devront être assidus. Aucune absence ne sera tolérée. "Un cadre éducatif dans la rigueur", insiste le chef exécutif du Mandarin Oriental Paris. Le Collège culinaire de France soutient ce projet.

"Ce centre ne répondra pas à tous les maux. On peut dire que c'est une goutte d'eau dans l'océan, mais c'est une solution rapide. Ne dit-on pas qu'il n'y a que le premier pas qui compte ?", interroge Thierry Marx. Il espère que d'autres mairies vont suivre cet exemple et aider à monter une petite structure. Et qu'ainsi, avec le soutien de l'Éducation nationale et des professionnels, ce premier pas sera le début d'un long parcours. ■

COLLECTION HIVER 2011

TO BISQUE OR NOT TO BISQUE*



*SOYEZ SUBLIMENTEMENT
VOUS MÊME



Coût portion
1,31 €

TOMATE FAÇON
"POMME D'AMOUR"
COULIS DE HOMARD
ET LANGOUSTINE

Nouveau Monde DDB Nantes S 20011089 - Campbell France SAS - RCS 41910 001



Découvrez toutes nos recettes de saison sur
www.labisquedeschefs.fr

PETIT PRIX, GRANDS EFFETS

Chiffres à l'appui, une étude de l'Umih illustre l'utilité économique de la TVA à 5,5 % en restauration

L'Umih vient de sortir une étude baptisée 'La restauration, un accélérateur de croissance'. Ce document, réalisé avec l'aide de l'économiste François Saint-Cast décrypte l'impact de la TVA à 5,5 % dans l'économie française. Philippe Villalon, président de la Fédération nationale de la restauration française (FNRF), nous la commente. **Sylvie Soubes**

L'allégation la plus répandue et la plus employée, c'est bien sûr celle de la niche fiscale. Qui l'a lancée, et dans quel but, sinon d'interpeller habilement l'opinion publique, sans se soucier de son exactitude ? Personne ne s'en souvient. Néanmoins, le message est passé à la postérité avec une aisance redoutable. Et de s'en 'gargariser' régulièrement à l'encontre des restaurateurs qui réclamaient, pourtant, depuis 1996, l'équité fiscale. L'étude commence donc par cette affirmation : la restauration à 5,5 % n'est pas une niche fiscale. En effet, depuis le 1^{er} juillet 2009, les matières premières achetées à 5,5 % sont revendues aux clients à 5,5 % et les vins et alcools sont achetés à 19,6 % et revendus à 19,6 %. "Nous étions, depuis l'instauration de la TVA en 1968 dans une niche fiscale négative", résume le président de la Fédération nationale de la restauration française (FNRF), **Philippe Villalon**, pour qui l'élaboration de cet 'outil' était devenue indispensable. "Il nous fallait des chiffres précis et incontestables. Toutefois, pour être certains de ce que nous allions avancer, il fallait un juste recul. Cette étude porte sur 2009 et 2010. L'anti-sarkozysme primaire a déplacé ce dossier sur le terrain politique. Or, il ne s'agit pas ici de politique politicienne, mais bien de réalité économique. Cette étude est une contribution essentielle pour démontrer l'injustice et l'inexactitude des attaques contre la restauration."

59 500 emplois créés ou sauvés

Le constat établi par le docteur en économie **François Saint-Cast**, spécialiste des comptes de l'État et des études d'impact économique, qui a conduit cette enquête, s'appuie sur les chiffres de l'Insee et ceux du Conseil des prélèvements obligatoires (CPO) au sein de la Cour des comptes. La profession a baissé ses prix de 1,40 % dès juillet 2009 et, lissé sur le temps, l'effort est d'autant plus significatif que les autres indices professionnels ont grimpé entre



Philippe Villalon est président de la FNRF, il est aussi patron du restaurant-brasserie Le Clémenceau à La Roche-sur-Yon (85), où il nous a reçu.

juillet 2009 et 2010 : + 6,21 % pour les grossistes, + 7,49 % pour les matières agricoles, + 8,50 % pour l'électricité, le gaz et autres combustibles. Le calcul opéré sur cette période montre que les consommateurs ont bénéficié de 1,34 milliard d'euros de baisse des prix des restaurateurs durant cette période, soit 44 % de l'investissement de la mesure. "Alors que l'ensemble des branches a baissé

en moyenne de 4,7 %, seule la restauration a connu une croissance en 2009 d'environ 1,42 %, précise l'étude. Au total, la baisse de la TVA a évité de perdre environ 2 milliards d'euros de chiffre d'affaires et a permis une croissance du chiffre d'affaires de 2 milliards entre 2009 et début 2010. Soit 4 milliards d'euros de chiffre d'affaires sauvés et créés."

"L'État est rentré dans ses frais"

L'Insee reconnaît par ailleurs que la profession a réellement été source d'emplois depuis l'instauration de la mesure. "En 2008, la profession perdait 15 000 emplois. L'estimation des emplois créés est, elle, de 29 500 sur douze mois avant 2009 et 2010", alors que l'industrie en détruisait 122 000... L'économiste indique que 30 000 emplois ont été sauvegardés, soit un solde positif de 59 500 emplois pour la branche.

La mesure a, dit-on, coûté 3 milliards à l'État. Or "tout ne concerne pas les CHR" : d'autres secteurs comme les cinémas,



**LAISSEZ LIBRE COURS
À VOTRE CRÉATIVITÉ !**

Préparation culinaire

Café

Boissons Fraîches

Host Milan, 21-25 octobre, Pavillon 11 stand S60 T59
santos@santos.fr – www.santos.fr

Fabricant français de matériel professionnel depuis 1954



**Vous êtes chef d'entreprise ?
Votre entreprise a moins de 250 salariés ?**

Dès aujourd'hui, bénéficiez pendant un an d'une compensation totale des charges patronales pour toute embauche supplémentaire d'un jeune en alternance, avant le 31 décembre 2011.

Plus d'infos sur : www.alternance.emploi.gouv.fr

Il n'y a que des avantages à embaucher en alternance.



MINISTÈRE DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE LA SANTÉ

MINISTÈRE CHARGÉ
DE L'APPRENTISSAGE
ET DE LA FORMATION
PROFESSIONNELLE

les stations-service, les gares et les aéroports ont été impactés. "Il faut donc retrancher 400 M€ de TVA du total des 3 milliards - source Bercy. Le véritable investissement pour les finances publiques s'établit donc à 2,6 milliards d'euros." Un investissement 'gagnant' pour l'État. "Les emplois et chiffres d'affaires sauvés ont produit des salaires et charges sociales, des impôts et taxes, soit un apport de 1,137 milliards d'euros." Si l'on ajoute à ce chiffre l'augmentation des cotisations sociales, la suppression des aides Sarkozy, l'économie sur les indemnités sociales mais aussi l'économie de TVA déductible sur les repas d'affaires, le total

en faveur de l'État s'élève à plus de 3 milliards. "L'État est rentré dans ses frais, commente Philippe Villalon, pointant du doigt les effets indirects cette fois. Ce sont, par exemple, les commandes faites par le secteur à ses fournisseurs et les commandes des fournisseurs à leurs propres fournisseurs..." La 'chaîne des fournisseurs' représente à elle seule 23 000 emplois sauvés et créés "pour une production de 3,7 milliards. Ce qui a permis aux administrations publiques d'engranger 970 M€ de recettes fiscales et sociales."

"Cercle vertueux"

L'ensemble des postes retenus par François Saint-Cast chiffre un gain net supplémentaire à ce jour pour les finances publiques de 2 milliards d'euros. L'économiste rappelle aussi que la TVA n'étant pas passée de 19,6 % à 5,5 % dans sa totalité (les alcools sont restés à 19,6), le taux moyen de la recette fiscale s'élève à 11,6 %. "Le cercle vertueux est réellement enclenché et les effets d'entraînement sont favorables à l'ensemble de l'économie. (...) En 2010, plus de 205 000 offres d'emplois ont été déposées par le secteur CHRD à Pôle emploi, représentant 14 % du total des offres d'emplois de la France entière, toutes professions confondues."

Les salariés ont eux aussi directement bénéficié de l'harmonisation de la TVA avec des salaires en augmentation et la mise en place de la mutuelle. "Revenir en arrière, comme le préconisent certains, peu informés ou partisans, serait antiéconomique, générateur de chômage, de faillites et de conflits sociaux. Une telle perspective est objectivement totalement impossible... car certainement mortelle", s'insurge Philippe Villalon en toutes lettres dans l'étude. Ce document a été envoyé à l'ensemble des parlementaires, il va continuer d'être diffusé auprès des décideurs, des élus, de la presse, de tous ceux qui, normalement, devraient être enclins à soutenir un secteur résolument "indélocalisable, intégrateur, détenteur de savoir-faire et de richesse" termine le syndicaliste. Et selon la formule consacrée, à bon entendre... ■

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

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

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

Date limite de réception des offres : 14 novembre 2011
Renseignements : m.bignard@ville-gravelines.fr ; 03 28 21 42 76

www.salonalpin.com

Salon alpin

10^e SALON PROFESSIONNEL BIENNAL ALPIN
DE L'HÔTELLERIE ET DES MÉTIERS DE BOUCHE
ALBERTVILLE

Du 4 au 7
novembre
2011

180
EXPOSANTS
12 000
VISITEURS

LES AFFAIRES VOUS ATTENDENT AU PIED DES STATIONS !

EN BREF

La Fagihit en congrès le 17 octobre

La Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière et touristique (Fagihit) va tenir son congrès annuel à l'Institut supérieur de formation (ISFO) de la chambre de commerce et d'industrie du nord Isère, à Villefontaine (38). Consciente que son congrès aura lieu dans un "contexte difficile pour les différents secteurs d'activités", la Fagihit "se donne pour objectif d'être le plus à l'écoute de ses adhérents" et de montrer l'étendue de son action aujourd'hui. Les dossiers sont nombreux : obligation de mise aux normes d'accessibilité et incendie, nouvelles normes de classement des hôtels de tourisme mais aussi en matière d'hygiène alimentaire, contraintes liées à la vente d'alcool dans les bars... "À cela s'ajoute une possible remise en cause de la TVA à 5,5 % dans la restauration en cas de changement de majorité en 2012", estiment les dirigeants de la Fagihit.

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez le programme du congrès de la Fagihit en tapant le mot-clé RTR616456 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

VIE PROFESSIONNELLE

Le club des Meilleurs sommeliers du monde est né

Paris (VIII^e) Chez Philippe Faure-Brac, dix des treize lauréats du prestigieux concours ont entériné la création d'une structure désireuse notamment de promouvoir leur métier dans de nouveaux pays. **Jean Bernard**



Un extraordinaire parterre de champions du monde de la sommellerie avec **Piero Sattaino, Jean-Luc Pouteau, Serge Dubs, Philippe Faure-Brac, Shinya Tasaki, Markus del Monego, Olivier Poussier, Enrico Bernardo, Andreas Larsson et Gérard Basset.**

Le 26 septembre dernier, le Bistrot du sommelier (Paris VIII^e) a servi de décor à la naissance du club des Meilleurs sommeliers du monde. **Philippe Faure-Brac**, sacré en 1992, y accueillait 9 des 12 autres lauréats du plus prestigieux des concours de sommellerie. Sous l'égide de l'Association de la sommellerie internationale (ASI) et avec le soutien de Moët & Chandon, partenaire du concours depuis plus de vingt ans, les membres fondateurs ont défini les contours de leur club. "Nous voulons en priorité assurer la promotion mais aussi la défense de notre métier, soulignait Philippe Faure-Brac. Nous voulons notamment que le sommelier apparaisse comme un acteur essentiel de la gastronomie grâce à son savoir-faire en matière d'accords entre les mets et les vins."

Le club a également la volonté de s'inscrire dans des actions caritatives. Ainsi, deux nabuchodonosors de brut impérial signés par tous les Meilleurs sommeliers du monde seront très prochainement mis aux enchères. Les bénéfices réalisés iront à la recherche contre la maladie d'Alzheimer. "Notre mission doit nous conduire à soutenir les pays qui s'éveillent au vin et donc à notre métier. Notre prochaine réunion pourrait d'ailleurs nous conduire au Maroc, où le développement de l'hôtellerie haut de gamme et de la gastronomie en font un candidat à l'intégration au sein de l'ASI." Le président de ce club changera chaque année et le premier investi est le Japonais **Shinya Tasaki**, par ailleurs président de l'ASI. Cette réunion était suivie d'un dîner de gala au cours duquel Moët & Chandon a présenté différents millésimes de prestige. ■

On n'est pas tous égaux face à la retraite

Mais on peut très bien assurer son avenir... **À son rythme.**



L'NDP - © J. Rouxel - aaa - 2011

MÉDICIS RETRAITE MADELIN

Bénéficier d'une vraie retraite lorsqu'on est indépendant n'est plus une utopie. Avec **Médecis retraite Madelin**, profitez d'une épargne retraite sur-mesure.

Chaque année, vous pouvez modifier le montant de vos versements en fonction de votre trésorerie et déduire vos cotisations de vos revenus professionnels. Avec un taux de rendement retraite moyen à la liquidation de 9,59%*, vous assurez une retraite performante.

De plus, une prime à la fidélité couvrant vos dix meilleures années de cotisation est comprise dans le contrat.

Avec MÉDICIS RETRAITE MADELIN, préparez votre avenir à votre rythme. Il n'est jamais trop tard pour y songer !

*taux technique calculé sur la moyenne des 2 330 retraites Médicis liquidées en 2010 exprimant le rapport entre la rente perçue et les sommes investies durant la phase d'épargne pour la constituer.

N° Vert 0 800 240 240

appel gratuit depuis un poste fixe

www.mutuelle-medicis.com

médecis
votre mutuelle retraite

VOTRE INDÉPENDANCE A UN BEL AVENIR

Mutuelle des Entreprises et des Indépendants du Commerce, de l'Industrie et des Services - 18 rue de l'Amiral Hamelin 75780 Paris Cedex 16 - info@mutuelle-medicis.com - Mutuelle adhérente à la FNMF et soumise aux dispositions du Livre II du code de la Mutualité - N° Register National des Mutuelles : 315 062 687

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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Les documents à déposer au greffe lors de la clôture du bilan annuel

J'aimerais connaître les documents obligatoires à déposer au greffe tous les ans après la clôture du bilan, et le délai à respecter.

Manon

Pour connaître vos obligations en matière de publicité des comptes, il faut vous reporter à l'article L232-22 du code de commerce si vous êtes une SARL (société anonyme à responsabilité limitée), à l'article L232-21 si vous êtes une société en nom collectif et à l'article L232-23 si vous exploitez une société par actions. Pour les SARL, l'article L232-22 prévoit que "toute société à responsabilité limitée est tenue de déposer, en double exemplaire, au greffe du tribunal de commerce et des sociétés, dans le mois qui suit l'approbation des comptes annuels par l'assemblée ordinaire des associés ou par l'associé unique" les documents suivants :

- 2 exemplaires du bilan, compte de résultat et les annexes certifiés conformes par le gérant ;
- 2 exemplaires du rapport de gestion qui doivent être paraphés et signés par le gérant ou, éventuellement, le commissaire aux comptes. Si vous êtes associé unique, vous n'avez pas à remplir cet obligation de

déposer le rapport de gestion. Celui-ci doit toutefois être tenu à la disposition de toute personne qui en fait la demande ;

- 2 exemplaires du procès-verbal de l'assemblée générale ayant approuvé les comptes qui doivent être paraphés et signés par le représentant légal ;
- 2 exemplaires de la feuille de présence signés par les associés présents.

Dans les six mois suivant la clôture de l'exercice social, les sociétés doivent organiser une assemblée générale afin d'approuver les comptes. Si votre exercice est clos le 31 décembre, l'assemblée générale doit avoir lieu au plus tard le 30 juin. La société dispose ensuite d'un délai d'un mois pour déposer ses comptes annuels au greffe. Toute personne peut obtenir une copie de ces comptes auprès du greffe et ce sans avoir à justifier d'un intérêt particulier.

Le défaut de dépôt des comptes au greffe est sanctionné par une amende de 1 500 € au plus, portée à 3 000 € en cas de récidive si les

poursuites sont engagées à l'encontre du dirigeant (ou de son mandataire) et à 7 500 € si les poursuites sont engagées l'encontre de la société elle-même (article R247-3 du code de commerce). Si l'amende ne suffit pas, le président du tribunal de commerce peut contraindre un dirigeant de société à déposer les comptes dans un certain délai en fixant une astreinte élevée, ou désigner un mandataire chargé de récupérer les comptes et effectuer lui-même le dépôt. Quant à invoquer le secret des affaires pour justifier un défaut de dépôt des comptes annuels de sa société, cet argument ne sera pas retenu. En effet, les juges ont condamné à une amende de 1 000 € un dirigeant de société anonyme qui invoquait ce motif pour justifier le respect de cette obligation (Cass. crim. du 28 janvier 2009 n°08-80884).

► Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit et réglementation en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

L'absence pour accident de trajet ne donne pas droit à congés payés

Salarié depuis le 1^{er} février 2010, j'ai eu un accident de travail entraînant 8 mois d'arrêt régularisé par la Sécurité sociale. Cet accident a eu lieu pendant le trajet pour me rendre à mon travail. Je voulais savoir si cela doit être pris en compte pour mes congés payés et quand l'employeur est tenu de régulariser.

Meddy

L'article L3141-5 du code du travail prévoit que certaines périodes d'absence sont assimilées à du travail effectif et par conséquent doivent être prises en compte pour le calcul des droits à congés payés d'un salarié. Cet article inclut notamment les périodes de suspension du contrat de travail suite

à un accident de travail ou à une maladie professionnelle, dans la limite d'une durée ininterrompue d'un an. Si les périodes d'absence en raison d'un accident du travail doivent être prises en compte pour calculer les droits à congés payés d'un salarié, ce n'est pas le cas d'une absence due à un

accident du trajet. En conséquence, vos 8 mois d'arrêt maladie ne sont pas pris en compte pour le calcul de vos congés payés.

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



LE PLAISIR DE L'EAU CHAUDE SANS PLUS ATTENDRE !



— PRIMAGAZ ET RINNAI RÉVOLUTIONNENT LA PRODUCTION D'EAU CHAUDE !

Choisissez le générateur d'eau chaude Rinnai pour chauffer instantanément de forts débits d'eau à une température précise grâce à sa technologie de chauffe à condensation ultra performante et compacte.

Plus d'efficacité et de confort d'utilisation en dépensant moins !

POUR EN SAVOIR PLUS

Contactez-nous au : **01 58 61 52 00** OU PAR EMAIL À : **rinnai@primagaz.fr**

L'énergie est notre avenir, économisons-la !



C.G.P. PRIMAGAZ - S.A., au capital de 42 441 872 € - 542 084 454 RCS PARIS - ISO 9001 CERTIFIÉ POUR L'ENSEMBLE DE SON ACTIVITÉ - Crédits Photos : Primagaz, Shutterstock - IXTAPA - vincent fegrom

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

Questions-Réponses & Blogs des Experts

En Alsace, peut-on appeler Kir royal un mélange de crème de cassis et de crémant ?

Bonjour, je voudrais savoir s'il est vrai qu'en Alsace, il est possible d'appeler Kir royal un mélange de crème de cassis et de crémant. Beaucoup de restaurateurs alsaciens le servent ainsi et prétendent qu'ils en ont le droit. Merci.

Éric

Pascale-Carbillet, auteur : Kir royal est une marque déposée par Lejay Lagoute. Il n'est donc pas possible d'utiliser ce nom sans accord de la marque et surtout pour un produit qui ne correspond pas au Kir royal. De plus, Kir est aussi une marque déposée.

Éric : Dans la plupart des restaurants on peut trouver Kir royal à la carte. De plus, j'ai lu dans un ouvrage appelé *100 noms propres devenus communs* que le Kir venait d'un député-maire nommé Kir qui ajoutait de la crème de cassis dans son vin blanc pour recevoir ses convives. Mais selon les ouvrages ou les sites internet, l'histoire, voire même la composition, ne sont pas les mêmes. Merci pour la rapidité de votre réponse.

Pascale-Carbillet, auteur : Voici une version de l'histoire selon Lejay Lagoute figurant sur son site internet :

Un blanc cassis devenu Kir®

Arrivée progressivement dans les cafés à la seconde moitié du XIX^e siècle, la crème de cassis est ajoutée au Vermouth de Chambéry, très populaire à l'époque, ainsi qu'au vin blanc de comptoir, souvent un peu acide : cet ajout lui apporte moelleux et fruité. Au début des années 1950, le député-maire de Dijon, le chanoine Kir, homme politique d'envergure, pittoresque et haut en couleur, prend l'habitude d'offrir à ses invités le blanc cassis : alliance de Bourgogne aligoté et de cassis de Dijon. Reconnu pour son engagement massif pour la ville de Dijon, il a marqué l'esprit de la ville par son franc-parler légendaire. Le 20 novembre 1951, sur papier à en-tête de l'Assemblée nationale, le chanoine Kir rédige le courrier suivant : "Le chanoine Kir, député-maire de Dijon, déclare donner en exclusivité à la Maison Lejay Lagoute, représentée actuellement par Roger Damidot, le droit d'utiliser son nom pour une réclame de cassis, dans la forme qu'il lui plaît et notamment pour désigner un vin blanc cassis." Forte de cet accord, la Maison Lejay Lagoute dépose la marque Kir® dès mars 1952. Souvent enviée, la marque appartient définitivement à la société Lejay Lagoute depuis l'arrêt de la cour de cassation d'octobre 1992. Lejay Lagoute a également déposé la marque Kir royal. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK5179** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

▶ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit et réglementation en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Bouteille à emporter : où trouver les informations juridiques et sanitaires

Bonjour, Auriez-vous des informations d'ordre juridique ou sanitaire (précautions à prendre) sur la vente de bouteille à emporter, une pratique de plus en plus répandue ? Merci.

Gary

Bonjour, Je me réjouis que, pour enrayer la baisse des ventes de vin en restauration, différents organismes, dont le CIVB (Comité interprofessionnel des vins de Bordeaux) et le CIVA (vins d'Alsace) aient eu, il y a quelques années déjà, une idée originale en proposant que le client puisse repartir avec sa bouteille. En effet, si celui-ci ne souhaite pas finir la bouteille qui a accompagné son repas, il peut l'emporter dans un étui-cadeau. Beaucoup de restaurateurs ont des étuis personnalisés.

Cette pratique est de plus en plus répandue et elle est très appréciée de nombreux clients qui souhaitent concilier gastronomie et conduite automobile. À signaler que depuis longtemps aux États-Unis, à la fin du repas, on propose au client d'emporter la nourriture non consommée. Pour répondre plus précisément à votre question, rien ne s'oppose à ce qu'un restaurateur propose à un client de repartir avec sa bouteille entamée (source : répression des fraudes).

Sur le plan sanitaire, je ne vois pas où il pourrait y avoir un problème. Une petite précaution : pour éviter tout risque de contamination, il serait souhaitable de reboucher la bouteille entamée avec le bouchon d'origine. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK1177** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

© Thinkstock



▶ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Paul Brunet 'Vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr

C&S
Chef & Sommelier



Collection Open Up

Votre talent révélé



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

www.chefsommelier.fr

antoine.roge@arc-intl.com

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

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



Ce mois-ci, Pascale Henriroux

Si bien dans l'ombre

“À dix-huit ans j'ai quitté ma province...” : Pascale Henriroux pourrait paraphraser Charles Aznavour et sa célèbre chanson. À cet âge, elle a quitté Bellegarde-sur-Valserine pour Bourg-en-Bresse où son histoire avec Patrick a débuté.

Jean-François Mesplède

Les parents de **Pascale Henriroux**, René et Bernadette Verissel, n'ont connu que le milieu de la restauration. D'abord, le Buffet de la gare puis, à la fin des années 1960, l'Hôtel de Savoie à Bellegarde-sur-Valserine (01). Pascale grandit dans cet univers sans imaginer le quitter. *“J'étais toujours dans leurs pattes, les clients et les contacts me plaisaient”*, se souvient celle qui fait ses premières armes professionnelles derrière le bar, où elle recueille ses premiers compliments. Elle pousse ensuite les portes de l'école hôtelière de Bellegarde, décroche CAP et BEP puis, avant de fêter ses 18 ans, décide de vivre sa vie. Ce sera à Bourg-en-Bresse, à l'Auberge Bressanne de **Jean-Pierre Vullin** notée deux étoiles au guide *Michelin*. L'étape est importante et, en cuisine, le charme d'un certain **Patrick Henriroux** ne la laisse pas indifférente : quelques mois plus tard, durant l'été 1979, les tourtereaux décident de lier leurs vies...

“Depuis, nous avons toujours été ensemble”, résume Pascale qui a ensuite construit son parcours en fonction de ses enfants - **Leslie, Boris et Lucas** - professant



Pascale Henriroux : *“J'ai le net sentiment que si nous sommes arrivés là où nous sommes, c'est beaucoup grâce à Patrick.”*

que *“le rôle de la femme est d'épauler son mari”*. À La Pyramide, à Vienne (38), où le couple - alors salarié des propriétaires de l'établissement - débarque en 1989, elle

s'en tient à cette philosophie. *“Jusqu'en 1994, j'étais là matin et soir puis, avec la naissance de Lucas, j'ai choisi de rester dans mon bureau... ce qui n'empêche pas que toutes les décisions sont prises à deux. Dans ce métier, c'est cette alchimie qui permet au couple d'avancer : ce que l'un rechigne à faire, l'autre le fera et il en va ainsi des décisions que nous ne prenons qu'après de nombreux échanges.”*

Un “nouveau souffle”

Si ce fonctionnement collégial est toujours d'actualité à La Pyramide, la donne a sensiblement changé depuis que Leslie et Boris ont intégré l'entreprise. *“Désormais, ils sont eux aussi concernés. Et c'est vrai qu'au début j'avais du mal à dissocier mon rôle de mère de mon rôle de patron. J'avoue que c'est le premier qui a longtemps pris le dessus. Aujourd'hui, avec leurs différences, nos enfants apportent beaucoup et c'est formidable de travailler ainsi.”*

Ce “nouveau souffle” n'est donc pas négligeable et les enfants sont écoutés avec beaucoup d'attention par des parents ravis. *“Boris pense sans doute moins à l'affaire que Leslie, mais tous deux ont des avis pertinents. Ils n'entendent pas tout bousculer : nous avons mis en place l'entreprise comme nous avons été élevés, c'est-à-dire qu'on ne dépense pas ce que l'on n'a pas. Et les enfants épousent cette philosophie. Avec Patrick, quand nous nous sommes connus, j'avais 17 ans et il en avait 20. Nous avons une valise et rien d'autre”,* dit-elle simplement. Que le couple soit aujourd'hui propriétaire des murs, du fonds et du nom d'une maison mythique ne change rien à l'affaire : *“J'ai le net sentiment que si nous sommes arrivés là où nous sommes, c'est beaucoup grâce à Patrick. Cela ne se serait pas produit si je m'étais mariée avec quelqu'un d'autre. Mon mari a une maîtrise, c'est la cuisine. Certaines ne l'accepteraient pas, mais pour nous cela s'est fait automatiquement. On vit sans doute plus côte à côte qu'ensemble mais il faut l'admettre et cela n'empêche pas d'être heureux”,* dit enfin celle qui se plaît à exister ainsi, dans l'ombre. ■

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



Ce mois-ci, Édouard Hirsinger

Un maître chocolatier hors pair

Arbois (39) Élu Meilleur ouvrier de France en 1997, Édouard Hirsinger fait partie de ces artisans qui marient avec talent qualité, tradition et innovation.

Myène Sacksick

Zéro colorant, zéro arôme, zéro conservateur : les chocolats de la famille **Hirsinger** sont "100 % naturels". Descendant de plusieurs générations de chocolatiers, **Édouard Hirsinger** est sans doute l'un des meilleurs artisans de France. Jurassien jusqu'au bout des ongles, ce père de famille de 47 ans s'est installé à Arbois (39) - notamment célèbre pour ses vins - sous la pression de son grand-père, lui-même chocolatier de profession. Diplômé d'un bac gestion, Édouard rechigne à intégrer l'entreprise familiale. Il se laisse finalement convaincre à l'aune de la trentaine. Bien lui en a pris : travailleur acharné, il est primé à plusieurs reprises au Festival international du chocolat. En 1997, il décroche même la consécration suprême avec le titre de Meilleur ouvrier de France (MOF). "Être élu MOF fut sans doute un tournant dans mon histoire personnelle. Outre la reconnaissance de mes pairs, j'y ai vu une façon de prouver que j'étais davantage qu'un héritier", déclare t-il.

"Un produit intransigeant"

Si ses chocolats sont un peu plus chers que la concurrence (il les vend en moyenne 70 € le kilo), c'est parce que ces gourmandises sont confectionnées dans le pur respect de la tradition. "Tout ce qui peut être fait à la main, de manière artisanale, l'est sans hésitation. Même si cela doit prendre un temps fou."



Issu d'une famille de chocolatiers, **édouard Hirsinger** est sans doute l'un des meilleurs artisans de France.

Outre la qualité, l'innovation est également au rendez-vous de cette maison datant de 1900. Ainsi, Édouard propose le 'chocolat vivant' : "J'ai déposé ce concept à l'Institut de la propriété industrielle, voilà quelques années. C'est un gage de qualité et d'excellence. Cela se traduit par une approche artisanale du métier de chocolatier et par le respect de trois qualités essentielles - les matières premières, les recettes et la fraîcheur." Ainsi, son 'chocolat vivant' ne se conserve que deux semaines, contre des mois pour les chocolats classiques. Pour conserver tous ses arômes, le chocolat Hirsinger ne doit jamais être congelé. Il doit également éviter de subir des chocs thermiques. "Le chocolat est en effet un produit intransigeant qui ne

supporte pas l'imperfection. Il requiert une rigueur extrême." Résultat : les réalisations de cet artisan d'excellence relèvent du grand art. La sélection du cacao est la première étape. Les crus proviennent des meilleures plantations du globe (Pérou, Venezuela, République dominicaine, Madagascar). Car plus que la teneur en cacao, c'est l'origine de la fève et la manière de la travailler qui comptent. Édouard Hirsinger est tout aussi intransigeant avec les autres ingrédients qui entrent dans la composition de ses chocolats. Ainsi, les œufs sélectionnés proviennent de poules élevées en plein air, la crème et le lait cru de la coopérative laitière d'Arbois, et le beurre de petits producteurs locaux. Même exigence, enfin, avec les produits annexes qu'il utilise : amandes et citron de Provence, noisettes du Piémont, marrons du Var, piment d'Espelette...

750 000 € de chiffre d'affaires

Outre le choix du meilleur, Édouard Hirsinger travaille avec ses employés des journées entières à rechercher un nouveau goût, une nouvelle texture. "Je peux consacrer des heures à faire des essais", confesse-t-il. Pour proposer au final une immense palette de créations de chocolat. Trois maîtres mots guident son travail : "l'instinct, l'humour et les saisons". On retrouve dans son magasin, et dans les plus grands restaurants de France, les spécialités de ses ancêtres comme le Galet, chocolat confectionné par son grand-père, à base de meringue. Ou encore le Tous t'Chefs, chocolat noir mélangé à un praliné de noisettes et coulé 'à la poche' dans une caissette. Le maître chocolatier propose également ses chocolats de saison ou son indéboulonnable Pur 100, 100 % de chocolat noir.

Chaque année depuis sa création, l'entreprise Hirsinger gagne entre 5 % et 8 % de chiffre d'affaires. Aujourd'hui, Édouard, ce petit-fils qui s'est tant fait prier pour intégrer la maison familiale, peut se targuer d'avoir réalisé un chiffre d'affaires record de 750 000 €. ■

ÉDOUARD HIRSINGER

PLACE DE LA LIBERTÉ
39600 ARBOIS
TÉL. : 03 84 66 06 97

(Souriez)
vos desserts sont réussis



Crème brûlée



Avec l'Appareil Crème Brûlée Elle & Vire Professionnels, le succès est toujours garanti. Son authentique recette avec grains de vanille Bourbon et son excellente tenue aux alcools et aux arômes vous permettent de réaliser rapidement des crèmes brûlées délicieusement caramélisées. Retrouvez également dans notre gamme, 8 autres références d'Appareils à desserts pour renouveler votre carte tout au long de l'année.

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

Retrouvez nos fiches recettes sur elleetvire-pro.com

Oloron-Sainte-Marie (64) a célébré la photographie culinaire avec deux grandes épreuves : le concours international de la photo culinaire et le Road Food Movie Aquitaine. Découvrez la variété et appréciez l'imagination des chefs et de leurs complices photographes.

NADINE LEMOINE

La photo prend du galon à Oloron

■ CONCOURS INTERNATIONAL DE LA PHOTO CULINAIRE



Les vainqueurs du concours 2011 :
Olivier Nasti, 1 étoile au Chambard, à Kaysersberg (68),
et Laurent Séminel, photographe.



Yannick Delpech,
2 étoiles à
L'Amphitryon, à
Colomiers (31), et
David Nakache,
photographe



Johan Leclerre,
MOF à La Maison
des mouettes, à La
Rochelle (17), et
Cyril Bernard,
photographe.



Frédéric Coiffé, L'Aquitania, à Merignac (33),
et **Alexandra De La Pierre,** photographe.



Nicolas Frion, 1 étoile au Chapon Fin, à Bordeaux (33),
et **Philippe Exbrayat,** photographe.

Vincent Vervisch, au ER PU.RE,
à Bruxelles (Belgique), et
Anthony Florio, photographe.

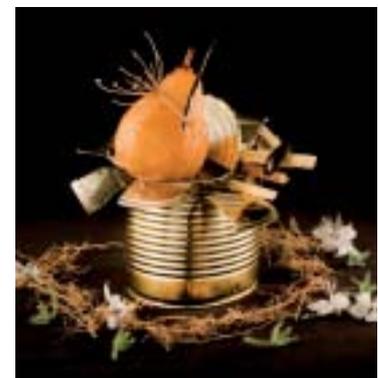


Nicolas Sale, 1 étoile à la Table du
Kilimandjaro, à Courchevel (73), et
Marie-France Nelaton, photographe.

Nicolas Masse, 1 étoile aux Sources
de Caudalie, à Martillac (33), et
Matthieu Cellard, photographe.



Jean-Marc Notelet, chez Caïus, Paris (XVIII^e),
et **Serge Detalle,** photographe.



Les Chefs en Or

CONCOURS TRANSGOURMET



Osez l'épreuve !

Sélection Chefs

6^{ème} édition

présidée par Michel Roth

Le Poulet de Bresse

Le Sang

L'Oignon des Cévennes

Sélection Apprentis

4^{ème} édition

présidée par Christian Le Squer

Le Saint-Pierre

La Seiche

La Pulpe de Passion

Partenaires Officiels



TRANSGOURMET

Engagé à vos côtés

Inscriptions jusqu'au 15 février 2012

Plus d'informations : 01 60 13 79 44

ou www.transgourmet.fr

Lors du Road Food Movie, les chefs sont partis avec leur photographe sur les routes d'Aquitaine à la rencontre d'un producteur dont ils ne connaissaient rien. Le défi ? Faire une photo mettant en valeur le produit, le producteur et son environnement. Le chef devait être impérativement sur la photo. **NADINE LEMOINE**

■ CONCOURS ROAD FOOD MOVIE AQUITAINE



Les vainqueurs du Road Food Movie Aquitaine :
Michel Portos, 2 étoiles au Saint-James à Bouliac (33), Hervé Lefebvre, photographe, et Hugues Le Cieux, producteur de *Mertensia maritima* : Huître végétale du Bassin d'Arcachon.



Fabien Lefebvre, 1 étoile à L'Octopus, à Béziers (34), et **Yves Bottalico**, photographe *Canard du Sud-Ouest* (24) - Bernard et Béatrice Minne.



Yves Camdeborde, Le Comptoir du Relais Saint-Germain (Paris, VI^e), et **William Beucardet**, photographe : *Huître du Bassin d'Arcachon* (33) - Joël Dupuch.



Christian Constant, 1 étoile au Violon d'Ingres, à Paris, et Le Bibent, à Toulouse (31), et **Donald Van Der Putten**, photographe : *Bœuf de Chalosse* (40) - Jean-Pierre Pussacq.

suite page 30



Coupe 10/10, la classique



Crinkle, une coupe inédite

La nouvelle frite McCain, c'est un légume !

Sweetatoes®

C'est une frite de patate douce créée par McCain. Ni de la famille des pommes de terre, ni tout à fait une frite, Sweetatoes change radicalement des garnitures habituelles. Vos clients et vous-même allez adorer !

La patate douce est un légume tropical probablement originaire d'Amérique du Sud. Inédit en France, c'est un légume qui sort de l'ordinaire et qui allie plaisir gustatif et grandes qualités nutritionnelles. Enfin, une vraie alternative aux légumes classiques à mettre sur votre carte !

Saveur créative et aspect original.

A partir de patates douces cultivées en Afrique du Sud, McCain a créé Sweetatoes, une délicate frite de légumes à la texture veloutée et à la saveur douce et inattendue, salée-sucrée. Hummm... la goûter, c'est l'adopter. La preuve : **82 % des consommateurs en redemandent* !**

Sweetatoes se remarque tout de suite dans l'assiette par sa surprenante couleur orangée, vive et lumineuse. Elle se présente sous deux formes : traditionnelle pour un moelleux fondant et crinkle pour encore plus de croustillant.

Y a-t-il plus facile à mettre en œuvre ?

McCain, vous le savez, aime vous simplifier le métier et le démontre une fois de plus. Sweetatoes est facile à manipuler,

simple à stocker. Il se cuit à la demande, à la friteuse ou au four, et assure vraiment lors des coups de feu : 2,30 mn de cuisson seulement. Une fois prêt, Sweetatoes reste plus chaud que la majorité des légumes. Avec une portion de 70-80 g. seulement, c'est une garniture complémentaire dont l'originalité et les saveurs font toute la différence dans vos assiettes. Tout ça pour un coût maîtrisé. Qui dit mieux ?

Le légume à idées

McCain a fait de Sweetatoes une nouvelle occasion de manger un légume. Il s'associe aussi bien aux grillades qu'à la volaille ou au poisson, aux plats exotiques ou aux plats épicés. Il se propose aussi en portion à grignoter ou assiette à partager. Que ce soit en restauration traditionnelle ou en brasserie, en restaurant à thème, en restauration rapide ou en cafétéria, il peut constituer la base gourmande d'offres découverte, de cartes équilibre ou de menus plaisir.

La couleur de Sweetatoes, son goût original, son côté festif sont également parfaits pour créer des menus animation lors de la semaine du goût, des menus enfants, pour Halloween, menus spéciaux pour les fêtes.

Avec Sweetatoes, ce ne sont pas les idées qui manquent !



82% des consommateurs en redemandent*

Sweetatoes change tout !

- Avec une pièce de bœuf grillée, de l'agneau, du canard ou du poulet et une poêlée de légumes, Sweetatoes est le produit raffiné qui foisonne bien et qui allie le plaisir d'une frite aux qualités d'un légume.
- Le goût légèrement sucré de Sweetatoes accompagne parfaitement des gambas, des crevettes grillées ou un saumon et des légumes verts.
- Avec un plat du monde, comme un tajine, un plat créole ou un pita de poulet, la texture veloutée de Sweetatoes crée par son côté exotique une valeur ajoutée au plat.
- En mode restauration rapide, Sweetatoes propose une alternative à la frite avec le wrap de légumes grillés ou le burger.
- Il fait également merveille dans des salades, des assiettes à partager, des bouchées apéritives.



McCain Foodservice
BP 39 - ZI de la Motte du Bois - 62 440 Harnes
Tél. : 03 21 08 79 06 - Fax : 03 21 08 78 46
e-mail : foodservice@mccain.com
www.mccain.fr

* Tests réalisés sur 107 consommateurs français par le cabinet d'études Adriant en janvier 2009

30 RESTAURATION

L'Hôtellerie Restauration



Xavier Isabal, 1 étoile à Ithurria, Ainhoa (64), et **François Poincet**, photographe :
Haricot maïs du Béarn (64) - Bernadette et Alain Cassagnau.



Inaki Aizpitarte, Le Chateaubriand et Le Dauphin, Paris (XI^e),
et **Damien Lafargue**, photographe :
Merlu de ligne de Saint-Jean (64) - Anne-Marie Vergez.



Sylvain Guillemot,
L'Auberge du
Pont d'Acigné,
à Noyal-sur-
Vilaine (35), et
Olivier Marie,
photographe :
et Huile vierge
de noix du
Périgord (47) -
Jean-Claude et
Frédéric Mouret.



Éric Guérin, 1 étoile à La Mare aux Oiseaux, à Saint-Joachim (44),
et **Frédéric Radideu**, photographe :
Saumon fumé de l'Adour (40) - Jacques Bartheuil.,



Jean Chauvel, Les Magnolias, au Perreux-sur-Marne (94),
et **Thomas Dhellemmes**, photographe :
Piment d'Espelette (64) - Pierre Diharce.



photos : P. Jahn



L'ART &
la manière



TERRES
D'EXIGENCE



MG

la Maison des Gourmets

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉPICERIE



Créations
glacées

Les glaces artisanales



GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE

Des produits alimentaires innovants en frais, surgelé, épicerie et crèmerie, conçus ou sélectionnés pour répondre à vos exigences.

Des équipes commerciales expertes qui comprennent vos besoins et vous conseillent.

Une livraison en 24h de l'ensemble de votre commande toutes températures confondues (frais, surgelé, ambiant)

La certification ISO 22000 pour vous garantir une sécurité optimale des aliments...

... NOUS VISIONS L'EXCELLENCE POUR VOUS AIDER À DÉVELOPPER VOTRE ACTIVITÉ !

Pour plus d'informations, contactez-nous au 04 78 66 38 00

brake.fr

brake

goûtez la différence

Paris (XVI^e) Le talentueux Akrame Benallal, qui s'est fait connaître à Tours, régale désormais les Parisiens de sa cuisine d'auteur dans une adresse d'à peine plus de vingt couverts. **JULIE GERBET**

Akrame Benallal enfin chez lui

Akrame Benallal aurait-il trouvé une maison à la mesure de son talent ? C'est tout ce qu'on lui souhaite. Après avoir passé quelques années à vadrouiller, le jeune homme vient de se poser près de l'Arc de triomphe à Paris, où il a investi en avril dernier l'ancienne Brasserie de l'Étoile de **Guy Savoy**. Pour ce jeune chef qui a passé son enfance en Algérie, ces dernières années n'ont pas été des plus calmes. Après un parcours chez de grands noms de la gastronomie française - **Pierre Gagnaire** et **Alain Soliverès** -, l'homme, qui a toujours su qu'il serait cuisinier, est parti voir ce qui se passait de l'autre côté des Pyrénées, chez **Ferran Adrià**. Mais que faire après ? Il n'avait pas encore 25 ans lorsqu'il s'est lancé en prenant sa première place de chef au Château des Sept Tours, à Tours (37), avant de rebondir trois ans après au Trendy, toujours à Tours, qui deviendra quelques mois plus tard L'Atelier d'Akrame. *"Ça marchait très fort mais on a été contraint de fermer"*, regrette-t-il. Le restaurant n'aura pas été ouvert longtemps, mais juste ce qu'il faut pour que ce jeune talent se fasse remarquer. À l'automne 2010, alors que sa table est fermée depuis quelques mois, les récompenses commencent à pleuvoir : Akrame Benallal est promu grand de demain au *GaultMillau* 2011 et remporte le prix Gastronomades de la révélation culinaire.

Un lieu à dimension humaine

Fort de ses différentes expériences, Akrame cherche alors à se lancer seul. *"Je voulais quelque chose à dimension humaine, un lieu à taille réduite où le client se sente privilégié. De plus, cela engendre moins de soucis de personnel à gérer et, quand on crée une affaire, on réfléchit à ça"*, relate-t-il, pragmatique. En début d'année, il trouve enfin un local qui lui plaît dans le XVI^e arron-

Akrame Benallal, pas encore 30 ans, est déjà maître à bord chez lui.



dissement de Paris, même s'il ne se voyait pas retravailler dans la capitale, et signe en février dernier. S'ensuivront deux mois de travaux pour tout réaménager, avec l'aide de l'agence DMI. Le restaurant, décoré sobrement dans les tons gris foncé, a ouvert le 4 avril dernier. Moquette sombre, fauteuils confortables, abat-jour en forme de nuages : seules les quelques photos de femmes tatouées apportent une touche rock'n roll à ce lieu sagement design. Le restaurant ne compte que 26 couverts, "et

pas un de plus". Le chef, que l'on peut voir à l'œuvre dans sa cuisine ouverte, y travaille comme à Tours, en fonction des arrivages, sans carte fixe, à l'instant et à l'instinct. *"J'avais de nouveau envie de cette liberté d'expression, de me faire plaisir. Le menu du déjeuner change tous les jours et le menu dégustation toutes les six semaines. Cela permet de se remettre en question !"*, apprécie-t-il. Sa cuisine pleine "de sensibilité", trop évolutive selon lui pour Tours, a tout de suite trouvé sa clientèle à Paris. *"On a un retour formidable des clients, presque un fan-club"*, apprécie ce cuisinier-né, tout en gardant les pieds sur terre. *"Il ne faut pas oublier d'où l'on vient, malgré les récompenses"*, conclut-il comme une maxime. ■

AKRAME BENALLAL

19 RUE LAURISTON

75016 PARIS

TÉL. : 01 40 67 11 16

WWW.AKRAME.COM

Pour son restaurant parisien, ouvert depuis avril dernier, Akrame Benallal a choisi une déco chic et design, conçue par l'agence DMI.



Annecy (74) Alain Rubin, trublion de la gastronomie et de la convivialité, vient de lancer La Boîte à coucou. Forêt enchantée et animations sont au programme.

FLEUR TARI

La Boîte à coucou, bistrot enchanté



Branchages au plafond et mousse sur les tables créent un décor ludique.

C'est un concept nouveau, mais il faut aussi parler de l'emballage qui va autour", explique **Alain Rubin**, à qui l'on doit déjà le Bistrot de Bonlieu, Ah la belle excuse, Le Chérubin et Urban Food. Côté déco, il a vu les choses "avec des yeux d'enfants". Il suffit de pousser la porte pour découvrir la véritable surprise de La Boîte à coucou : la salle ressemble à une forêt enchantée de conte pour enfants. Des branchages recouvrent le plafond, la pièce exhale une odeur de bois, de la mousse tapisse les tables et les abat-jour. C'est un lieu protégé, où les habitués se retrouvent à midi pour déguster le plat du jour, et le soir pour l'ambiance.

Café-théâtre

À partir du jeudi, la forêt enchantée se métamorphose. Pleine à craquer, on y rit beaucoup, on s'y amuse, on y danse... "Actuellement, poursuit Alain Rubin, si on a envie de s'amuser et de danser, on est obligé d'attendre l'ouverture des boîtes de nuit, qui commencent à se remplir à une heure du matin. Quand on travaille, c'est un peu tard. J'ai donc créé un after work, et la fête bat son plein dès 19 heures. Chaque semaine, je propose une soirée à thème."

Autre particularité, le buffet est gratuit et de qualité. Les clients jouent le jeu et consomment des vins à prix raisonnables (25 € la bouteille en moyenne). Le vendredi, place au café-théâtre et au cabaret. Magiciens et humoristes sont alors à l'affiche, pour un spectacle à partir de 35 €, tout compris. ■

LA BOÎTE À COUCOU

11 BIS AVENUE DE LA MANDALLAZ - 74000 ANNECY

TÉL. : 04 50 01 60 42

WWW.BOITEACOUCOU.FR

ENTREZ DANS L'UNIVERS DES ÉTOILES

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

Création : Nicexpo - www.nicexpo.org



22/25
JANVIER 2012

LES CONCOURS

Léa LINSTER
Présidente d'Honneur
du Concours
« La Main d'Or
au Féminin »

Yves THURIÉS
Président d'Honneur
du Concours
« Les Délices
de la Méditerranée »

Stéphane RAIMBAULT
Président d'Honneur
du Concours
« Risottomania »

Jacques et Laurent POURCEL
PARRAINS D'AGECOTEL 2012
Présidents d'Honneur des Concours
« Le Neptune d'Or »
« La Coupe du Monde des Écaillers »

PROFESSIONNELS, TÉLÉCHARGEZ
VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :
<http://agecotel.webstore.fr>
(code invitation : HRM10)

nicexpo

PALAIS DES EXPOSITIONS

www.agecotel.com

NICE

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

L'Imaginaire, électron libre de la gastronomie brestoise

Brest (29) Aux commandes de leur établissement depuis 2006, Charlotte et Romain Pouzadoux ont fait de leur restaurant L'Imaginaire, anciennement baptisé Le Vatel, un lieu incontournable pour les gourmets finistériens.

Jean-Yves Tournellec



L'objectif de Charlotte et Romain Pouzadoux : "prendre du plaisir et à en donner avec des produits frais et des menus qui varient au gré des saisons."

Charlotte et Romain Pouzadoux se sont connus à l'école hôtelière de Dinan (35). Après avoir travaillé à Saint-Tropez, dans le Périgord, à Arcachon, puis à Carantec chez Patrick Jeffroy, ce jeune couple a su évoluer vers une cuisine plus technique, plus précise et surtout plus proche du produit, en faisant le choix de présenter un seul menu évoluant au jour le jour, selon les opportunités du marché.

À travers leurs menus - Initial et ses 4 plats pour 40 € et Absolu avec 7 plats

pour 65 € -, ils sont encore plus rigoureux, pointilleux et créatifs.

Déroutant mais toujours pertinent

Notre objectif, souligne le chef Romain Pouzadoux, "c'est de prendre du plaisir et d'en donner avec des produits frais et des menus qui varient au gré des saisons."

Nous proposons une cuisine plus jeune et nous sommes un peu l'électron libre de la cuisine gastronomique de Brest."

Le restaurant L'Imaginaire dispose de 28 couverts, deux chefs en cuisine et deux salariés en salle, dont Charlotte, l'épouse de Romain, qui veille. En quelques années, ce jeune couple est parvenu à fidéliser une clientèle. Au point d'envisager aujourd'hui de trouver un espace un peu plus grand et plus accueillant à Brest, tout en gardant la même structure. Leur but : surprendre en cherchant l'équilibre dans une cuisine parfois déroutante mais toujours pertinente. Le restaurant est ouvert tous les jours, sauf les dimanche soir et mercredi, ainsi que le lundi. ■

L'IMAGINAIRE

23 RUE FAUTRAS · 29200 BREST

TÉL. : 02 98 43 30 13

WWW.IMAGINAIRE-RESTAURANT-BLOGSPOT.COM

Un duo de talents s'unit pour former Le Cercle

Bourges (18) Pascal Chaupitre et Christophe Lot se sont associés et ont de grandes ambitions pour cette nouvelle table.

Jean-Jacques Talpin

Ouvert depuis le 7 septembre à Bourges (18), Le Cercle entend faire une entrée remarquée sur la scène locale. Il est vrai que ce restaurant, qui s'installe dans les murs du défunt Piet

à Terre, est porté par deux chefs au talent reconnu : Pascal Chaupitre, qui a créé La Maison de Célestin à Vierzon (18) et Christophe Lot, chef chez Jean-Michel Lorain, La Côte Saint Jacques à Joigny (89). Amis depuis leur rencontre il y a vingt ans aux Crayères à Reims (51), ils ont décidé de travailler ensemble dans cette belle maison bourgeoise proche du centre-ville de Bourges. Pascal Chaupitre a cependant déci-



dé de conserver son établissement de Vierzon pour lequel il a rendu son étoile afin de le transformer en brasserie de qualité dirigée par son épouse Annie.

À Bourges, dans une ambiance épurée et avec une équipe de 8 personnes, dont un sommelier, les deux chefs proposent "une cuisine de produits" avec une carte courte (3 entrées, 3 poissons, 3 viandes, 3 desserts) qui sera constamment renouvelée en fonction des coups de cœur et des sai-

sons (menus à 25 € (midi), 45, 50 et 75 €). Mais Le Cercle veut aussi innover : tous les plats sont décomposés en deux demi-plats servis les uns après les autres : foie gras frais puis chaud, canard de Challans en filet rôti et cuisse croustillante, par exemple. "Cela peut déconcerter le client, s'amuse Pascal et Christophe, mais finalement cela le surprend, le réjouit et le met en appétit." Le Cercle nourrit de grandes ambitions. Pour autant les deux chefs ne veulent pas "travailler sous pression" et n'ont d'autre but que "de satisfaire les clients." ■

LE CERCLE

44 BOULEVARD LAHITOLLE

18000 BOURGES

TÉL. : 02 48 70 33 27

Christophe Lot et Pascal Chaupitre.



LA SAUCE C'EST VOUS, L'ONCTUOSITÉ C'EST PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



Crème
Supérieure 35 %

Une tenue onctueuse
pour toutes vos émulsions
et vos sauces

Ne tranche pas
au déglacage

Une saveur unique
qui donne du goût à
toutes vos préparations



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles

www.president-professionnel.fr



Entre professionnels on se comprend

Mougins (06) Chef et gestionnaire, il est l'un des deux piliers de ce Relais & Châteaux et accompagne les nouveaux projets de l'hôtel.

JACQUES GANTIÉ

Serge Gouloumès : dix ans au Mas Candille

Il est un Gascon en Provence, un chef qui ne se résume pas seulement à ses recettes et l'un des animateurs des Étoiles de Mougins, le Festival international de la gastronomie. À 54 ans, **Serge Gouloumès**, qui a apporté une étoile *Michelin* au Mas Candille, est surtout l'un des piliers de ce Relais & Châteaux des collines mouginoises aux côtés du directeur général, **Giuseppe Cosmai**. *"J'ai toujours rêvé d'être cuisinier et de devenir un jour étoilé, dévoile le chef. Je suis né à Casseneuil [47, NDLR], dans une famille de gourmands. Mon père était charpentier ébéniste, ma mère cuisinait à merveille et ma grand-mère paternelle nous régalaient de déjeuners à l'ancienne. J'adorais les escargots, les tripes de veau, les cuissons douces. À 14 ans, j'ai débuté mon apprentissage dans l'hôtel de Casseneuil, avant de me former à Agen, à La Rigalette, connue pour ses banquets, ses pièces montées et ses fêtes du rugby. Je suis un homme de l'Ovalie !"*

"Je voulais faire 'ma' cuisine, pas celle 'de'"
"À l'école hôtelière d'Agen, j'ai passé mon CAP avec Jean-Louis Paladin, futur chef de la Table des cordeliers à Condom, puis à Washington. Pour commencer mon parcours, je n'ai pas choisi une grande maison, je voulais faire 'ma' cuisine, pas celle 'de'. Je suis entré chez Accor, à Brive, dans une usine de produits pour bébés et pendant deux ans j'ai appris ce que sont un 'cost' et un inventaire." Passionné de poisson, Serge Gouloumès découvre ensuite la Bretagne, au Pique-assiette, petite brasserie de Lorient tenue par **Pierre Le Bourhis**. *"Un fort caractère qui m'a beaucoup appris."* Il épouse **Jocelyne** et part ouvrir un restaurant à Saint-Martin. *"Pendant quatre ans, j'ai bien gagné ma vie mais je rêvais d'Amérique"*, confie le chef. Après un court passage à New York, il reste quatre ans comme chef exécutif de



Serge Gouloumès, Frédéric Anton, Philippe Joannès (groupe Accor) et Giuseppe Cosmai, lors de la remise du Trophée du meilleur service.

Ma Maison, hôtel-restaurant ouvert par **Patrick Terrail** à Los Angeles. *"Je gérais le gastro, la brasserie, les banquets. C'était encore l'époque où les groupes pouvaient se payer une 'danseuse étoilée'."*

"Le Mas, c'est mon bébé"

En 1991, il est à Courchevel, à L'Aspen, hôtel de luxe ouvert pour les Jeux olympiques d'hiver. Il fait ensuite un passage éclair au Moulin de Mougins de **Roger Vergé**, gagne la Belgique (Royal Plaza), enfin l'hôtel Miramar à Théoule, où il reste sept ans. *"À mon arrivée, l'établissement faisait 6 MF [0,91 M€, NDLR] en restauration et le double lorsque je suis parti."* Le 1^{er} avril 2001, c'est l'ouverture du Mas Candille, aux côtés du propriétaire, **Mark Silver**, et du directeur, **Anthony Torkington**, qui dirige aujourd'hui le Cap Est Lagoon en Martinique. *"Le Mas, c'est mon bébé. Je le gère comme si c'était ma propre maison. J'aime le travail bien fait et me remettre en question. Je suis un leader et je progresse toujours. Je n'ai jamais été aussi bien"*. Serge Gouloumès a mûri et se veut aujourd'hui copilote avec **Giuseppe Cosmai** de ce Relais & Châteaux au superbe spa, parc paysagé de 4 ha et vue sur le haut pays de Grasse. Après la création des suites l'an

dernier, une page nouvelle s'écrit avec la rénovation, l'hiver prochain, de 20 chambres et suites, du bar et de la salle vitrée du restaurant (150 000 €), en attendant le projet d'un 'bistrot-brasserie' près de la piscine. Alors que le chiffre d'affaires (4,5 M€) est généré à 52 % par l'hébergement (+ 15 % en juillet, + 7 % en août), à 40 % par la restauration et à 8 % par le spa Shiseido, Serge Gouloumès entend s'impliquer davantage encore. Une qualité reconnue au Mas Candille, qui vient de recevoir lors des Étoiles de Mougins, en présence de **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, le trophée Clients de l'hôtellerie et de la restauration pour le meilleur service dans la catégorie hôtel de luxe. ■

LE MAS CANDILLE

10 BD CLÉMENT REBUFFEL

06250 MOUGINS

TÉL : 04 92 28 43 43

WWW.LEMASCANDILLE.COM



Retrouvez la recette de **Serge Gouloumès** : Carpaccio de loup de Méditerranée aux baies roses, gaspacho de fenouil au caviar de France en tapant le mot-clé

RTR216333 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



**LES IDÉES
C'EST VOUS,
LA TENUE PARFAITE
C'EST
PRÉSIDENT
PROFESSIONNEL**

Crème légère
Liaisons & Cuissons

Une texture crémeuse
et homogène

Rehausse le goût
de vos gratins

Ne tranche pas



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles

www.president-professionnel.fr



Entre professionnels on se comprend

Alençon (61) Ouvert en décembre dans les locaux de l'ancien musée de la Dentelle, l'établissement se démarque par sa décoration et sa cuisine raffinées et colorées.

JULIE DURAND

Le Rive droite fait dans la dentelle



Le restaurant, ouvert depuis décembre 2010, se partage en plusieurs petits salons à thème, comme ce salon chinois, petite salle privatisable aux murs bleus percés d'alcôves.



Dans la bibliothèque, l'ambiance est chaleureuse et confortable.

Le restaurant Rive droite a ouvert en décembre 2010 à Alençon dans un bâtiment du XVIII^e siècle qui accueillait auparavant le musée de la Dentelle. "Or, c'est cette année-là que la dentelle au point d'Alençon et le repas gastronomique des Français ont été tous deux inscrits au

patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco", relève le propriétaire **Charles-Henry de Valbray**. Sûrement un bon présage...

Il a fallu neuf mois de travaux pour transformer le rez-de-chaussée du musée en plusieurs petits salons à thème. On entre par le salon rose, où l'on peut boire

un verre l'après-midi, dans des fauteuils aux couleurs flashy. Dans la bibliothèque, l'ambiance est plus cosy, entre rayonnages de livres et cadres accrochés au-dessus des tables. Le salon chinois, avec ses murs bleus percés d'alcôves où sont disposées des porcelaines, est une petite salle à manger privatisable. Enfin, l'orangerie possède un style plus moderne et épuré avec de grandes baies vitrées donnant sur la terrasse qui surplombe la rivière. Le premier étage est entièrement consacré aux réceptions privées, avec une salle de séminaire, une salle à manger et un salon avec vue sur la rivière.

carte qu'il change tous les deux mois. "Nous partons d'une base gastronomique, mais nous simplifions. Nous faisons les choses correctement, mais sans prétention", explique le jeune homme qui revient de Londres où il était chef à L'Aubergine, ouvert par **Gordon Ramsay**. Et il lui arrive aussi de s'inspirer des deux livres de recettes écrits par Charles-Henry de Valbray (*Les Jules aux fourneaux* et *Un plat, c'est tout !* aux éditions Albin Michel). Se côtoient ainsi sans complexes des raviolis de homard et une salade niçoise. "Mais avec du vrai thon frais." On peut faire simple, mais tout de même... dans la dentelle. ■



Au salon rose, on peut boire un verre l'après-midi dans des fauteuils flashy.

"Nous partons d'une base gastronomique"

En cuisine, **Christophe Renou** propose une seule formule déjeuner à 23 €, et une

RIVE DROITE

RUE DU PONT NEUF

61000 ALENÇON

TÉL. : 02 33 27 79 73

WWW.RIVEDROITERESTAURANT.COM

Les Relais d'Alsace TAVERNE KARLSBRAU

une autre génération de Brasserie

Devenir propriétaire de son enseigne

Répondant aux principes fondateurs des groupements d'indépendants, Les Relais d'Alsace sont tous adhérents au Groupement des Taverniers Réunis. Entrepreneurs indépendants, ils sont à la fois propriétaires de leur brasserie et, nouveauté majeure : propriétaire de leur enseigne. Ils n'ont par conséquent aucunes royalties à verser sur leur chiffre d'affaires.

Dans un esprit de coopération, ce groupement oeuvre chaque jour pour la cohésion du réseau, la communication, la formation et la négociation d'accords tarifaires auprès des meilleurs fournisseurs.

Le contrôle qualité est au coeur des préoccupations des Relais d'Alsace - Taverne Karlsbräu, et satisfait un cahier des charges précis en matière de suivi d'hygiène, audit de formation, client "mystère".

En chiffres

Ticket moyen : 25,5 €
Droit d'entrée : 15 000 €
Cotisation annuelle : 3 000 €
Pas de royalties sur le CA

Karlsbrau CHR, un partenaire de valeur

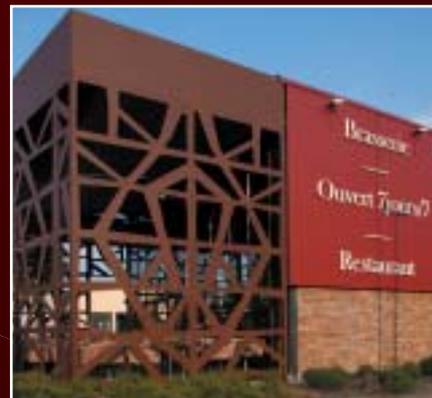
Le groupe Karlsbrau CHR, partenaire du Groupement, apporte son savoir-faire industriel, sa connaissance du marché de la restauration et sa culture brassicole à travers une large gamme de bières. Ce partenariat est fondé sur l'indépendance et le partage mutuel du savoir-faire de chacun.

Une carte saisonnière alliant Alsace et terroir

La cuisine alsacienne est mise à l'honneur, néanmoins la carte de Brasserie habituelle n'est pas laissée pour compte. L'offre est étudiée pour brasser une large clientèle du cadre dynamique au touriste.

Une architecture d'intérieur en phase avec son époque et sa Brasserie

Des matériaux nobles, un style contemporain crée une ambiance de Brasserie moderne et chaleureuse.



Nouvelle enseigne
dans le groupement :

Les Relais d'Alsace
Bistrot KARLSBRAU

Envie de rejoindre le Groupement
des Taverniers Réunis ?

Composez le 01 45 61 94 91
www.lesrelaisdalsace.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Mougins (06) Tenu par un ancien des cuisines d'Alain Passard, Le Clos Saint-Basile fait partie des tables sur lesquelles il faudra compter à l'avenir sur la Côte d'Azur.

JACQUES GANTIÉ

Benoît Dargère, le perfectionniste

Il est le chef le plus discret de Mougins. Silhouette de beau gosse mais peu médiatique, talent perfectionniste et vrai chercheur de saveurs. À 39 ans, **Benoît Dargère**, qui fut trois ans apprenti puis commis à L'Arpège - "dans la première version, avant la thématique des herbes et légumes" -, est un "enfant d'Alain Passard". "Il est mon premier inspirateur", dit-il avant d'égrener son parcours : huit mois dans un Relais & Châteaux à Loué (72), un an dans les cuisines de l'hôtel Matignon en 1993, un an au Relais d'Auteuil (Paris, XVI^e) avec **Patrick Pignol**, un passage en maison privée à Saint-Barthélemy (Antilles), trois ans au Pasco (Paris, VII^e), une année à Pétrus (Paris, XVII^e)...

Une clientèle fidèle et locale

À l'extérieur de Mougins et à deux pas du Park Lenôtre, le site de réception du dit traiteur, **Caroline** et Benoît Dargère font peu parler d'eux mais travaillent droit et juste. "Après quatre années de travail, de doutes et d'investissements - 250 000 € pour l'achat du fonds, 420 000 € de travaux et d'équipements -, nous sommes enfin heureux et rassurés. Notre clientèle, en majorité de la région, dont beaucoup de résidents anglo-saxons et d'Europe du Nord, nous est très fidèle. Nous avons une bonne équipe - cinq salariés à l'année - et un réel potentiel



Caroline et Benoît Dargère, au bonheur du Clos.

avec une maison, une terrasse au calme et un parking devant le restaurant." Le Clos - baies vitrées et espace boutique - a été décoré par Caroline, la terrasse à l'opposé de la route est en pleine verdure, les cuisines sont à l'étage (le 'chaud' sera rénové cet hiver).

Depuis l'achat du restaurant en avril 2007, Benoît Dargère n'a pas dévié de sa ligne de conduite : cuisine franche, goûteuse et délicate, additions modérées et remarquable rapport qualité-prix avec des formules à partir de 19 € (plat, verre de vin et café), un menu

à 24 €, deux autres à 39 et 49 €. Clients privés et hommes d'affaires, notamment de la technopole de Sophia-Antipolis, ne s'y trompent pas et font le succès de cette adresse à la quarantaine de couverts dont le ticket moyen est de 65 €. "Je reste passionné même si, parfois, je suis un peu découragé par le poids des charges et le recul de notre marge - près de 30 % sur un an -, malgré la baisse de la TVA et alors que notre chiffre d'affaires a augmenté de 15 %", assure Benoît Dargère, qui rêve parfois d'ajouter une maison d'hôte à la table gourmande. "Mais pour l'heure, notre plus belle récompense est la confiance de nos clients. Bien sûr, une étoile au guide Michelin me comblerait mais je veux surtout que Le Clos Saint-Basile demeure un restaurant convivial, à la cuisine rigoureuse et simple, où l'on ne fait pas de compromis avec les saveurs et le produit." ■

LE CLOS SAINT-BASILE

351 AVENUE SAINT-BASILE
06250 MOUGINS
TÉL. : 04 92 92 93 03

Retrouvez la recette de Benoît Dargère : Asperges blanches, morilles, foie gras et vin jaune en tapant le mot-clé **RTR116342** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

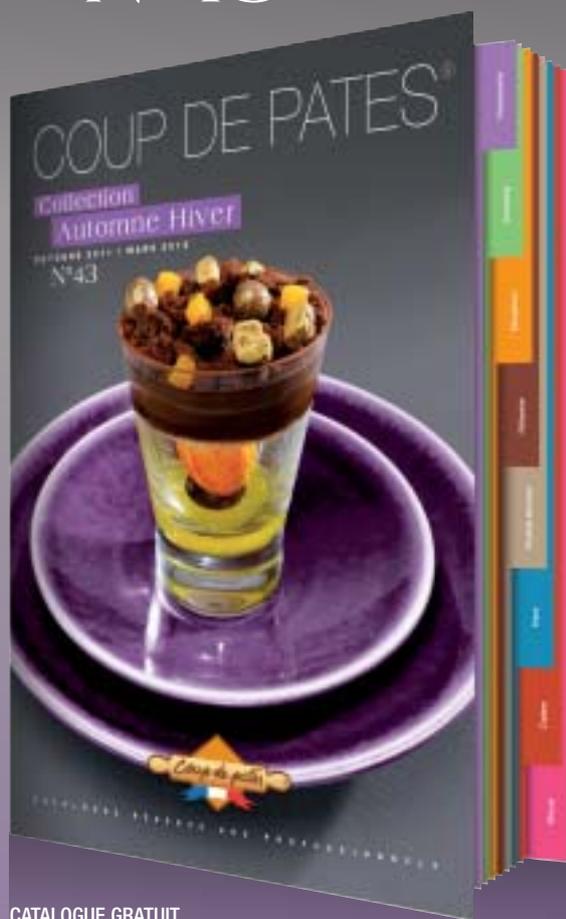


COUP DE PATES®

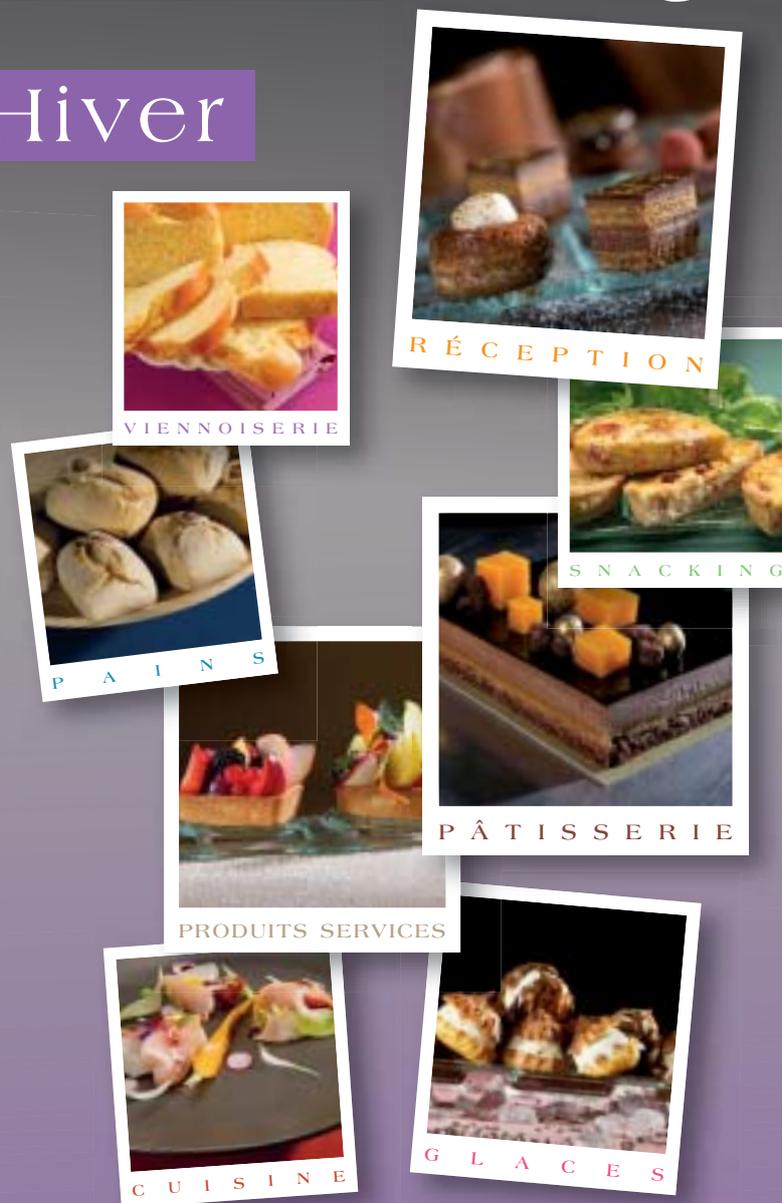
Découvrez notre nouveau catalogue
Collection

Automne-Hiver

N°43



CATALOGUE GRATUIT
Disponible sur simple demande



Fidèle à la tradition et aux valeurs fondatrices de **COUP DE PATES®**, notre nouveau catalogue général n° 43 rassemble, cette fois encore, une offre très complète, exclusive et innovante de produits semi-finis et finis de qualité, sûrs, de bon goût et faciles à mettre en œuvre.

Riche de **1326 produits** au total, notre offre Automne/Hiver 2011/2012 reste sans doute la plus large du marché.

www.coupdepates.fr



Amis des Artisans

COUP DE PATES® S.A.S.

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

New York (États-Unis) Dans ce magasin de yaourt glacé, le client peut concocter en libre-service son propre mélange grâce à seize pompes, chacune correspondant à un parfum, qui délivrent la crème en épaisses volutes.

LAURE GUILBAULT

16 Handles, un yaourt glacé sans pression

A 16 Handles, chaîne new-yorkaise de yaourts glacés, les pompes (traduction française du nom 'handle') sont très souvent assaillies par des enfants - et leurs parents - armés de 'cups' gros comme des pots de fleurs. Le concept consiste à laisser le client préparer sa mixture. D'où le slogan 'Frozen yogurt, your way' ('Les yaourts glacés, à votre convenance').

Les combinaisons sont infinies : 16 parfums de yaourts, un choix de 40 garnitures (classées en 3 catégories : fruits frais, garnitures sèches - comme les paillettes de chocolat, les amandes, les marshmallows... - et sirops - caramel, coulis... -). Le client pèse ensuite son yaourt, vendu au poids (0,49 \$ par ounce, soit environ 0,35 € pour 30 g).

Développement en franchises

Les parfums de yaourts portent des noms ludiques comme Berries Addiction ('Addiction aux baies'), Berry Medley Sorbet (Sorbet au mélange de baies), Peanut Butter Confession (Confession au beurre de cacahuète)... Tous sont kasher et disponibles en version sans sucre, sans

lactose, sans gluten. Le design des boutiques aux couleurs vives inclut des écrans plats. Disposés au-dessus de chaque pompe, ils affichent les informations nutritionnelles, diffusent les vidéos des promotions, informent des nouveaux goûts, etc.

Fondée en 2008 par **Solomon Choi**, l'enseigne installée à New York compte deux boutiques à Manhattan et une petite dizaine de franchises dont cinq ouvertes en début d'année. Le jeune et dynamique propriétaire compte développer son enseigne en franchise. Huit



16 Handles : des glaces que le client prépare lui-même.

ouvertures sont prévues à New York dans les deux prochaines années, ainsi qu'un lancement à l'international. ■

GLACES EN FOLIE

Après la fin de l'été, le marché des yaourts glacés n'est pas prêt de s'essouffler. Le segment connaît la plus forte croissance du marché des desserts et goûters, selon un rapport de Technomic, une entreprise de conseil basée à Chicago spécialisée dans la restauration. Le marché des glaces et yaourts glacés aux États-Unis devrait croître de 4 milliards de dollars (2,9 milliards d'euros) pour atteindre 27,6 milliards de dollars (20,1 milliards d'euros) d'ici à 2012. Outre 16 Handles, les enseignes de yaourts glacés se sont multipliées aux États-Unis à l'instar de Pinkberry, Red Mango, Berrywild, Tasti-D-Lite, The Lite Choice, qui ouvrent sans cesse de nouvelles boutiques.

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

- ✓ Une facture mensuelle minimum de : 0€. Vous ne payez que lorsque vous l'utilisez.
- ✓ Assistance, mises à jour et intégralité des modules inclus dans le prix : hôtel, restaurant, bar, cave, terminaux points de vente & back-office.

www.chroffice.com
Contactez-nous au 01 83 62 03 35



CONÇU PAR DES
HÔTELIERS-RESTAURATEURS
ET DES EXPERTS COMPTABLES

ChrOffice
Le logiciel sur mesure

La cuisson accélérée

Flexibilité



- Optimisation de l'espace de travail : 2 fours en 1 sur une largeur de 515 mm
- Souplesse au moment du service : enceintes indépendantes
- Brevet Système Clos Avancé : régulation automatique de l'humidité
- Crisp&Tasty : des plats plus juteux et plus croustillants
- Press&Go : programmes de cuisson automatiques
- Système Easy Touch : l'écran tactile qui simplifie la vie

Une gamme complète...



* Tous les modèles existent en version Easy Touch.

MAIN SPONSOR



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

Enodis
Partenaire Grande Cuisine

Angers (49) Depuis un an, les snacks chic ont la cote dans le centre angevin. Deux adresses sont en passe de devenir des institutions.

ANNE EVEILLARD

Angers, ville de snacking chic

Ancienne secrétaire de direction, **Françoise Renou** a changé de vie en 2010. *“J’ai eu envie de faire ce dont je rêvais depuis quelques temps.”* À savoir, créer un lieu qui mêle la petite restauration 100 % maison et la lecture. Elle a donc ouvert Le Comptoir des livres, un lieu à part dans le centre d’Angers (49), où l’on vient prendre un café, un thé ou déjeuner - pour moins de 7 € - d’une tarte salée et d’un fondant au chocolat. Le tout dans une déco contemporaine, colorée, sans chichi, avec une pléiade de livres à consulter ou à emporter. Les petits plus de Françoise Renou : des soirées jazz, des rencontres littéraires, des séances de lecture ou de dédicaces, qu’elle prend soin de relayer sur son blog et sur *Le Scéno*, l’agenda des sorties à Angers.



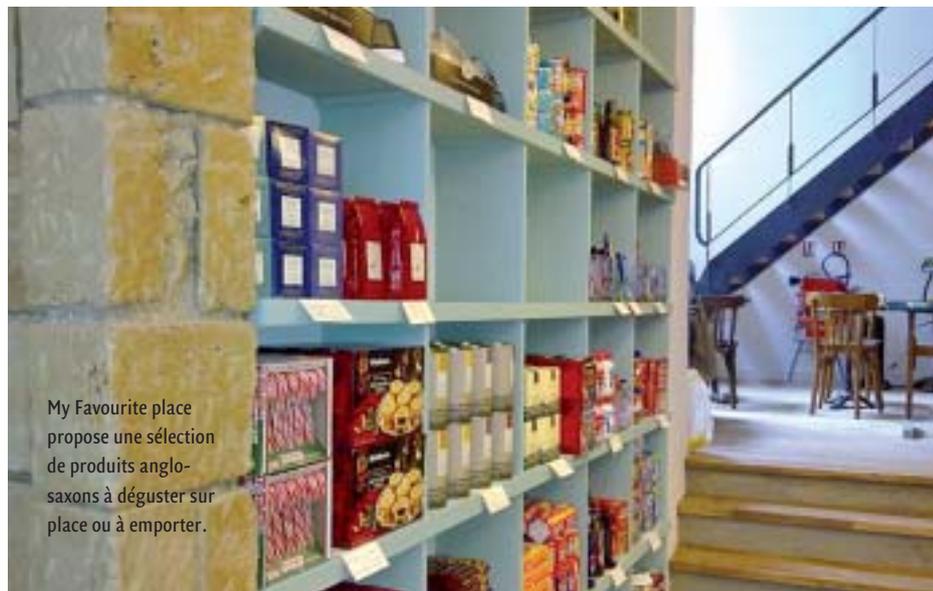
Au Comptoir des livres, **Françoise Renou** a concocté un menu ‘maison’ à moins de 7 €.

Dans un loft, entre deux rues piétonnes

La vague du snacking chic est en train de déferler sur Angers. L’autre adresse qui fait désormais référence est celle créée par **Mary Greene**. D’origine irlandaise,

elle a suivi son mari français, installé en Anjou pour raisons professionnelles. En 2010, elle s’est rapprochée de Fondes Pays de Loire (organisme financier solidaire pour l’emploi) afin d’ouvrir My Favourite place. Situé entre deux rues piétonnes, ce

loft au chic industriel abrite un salon de thé, avec chaises de bistrot et fauteuils en cuir patiné, ainsi qu’un espace de vente *“pour que les Anglo-Saxons d’Angers retrouvent les mêmes marmelades, biscuits, journaux... que chez eux”*, explique Mary Greene. À la carte : un choix de thés, cafés, jus de fruits, sans oublier les scones, muffins et cupcakes préparés par la maîtresse des lieux. Et, pour les Angevins désireux de peaufiner leur anglais, My Favourite place organise des rencontres, débats et autres soirées littéraires dans la langue de Shakespeare. ■



My Favourite place propose une sélection de produits anglo-saxons à déguster sur place ou à emporter.

LE COMPTOIR DES LIVRES

15 RUE SAINT MAURILLE • 49100 ANGERS

TÉL. : 02 41 48 72 35

[HTTP://LECOMPTOIRDESLIVRES.BLOGSPOT.COM](http://LECOMPTOIRDESLIVRES.BLOGSPOT.COM)

MY FAVOURITE PLACE

4 RUE DE L’ESPINE • 49100 ANGERS

TÉL. : 09 81 03 52 51

À Montpellier (34) et Béziers (34)

Les bars à thème, la restauration du midi et les bars-tabac toujours appréciés des primo-accédants



Pour Marc Thélène, cogérant des agences Century 21 Entreprise et Commerce Mercom Transactions à Montpellier et à Béziers, le marché des ventes de fonds CHR demeurera stable en 2012.

Propos recueillis par Tiphaine Beausseron

L'Hôtellerie Restauration : Comment l'activité ventes de fonds CHR de vos deux agences a-t-elle évolué ces deux dernières années ?

Marc Thélène : La crise nous a rendu les affaires plus compliquées, mais n'a pas empêché notre évolution. Aujourd'hui, nous employons 17 personnes, dont 10 négociateurs dédiés aux cessions de CHR. Ce secteur représente 90 % de notre portefeuille de ventes. Actuellement, nous avons plus de 500 mandats de vente concernant des cafés, tabacs, bars, restaurants, hôtels, hôtels-restaurants, situés dans l'Aude, l'Hérault et le Gard. Pour renforcer notre présence dans ce dernier département, nous prévoyons d'ouvrir une agence à Nîmes début 2012.

À Montpellier, quels sont les fonds de commerce qui ont la cote actuellement ?

Les bars à thème, et en particulier les bars à vins, modernes et design, se vendent bien. Ce type de biens, souvent cédés par des professionnels désireux de tirer profit du succès de leur affaire, séduit souvent des primo-accédants.

Et à quels types de biens s'intéressent ceux qui sont prudents ?

Les primo-accédants qui jouent la sécurité apprécient les bars-tabac, qui apparaissent comme des produits rentables et accessibles en terme d'apport de fonds. La restauration rapide, ou celle du midi, demeure également séduisante pour les mêmes raisons.

Depuis le début de l'année, le nombre de transactions a-t-il diminué ?

Non. À l'agence, nous en comptons 45 depuis le début de l'année 2011. En 2010,



L'équipe de Century 21 Entreprise et Commerce Mercom Transactions.

notre agence a enregistré 68 ventes de CHR, ce qui représente 6 % du marché de l'Aude, de l'Hérault et du Gard. Notre objectif est d'atteindre 8 à 10 % de ce marché.

Quel est le prix moyen de ces transactions ?

En Languedoc-Roussillon, le prix moyen de cessions, tous commerces confondus, s'élève à 147 000 €. La moyenne nationale des prix de cession de restaurants est de 129 000 €. Elle s'établit à 162 000 € pour les débits de boissons et 315 000 € pour l'hébergement. Pour notre part, à l'agence, le prix moyen des transactions enregistrées depuis le début 2011 est de 242 000 €.

Comment envisagez-vous le marché pour 2012 ?

En termes de produits, le marché n'a pas vraiment évolué ces dernières années, et 2012 ne devrait rien changer à cet égard. En revanche, on remarque que les acquéreurs sont moins autonomes dans leur décision d'acheter. Ils s'entourent désormais - à juste titre - de plusieurs experts pour apprécier la valeur du fonds qu'ils souhaitent acheter. Ainsi, ils ne s'engagent pas à l'achat sans avoir eu recours au pré-

table à l'avis de leur comptable pour l'analyse du bilan, à leur avocat d'affaires pour celle du bail, des contrats fournisseurs et des contrats de travail. À cela s'ajoute l'exigence du banquier, lequel a plutôt tendance à valoriser une affaire à la baisse. Nous pensons donc que les prix de cessions resteront stables, voire seront tirés légèrement à la baisse en 2012.

Cette prudence soutenue des banquiers a-t-elle influé sur votre manière de vendre des fonds de commerce ?

Oui, d'une certaine manière, l'exigence des banquiers nous a incités à améliorer notre compétence dans l'analyse de la valeur des affaires. Ainsi, pour valoriser une affaire au plus juste, nous complétons notre estimation* par un contrôle de cohérence qui consiste à confronter ce prix à la situation financière présumée d'un acheteur potentiel. Pour cela, nous reconstituons de manière empirique le coût de l'emprunt que va générer l'achat du fonds par cet acheteur fictif : coût principal du crédit, mais aussi apport minimal, cautionnement par des organismes spécialisés, caution personnelle, voire hypothèque pour les primo-accédants... ■

* Méthode Century 21 Entreprise et Commerce pour valoriser un fonds : prix tiré de la moyenne du prix estimé selon la méthode de la rentabilité financière (Perf) et du prix estimé selon la méthode du chiffre d'affaires (CA), corrigé par des éléments de pondération liés aux composantes du local (emplacement, surface, respect des normes...), et affiné grâce à une analyse comparative du marché local (à partir des transactions signées et des mandats en cours).

CENTURY 21 MERCOM TRANSACTIONS

64 AVENUE DU PONT JUVÉNAL · 34000 MONTPELLIER

TÉL. : 04 99 52 22 62

MERCOM.TRANSACTIONS@WANADOO.FR

Acheter le fonds de commerce indépendamment de la société

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

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

Comme pour le rachat d'un fonds de commerce d'une affaire exploitée en nom propre, les droits d'enregistrement sont de 5 % du prix de la transaction.

Ce qui devient vite dissuasif pour les plus grosses affaires. Par contre, l'acheteur a la possibilité de nantir le fonds de commerce (pour

son emprunt par exemple - le nantissement est au fonds de commerce ce que l'hypothèque est aux murs). L'acheteur ne prend pas de risque fiscal comme avec une société. Il s'oriente vers cette solution quand la société est en mauvais état, quand la tenue des comptes est mauvaise, quand la déclaration des comptes

est insuffisante et perd donc les avantages comptables et fiscaux de la société (amortissements, déficits reportables, etc.). Ce qui est rare et concerne environ 5 % des transactions. Il faut également savoir que lorsque votre société rachète un fonds de commerce indépendamment de sa société, il ne sera pas amor-

tissable (un fonds de commerce comme un terrain est un bien à durée de vie illimitée). L'amortissement est à l'origine créé pour permettre aux sociétés le renouvellement de leurs équipements. En accordant une déduction fiscale, l'État encourage les entreprises à réinvestir cette somme dans de nouveaux équipements.



Schéma de l'amortissement

Un bien acquis 100 000 € amortissable sur 5 ans.

Tous les ans, la société pratique l'amortissement de ce bien à hauteur de 20 000 €. Cette année, la société réalise un EBE de 80 000 €.

CA - achats
= valeur ajoutée
- frais généraux
- salaires + charges
- impôts + taxes
= EBE : 80 000 €
- amortissements = 20 000 €
- frais financiers (intérêts)
= résultat net avant impôt = 60 000 €

L'amortissement réduit donc l'impôt sur les sociétés :

Sans amortissement :
80 000 x 1/3 = 26 667
Avec amortissement :
60 000 x 1/3 = 20 000
soit 6 667 de réduction d'impôt.
Résultat net avant impôt :
60 000 €
Impôt sur les sociétés :
60 000 € x 33,33 % = 20 000 €
Bénéfice net = 40 000 €

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez l'article 'Reprendre une affaire exploitée en société' : avec le mot clé **RTR316843** sur www.lhotellerie-restauration.fr et dans **L'Hôtellerie Restauration** n° 3254, du 8 septembre 2011, p 50.

Reprendre une société à travers une société

Achetez les titres d'une SAS au travers d'une SARL.

Par R. M.

La majorité des fonds de commerce en CHR sont détenus par des sociétés de type SA, SARL, etc.

Par exemple, Monsieur Dupont souhaite acheter l'hôtel Lambda dont le fonds de commerce appartient à la SAS Hôtel Lambda.

Lorsque l'on achète des titres (parts ou actions) de sociétés non-cotées ou cotées à titre individuel, les intérêts d'emprunt ne sont pas déductibles, d'où la nécessité de créer une nouvelle structure (SAS ou SARL), cette nouvelle entité étant une société holding ou société mère (une holding est en général en SARL pour éviter d'avoir un commissaire aux comptes).

Nous nommerons cette SARL la SARL Dupont. C'est donc la SARL Dupont qui va acheter 100 % des actions de la SAS Hôtel Lambda. La SARL Dupont pourra donc passer en charge les intérêts d'emprunt.

Les sociétés holding peuvent être des holdings pures (se contentant de recueillir les dividendes des filiales) ou des holdings animatrices gérant l'affaire pour le compte de sa filiale (propriétaire du fonds de commerce).

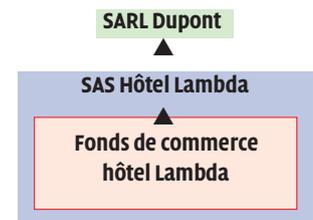
Grâce à l'intégration fiscale (la holding détenant plus de 95 % de la filiale), une seule des deux sociétés s'acquitte de l'IS (impôt sur les sociétés). Nous sommes dans le cadre d'une fiscalité de groupe.

Pour le financement bancaire de l'acquisition de la SAS Hôtel Lambda, c'est donc la SARL Dupont (holding) qui va emprunter pour acheter les actions de la SAS Hôtel Lambda.

Avant achat



Après achat



Apparaissent donc des problèmes de garanties à offrir aux banques. En effet, le banquier prête de l'argent à une SARL pour acheter une SAS dont il ne peut nantir que des titres (le nantissement est aux titres ce que l'hypothèque est aux murs).

Il faut donc recourir à des rehausseurs de crédit Oseo/Sofaris, par exemple (un rehausseur de crédit est un organisme mutualisant les risques tel un réassureur qui assure un assureur).

Chaque cas est un cas particulier et nécessite un montage adapté selon les structures et bilans des sociétés mères et fille (la société mère est souvent appelé holding et la fille, la cible).

www.lhotellerie-restauration.fr



Retrouvez l'article 'Reprendre une affaire exploitée en société' : avec le mot clé **RTR316843** sur www.lhotellerie-restauration.fr et dans **L'Hôtellerie Restauration** n° 3254, du 8 septembre 2011, p 50.

Le bon **RÉFLEXE** pour trouver vos **FOURNISSEURS** **kifaikoi.com**



MATÉRIELS & équipements



Produits alimentaires & BOISSONS



SERVICES

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

L'enseigne de snack gastronomique lancée par le Grenoblois Pascal Ducros en septembre 2004 s'ouvre à l'international avec une première implantation à Casablanca prévue en décembre 2011. **NATHALIE RUFFIER**

Pivano signe sa première franchise au Maroc



Pascal Ducros, fondateur de l'enseigne Pivano.

des sollicitations. Et celle-ci a abouti", se félicite **Pascal Ducros**, le créateur de ce concept de restauration rapide de qualité. Le contrat, signé le 24 juin dernier avec **Fouad Tazi** (directeur général de la société NVS, leader marocain des solutions de sécurité électronique) et **Nabila M'Darhi Alaoui**, directrice générale de la société d'import/export Negocerle, prévoit l'ouverture d'une première franchise à Casablanca en décembre 2011. Séduits par cette enseigne, alternative de qualité aux concepts de restauration rapide à l'américaine, les deux investisseurs installeront ce premier Pivano marocain au cœur du triangle d'or de la capitale, sur quelque 280 m² de locaux et une terrasse. *"Nous allons adapter nos recettes au marché marocain, avec des mets cuisinés sans*

porc ni alcool", détaille Pascal Ducros. Le ticket moyen sera ajusté au pouvoir d'achat local. *"Et dès mai ou juin 2012, la boutique sera enrichie d'un module traiteur"*, ajoute le Grenoblois. Huit autres implantations devraient suivre à Rabat, Marrakech, Tanger... Aujourd'hui, Pascal Ducros est à la tête d'un réseau de six boutiques franchisées en France. Installée depuis octobre 2009 sur 700 m² de locaux (dont 350 m² de cuisine), sa société emploie aujourd'hui une dizaine de permanents et dispose toujours d'un magasin en propre. ■

Oubliés les projets de franchises au Japon ou au Moyen-Orient. C'est finalement au Maroc que l'enseigne Pivano exporte son concept de snack gastronomique. *"Nous ne répondons qu'à*

PIVANO

7 RUE DU TAILLEFER • 38600 FONTAINE

TÉL. : 04 76 50 62 13

WWW.PIVANO.FR

seul philadelphia est si divinement crémeux



Cheese cake au Philadelphia et aux fruits



Philadelphia Nature 1,65 kg

NOUVEAU EN FRANCE

avec PHILADELPHIA Succès garanti

POUR SÉDUIRE VOTRE CLIENTÈLE, DEMANDEZ-NOUS GRATUITEMENT LES LIVRETS «RECETTES DIVINES» AU PHILADELPHIA

Renseignements: LGE Les Gourmets de l'Europe, 14 rue de la Croix Bougard, 59810 LESQUIN – Tél 03 20 96 69 80 – Fax 03 20 96 69 79

États-Unis Créée en 2002 par le Français Eric Bedoucha, l'enseigne Financier compte onze boutiques à New York. À 53 ans, Eric dirige 250 employés et entend bien faire découvrir le petit rectangle aux amandes au reste de l'Amérique.

LAURE GUIBAULT

Financier, un lingot d'or au pays de l'Oncle Sam



Eric Bedoucha, le fondateur de l'enseigne Financier à New York.

Le Financier porte bien son nom. La pâtisserie riche en forme de lingot d'or peut apporter la fortune. C'est en tous cas le pari qu'a fait **Eric Bedoucha**, le fondateur de cette enseigne new-yorkaise. Le concept : une pâtisserie au décor élégant dans les teintes vert amande où l'on trouve les classiques français à des prix raisonnables. Financiers donc (vendus 1,75 \$ - soit 1,2 € - pièce), madeleines, macarons, éclairs, fraisières mais aussi des incontournables américains comme le cheese-cake, le carrot-cake et autres scones ou muffins. On trouve aussi des sandwiches, salades, croque-monsieur, pans-bagnats, soupes pour le déjeuner. Au moment des fêtes, il prépare des bûches en trois tailles (25, 35 et 45 \$ soit 17, 24 et 31 €) et des petits fours. L'une des clés du succès, selon le fonda-

teur : la mignardise (mini-financier) que l'on vous donne quand vous commandez votre café (torréfié maison). Plus d'1,3 million de ces échantillons sont distribués chaque année. Et cela paie : les petites boîtes de financiers aux rayures vertes et blanches (vendues 4 \$ - 2,8 €) sont des best-sellers absolus. Au point qu'elles sont désormais vendues dans certains commerces.

De la Courneuve à Wall Street

L'histoire commence à la Courneuve, dans les années 1960. Eric s'ennuie ferme au lycée de la toute nouvelle cité des 4000. À 14 ans, il découvre la pâtisserie, fait un CAP à la Courneuve puis son apprentissage auprès de son mentor **Jean-Pierre Weiss** (aujourd'hui chargé de recherche et développement au sein du groupe Nestlé). Après un passage chez Dalloyau, il effectue son service militaire et a ensuite l'opportunité de partir à Chicago travailler au Ritz-Carlton. Là, il apprend les classiques américains. Direction New York, l'hôtel Peninsula puis le Plaza. Eric Bedoucha n'a que 27 ans. *"Le Plaza est un monstre, à la fois en termes de prestige et de volume."* Il relève le défi et fait ses preuves. Outre les classiques de l'institution - forêts-noires, fraisières à la crème... -, il peut laisser libre cours à sa créativité : concordés, opéras, miroirs...

Après avoir travaillé chez Maxim's de Paris et à La Grenouille, autre institution de Manhattan, il est recruté pour ouvrir Lutèce, à Las Vegas. Là, il rencontre un magnat de l'immobilier de Wall Street, **Peter Poulakos**, qui possède déjà plusieurs restaurants comme Harry's Café, la cantine des barons de la finance. Ensemble, ils fomentent leur révolution : une pâtisserie française - un brin mégalo - qui devait occuper tout un

pâté de maison du Financial District. C'était juste avant le 11 Septembre...

Après l'effondrement des tours du World Trade Center, ils revoient leurs projets à la baisse et ouvrent une pâtisserie plus petite, donnant sur une rue pavée. C'est le premier Financier. *"Pour beaucoup de pâtisseries qui se mettent à leur compte, le rêve devient un cauchemar, parce qu'on ne peut pas être au four et au moulin. Pas moi : j'ai le privilège de pouvoir déléguer parce qu'on ne cesse de grandir."* Les boutiques ont fleuri dans Manhattan, parfois à seulement un jet de pierres les unes des autres. L'enseigne emploie aujourd'hui 250 salariés, entre la fabrication et la vente. S'il recrute principalement des Américains, Eric Bedoucha a quelques profils de pâtisseries français diplômés d'un CAP et de trois ans d'expérience. L'horizon est dégagé, assure l'entrepreneur. Il n'existe pas de concurrent direct sur le marché, à l'exception de Bouchon, la pâtisserie du chef étoilé **Thomas Keller** ou la chaîne britannique Pret A Manger, même si cette enseigne est davantage axée sur le déjeuner. Les prochaines étapes : décliner le concept, l'alléger pour pouvoir multiplier les points de vente aux États-Unis. Eric Bedoucha rêve d'en avoir une centaine à terme et aussi de voir ses petites boîtes de financiers essaimer partout dans les supermarchés américains. ■

WWW.FINANCIERPASTRIES.COM



Retrouvez sur

www.lhotellerie-restauration.com :

• d'autres conseils et reportages sur les États-Unis : cliquez sur 'Conseils et

reportages par pays';

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

Sushiju, le sushi ambulant

Orange (84) Julien Moinet, jeune entrepreneur, a décidé de fusionner deux tendances porteuses : la vente en camion et les sushis...

Hélène Binet

Julien Moinet, 29 ans, a décidé de se lancer un défi : vendre des sushis en commerce ambulant. Onze mois de réflexion ont été nécessaires avant de lancer son activité. Rien n'a été laissé au hasard : Julien Moinet a investi 40 000 € pour son laboratoire fixe, aménagé à son domicile (30 m²), et il a conçu lui-même les plans du camion Sushiju. Il s'est également perfectionné pendant une semaine à l'École de sushis d'Antibes (06), dirigée par **Ingrid Koenders**, chef hollandaise formée par le sushiman **Akira Oshima**. "Je travaille sans machine ni ustensile ! Je réalise toute la mise en place chez moi, dans des boîtes, pour faire le minimum sur place.

Je fais le marché tous les deux jours, et ce qui n'est pas vendu le soir est jeté. Le sushi est un produit sensible, donc je suis très exigeant sur l'hygiène...", affirme-t-il. Présent du mardi au samedi, de 17 heures à 21 heures, sur le cours Pourtoulle à Orange, Julien Moinet propose trois types de plateaux : à 6, 11 et 15 €. Avec deux possibilités : opter pour un plateau déjà fait ou piocher trois ingrédients de son choix à la carte. Enfin, on peut commander en avance ou bien choisir le plateau traiteur (150 à 200 € pour 50 personnes).

Bouche à oreille et réseaux sociaux

Lancée depuis août, l'activité démarre plutôt bien. "Je réalise environ 100 à 150 € de chiffre d'affaires par jour. C'est tout nouveau, il faut que je me fasse bien connaître, d'où l'intérêt de choisir un emplacement fixe - loué 8 € par jour." D'après son business plan, le seuil de rentabilité est atteint s'il fait 55 € de CA par jour. Ce qui lui per-



Le camion Sushiju se trouve sur un emplacement fixe, du mardi au samedi, de 17 heures à 21 heures.

met de ne travailler que le soir, et à raison de vingt jours par mois. Julien Moinet cherche à toucher en priorité la population locale, pour pouvoir travailler en basse saison. Même si le bouche à oreille fait son effet, Julien Moinet ne cache pas que les réseaux sociaux y sont aussi pour beaucoup. Pour l'heure, le concept "doit s'affiner, avec la perspective de devenir une franchise ou d'avoir plus de camions..." ■

SUSHIJU

PLACE DU COURS POURTOULLE - 84100 ORANGE

WWW.SUSHIJU.FR

CAPIC
Constructeur depuis 1955

L'équipement de la bonne cuisine

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

Grande-Bretagne Yannick Joseph dirige la restauration du plus vieux 'college' d'Oxford. Dans la grande tradition des majordomes anglais, ce poste atypique demande autant de technicité que de flegme au sein d'une université qui a vu défilé une quinzaine de prix Nobel.

FRANÇOIS PONT

Un hôtelier français au service des élites anglaises



Yannick Joseph avec le Haggis, plat traditionnel écossais.

rière laquelle les professeurs surplombent la salle", explique Yannick Joseph. C'est moi qui sonne le gong et annonce comme un aboyeur que le repas est servi. Le bruit des fourchettes succède alors à la bénédiction en latin prononcée par le doyen des professeurs", explique cet ancien de l'école hôtelière de Grenoble qui encadre une équipe de 40 personnes et annonce un salaire de 30 000 € annuel doté de nombreux avantages.

"Ma mission s'inscrit dans la tradition du majordome anglais, un métier très respecté ici. Mon rôle est de savoir que le révérend Dupree est allergique aux huîtres et que le professeur Hannabus n'aime pas l'ail sauvage et les épinards. Le vocable 'OK' n'existe pas - mes collaborateurs doivent dire 'certainly' [certainement, NDLR], être polis, distants, calmes et ne jamais courir. Je suis responsable de six halls qui reçoivent de multiples conférences et événements prestigieux. Ces espaces classés sont gérés comme les salons de Matignon ou du Sénat", précise le quadragénaire, qui travaille avec un chef français, Bertrand Fauchoux.

Un dîner en kilt

Pour résider au Balliol College, les 800 étudiants payent 5 000 £ (5 600 €) par trimestre. Yannick Joseph a la responsabilité de la restauration mais aussi des chambres car le college se transforme en hôtel de luxe le temps des vacances. "Ma formation hôtelière et mon expérience dans les palaces, surtout au Beau Rivage de Lausanne en Suisse, me sont précieuses car le service à l'assiette n'a pas relégué la

presse à canard au grenier", ajoute celui qui pourrait un jour accéder au poste suprême de 'bursar' - l'intendant.

Parmi les événements annuels qu'il apprécie le plus, Yannick Joseph évoque le pittoresque Bonfire, le nouvel an écossais. "Les 200 membres du club écossais se réunissent pour un dîner en kilt dans le grand hall. Le Haggis [la panse de brebis farcie, plat traditionnel écossais, NDLR] est présenté sur un plat en argent au président du club qui le tranche avec un sabre au son de la cornemuse, puis le service du repas s'engage. L'unique boisson est le whisky", explique le Français avant de conclure : "N'espérez pas voir un jour un élève de Balliol rouler sous la table. Avec Facebook, c'est bien trop dangereux pour de futurs Nobel." ■

Le grand hall du collège Balliol.



l'économiste Adam Smith, l'écrivain Aldous Huxley, Boris Johnson, le maire de Londres ou le roi Harald de Norvège... tous ont usé leur redingote sur les bancs de Balliol College, le plus ancien des 38 'colleges' (terme désignant les institutions indépendantes qui le constituent) de l'université d'Oxford. Celle-ci dispute chaque année sa réputation, à coup d'aviron sur la Tamise, avec Cambridge, l'éternelle rivale. Ce lieu illustre a été bâti en 1263. Le cérémonial est ancré de longue date : "Un grand hall tapissé des portraits d'anciens élèves illustres et des tables de 50 mètres autour desquelles les étudiants s'assoient mais aussi une table haute der-



Retrouvez sur

www.lhotellerie-restauration.com :

• d'autres conseils et reportages sur l'Angleterre : cliquez sur 'Conseils et

reportages par pays';

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

Optimisez vos recrutements !
Rencontrez des candidats motivés et qualifiés !

LHR *Emploi*

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

Jeudi 15 mars 2012 de 9 h à 18 h

Au CentQuatre

104 rue d'Aubervilliers • Paris 19^e



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

**RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
VOTRE STAND !**



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

WWW.LHR-EMPLOI.FR

organisé par **L'Hôtellerie**
Restauration

New York (États-Unis) Après un mois de fermeture pour rénovation, l'un des hauts lieux de la cuisine mondiale a rouvert ses portes, avec un lounge en plus et un décor qui se veut moins formel.

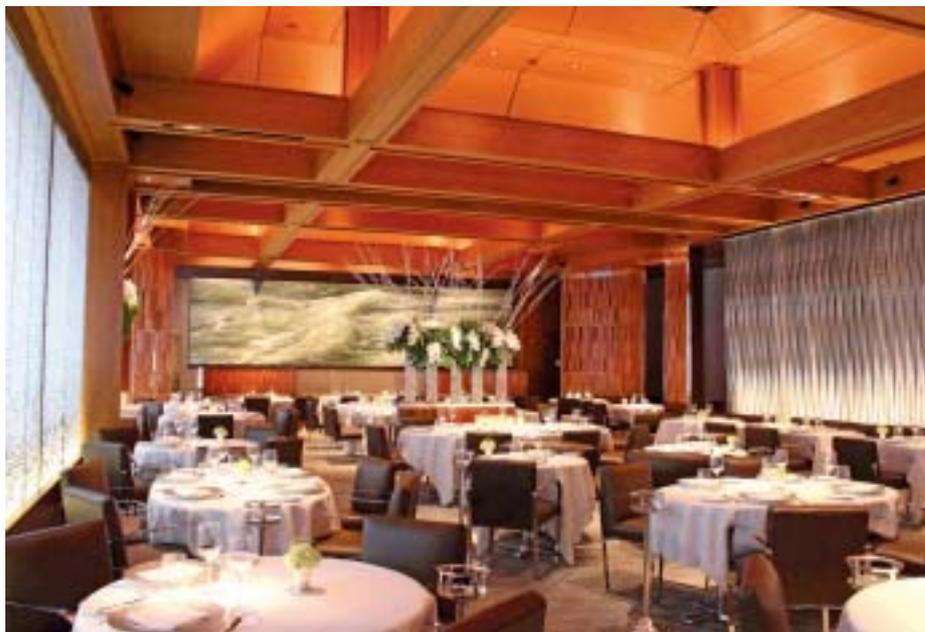
LAURE GUILBAULT

Le Bernardin change de visage

Il a beau faire partie du cercle très fermé des cinq restaurants new-yorkais classés 3 étoiles au guide *Michelin*, le Bernardin n'avait pas changé de décor depuis des années. À l'occasion de son 25^e anniversaire, le très célèbre établissement s'est offert un lifiting. *"C'est la première fois qu'on casse tout et qu'on refait tout. Nous avons gardé le plafond en bois. Tout le reste a été changé"*, explique le chef **Eric Ripert**.

Fondé à Paris en 1972 par **Gilbert et Maguy Le Croze**, l'établissement a déménagé en 1986 à Manhattan, dans le quartier des théâtres. Depuis le décès du chef Gilbert Le Coze en 1994, Eric Ripert a pris la relève. *"Nous voulions changer l'atmosphère du restaurant. Avant, il y avait un petit bar pour attendre sa table. Avec le lounge, nous voulions en faire un endroit où les gens pourraient venir prendre un cocktail avant de se rendre au théâtre."* D'où la présence de cocktails sophistiqués comme le French Connection (absinthe et Pimm's), tous entre 16 et 18 \$ (11,7 et 13,2 €). À la carte du lounge, qui dispose de sa cuisine à part, se pressent ceviche, gravlax, caviar, brochettes de thon, et autres cappuccinos de homard. Le code vestimentaire a été assoupli : le port de la veste pour les hommes n'est plus obligatoire mais 'encouragé'.

La rénovation du restaurant a été réalisée par le cabinet d'architectes Bentel & Bentel, qui a signé d'autres temples de la gastronomie new-yorkaise, tels que Eleven Madison Park et The Modern. Le décor de la salle de restaurant se veut *"plus convivial, moins formel"*. *"Nous avons une clientèle très jeune qui s'est renouvelée"*, souligne Eric Ripert.



"Plus convivial, moins formel", selon **Eric Ripert**, le nouvel écrin du Bernardin à New York a été réalisé par le cabinet d'architectes Bentel & Bentel, qui a signé d'autres établissements new-yorkais, comme Eleven Madison Park ou The Modern.

"Moins de pression pour le service"

Au mur, un tableau de l'artiste de Brooklyn **Ran Ortner** intitulé **Deep Water** a remplacé la peinture du XIX^e siècle. Au nombre des changements figurent également des banquettes chocolat et des tables plus spacieuses. Cinq tables ont été retirées au passage. *"C'est plus confortable pour les clients et cela fait moins de pression pour le service et la cuisine"*, note Eric Ripert. Avec 150 employés, le restaurant réalise 110 couverts par soir, contre 125 avant (sans compter le lounge).

Les habitués ne seront pas désorientés : le poisson reste au centre du menu. Les tarifs demeurent identiques : les menus dégustations sont toujours à 190 \$ (137 €) et 140 \$ (100 €) et le prix fixe à 115 \$ (83 €).

Le coût des travaux ? Eric Ripert ne donne pas de chiffres. *"Il va falloir qu'on commence à compter"*, plaisante-t-il. En 2008, c'était Daniel, un autre restaurant auréolé de 3 étoiles au guide *Michelin* qui s'offrait une rénovation. *"Nous ne faisons jamais les choses en pensant à la concurrence, ni aux étoiles, assure Eric Ripert. Nous voulions nous réinventer. On fait les choses. Ensuite, les étoiles arrivent ou n'arrivent pas."* Jusqu'à présent, elles n'ont jamais fait défaut. ■

LE BERNARDIN

155 W 51ST STREET
NEW YORK, ÉTATS-UNIS
TÉL. : 001 212 554 1515
WWW.LE-BERNARDIN.COM

Chicago Après six mois de travaux, le chef étoilé Jean Joho transforme sa Brasserie Jo en Paris Club, grosse machine de 250 places assises. **LAURE GUILBAULT**

Des tapas français au Paris Club

Nouveau décor, ticket moyen plus bas (environ 40 \$/28 €), **Jean Joho** entend attirer dans son Paris Club une clientèle jeune et tendance. Le concept : des petits plats français à partager. *“Ils sont servis dès qu’ils sont prêts, comme des tapas”*, explique le chef originaire d’Alsace et installé à Chicago depuis vingt-cinq ans. Des tapas bon marché : entre 1,95 \$, soit près de 1,4 € pour un escargot bourguignon en brioche et 19,95 \$ (environ 14 €) pour le tapas le plus cher - un foie gras sauté, servi avec de l’ananas braisé. Paris Club, affilié au groupe Lettuce Entertain You (à l’instar d’Everest, le restaurant trois étoiles *Michelin* du chef à Chicago), est une grosse machine : avec ses 250 places assises au restaurant et 100 au bar, il réalise environ 500 couverts par soir et emploie 100 salariés.

“Des best-sellers”

Au menu, on trouve aussi du pâté de campagne aux pistaches, un pâté de foie gras, des sardines, des huîtres (13,95 \$ - 10 € - la demi-douzaine). *“Ce sont tous des best-sellers. S’il y a un plat qui ne marche pas, je le retire tout de suite du menu”*, explique Jean Joho. Concession à l’esprit bistro, il sert aussi les best-sellers de feu Brasserie Jo : Steak tartare à la Jo, ou sa Raie, beurre au citron et câpres ainsi que son assiette de charcuterie. Après l’ouverture de Paris Club fin février, il vient d’ouvrir Studio Paris, un club avec un toit ouvrant situé au dessus du restaurant. En parallèle, Jean Joho a ouvert en septembre à Chicago un 3^e restaurant de la chaîne de hamburgers M Burger. ■



Paris Club, le nouveau restaurant de Jean Joho.

PARIS CLUB

59 W HUBBARD • 60654 CHICAGO • ÉTATS-UNIS

WWW.PARISCLUBCHICAGO.COM

RESTAURANTD'OR.FR

DOUBLEZ VOTRE CLIENTÈLE



GRÂCE À

RESTAURANTDOR.FR



EN INSCRIVANT VOTRE RESTAURANT

SUR NOTRE ANNUAIRE

DES RESTAURANTS

NOTRE ANNUAIRE EST
PREMIER SUR GOOGLE POUR
LES RECHERCHES COMME :

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

INSÉREZ DÈS MAINTENANT
VOTRE ÉTABLISSEMENT SUR
RESTAURANTDOR.FR

VOUS POUVEZ AUSSI NOUS CONTACTER

AU 01 55 73 32 09

Èze (06) Longtemps refuge de quelques privilégiés fortunés, ce domaine d'exception diversifie sa clientèle.

ANNE SALLÉ

Le Cap Estel dévoile ses secrets

C'est un joyau posé sur les flots entre Nice et Monaco, sur une presqu'île privée de 2 hectares. Le site, courtisé après-guerre par les plus grandes fortunes avant de tomber dans l'oubli, a été rénové par ses actuels propriétaires en 2004. Son emplacement privilégié, ses 28 chambres et suites de grand luxe, la qualité de ses services en font aujourd'hui l'un des plus beaux établissements de la Côte d'Azur. Depuis cet été,

sous l'impulsion de son directeur **Éric Paulus**, le Cap Estel rend la légende accessible à tous. "C'est le plus bel endroit du monde et nous voulons le faire connaître et l'ouvrir à la clientèle azurienne", résume-t-il.

Un objectif qualitatif

Plusieurs offres ont été mises en place. Parmi elles : la découverte de la table gastronomique (menus à 60, 80 et 100 €) animée par le chef **Nicolas Vie**, formé auprès de **Laurent Broussier**, **François Blanchet**,



"C'est le plus bel endroit du monde et nous voulons le faire connaître", explique **Éric Paulus**, directeur du site du Cap Estel, à Èze.

avec accès à la piscine d'eau de mer à débordement, à la piscine intérieure chauffée à l'eau douce, un déjeuner 3 plats au pool house et une heure de soin au spa (200 €). Plusieurs autres projets sont en gestation. Le Cap développe également son offre en direction du tourisme d'affaires. ■

et chez **Anne-Sophie Pic** ; le brunch du dimanche matin (80 € avec champagne) ou encore une journée de détente au centre de remise en forme,

CAP ESTEL
1312 AVENUE POINCARÉ
06360 ÈZE
TÉL. : 04 93 76 29 29
WWW.CAPESTEL.COM

Mosnes (37) L'hôtelier va investir dans l'extension de son hôtel-restaurant du domaine des Thomeaux pour en faire un modèle à dupliquer dans d'autres établissements.

JEAN-JACQUES TALPIN

Christophe Villemain étend son domaine

Le domaine des Thomeaux est situé en plein cœur du val de Loire touristique. Autour de cet hôtel 3 étoiles de 35 chambres décorées aux couleurs des pays du monde, le créateur **Christophe Villemain** propose un véritable complexe comprenant le restaurant Les Saveurs du monde, un parc de loisirs Fantasy Forest, un lieu d'accueil de séminaires et de groupes ainsi qu'un centre de spa et fitness. Et Christophe Villemain vient même de racheter le camping municipal pour accueillir davantage de touristes. "Avec un taux d'occupation de 70 %, notre ensemble est très attractif", déclare-t-il, mais nous sommes trop petits et nous devons nous développer pour recevoir encore davantage de groupes."

Le marché de la rénovation

Il vient donc de lancer un projet d'exten-



"Avec un taux d'occupation de 70 %, notre ensemble est très attractif", explique **Christophe Villemain**, propriétaire du domaine des Thomeaux.

sion de 20 chambres qui devrait voir le jour en 2012. "Mais une extension est toujours compliquée surtout dans un château de style XVIII^e siècle et dans le périmètre d'un monument historique qui impose des prescriptions restrictives", ajoute-t-il. C'est pourquoi Christophe Villemain - qui est aussi patron d'une entreprise

de bâtiment - a décidé d'investir dans le secteur hôtelier. "Nous avons déjà une certaine expérience après avoir construit l'hôtel du zoo de Beauval ou être intervenus dans des projets à Nantes ou en Espagne, explique-t-il. Mais le véritable marché demeure celui de la rénovation et de la mise aux normes qui menace la survie de nombreux établissements." Il vient donc de créer une structure spécialisée dans les projets d'extension dans des hôtels installés dans des demeures, anciennes ou historiques. L'extension des Thomeaux, avec un bâtiment en bois, sera la première réalisation et la vitrine de ce futur développement. ■

DOMAINE DES THOMEAUX
12 RUE DES THOMEAUX • 37530 MOSNES
TÉL. : 02 47 30 40 14
WWW.DOMAINEDESTHOMEAUX.FR

Londres (Angleterre) La nomination d'une Française, Marie-Laure Akdag, à la tête de ce nouveau boutique-hôtel, dont l'ouverture a eu lieu le 1^{er} septembre, crée l'événement.

ÉVELYNE DE BAST

Marie-Laure Akdag, une directrice de choc pour le 45 Park Lane

Dorchester Collection a ouvert le 1^{er} septembre son petit dernier, le 45 Park Lane. Un chiffre, 45, qui correspond au nombre de chambres et suites, dont une en penthouse. Ce nouvel hôtel a été entièrement reconstruit et réaménagé par l'architecte français **Thierry Despont**, qui a su insuffler un esprit de modernité dans un style très art déco. Sa directrice, **Marie-Laure Akdag** a auparavant été responsable du marketing et du développement du Burj Al Arab, de la chaîne Jumeirah, à Dubaï. Cette ouverture est la première pour la Dorchester Collection dans le quartier de Mayfair depuis une dizaine d'années. Française de nationalité, Marie-Laure Akdag, est anglaise de cœur. Bilingue, elle a commencé sa carrière professionnelle à Londres, après un diplôme de langues et littérature à la faculté de Reims et deux diplômes de management et marketing des universités américaines de Berkeley et Cornell.



"Nous voulons que les clients se sentent totalement chez eux", promet **Marie-Laure Akdag**.

Service cousu main

Après **Franca Holtmann**, directrice générale du Meurice, elle est la deuxième femme à prendre la tête d'un établissement de la Dorchester Collection. Elle a d'ailleurs travaillé sous la houlette de la première à l'hôtel Crillon, après une première expérience à l'Amstel d'Amsterdam et à l'hôtel Churchill - ex-Inter-

Continental de Londres, devenu Hyatt. Mais c'est au Burj Al Arab à Dubaï que Marie-Laure Akdag a intégré le monde feutré du très grand luxe. "À l'époque, en 2006, l'hôtel employait 1 800 personnes, pour 202 suites", se souvient-elle. Au 45 Park Lane, elle gèrera une équipe de 140 employés, pour 45 clés.

Avec l'ouverture du 45 Park Lane, la Dorchester Collection souhaite proposer aux clients un service "cousu main". "Nous voulons qu'ils se sentent totalement comme chez eux, explique Marie-Laure Akdag. Nous avons créé le service 'host', un service très sophistiqué." Par ailleurs, la nouvelle directrice souhaite que son restaurant CUT, dirigé par le double étoilé **Wolfgang Puck**, devienne une adresse de référence pour les Londoniens. ■

45 PARK LANE

45 PARK LANE, MAYFAIR
LONDRES, W1K 1PN

WWW.45PARKLANE.COM/

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

Butagaz - SAS au capital de 21787500€ - 47/53 rue Raspail 92594 LEVALLOIS-PERRET CEDEX
RCS Nanterre 542 095 575 - Crédit photos : Getty Images, Fotolia - X.



Pack FaciliPro

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

Pack FlexiPro

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

Plus d'informations sur



ou au

N°Azur 0 810 10 22 22
(prix d'un appel local depuis un poste fixe)

L'énergie est notre avenir, économisons-la!

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

BUTAGAZ

Paris (XVII^e) Dans cet établissement 4 étoiles, où vécut l'auteur de *Cyrano de Bergerac*, une décoration tout en minimalisme chic cohabite avec des espaces verts judicieusement aménagés.

ÉVELYNE DE BAST

L'hôtel Edmond, ou le théâtre de la sobriété



Une vue sur les toits en zinc de Paris et les monument emblématiques de la capitale comme le Sacré-Cœur.

Près de la station de métro Villiers, dans un quartier du plûtôt connu pour ses appartements cossus, a ouvert le 1^{er} septembre dernier un petit hôtel 4 étoiles de 25 chambres. Appelé l'Edmond en hommage à Edmond Rostand qui vécut dans ses murs, il est dirigé par **Béatrice Straube**. Cette nouvelle adresse - avec son restaurant MaSa, dont la direction a été confiée au chef **Hervé Rodriguez** - devrait bientôt devenir l'une des adresses favorites des hommes d'affaires du quartier. Béatrice Straub aime évoquer son hôtel et en vanter les qualités. D'autant plus qu'il y a encore deux ans, ce bâtiment n'avait rien d'un hôtel. Racheté en 2009 par la Financière Marceau, société spécialisée dans la location d'immeubles de standing, cet immeuble de bureaux a été transformé en hôtel 4 étoiles

et doté d'équipements de cuisine pour des séjours de longue durée : *"nous avons voulu créer un hôtel 4 étoiles avec kitchenettes, précise Sarkis Bedoian, associé principal de la Financière Marceau, parce que nous sentions qu'il existait un vrai besoin pour des longs séjours. Certains souhaitent en effet rester de trois à six mois sur Paris et ont besoin de pouvoir recevoir dans leur hôtel."* Les travaux de transformation du bâtiment, évalués à plus de 4 M€, ont même permis de surélever le bâtiment, qui compte 6 étages, ce qui permet à la suite Roxane, par exemple, d'avoir une vue plongeante sur tout Paris. Pour assurer la transformation de l'hôtel Edmond et du restaurant MaSa, il aura fallu deux architectes et deux décorateurs, dont **Jean-Yves Blais**. La décoration est minimaliste, sur une base gris souris, agrémentée de petites touches de couleur,



La décoration est minimaliste, sur une base gris souris, agrémentée de petites touches de couleur.

entre le jaune citron ou le rose fuchsia, pour les coussins des fauteuils ou les jetés de lit. Entre douche et baignoire, les salles de bains sont tapissées de petites mosaïques blanc nacré qui tranchent avec le marbre marron glacé des lavabos.

Terrasses privatives

Mais ce qui donne à l'Edmond ce 'petit supplément d'âme', ce sont les espaces verts qui surgissent partout, entre les terrasses, la cour privée sur laquelle donnent des chambres duplex, et les balcons. Le sol de chaque espace vert a été traité façon bois brut et chaque terrasse aménagée par un paysagiste. Celle de la suite Roxane (clin d'œil à Cyrano de Bergerac) est incontestablement la plus belle avec cette vue bluff-

fante sur les toits en zinc de Paris et les monument les plus emblématiques de la capitale : Sacré-Cœur, tour Eiffel, Arc de triomphe. Enfin, toutes les suites disposent d'une armoire-cuisine avec four micro-ondes, plaques électriques, réfrigérateurs et lave-vaisselle.

Le MaSa, en route vers l'étoile

Au restaurant MaSa (pour 'manipulateur de saveurs'), on retrouve cette décoration très sobre, dans les tons gris, agrémentée de notes de couleurs. Un décor qui plaît beaucoup au chef Hervé Rodriguez, qui a déjà investi les lieux pour en faire le rendez-vous des amateurs de cuisine inventive et gastronomique. Il assure aussi pour l'hôtel le service des petits

déjeuners, des déjeuners, des dîners et... le room-service. Que l'on réserve au MaSa ou à l'Edmond, une chose est sûre, c'est une assurance sur la qualité que l'on prend. ■

HOTEL EDMOND

22 AVENUE DE VILLIERS

75017 PARIS

TÉL. : 01 44 01 09 40

WWW.EDMOND-HOTEL.FR

L'hôtel rend hommage à **Edmond Rostand** qui vécut dans les murs de cet hôtel 4 étoiles de 25 chambres.



MMA PRO



MATÉRIEL CASSÉ, MATÉRIEL 100% REMBOURSÉ*!



Illustration Philippe GELUCK*

*Dans les conditions et limites de garantie fixées au contrat.

REDÉMARRER AVEC DU MATÉRIEL DE QUALITÉ, C'EST RASSURANT !

Parce qu'il est essentiel pour vous de travailler avec du matériel de qualité, MMA a mis en place la garantie Valeur de rééquipement à neuf plus. En cas de sinistre, votre matériel de moins de 6 ans vous est remboursé au prix du neuf et pour votre matériel plus ancien, la valeur d'expert est majorée de 33%*. Vous repartez du bon pied !

MMA Pro, c'est aussi ...

...la protection de votre chiffre d'affaires quoi qu'il arrive. Vos charges fixes et votre bénéfice sont couverts si vous ne pouvez plus exercer votre activité, même en cas d'accident ou de maladie*.

...la sérénité au quotidien avec la protection juridique. Nos spécialistes mettent tout en oeuvre pour défendre vos droits en cas de litige avec un client, une administration ou un fournisseur.

Envie d'en savoir plus ?

Contactez votre agent général MMA
www.mma.fr



C'EST LE BONHEUR ASSURÉ !

MMA IARD Assurances Mutuelles - RCS Le Mans 775 652 126 - MMA IARD SA RCS Le Mans 440 048 882

Paris (I^{er}) Dernière rénovation en date du groupe Elegancia, ce petit hôtel de 26 chambres situé rue du Boulois, près des Halles, a été entièrement transformé grâce au talent de l'artiste Julie Gauthron et repeint dans un arc en ciel de couleurs.

ÉVELYNE DE BAST

Le Crayon, un établissement haut en couleurs



Les salles de bains sont parsemées de carrelage orange, bleu et blanc disposé en patchwork.

Avec ses 26 chambres fraîchement repeintes, Le Crayon donne un petit air pimpant à cet immeuble traditionnel de la capitale. Le fil conducteur de la rénovation est né de la rencontre de l'artiste **Julie Gauthron** avec **Christophe Sauvage**, l'un des associés du groupe Elegancia. *"Nous lui avons laissé carte blanche. C'est elle qui a créé l'atmosphère du Crayon. En revanche, nous avons chiné les meubles un peu partout aux Puces et dans les brocantes en orientant surtout nos recherches vers du mobilier des années 1950."*

Mais ce sont surtout les bandes dessinées et les pochettes des 45 tours des années 1970 qu'évoque l'établissement. Ses

murs déclinent une palette de couleurs tranchées - *"une soixantaine"*, précise Christophe Sauvage. Aux murs des chambres, des boutons rose fuchsia sont destinés à suspendre les habits alors que des petites armoires bleu laquées ont été posées dans un recoin *"pour prendre le moins de place possible"*. Les couleurs sont omniprésentes, de la moquette des couloirs aux papiers peints des chambres. Dans les salles de bains, elles aussi refaites, les douches à l'italienne sont recouvertes de carrelage orange, bleu et blanc disposé en patchwork et de façon asymétrique.

Une chambre à colorier

L'Exquise Esquisse figure parmi les endroits les plus étonnants de l'hôtel. Située au dernier étage, cette chambre est tapissée de papiers peints coloriés en partie par l'ar-



Les chambres offrent des lits type 5 étoiles.



À la tête des lits, dans toutes les chambres, des fresques ont été réalisées par l'artiste **Julie Gauthron**.

tiste et sa fille, alors que la salle de bains - à laquelle on accède par une porte en fer forgé ajouré - abrite une baignoire à l'ancienne décorée d'une fresque en faïence. À la tête des lits, dans toutes les chambres, des fresques ont été réalisées par l'artiste. Enfin, les chambres offrent



des lits type 5 étoiles.

Encore une fois, le groupe Elegancia a fait preuve de créativité sans être tape-à-l'œil et tout en restant dans une limite budgétaire. *"Pour Le Crayon, nous avons dépensé 1,4 M€, mais nous n'avons pas touché à l'ascenseur"*, annonce Christophe



Le groupe Elegancia a fait preuve de créativité sans être tape-à-l'œil.

Sauvage. Si l'hôtel n'a jamais fermé ses portes pendant la rénovation, celle-ci ne semble pas avoir gêné les clients si l'on en croit les remarques dithy-

Un nouveau métier : conseil pour des tiers

Avec aujourd'hui une dizaine d'hôtels en gestion et/ou en propriété, le groupe Ele-

gancia ne cherche plus à augmenter son parc en tant que propriétaire. "Nous allons ouvrir le O dans quelques mois, l'Angèle en 2012 ainsi que le Legend, rue de Rennes, à Paris dans le VI^e arrondissement. Nous avons un autre projet dans Paris mais nous assurerons seulement la maîtrise d'ouvrage et la gestion. Nous souhaitons d'ailleurs développer notre activité en ce sens." En effet, Elegancia Hotels souhaite davantage



Les couleurs sont omniprésentes, comme dans la chambre anis.

rambiques qui remplissent le livre d'or, et ce, malgré des prix plus élevés, puisque la chambre est à 155 € la nuit, voire 290 € pour l'Exquise Esquise.

proposer ses conseils et une assistance technique aux hôteliers. ■

HÔTEL CRAYON

25 RUE DU BOULOI

75001 PARIS

TÉL. 01 42 36 54 19

WWW.HOTELCRAYON.COM

Cafitesse Excellence

Découvrez le goût de l'Excellence



Machine Excellence élégante et performante

Café de très haute qualité Superior Dark Excellence 100% Arabica

Une solution unique pour la satisfaction de vos convives en hôtellerie



Vous souhaitez des informations sur Excellence, contactez notre distributeur OC 22
infos@oc22.com
 Tél. : 01 41 19 72 22
www.oc22.com



Découvrez les atouts d'Excellence sur Internet

Téléchargez l'application sur votre smartphone puis photographiez ce QR Code



Pour mieux vous servir

Búzios (Brésil) L'hôtel de charme imaginé par Emmanuelle Meeus de Clermont-Tonnerre conjugue culture brésilienne, engagement social et environnement. Récemment agrandi, l'établissement multiplie les projets.

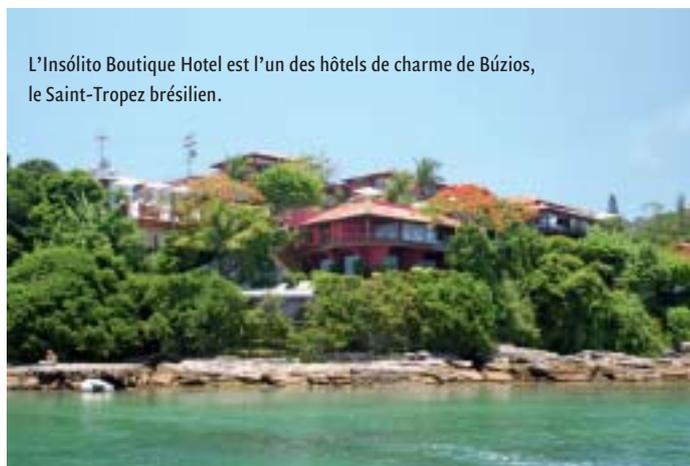
VIOLAINE BRISSART

L'Insólito Boutique Hotel voit loin

C'est une maison rouge accrochée à la colline, entre les flamboyants et la mer turquoise. Blotti dans un écrin de verdure, l'Insólito Boutique Hotel constitue l'un des quelques boutique-hôtels de la cité balnéaire de Búzios, le Saint-Tropez brésilien. "Au Brésil, il y a beaucoup d'hôtels de plage, mais on observe très souvent un manque sur le haut de gamme", juge **Emmanuelle Meeus de Clermont-Tonnerre**, à la tête de l'établissement. L'ancienne avocate, qui possédait une maison en bord de plage sur place, se dit convaincue par les atouts de l'endroit, "sa proximité avec Rio de Janeiro, sa facilité d'accès et son climat idéal". Aussi n'a-t-elle pas hésité à se reconverter et à transformer sa propre demeure en un hôtel de charme. "J'aime les hôtels qui ont de la personnalité. J'ai essayé de projeter l'hôtel de mes rêves", confie la jeune femme. Résultat : "Un concept basé sur la recherche d'équilibre entre confort, culture, engagement social et environnement."

Dans les moindres détails

Les chambres thématiques (bois brésiliens, azulejos, religion afro-brésilienne, art naïf...) offrent un plongeon dans la culture brésilienne, à travers une collection d'œuvres d'art réalisées par



L'Insólito Boutique Hotel est l'un des hôtels de charme de Búzios, le Saint-Tropez brésilien.

des designers et des artisans locaux. "J'ai essentiellement fait appel à des artisans ou à des entreprises socialement engagées. La designer **Cecilia Machado**, par exemple, a développé un partenariat avec la prison du Mozambinho où les détenues peuvent accéder à des ateliers de tressage et y effectuer un travail rémunéré. Parmi les meubles choisis, quelques pièces en bois brut

illustrent un mouvement de contestation contre la société de consommation, en partie responsable de la déforestation", explique-t-elle. Rien n'est laissé au hasard. "Il fallait vraiment que cet hôtel se distingue, d'autant plus que je ne suis pas hôtelière de formation", rappelle-t-elle. Sélectionné parmi les meilleurs hôtels d'Amérique latine par le célèbre guide *Condé*



Nast Traveller, l'établissement ouvert fin 2007 s'est rapidement fait un nom. En 2010, il a atteint un taux d'occupation de 55 % auprès d'une clientèle mi-brésilienne, mi-étrangère. Cette année, l'Insólito Boutique Hotel a quasiment doublé son nombre de chambres (20 au total) et a métamorphosé son restaurant de cuisine franco-brésilienne : ce dernier peut désormais accueillir 80 personnes entre un jardin vertical et le deck de la piscine.

Trois hôtels en perspective

Dynamique, Emmanuelle Meeus de Clermont-Tonnerre multiplie les projets. D'ici à la fin de l'année, elle prévoit au sein de l'établissement trois chambres supplémentaires et une boutique "à l'esprit Colette" où il sera possible de trouver des pièces de design, d'artisanat et des bijoux rares "couleur Brésil". Un hôtel école plus modeste devrait voir le jour dans le voisinage, tandis qu'une ligne de plage et un spa devraient être lancés l'an prochain. À l'horizon 2015, la chef d'entreprise compte ouvrir un autre boutique-hôtel et un condominium de villas de luxe à Trancoso, sur le littoral bahianais. ■

WWW.INSOLITES.COM.FR

Des chambres spacieuses avec vue panoramique.

Classement hôtelier, vérifications réglementaires, accessibilité handicapés...Simplifiez vos démarches de mise en conformité avec BUREAU VERITAS **pro**

Vous démarrez votre activité hôtelière, réalisez-vous des travaux dans votre établissement, ou tout simplement vous voulez vous assurer de votre conformité réglementaire ?

Vous ne maîtrisez pas les réglementations auxquelles vous êtes soumis ? Comment être sûr que vos ascenseurs, vos installations électriques ou encore vos moyens de secours sont conformes ? Comment avoir la certitude de pouvoir accueillir vos clients dans les meilleures conditions ?

Conscient de vos interrogations, Bureau Veritas a lancé Bureau Veritas Pro, un service sur Internet inédit sur le marché, dédié aux TPE / PME / artisans et professionnels. Vous trouverez un espace dédié aux établissements hôteliers : une information simplifiée, des conseils et une offre de services packagée ou à la carte, adaptée aux spécificités de votre métier ; et in fine, un gain de temps essentiel.

ZOOM SUR : Le nouveau classement hôtelier

Depuis le 1er janvier 2010, de nouvelles procédures pour le classement des hôtels de tourisme sont applicables. L'hôtelier doit remplir un dossier de pré-diagnostic. Puis un audit est mené par un organisme accrédité par le COFRAC. Cette inspection a pour objectif de vérifier la conformité de l'hôtel aux exigences minimales de la catégorie. Le rapport d'inspection est envoyé à la Préfecture qui prend la décision finale concernant le classement. Le classement est accordé pour 5 ans. Le 22 juillet 2012, l'ancien classement disparaîtra définitivement.

Sur Bureau Veritas Pro, tout est plus simple ! En quelques clics, **vous pouvez obtenir un devis et commander la visite de votre hôtel pour son classement.**



TEMOIGNAGE

Monsieur Katache, Directeur de deux établissements hôteliers en région parisienne témoigne :

« Bureau Veritas Pro a vraiment réussi à anticiper les besoins des hôteliers ! Ce service nous permet d'accéder à tout ! J'ai deux établissements, j'ai obtenu des informations réglementaires spécifiques à chaque problématique.

Et puis, en quelques clics, la solution est trouvée et même la prise de rendez-vous enregistrée. Clairement, j'ai été séduit par la facilité d'utilisation et par les tarifs compétitifs ! »



**BUREAU
VERITAS**

Bureau Veritas, leader mondial des services d'évaluation et de mise en conformité, propose une gamme complète de prestations aux entreprises : inspection, certification, audit, évaluation, formation, conseil et assistance technique. Nous aidons nos clients à se conformer aux normes et réglementations appliquées à la Qualité, la Santé & la Sécurité, l'Environnement et la Responsabilité Sociale.

Pour plus d'informations :  **N°Azur 0 810 008 689** ou www.pro.bureauveritas.fr

PRIX APPEL LOCAL

Marc Steinmeyer, fondateur du groupe Tauzia, annonce l'ouverture de 40 hôtels en Indonésie d'ici à 2013, soit 5 500 nouvelles chambres.

FRANÇOIS PONT

Petit à petit, Tauzia conquiert l'Asie

Tauzia en chiffres

- **Harris** : 8 hôtels en activité, 17 en développement soit 2 628 nouvelles chambres.
- **POP !** : 1 hôtel en activité, 16 ouvertures d'ici 2013 soit 2 401 chambres.
- **Préférence Hotels** : 1 hôtel de 126 chambres ouvrira en 2013 à Bali. En 2012, Tauzia ouvrira un établissement de 90 chambres sous la marque Worldhotels à Bukit Balangan et managera les 272 chambres de l'hôtel Eden de Bali. Quatre autres projets d'hôtels sont en cours.

Tauzia opère aussi 2 200 résidences-appartement en Indonésie et au Vietnam. D'ici deux ans, 3 000 collaborateurs devraient rejoindre les 2 000 employés du groupe. L'équipe de direction, basée à Djakarta, est en place et compte une soixantaine de personnes dont **Eric Simard**, l'ancien directeur général du groupe hôtelier Victoria Hotels & Resorts. Enfin, **Marc Steinmeyer** n'exclut pas de porter ses marques dans les autres pays de l'Asean comme la Malaisie et sous couvert de l'humour, s'amuse à imaginer un POP ! dans la cité phocéenne qui l'a vu naître.

WWW.TAUZIA.COM

Né à Marseille, **Marc Steinmeyer** conserve de la France un bel accent méridional et une propriété dans le Gers où il vient se ressourcer tous les trois mois au milieu de ses arbres. C'est d'ailleurs du nom d'un chêne qu'il baptise en 2001 le groupe qu'il crée à Djakarta en Indonésie. *"Tauzia veut dire 'gratitude' en chinois phonétique et 'sagesse' en indonésien. Une heureuse coïncidence"*, s'amuse l'entrepreneur.

Marc Steinmeyer a intégré le groupe Accor en 1981 par la porte de la Générale de restauration pour le quitter vingt ans après alors qu'il est responsable des ressources humaines pour la zone Asie-Pacifique. *"L'envie d'entreprendre m'a fait fuir le confort de mon poste. Accor a été formidable, puisqu'au démarrage de Tauzia, ils m'ont confié la charge de leur développement en Indonésie pendant cinq ans. À l'époque, les investisseurs portaient plutôt vers la Chine et l'Inde. J'ai choisi une voie moins embouteillée. Au départ de Suharto [le général qui dirigea le*



Ambiance lumineuse, couleurs vives et accueil amical : une chambre d'un hôtel Harris.



L'hôtel Harris de Tuban, également sur l'île de Bali.

C'est à Bali que se trouve l'unique hôtel Pop ! actuellement en exploitation.

pays d'une main de fer de 1967 à 1998, NDLR], la démocratie indonésienne était à l'image de sa population, très jeune. Tout était à faire. Les déplacements explosaient et il était nécessaire de dépoussiérer les usages de l'hôtellerie traditionnelle", explique Marc Steinmeyer.

"Accueil amical"

Sur ces préceptes, il développe ses propres standards et ouvre en 2002 un premier hôtel sous la

marque Harris dans la région de Bali : "J'ai trouvé des partenaires locaux et conceptualisé des établissements en phase avec l'Indonésie de demain. Pour 50 €, le client a droit à une ambiance lumineuse avec des couleurs vives, un accueil amical et une atmosphère saine. Nous avons été les premiers à offrir le wifi et des tarifs nets sans le petit déjeuner", se souvient l'ancien élève de l'école hôtelière suisse de Glion. Huit ans après, il ouvre le premier POP !, toujours à Bali : "C'est le même esprit qu'Harris mais dans une version économique avec des chambres à 25 €. Ces hôtels avec des façades en préfabriqué, construits en huit à dix mois, sont un tube à essai pour la construction écologique."

Une croissance exponentielle

Aujourd'hui, Tausia dispose de 10 établissements en exploi-



tation. Pas moins de 40 hôtels devraient ouvrir d'ici à 2013, soit 5 500 nouvelles chambres sous les marques Harris et POP! mais aussi Préférence Hotels, la branche hôtelière haut de gamme du groupe : "Pour Préférence, nous sommes davantage dans un esprit d'établissement de charme que de

Marc Steinmeyer a fondé le groupe Tausia à Djakarta, en Indonésie, en 2001.

chaîne", explique le dirigeant qui ne souffre pas de la comparaison avec son confrère Victoria Hotels & Resorts implanté sur la péninsule indochinoise et récemment cédé, en presque totalité, par Eaux et électricité de Madagascar (EEM) au groupe vietnamien Thien Minh. Avec 40 ouvertures d'hôtels d'ici deux ans, le pari pourrait se révéler gagnant pour les jeunes hôteliers en mal d'expatriation, même si Marc Steinmeyer relativise : "Aujourd'hui, la moitié de nos directeurs d'hôtels sont Français mais le ratio devrait passer à un tiers à l'horizon 2013, car nous allons favoriser la promotion interne." ■



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

- d'autres conseils et reportages sur l'Indonésie : cliquez sur 'Conseils et reportage par pays ;
- les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'candidats à l'international'.

La qualité de votre service commence ici



Des distributeurs coordonnés pour l'harmonie de vos sanitaires

Tork est une marque du groupe SCA Hygiène Products classée parmi les entreprises les plus éthiques au monde par Ethisphère Institute (2011).

Distributeur de papier Toilette Tork T6

Distributeur Tork S1 pour savon liquide

Distributeur Tork H2 pour essuie-mains

Poubelle Tork B1



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

Aguas Calientes (Pérou) Perché à 2 000 mètres d'altitude dans la cordillère des Andes, l'établissement de 85 chambres et suites est un modèle d'écologie. Cet été, le magazine *Travel + Leisure* lui a décerné le titre de meilleur hôtel du Pérou.

BRIGITTE DUCASSE

Inkaterra Machu Picchu Pueblo Hotel : un précurseur arrivé au sommet

En sortant de la gare d'Agua Calientes, le bagagiste vous attend. Après cinq minutes de marche à pied, le domaine se déploie sur 5 hectares au creux d'une nature vertigineuse. Les maisons se devinent à peine : ici, la réception, là, le salon et le restaurant. Plus haut, l'éco-center et la boutique. Puis le spa qui surplombe l'étonnant sauna andin posé près des bassins. Les chambres se glissent dans des 'casetas' au toit en tuiles et murs chaulés. À l'intérieur : tissus colorés, couverture en alpaga, chaussons chic en pneu recyclé... En 2011, le magazine *Travel + Leisure* a classé l'Inkaterra Machu Picchu Pueblo Hotel 1^{er} hôtel du Pérou, 3^e d'Amérique Latine et 41^e dans le monde. L'établissement a reçu le titre de Meilleur hôtel vert d'Amérique du Sud lors des World Travel Awards. Son directeur français **Marc Yeterian**, 45 ans, analyse : "Cette année nous avons aménagé dans la roche deux bains chauds alimentés par de l'eau minérale naturelle. Et le service a gagné en qualité. Pour 120 clients au maximum,



Le directeur, le Français Marc Yeterian.

Le luxe est sans clinquant pour les 85 chambres et suites proposées en six catégories.

nous comptons quelque 200 employés, des Péruviens pour l'essentiel. Certains parlent notre langue grâce aux alliances françaises très actives au Pérou." Et le directeur de préciser : "Nos clients sont surtout américains. Les Français représentent 4 % des nuitées."

Des centaines d'espèces végétales et animales

Natif de Lyon, formé à l'école hôtelière de Nice avant de démarrer sa carrière, notamment en Polynésie française (Sheraton Tahiti et Nomade Yaching Bora Bora), Marc Yeterian est arrivé au Pérou en 2008. Et d'expliquer : "José Koechlin, le propriétaire, est un Péruvien qui dans les années 1970 fut un pionnier en matière de tourisme vert, solidaire et responsable. Sa prise de conscience date du tournage près du Machu Picchu du film *Aguirre ou la colère de Dieu* de **Werner Herzog**. À travers l'ONG écologiste Inkaterra, il s'est donné comme objectif la sauvegarde

des espèces et l'éducation et le respect des populations. Les hôtels Inkaterra ont été développés dans cet esprit."

Après un vaste programme de reforestation qui a duré près de dix ans, l'hôtel a ouvert en 1991. Très vite, la nature a repris ses droits. Plus de 374 espèces d'orchidées, 100 espèces de papillons, 200 espèces d'oiseaux... et trois ours à lunettes ! Au fil des sentiers bordant des cascades, on découvre la plantation de thé et les aromates ; elles s'invitent dans les plats proposés au restaurant. Une table maintes fois distinguée par les critiques internationales et que l'on appréciera après avoir visité le Machu Picchu : la cité perdue des Incas classée au patrimoine mondial de l'Unesco est située à dix kilomètres à peine. ■

AACHU PICCHU PUEBLO HOTEL
AGUAS CALIENTES
TÉL. : 00 511 610 04 00
WWW.INKATERRA.COM/EN/MACHU-PICCHU

LA COLLECTION INKATERRA AU PÉROU

- Reserva Amazonica, 30 cottages et 3 suites à Puerto Maldonado ;
- Inkaterra Machu Picchu Pueblo Hotel, à Aguas Calientes ;
- La Casana, Relais & Châteaux, 11 suites dans une maison coloniale du XVI^e siècle à Cuzco ;
- Hacienda Concepción, éco-lodge de 8 chambres doubles et 7 cottages à Puerto Maldonado, ouvert depuis août 2011.

ASSURANCE HÔTELLERIE-RESTAURATION

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

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

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

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

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

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

N°Azur 0 810 81 19 09

PRIX APPEL LOCAL

entreprises@matmut.fr

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

Photos : © Lucky Dragon, Fint - Fotolia.com

**Matmut**
ENTREPRISES

ASSURANCE HÔTELLERIE-RESTAURATION

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

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

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

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

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

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

N°Azur 0 810 81 19 09

PRIX APPEL LOCAL

entreprises@matmut.fr

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

Photos : © Lucky Dragon, Fint - Fotolia.com

**Matmut**
ENTREPRISES

Michel Roth : une passion jamais rassasiée

Successeur d'Auguste Escoffier, lauréat du Bocuse d'or et du Prix culinaire Taittinger, détenteur du titre Un des meilleurs ouvriers de France depuis vingt ans, Michel Roth est l'âme du Ritz Paris où brillent 2 étoiles Michelin. Un cuisinier et un homme hors pair qui sort enfin son premier livre, *Haute Cuisine*. **Propos recueillis par Nadine Lemoine - Vidéos Cécile Charpentier**



Michel Roth, directeur des cuisines du Ritz Paris, publie son premier livre.

L'Hôtellerie Restauration : S'il ne fallait retenir qu'un plat parmi vos créations ?

Michel Roth : La Sole soufflée aux légumes colorés, avec une émulsion de jus de coques, c'est le plat qui m'a permis de remporter le Bocuse d'or. On le retrouve toujours à la carte de L'Espadon. Il évolue avec le temps, selon les saisons et l'inspiration. C'est mon plat fétiche, mais aussi celui que la clientèle commande le plus. Il est vrai que la sole plaît beaucoup. Je pense aussi aux Noix de Saint-Jacques avec un sabayon à l'estragon, qui ressemble à la béarnaise. C'est ma sauce préférée. Ce plat marche très fort aussi. Personnellement, je l'aime beaucoup aussi, si bien que c'est un plat que je fais aussi en famille.

Le plat que vous auriez aimé inventer ?

La quiche lorraine, pour l'attachement à ma région d'origine. Elle est connue dans le monde entier. Il y a aussi le homard thermidor parce que c'est un plat technique, un grand plat du patrimoine français. Il est rarement à la carte, mais on a des demandes auxquelles on répond tou-

jours. Par ailleurs, j'ai choisi de le mettre dans le menu prestige du nouvel an 2012.

Le repas le plus éblouissant ?

Chez *Paul Bocuse*, pour lequel j'ai plus que du respect. C'est chez lui, à Colonges, qu'avec toute l'équipe du Ritz, nous avons célébré ma victoire au Bocuse d'or. J'ai voulu faire plaisir à tous ceux qui m'avaient soutenu. On a dégusté tous ses classiques qui ont fait sa réputation. Un grand moment de bonheur. Paul Bocuse était présent avec toute son équipe. C'était un repas inoubliable qui restera toujours gravé dans ma mémoire.

À l'étranger ?

À l'école Tsugi, à Tokyo, où je me trouvais pour des démonstrations. On m'y a présenté une déclinaison de la richesse culinaire japonaise. Pour moi, c'était une découverte extraordinaire. Cette cuisine est fascinante, variée et saine. C'est pour cela qu'elle inspire aussi beaucoup de chefs. La qualité et l'esthétique de leur vaisselle sont également prodigieuses.

Ce qui vous agace le plus ?

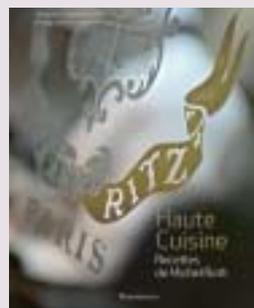
Le non-respect des produits. Quand on se rend compte de la passion et des années de travail consacrées par les producteurs pour sortir leurs produits, et souvent en petite quantité, alors on ne peut pas les décevoir. Souvent je dis aux jeunes : "Avant de cuisiner, il faut connaître le produit pour le travailler correctement." Parfois, on se dit que le produit aurait pu être mieux valorisé. Ce n'est pas forcément fait exprès, il s'agit seulement d'un manque de connaissance.

Le plus beau compliment ?

C'est le bonheur affiché par le client après avoir pris un repas chez nous. Il y a une émotion au-delà du plaisir de la dégustation. Ça me touche beaucoup. Je me souviens aussi d'un moment très fort. Quand monsieur **Legay**, mon maître, m'a dit que j'étais prêt. Cela signifiait que j'avais acquis l'expérience nécessaire pour pouvoir le remplacer. Une vraie reconnaissance de mon travail. Il lui arrivait de dire : "L'élève va dépasser le maître." Il était fier que j'arrive à ce niveau, auquel il m'avait amené.

'RITZ PARIS HAUTE CUISINE', RECETTE DE MICHEL ROTH

"J'ai participé à d'autres ouvrages, mais c'est mon premier livre et le premier livre de recettes du Ritz. Ce sont les mois de travail que j'ai abordés comme la réalisation d'une nouvelle carte. On y trouve des plats nouveaux, d'autres qui ont évolué. 50 recettes gastronomiques parfois très techniques et 20 recettes plus accessibles avec des conseils, des astuces et des anecdotes", explique **Michel Roth**. On ajoutera une petite



histoire du Ritz avec des documents d'époque signés par l'ancien directeur du guide Michelin France, **Jean-François Mesplède**. Et les sublimes photos de

Grant Symon, réalisées au Ritz, en présentation à l'assiette et en portion normale. Suffisamment rare pour être souligné. Pour finir, une dédicace de **Paul Bocuse** : "Le Ritz, Auguste Escoffier hier, Michel Roth aujourd'hui en héritier. Toute une histoire."

Haute Cuisine, recettes de **Michel Roth**
En librairie début octobre.
Éditions Flammarion.
Prix : 55 euros

Michel Roth en dates

7 novembre 1959 : naissance à Sarreguemines (57)
1975 : apprentissage à l'Auberge de la Charrue d'or chez **Charles Herrmann**
1979 : Mariage avec **Éliane**
1980/1999 : de commis à chef de l'Espadon au Ritz Paris
1981 : naissance de **Désirée**
1985 : lauréat du Prix international

culinaire Taittinger
1986 : naissance de **Philippe**
1991 : lauréat du Bocuse d'or, MOF
1999 : chef chez Lasserre
2001 : directeur des cuisines du Ritz Paris
2006 : chevalier de la Légion d'honneur
2011 : sortie de *Haute Cuisine*, son premier livre.

La critique qui vous a le plus marqué ?

Très tôt, on m'a appris : "Il faut goûter les plats à plusieurs stades de la réalisation, au moins avant le dressage." Je le répète aussi à mon équipe. Cela vaut également si on refait le même plat. Il faut goûter. Lorsque l'on vous demande : "Avez-vous goûté votre plat ?", c'est la critique qui peut vexer le plus mais aussi celle qui est la plus constructive. Même dans les jurys, il nous arrive lancer cette question aux candidats. Le client peut aussi le dire à un cuisinier. C'est un conseil pour les jeunes.



Retrouvez l'interview du chef en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr

Le secret de la réussite ?

La passion : pour ne pas s'endormir. La patience : on peut mettre du temps pour passer un cap au-dessus ; le manque de patience peut nuire aussi à une carrière, faute d'avoir acquis toutes les connaissances. La régularité : elle fait partie de la réussite. Et la curiosité : ne jamais tomber dans la routine, découvrir les nouveaux produits, les nouvelles techniques...

Votre plus grand rêve ?

Je voudrais ne décevoir personne, que ce soit en famille, avec les amis ou au travail. Je crois qu'au fond, j'aimerais que tout le monde m'apprécie. ■

RECETTES EXTRAITES DU LIVRE DE MICHEL ROTH

Photos : **Grant Symon**

- Oursin en coque, mousseline de chou romanesco et tartine croustillante p. 98-99
- Croustillant de caille farcie au foie gras et truffe p. 100-101
- Noix de Saint-Jacques rôties, bouillon de coco curry, huile de citron. p. 102-103



Simplicité et maîtrise des coûts portion, c'est le moment de passer au foie gras surgelé



Mini Escalope
25/40 G



Escalope Classique
40/60 G



Foie Gras de Canard Cru
Eveiné
500 G



www.rougie.com



Oursin en coque, mousseline de chou romanesco et tartine croustillante

Pour 4 personnes

- 4 oursins (ou 8 petits)
- 24 coques
- 12 couteaux (ou bigorneaux)
- 50 g de beurre de baratte demi-sel
- 2 échalotes épluchées et hachées
- 5 cl de vin blanc sec
- 1 kg de chou romanesco
- 1 oignon épluché et émincé
- 10 cl de fond blanc de volaille
- 150 g de crème liquide
- 2 tranches de pain (de préférence pain Poilâne)
- 4 œufs de caille
- 5 cl de vinaigre blanc
- 2 cl de vinaigrette
- 8 fleurs de bourrache, 1/2 botte de ciboulette
- Sel, poivre du moulin

Ouvrir les oursins, à l'aide de ciseaux, récupérer et nettoyer le corail et les langues.

Blanchir les coquilles 20 minutes et retirer les épines.

Cuire en marinère les coques et les couteaux.

Faire fondre une noix de beurre, ajouter les échalotes, faire suer, puis ajouter les coquillages et le vin blanc. Laisser cuire 5 minutes environ.

Débarrasser puis les décortiquer.

Couper le chou romanesco en morceaux et réserver 24 sommités.

Dans une sauteuse, faire fondre une noix de beurre, ajouter l'oignon émincé puis les morceaux de chou romanesco.

Verser le fond blanc, puis cuire 15 à 20 minutes.

Mixer, ajouter la crème. Puis remplir le siphon.

Réserver le reste en pipette dans un petit bol au frais.

Tailler 8 bandes de pain Poilâne dans la longueur et les poêler au beurre demi-sel.

Pocher les œufs de caille pendant 30 secondes dans de l'eau frémissante avec du vinaigre blanc.

Blanchir rapidement dans l'eau bouillante salée les sommités de chou romanesco.

Refroidir dans la glace et éponger. Garnir les coquilles d'oursins avec 3 coques, 2 couteaux et les sommités de chou romanesco. Assaisonner avec la vinaigrette.

Recouvrir à hauteur du siphon puis poser l'œuf de caille et la langue d'oursin.

Garnir les tranches de pain avec un trait de purée de chou romanesco.

Alternier dessus les coquillages restants et les sommités assaisonnées.

Dressage

Poser l'oursin au centre de l'assiette, le décorer avec les fleurs de bourrache.

Disposer une tranche de pain en travers de la coquille et la seconde à côté.

Décorer avec des pointes de ciboulette et des petits points de purée.

L'ART &
la manière



LA CRÉATIVITÉ

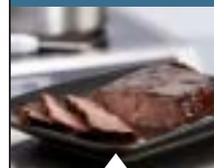
La créativité signée Brake : des produits exclusifs, issus de la recherche et développement des équipes Brake, inspirés des tendances et techniques culinaires actuelles. Des produits gain de temps ultra qualitatifs, qui vous simplifient la cuisine. Découvrez la marque L'Art & la Manière sur brake.fr

UNE MARQUE SIGNÉE :

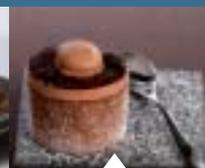
brake

goûtez la différence

Pour plus d'informations : 04 37 59 85 14



72219
PALERON DE BŒUF
CUIT AU VIN ROUGE



72152
PRÉCIEUX
CARAMEL-CHOCOLAT



71805
COULIT
DE FRUITS NOIRS



39664
COULIT
DE FRUITS EXOTIQUES

Croustillant de caille farcie au foie gras et truffe

Pour 4 personnes

Suprêmes de caille

4 cailles désossées (par le volailler)
5 cl de jus de truffe

Mousse de volaille

50 g de blanc de volaille
5 g de truffe noire hachée
50 g de crème fraîche

Ragoût de cuisses

25 cl de fond blanc de volaille
2 échalotes émincées
1 cuillerée à café d'estragon haché

Ballottines

4 morceaux de 20 g de foie gras de canard cru coupé en bâtonnets

Panure

80 g de farine
2 œufs battus
200 g de mie de pain ou de chapelure

Gelée

25 cl de consommé de volaille
2 feuilles de gélatine
4 g d'agar-agar

10 g de truffe blanche
1 feuille d'or alimentaire (à acheter dans une épicerie fine)

Finition

2 jaunes d'œufs
2 blancs d'œufs

Dressage

100 g de cœur de frisée
1 filet d'huile d'olive extra vierge
10 g de truffe noire
4 brins de cerfeuil
4 brins de ciboulette
Sel, poivre

Suprêmes de cailles

La veille, aplatir puis faire mariner les suprêmes pendant 4 heures au jus de truffe.

Mousse de volaille

Mixer le blanc de volaille et la truffe. Puis ajouter progressivement la crème. Saler, poivrer. Réserver au frais.

Ragoût de cuisses

Faire cuire les cuisses en ragoût avec du fond blanc de volaille et les échalotes émincées, avant de désosser puis de lier avec le jus de cuisson réduit, une cuillerée d'estragon haché et 100 g de mousse de volaille truffée.

Ballottines

Étaler sur les filets de caille le ragoût de cuisse. Puis poser dessus un bâtonnet de foie gras cru. Rouler dans du papier film et cuire au four vapeur 10 minutes à 68 °C. Si l'on n'a pas de four à vapeur, on peut pocher dans une cocotte à ébullition en fermant bien avec une ficelle le papier film aux 2 extrémités. Laisser refroidir, retirer la ficelle et le film. Puis paner à l'anglaise. Répéter cette opération. Avant de servir, les frire à 160 °C pendant 3 à 4 minutes. Égoutter et couper les extrémités.

Gelée

Faire chauffer le consommé. Incorporer les feuilles de gélatine et l'agar-agar. Porter à ébullition et rajouter

la feuille d'or et la truffe. Couler sur une plaque creuse. Laisser prendre au froid.

Finition

Couler les jaunes et les blancs d'œufs séparément sur une plaque creuse. Les mettre au four vapeur et cuire à 90 °C (th. 3) pendant 15 minutes. Laisser refroidir puis couper des petits cubes de 1 cm ainsi que pour la truffe.

Dressage

Découper la gelée aux truffes en demi-lune et la mettre au fond des assiettes. Poser le chaud-froid de caille (décoré à la feuille d'or), le bouquet de frisée assaisonné à l'huile d'olive, les cubes d'œufs et truffes en damier. Décorer avec les pousses de cerfeuil et de ciboulette.

En savoir plus

Paner à l'anglaise consiste à aplatir entre deux feuilles de film alimentaire, à fariner et à tapoter pour enlever l'excédent de farine, à tremper ensuite dans de l'œuf battu additionné d'un peu d'eau, de sel et de poivre et enfin de supprimer l'excès d'œuf en tenant entre le pouce et l'index avant de passer dans la mie de pain ou la chapelure.

Ce plat figurait au Menu Prestige servi à l'Espadon le 31 décembre 2010.



Michel Roth

Le seul SelfCooking Center®

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



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



«Le seul SelfCooking Center®
à découvrir en direct. Participez à l'un
de nos séminaires TeamCook-
ing Live gratuits tout près de chez vous.

Inscrivez-vous maintenant
au 03 89 57 05 55 ou sur
www.frima-rational.fr !

Du temps pour l'essentiel



Noix de Saint-Jacques rôties, bouillon de coco curry, huile de citron

Pour 4 personnes

Bouillon

5 cl de fumet de bardes de Saint-Jacques
1 cuillerée à café de curry, 6 cl de lait de coco, 2 cl d'huile d'olive de citron

Asperges

600 g d'asperges vertes épluchées et lavées, 6 cl d'huile d'olive

Tartare de Saint-Jacques

8 grosses pièces de Saint-Jacques de plongée de 50 g, le jus d'un citron vert
Quelques pluches d'aneth, 2 échalotes épluchées et hachées
1/4 de noix de coco en copeaux
Sel, poivre, 1 pincée de poivre rose en poudre



Fumet de bardes de Saint-Jacques

Partir de la même base que la recette du fumet de poisson. Ajouter le curry et le lait de coco. Laisser frémir à feu doux pendant 10 minutes.

Passer au chinois étamine.

Avant de servir, ajouter une cuillerée à soupe d'huile d'olive de citron.

Asperges (en réserver 2 crues)

Blanchir les asperges vertes dans de l'eau bouillante bien salée. Les refroidir.

Les couper en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Les faire revenir sans coloration dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer. Les garder croquantes.

Tartare de Saint-Jacques

Couper 4 noix de Saint-Jacques en petits dés.

Assaisonner avec l'huile d'olive de citron restante, un jus de citron vert, une cuillerée à soupe d'aneth hachée et 2 échalotes entières hachées. Saler et poivrer (une pincée de poivre rose). Puis former 4 ballotins avec les Saint-Jacques en dés et un tiers des lamelles d'asperges vertes. Réserver au frais.

Saler et poivrer les 4 Saint-Jacques restantes. Les saucer dans une poêle à feu vif avec de l'huile d'olive. Les cuire 2 minutes de chaque côté

(elles doivent être bien croustillantes autour et nacrées à l'intérieur).

Dressage

Recouvrir le fond des assiettes creuses de lamelles d'asperges vertes. Poser au centre les Saint-Jacques poêlées. Les surmonter des ballotins de tartare. Décorer avec des copeaux de noix de coco et asperges vertes crues (les 2/3 restantes). Verser le bouillon coco curry devant les convives.

En savoir plus

Cette entrée chaude figurait au Menu Prestige servi au Ritz le 31 décembre 2010.

RMP Advertising - Photos: Getty Images.



DES PRODUITS D'EXCELLENCE POUR VOS PLUS BELLES CRÉATIONS.

Simplifiez-vous la vie avec les purées de fruits et légumes surgelées Les vergers Boiron. Conditionnées en barquettes, prêtes à l'emploi et faciles à utiliser, vous évitez le gaspillage. Profitez de saveurs, de couleurs et de textures exceptionnelles pour vos préparations. Toute une gamme 100 % goût disponible toute l'année.



Retrouvez-nous du 19 au 21 octobre 2011,
Porte de Versailles, Paris - Stand N° 31.



my-vb.com

**ZÉRO COMPROMIS
100% GOÛT**

les vergers
boiron 

FOIE GRAS

ACCOMPAGNEMENTS : RIZ, PÂTES, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES

SAUCES ET HUILES

Le foie gras dans tous ses états

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

Beaucoup de restaurateurs et de traiteurs proposent des menus à thème, portant sur :

une région : le Nord par exemple, avec une déclinaison autour du thème de l'en-dive ou de la bière ;

une couleur : menu blanc pour un mariage ou menu rose pour un baptême ;

un seul produit : le foie gras, par exemple. Nous pouvons aller plus loin et travailler le foie gras en 3 services : entrée, plat et dessert. Par sa texture, son fondant et sa saveur, le foie gras se prête à toutes les possibilités de cuisson. De plus, il s'agit d'un produit noble mais d'un coût relativement raisonnable. Essayons de sortir des sentiers

battus et concevons un menu original : en entrée (pour éviter la très bonne mais trop classique terrine de foie gras), proposons un **Croustillant de foie gras, chutney de courgettes** ; en plat principal une **Escalope de foie gras au verjus et pain d'épices** et en dessert un **Fondant de pommes au Calvados, glace au foie gras**.

CRUSTILLANT DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE COURGETTES, SALPICON CITRON CONFIT ET TOMATE



Pour le chutney

- Dans une russe, mettez 2 courgettes coupées en dés, 2 tomates mondées et épépinées, 2 oignons émincés, 3 gousses d'ail écrasées, quelques raisins secs, un morceau de gingembre râpé, 100 g de sucre cassonade, un peu de sel et 2 verres de vinaigre de vin.
- Laissez frémir 45 minutes en écumant et en remuant souvent pour éviter que cela n'attache.
- Une fois parvenu à bonne consistance, laissez tiédir.

Pour le foie gras

- Taillez des escalopes dans le foie, saupoudrez-les de fleur de sel de Guérande et de poivre du moulin.
- Réservez au froid une petite heure.

Pour le salpicon

- Récupérez la pulpe d'un citron confit,

éliminez les pépins puis taillez-la en petits dés.

- Mélangez les petits dés avec de petits cubes de tomate mondée et du basilic émincé.
- Réservez au frais.

Pour le croustillant

- Étalez des feuilles de brick, badigeonnez-les de beurre fondu et pliez les en 4 pour former des triangles.
- Mettez au four à 180 °C jusqu'à obtenir une belle coloration.

Pour le dressage

- Alternez des escalopes de foie gras et des croustillants sur une assiette.
- Disposez une cuillerée de salpicon d'un côté et une cuillerée de chutney de l'autre.
- Répartissez un peu de brunoise de zeste de citron confit sur le chutney.
- Décorez de quelques gouttes de vinaigre balsamique et servez aussitôt.

Sous le croustillant, toute la saveur et le fondant du foie gras est mis en évidence et sa sapidité est relevée avec le chutney.

ESCALOPE DE FOIE GRAS AU VERJUS ET PAIN D'ÉPICES



Astuce : Si vous ne trouvez pas de verjus, vous pouvez écraser des grains de raisin, y ajouter le même volume de vinaigre de cidre puis passer au chinois étamine.

- Taillez du pain d'épices en petits dés réguliers, faites-les sauter à la poêle dans

un peu de graisse de canard puis épongez-les sur du papier absorbant.

- Pelez et épépinez des grains de raisin muscat.
- Réduisez à consistance de demi-glace un excellent fond de canard.
- Taillez de belles escalopes de foie gras et faites-les sauter à sec dans une poêle bien chaude. Laissez-les se colorer sur chaque face, réservez-les sur papier absorbant, poivrez, saupoudrez de fleur de sel de Guérande et réservez.
- Dégraissez la poêle, faites-y revenir les grains de raisin et réservez-les.
- Déglacez avec du verjus, réduisez à glace puis mouillez avec la demi-glace.

FONDANT DE POMMES GLACÉ AU FOIE GRAS

Pour la glace

- Faites blanchir 3 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre, versez 25 cl de lait bouillant et cuire 'à la nappe'.
- Hors du feu, ajoutez 200 g de foie gras coupé en petits dés, mixez l'ensemble, chinoisez et sanglez en sorbetière. Réservez au conservateur.



Pour le fondant

- Épluchez 2 pommes, coupez-les en quartiers réguliers, rangez-les dans un plat, saupoudrez-les d'un peu de cannelle, arrosez-les du jus d'un citron et d'un petit verre de Calvados. Laissez macérer au frais une petite heure en retournant les quartiers de pommes de temps en temps.
- Dans une poêle, faites mousser 50 g de beurre, versez 100 g de miel et laissez à peine caraméliser.
- Ajoutez les pommes égouttées et laissez-les cuire 2 minutes de chaque côté. Déglacez avec la marinade et retirez du feu.

Pour le dressage

- Rangez les pommes en rosace dans des assiettes et versez le jus de cuisson dessus.
- Posez au milieu une belle quenelle de glace, répartissez un peu de pistaches émincées et servir aussitôt.

L'association du chaud et du froid est un véritable délice.

- Salez, poivrez et, hors du feu, montez-la sauce au beurre.
- Pour le dressage, disposez le foie gras au milieu de l'assiette, répartissez les grains de raisin, versez un cordon de sauce et saupoudrez le tout avec les dés de pain d'épices. Servez aussitôt.

Outre la finesse du foie gras, on est agréablement surpris par le croquant du pain d'épices et la douceur du raisin. La légère acidulation de la sauce sublime l'ensemble.

L'intérêt, avec un tel menu, consiste à conseiller un même vin pour tout le repas. Par exemple, un sancerre Les Parcelles 2007 ou bien un Pacherenc Cave de Crouseilles 2009 ou même un chaume Domaine des 2 Vallées 2008.

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Lire également 'Coup d'œil et de fourchette : le succés du plat en plusieurs services' avec le mot clé RTF915044 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE

Une recette de qualité :

Authenticité : recette traditionnelle

Une mise en œuvre pratique et rapide :

Produit cuit, prêt à réchauffer

- 15 minutes au four à 180°C
- 30 minutes au bain-marie.



Les idées saveurs :

Utiliser la noix de joue de porc confite en plat principal, accompagnée de lentilles, de mogettes cuisinées ou de pommes de terres sarladaises.

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



groupe
ROUTHIAU

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

La Maison Sarrade propose un Foie gras de canard entier au jus de truffes

Pour les fêtes de fin d'année, la Maison Sarrade lance un foie gras de grande qualité, riche en saveurs et en parfum : le Foie gras de canard entier au jus de truffes. Cette recette originale et délicieuse, élaborée à partir de foie gras de canard entier sublimé par le jus de truffes, ravira les gourmets. Facilement démoulable grâce à sa présentation en terrine souple de 400 g, sa forme rectangulaire permet de réaliser de belles tranches régulières de foie gras. Un produit d'origine France : les foies gras sont rigoureusement sélectionnés et issus de la filière de l'entreprise 100 % maîtrisée.



TÉL. : 05 58 05 45 00
WWW.DELPEYRAT.FR

Produits festifs originaux et surprenants pour Davigel



L'Absolu chocolat est un entremets individuel composé d'une base croustillante, type mendiant, surmontée d'une ganache tendre au chocolat lacté beurre et d'une pâte à

bombe au chocolat noir de cacao. Le tout est recouvert d'un glaçage brillant et décoré d'une truffe roulée dans des brisures de macarons. Un dessert extrêmement gourmand et intense en chocolat. Autre nouveauté, le Marbré de foie gras cacao douceur d'orange. Une belle terrine de foie gras aux zestes d'orange et cacao. À la coupe, le visuel est marbré, "une vraie recette comme le fait maison".

N° AZUR : 0 810 88 10 88
WWW.DAVIGEL.FR

Masse propose une IGP Sud-Ouest



La mise en avant d'une appellation apporte toujours une valorisation sur les cartes. Cette indication géographique protégée prouve que les canards sont élevés et transformés dans le Sud-Ouest. Elle garantit un gavage au maïs en grain, un

temps d'élevage et de gavage supérieur à la norme, donc un produit plus goûteux. La localisation et le nom du producteur sont aussi identifiés. Le sachet fraîcheur permet au foie gras ultra frais de conserver sa souplesse originelle pendant une durée plus importante qu'un foie gras uniquement troussé. Contrairement à un foie gras sous vide, les fibres ne sont pas abîmées et le taux de fonte est donc réduit.

TÉL. : 04 78 42 65 29
SABINEMASSE@MAISON-MASSE.COM

Foie gras de canard entier à la vanille de Tahiti de Rougié

Après le foie gras au café, le foie gras fumé et celui au piment d'Espelette, place à la vanille pour sa recette 2011 ! Rare et unique, la vanille de Tahiti a été choisie. Une préparation au goût subtil et harmonieux qui allie le meilleur du foie gras à la plus noble et la plus goûteuse des vanilles, 100 % naturelle. Une terrine aux formes arrondies qui permet une présentation soignée et d'aspect artisanal. Grâce à la fermeté du foie, sa tenue est parfaite pour un tranchage facile. La rigueur dans la sélection des foies gras Rougié certifiés 'Origine France' est assurée. Conditionné en barquette de 500 g et DLC avantageuse de 1 an.



WWW.ROUGIE.COM

kifaikoi.com

Pour vos achats en produits de fête, vous pouvez vous fournir auprès de :

- Alliance Océane Professionnels : www.iaa.cra-normandie.fr • Association Label Foie Gras des Landes : www.qualite-landes.com • Delpeyrat : www.delpeyrat.com
- Ernest Soulard : www.soulard.fr • Labeyrie Restauration : www.labeyrie.com

excellence & innovation

SARRADE
depuis 1850

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU JUS DE TRUFFES



La Maison Sarrade
vous invite à la découverte
de sa nouvelle terrine festive
aux saveurs 100% Sud-Ouest

- Un foie gras de canard Entier sublimé par le jus de truffes, riche en odeurs et en saveurs.
- Une recette originale et très qualitative qui séduira à coup sûr !
- Terrine souple 400g, démoulage facile
- Origine France garantie : canards élevés, gavés et transformés en France

Photos non contractuelles - RCS Mont de Marsan 485 387 982

DES CRÉATIONS SUR-MESURE AU SERVICE DE LA RESTAURATION

FOIE GRAS DE CANARD EXTRA PREMIUM SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE

Foie Gras trié spécifiquement
pour garantir une fonte minimum.
Idéal pour réaliser des terrines.

Qualité du Trousse : texture souple, saveur, fonte réduite

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU SAINT-EMILION ET ÉPICES DOUCES

Recette inédite,
alliance des meilleurs Foies Gras
avec un assaisonnement fin et original



BOUCHÉES TRAITEUR DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD SURGÉLÉES IQF

La solution idéale pour des toasts réussis
en un tour de main !

Laisser décongeler les bouchées
en seulement 15-20 min au réfrigérateur,
dresser les bouchées sur des toasts. C'est prêt !



FOIE GRAS

ACCOMPAGNEMENTS : RIZ, PÂTES, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES

SAUCES ET HUILES ...

Pré-cuisson de garniture

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

Quel chef n'a pas eu LE 'coup de feu' ingérable à affronter ? Voici quelques astuces pouvant faciliter la gestion du temps en cuisine et éviter les ratés !

Pâtes, riz, légumes glacés, verts, en purée ou en mousse... ces produits permettent une 'pré-cuisson' pour la-

quelle il faut respecter une législation. En quelques lignes : soit vous laissez refroidir à 10 °C en moins de 2 heures et vous réservez au froid à 3 °C ; soit vous maintenez au chaud, à 65 °C pendant tout le temps du service (cela implique d'éliminer le surplus à la fin du service).

Les fritures ou les risolés (garnitures à 'caractère croquant') ne peuvent se préparer à l'avance, la mise en place se limitera donc à les blanchir ou à les précuire et à les terminer au moment souhaité.

Nous allons nous concentrer sur les garnitures qui permettent une 'pré-cuisson' :

Garnitures	Mise en place	Au moment de servir
Les pâtes	Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée bouillante (il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile) ; dès qu'elles sont bien 'al dente', les égoutter, les rafraîchir et les réserver sur un linge, par portion, et recouvertes d'un autre linge.	Il suffira de plonger les pâtes dans une 'chauffante' puis de les assaisonner selon la recette.
Le riz créole	Peut se cuisiner à l'avance.	Le réchauffer progressivement dans un four vapeur par exemple.
Le riz pilaf	Délicat à préparer (4).	Peut se réchauffer sans problème au micro-ondes. Il suffira de tester la puissance et le temps nécessaires.
Le risotto (1) (2)	Il suffit de cuire le riz complètement.	Le réchauffer en le liant avec du fond blanc, de la crème et du parmesan.
Les légumes glacés (3)	Les cuire à l'anglaise ou à la vapeur et les rafraîchir.	Au fur et à mesure, les réchauffer avec du beurre et un peu de sucre pour les glacer en même temps.
Les légumes verts	Les cuire à l'anglaise puis les rafraîchir et les égoutter.	Les plonger dans une 'chauffante' à la commande et les assaisonner en fonction de la recette.
Les légumes en purée ou en mousse	Cuire les légumes normalement, les passer au presse-purée ou au mixer puis les refroidir rapidement et les réserver au froid	Au moment de l'utilisation, réchauffer la quantité souhaitée avec du lait, de la crème ou du fond. Mettre à consistance, assaisonner. La purée est prête en quelques minutes.

Voilà quelques propositions pour faciliter le service mais, bien sûr, ces données varieront en fonction de l'effectif de votre brigade.

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

 Rechercher

(1) Retrouvez 'Le riz et le risotto' en tapant le mot-clé [RTR93766](#) sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

(2) Retrouvez 'le risotto à la milanaise traditionnel' en tapant le mot-clé [FVSo3569](#) sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

(3) Retrouvez 'les légumes glacés' sur le Blog des Experts, 'La cuisine expliquée' de Gilles Charles sur www.lhotellerie-restauration.fr

(4) Retrouvez 'le riz pilaf' : en tapant le mot-clé [FVSo3570](#) sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Récolte 2011:
La qualité **Xtra⁺**
100% tournesol

les **+** d' **Xtra⁺**
100% tournesol

- +** 100% huile de tournesol
- +** 2 options de cuisson
- +** double conservation
- +** croustillance
- +** rendement
- +** rapidité



PinguinLutosa
FRANCE

T 00 32 69 668 290 | france@lutosa.com | www.pinguinlutosa.com
SA PinguinLutosa Foods | Zone Industrielle du Vieux Pont, 5 | 7900 Leuze-en-Hainaut | BELGIQUE

Quels fruits et légumes choisir en octobre et novembre ?

Par Frédéric Jaunault, Créa'Saveurs et auteur des Blogs des Experts 'Fruits et légumes : dictionnaire' et 'Sculptures sur fruits et légumes en décoration'

	octobre	novembre
Légumes	Ail Avocat Bette Betterave rouge Broccoli Laitue romaine Maïs Poivron Petit oignon blanc Potiron Tomate citrouille	Carotte Catalonia (chicorée sauvage) Chou blanc Chou de Bruxelles Chou frisé Chou chinois Chou-fleur Chou rave Chou rouge Cima di rappa (brocoli italien) Citrouille Courge Céleri Céleri branche Épinard Fenouil Oignon Mâche Panais Poireau Pomme de terre Radis Radis long Salsifis Topinambour
Fruits	Coing Figue fraîche Fraise Fraise des bois Groseille Litchi Noisette Prune Quetsche	Ananas Banane Citron Fruit de la passion, kaki Kiwi Mandarine Mangue Marron, noix Papaye Poire Pomme Orange

Innovation chez Les Vergers Boiron : les purées de légumes



Les Vergers Boiron préservent les qualités organoleptiques des fruits et légumes via un procédé spécifique à chacun. Trois nouvelles saveurs sont

à découvrir : la purée 100 % concombre, toute la fraîcheur et la subtilité du légume frais ; la purée 100 % tomate, la richesse et l'équilibre aromatique typiques de la tomate fraîche ; et la purée 100 % poivron rouge, une couleur et un goût intenses. Tous les légumes sont cultivés en pleine terre, sélectionnés et récoltés à maturité, puis assemblés et transformés - sans aucun ajout - sur le site ultramoderne de Valence. Résultat : une texture, une couleur et une qualité constante toute l'année, et l'incroyable saveur du légume frais. C'est aussi la garantie de la praticité : plus d'épluchage, de lavage, de mixage ni de perte de matière. Prêtes à l'emploi dans des barquettes pratiques, les purées de légumes Les Vergers Boiron permettront aux cuisiniers, aux pâtisseries et aux barmen de laisser libre cours à leur créativité tout en maîtrisant leurs coûts. Conditionnées en barquette de 1 kg pour aider à démouler, portionner et verser les purées.

TÉL. : 04 75 47 87 00

CONTACT@BOIRONFRERES.COM

WWW.MY-VB.COM

kifaikoi.com

Pour vos achats en accompagnements, vous pouvez vous fournir auprès de :

Aviko France : www.aviko.com • Barilla : www.barilla.com • Bonduelle Food Services : www.bonduelle.com • Brake France Service : www.brake.fr • Comesta : www.lineasubito.com • Conserves France : www.saint-mamet.com • Coup de Pâtes : www.coupdepates.fr • d'aucy Compagnie Générale de Conserve : www.daucy.com • Davigel (Direction Nationale) : www.davigel.fr • Gyma Restauration : www.gyma.net • Interfel : www.interfel.com • OMC - Toque d'Azur : www.omcg.mc • Panzani Food Service : www.panzanifoodservice.com • Pomona Terre Azur : www.pomona.fr • Soripa Gastronomie : www.soripa.fr • Surgital SPA : www.surgital.com • Tradi Qual Développement : www.bruschetta.com • TransGourmet Opérations : www.transgourmet.com • VSA PinguinLutosa Foods : www.pinguinlutosa.com

Sweetatoes, la nouvelle frite McCain, est un légume



Sweetatoes, c'est une frite de patate douce créée par McCain. La patate douce est un légume tropical qui sort de l'ordinaire et qui allie plaisir gustatif et grandes qualités nutritionnelles. N'appartenant pas à la famille des pommes de terre et n'étant pas tout à fait une frite, Sweetatoes change des garnitures habituelles. Cette délicate frite de légume à la texture veloutée et à la saveur douce, sucrée-salée, saura apporter de l'originalité dans les assiettes. Avec sa couleur orangée vive, Sweetatoes se présente sous deux formes : traditionnelle pour un moelleux fondant et 'crinkle' pour encore plus de croustillant. Sweetatoes accompagne aussi bien les grillades ou la volaille que le poisson, les plats exotiques et les plats épicés, les burgers, pitas et kebabs. Elle peut même se vendre à la portion, en snack ou en assiette à partager.

WWW.MCCAIN-FOODSERVICE.FR

... SAUCES ET HUILES

MATÉRIEL DE PRÉPARATION

À chaque huile son usage

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

Dans la catégorie des corps gras, les huiles végétales occupent une grande place par la diversité de leurs origines et de leurs utilisations. Elles sont extraites des graines ou des fruits de plantes oléagineuses et serviront à assaisonner, à cuire mais aussi à parfumer et à réaliser des sauces.

Pour aromatiser, quoi de plus délicieux et de plus simple qu'un poisson cuit sur braise dont, au moment du service, on a éliminé délicatement la peau (les écailles viennent avec), arrosé d'un filet d'huile d'olive et sur lequel on a saupoudré un peu de fleur de sel de Guérande : un régal ! Le résultat gustatif sera également exceptionnel avec de l'huile de noisette, de noix ou de pistache.

L'huile est la base de nombreuses marinades instantanées. Les recettes sont infinies. Prenons l'exemple des brochettes d'agneau à l'orientale :



- Mélanger de l'huile d'arachide avec de l'ail en purée, un peu de fenouil, un peu de harissa, de la moutarde, du ras al-hanout et des dés de citron.

- Confectionner des brochettes en alternant des cubes d'agneau avec des morceaux de poivrons pré-cuits, des morceaux d'oignons ris-solés, des têtes de champignons et des tomates.

- Faire mariner les brochettes pendant une heure environ en les retournant souvent, puis les faire griller en les nourrissant en cours de cuisson avec un peu de cette marinade.

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

kifaikoi.com



MATÉRIELS & équipements



Produits alimentaires & BOISSONS



SERVICES

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

- Servir avec des quartiers de citron.

L'huile d'olive est produite dans tout le bassin méditerranéen. Chaque pays presse sa propre huile, mais ses caractéristiques seront différentes suivant l'ensoleillement et la qualité du sol. En Tunisie par exemple, il existe une trentaine de variétés d'oliviers, ce qui permet aux huiliers de disposer d'une riche palette d'olives pour répondre aux différents goûts de la clientèle internationale (1).

Ces huiles sont classées selon leur consistance

• **Les fluides** : leur point de fusion est bas, de 5 à 15 °C (voire 0 °C pour le tournesol). Ces huiles sont insaturées (autrement dit, elles possèdent de bonnes graisses) et certaines sont riches en acides gras polyinsaturés (donc riches en oméga 3 ou 6) indispensables à l'organisme et particulièrement l'huile de soja, de colza ou de noix : arachide, tournesol, maïs, coton, pépin de raisin, sésame, noisette, pistache, amande, olive...

• **Les concrètes** : leur point de fusion est situé à partir de 30 à 35 °C, elles sont stables et riches en acides gras saturés (c'est-à-dire en mauvaise graisse) : palme, palmiste, coprah.

De par leur composition chimique, leur origine et leurs caractéristiques organoleptiques, ces huiles ne sont pas polyvalentes et elles devront être choisies en fonction de leur utilisation.

Des indications réglementaires doivent figurer sur le conditionnement

- 'huile de...' suivi du nom du fruit ou de la graine qui provient exclusivement du fruit ou de la graine indiquée et est extraite par des moyens industriels ;
- 'huile vierge de...' suivi du nom du fruit ou de la graine : elle désigne les huiles extraites par moyens mécaniques à partir d'un seul fruit ou d'une seule graine ;
- 'huile végétale' : elle désigne une huile constituée d'un mélange d'huiles végétales suivie de l'énumération et de la proportion des huiles de la composition.

(1) Lire 'Les huiles d'olive de Tunisie' avec le mot clé [RTR99568](https://www.lhotellerie-restauration.fr) sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

(2) Lire 'Les huiles précieuses de Mireille et Jean-Marc' avec le mot clé [RTR25390](https://www.lhotellerie-restauration.fr) sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Un logo spécifique correspondant à leur utilisation doit figurer sur les étiquettes

	Huiles pour assaisonnement à utiliser à froid	Huiles pour assaisonnement et friture
fluide	noisette pistache amande argan	arachide tournesol soja noix avocat carthame colza olive
concrète		palme

Ces huiles ont une spécificité qu'il faut respecter

Bien sûr, il faut parler de l'huile d'argan. Produite à partir des graines de l'arganier, elle était, à l'origine, connue en cosmétique et pour les massages. Depuis quelques temps, elle est utilisée également dans l'alimentation. Son petit goût de noisette et d'amande rehausse grandement la saveur de plats comme le couscous, mais aussi les poissons et les vinaigrettes. Il est conseillé de s'en servir avec parcimonie et seulement après la cuisson pour préserver sa finesse et ses qualités organoleptiques.

Enfin, n'oublions pas la sauce mayonnaise : cette sauce en suspension émulsionnée, comme l'a démontré **Hervé This**, est normalement inratable en respectant quelques consignes : tous les éléments doivent être à la même température et, au moins au début, il faudra verser l'huile en petit filet. Une fois réalisée, on ne peut logiquement pas la réserver au réfrigérateur car l'huile figerait et, à la remise en température, la sauce tournerait. Seule l'huile de tournesol dont le point de fusion est d'environ 0 °C le permet.

Nouvelles sauces surgelées **Traiteur de Paris**

Traiteur de Paris propose une nouvelle gamme de sauces prêtes à servir, idéales pour sublimer les plats. Les 5 variétés (bordelaise, poivre, champignons, exotique et citron) sont présentées en portions individuelles sous forme de galets. Elles sont prêtes à l'emploi mais peuvent également être agrémentées par le cuisinier. Ces sauces sont garanties 100 % naturelles, issues de matières premières nobles, sans additif, sans conservateur, sans arôme artificiel, ni exhausteur de goût. Les sauces Traiteur de Paris apportent richesse gustative, texture et régularité, ainsi qu'une parfaite maîtrise du coût par portion. Conditionnement : 4 x 25 g.

TÉL. : 0820 20 17 57

LECHEF@TRAITEURDEPARIS.COM

WWW.TRAITEURDEPARIS.COM



© GUILLAUME GAUTIER

Des bases et des sauces prêtes à l'emploi pour OMCG Toque d'Azur



Avec les bases de préparation pour sauces, le professionnel peut réaliser rapidement une sauce de qualité, sans arrière-goût de poudre désagréable. Son talent peut également

s'exprimer en ajoutant les ingrédients dont il dispose (jus de déglçage, herbes, légumes, etc.) pour personnaliser ces préparations de base. C'est l'assurance également d'obtenir une qualité et un goût constants tout au long de l'année. Mais c'est aussi la simplicité dans les approvisionnements et la réalisation de certaines sauces maison. Prenons l'exemple de la sauce safran Toque d'Azur : pas moins de 3 bases sont mises en œuvre pour fabriquer cette préparation - fumet de crustacés, fumet de poisson, essence de champignons et du véritable safran. Pour le professionnel, cette base de préparation représente un gain de temps et d'argent, tout en offrant à ses clients une sauce de qualité. L'intérêt des sauces Toque d'Azur est qu'elles contiennent des produits nobles parfaitement adaptés aux périodes de fête. Citons la sauce aux truffes, ou la sauce morilles qui accompagnent de nombreuses préparations.

TÉL. : 00 377 92 05 19 19

CONTACT@TOQUEDAZUR.FR

WWW.TOQUEDAZUR.FR

La gamme des sauces Chef® déshydratées et liquides



Chef® fête ses 35 ans, période pendant laquelle l'entreprise s'est imposée comme créatrice de tendances en déve-

loppant des solutions innovantes pour accompagner au mieux les chefs dans l'évolution de leurs besoins et soutenir les professionnels de la restauration au travers de nombreux partenariats. La gamme large et variée de Sauces déshydratées et liquides répond aux différentes attentes des chefs de la restauration.

La gamme des sauces déshydratées Chef® est composée des 11 sauces les plus utilisées. Faciles à stocker, de qualité constante, elles vont permettre aux chefs de réussir tous leurs plats, dans un temps de mise en œuvre court et rapide.

La gamme des Sauces liquides Chef® est composée de 4 recettes prêtes à l'emploi combinant facilité d'utilisation et une bonne tenue au bain-marie ou en liaison froide. Les sauces prêtes à l'emploi feront gagner du temps aux chefs tout en respectant leurs contraintes d'hygiène et de budget.

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM

Jus de langoustine rôtie Ariaké

Particulièrement adapté aux recettes de fin d'année, le Jus de langoustine rôtie Ariaké signé Joël Robuchon offre un goût authentique et franc, idéal pour agrémenter les produits de la mer à chaud ou à froid (homard, langoustines, saumon, Saint-Jacques...). Uniques sur le marché, les Jus rôtis Ariaké, en valorisant instantanément une préparation, sont une valeur ajoutée immédiate pour les restaurants gastronomiques, les brasseries spécialistes de viandes ou de poisson et les traiteurs.

WWW.ARIAKE-EUROPE.COM



kifaikoi.com

Pour vos achats en sauces et huiles, vous pouvez vous fournir auprès de :

C Potier : www.christian-potier.fr • Cap Diana : www.cap-diana.com • Cargill : www.oilpackers.com • Les Distributeurs Associés : www.lactalis.fr • CLFS / Bongrain FoodServices : www.elleetvire-pro.com • Club Restauration : www.club-restauration.com • Friesland Campina Professional : www.debic.com • Gyma Restauration : www.gyma.net • Kikkoman Trading Europe GmbH : www.kikkoman.fr • Lesieur Alimentaire : www.lesieur.fr • Nestlé France : www.foodservices.nestle.fr • OMCG - Toque d'Azur : www.omcg.mc • Panzani Food Service : www.panzanifoodservice.com • Rapsodi : www.taste-of-sweden.com • SA Coisplet Deboffe : www.coispletdeboffe.com • Soreal : www.soreal.fr • Surgital SPA : www.surgital.com • Testo : www.testo.fr • Unilever France : www.ubffoodsolutions.fr



Cap sur le futur

Respect de la chaîne du froid !

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



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

www.testo.fr/freshness - Tél. : 03 87 29 29 29

... MATÉRIEL DE PRÉPARATION

CHAUFFAGE, ÉNERGIE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Adapter son équipement professionnel aux besoins de la cuisine

Par Jean-Gabriel Du Jaiflin, 'JGDJ Conseil' et auteur des Blogs des Experts 'Implanter et gérer votre restaurant' et 'Matériels et équipements en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Le véritable 'cuisiné maison' impose de nombreuses tâches aussi fastidieuses que chronophages pour le chef. L'aide de matériels dédiés est alors très apprécié. Les matériels de préparations culinaires se divisent en plusieurs catégories suivant l'importance de la production culinaire. On privilégie le léger, le portable, pour les petites quantités alors que les services plus importants nécessitent le recours à des installations plus stables. De la même façon, le choix d'une motorisation s'impose en fonction de la quantité de denrées à traiter. On trouve des matériels à toutes les étapes de la production pour épilucher, nettoyer, découper, broyer, mélanger ou émulsionner.

En légumerie

En légumerie, c'est le règne desessoreuses et des laveuses-essoreuses. Elles seront plus ou moins spécialisées suivant les quantités à traiter. Certaines épilucheuses à légumes (1) sont polyvalentes. Il suffit de changer le plateau rotatif. Ces dernières permettent non seulement d'épilucher les tubercules, mais aussi les oignons, de gratter des moules ou encore d'essorer les légumes feuillus. Il est important de veiller à la bonne récupération des épiluchures des féculents. Une négligence peut entraîner de graves problèmes dans les réseaux d'évacuation des eaux usées.

Un ouvre-boîte manuel ou électrique a également sa place en légumerie. Par ailleurs, une multitude d'outils manuels sont à la disposition du personnel pour des activités moins fréquentes ou plus ciblées : des épilucheuses automatiques pour les fruits et légumes, mangues, pommes, carottes, concombres ; des dénoyauteurs ; des sectionneurs/portionneurs pour cerises, melons, tomates, œufs ; des pèl-pommes à fixer sur table ou à ventouses...



Exemple d'un équipement léger et portable : le coupe-légumes Tellier.

En local de préparations froides ou chaudes (2)

Dans les locaux de préparations froides ou chaudes, nous trouvons toute une gamme de batteurs mélangeurs avec des cuves de 20 à 80 litres. Ceux-ci sont équipés de variateurs de vitesse, manuels, électriques ou électroniques suivant les modèles. Destinés à pratiquement toutes les préparations culinaires, ils peuvent battre, mélanger, fouetter ou pétrir des aliments.

Pour le pétrissage, lorsque la production de pâte est importante, en pizzeria, pâtisserie ou en boulangerie, par exemple, il convient d'opter pour un pétrin de préférence à axe oblique.

Pour les grandes productions

Pour les grandes productions, en brasseries, hôtels, cuisines centrales ou traiteurs de plus de 250 couverts, les fabricants proposent des appareils de grande capacité sur roulettes, des coupe-légumes, des coupe-frites ou encore un turbo-broyeur du type girafe...

Pour les restaurants disposant d'un laboratoire de pâtisserie

Pour les restaurants disposant d'un laboratoire de pâtisserie, un laminoir y trouve sa place, tout comme du matériel de pesée (3).

Les établissements qui souhaitent produire leurs glaces maison équiperont leur local spécifique de toute la panoplie d'appareils nécessaires à leur confection : sorbetières (4), turbines à glaces, pasteurisateur, machine à chantilly, broyeurs etc.

Pour des productions de quantité moindre

Pour des productions moins importantes, il existe une gamme très variée d'appareils à poser sur table : machines à trancher (5) ; cutters (6) ; coupe-légumes ; combinés cutter/coupe-légumes (certains s'adaptant sur un même bloc moteur) ; batteurs mélangeur avec des cuves de 5 à 10 litres ; centrifugeuses ; blenders ; hachoirs à viande ; façonneuses pour les pizzas... Concernant les coupe-légumes, les fabricants proposent une très large gamme de disques interchangeables qui offrent un potentiel important de créativité aux cuisiniers. C'est une alternative à la traditionnelle mandoline dont la précision reste incomparable. Le choix se portera sur les accessoires offrant un gain de temps sur les activités les plus fréquentes qu'impose la carte. Sans oublier les appareils à main, électriques, voire sur batteries, comme les mixers-plongeurs ou fouets qui donnent une touche finale aux diverses préparations froides ou chaudes.

Pour la salle, le bar et l'office

Pour la salle et le bar, on trouvera en particulier des presse-agrumes, blenders, broyeurs à glace. Dans l'office, moulins, machines à café et à chantilly sont présents.

Les offres ciblées

À côté des produits classiques se développe une offre ciblée sur les nouvelles pratiques culinaires. À l'heure où de nombreux chefs optent pour des produits du marché, un

écosseur électrique pour petits pois et fèves est le bienvenu. Les machines de type sous vide sont de plus en plus fréquentes dans nos cuisines. Elles permettent soit la conservation des aliments frais ou cuits, soit leur cuisson dans des bacs à eau avec des thermoplongeurs ou au four mixte. De nombreux chefs utilisent également en préparations chaudes ou froides des siphons pour les mousses, sauces, crèmes... En revanche, les établissements utilisant l'azote liquide restent relativement rares. Pour compléter cette liste, il faut naturellement mentionner tous les couteaux, écumeurs, louches, spatules... Les industriels rivalisent de créativité afin de proposer ces accessoires conçus avec des matériaux souples au toucher, confortables en ergonomie et facilement nettoyables. Attention aux fausses économies. On trouve sur le marché nombre d'appareils à usage domestique dont l'emploi et l'aspect très proches du matériel professionnel pour un prix bien moindre. Il faut considérer ces produits avec beau-

QUAND LA SÉCURITÉ S'EN MÊLE...

Quelques principes qui peuvent s'appliquer à l'ensemble de ces matériels. Il faut d'abord veiller à l'ergonomie : une mauvaise prise en main ou des vibrations trop importantes peuvent être cause de troubles musculo-squelettiques, par exemple. La sécurité d'usage doit être assurée par la protection des zones tranchantes en mouvement : caches anti-écrasement, etc. Il ne faut pas négliger la conformité des branchements électriques des matériels à poser. Par ailleurs, tous ces équipements doivent être facilement démontables afin de pouvoir les débarrasser de tous résidus alimentaires. Il faut les laver généralement à l'eau additionnée d'un détergent et les rincer abondamment à l'eau claire. Pour ce type de matériel, la désinfection n'est pas systématique, hormis pour les couteaux qui sont généralement stockés dans une armoire de stérilisation spécifique.

coup de circonspection. Leur conception et leur fabrication limitent la fréquence et l'intensité de leur utilisation. La dégrada-

tion des parties mécaniques ainsi que des moteurs sera bien plus rapide dans un contexte professionnel. ■

(1) Pour tout savoir sur les éplucheuses à légumes, tapez SVS03711 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

(2) Retrouvez 'Le matériel de préparation : faire son choix', en tapant le mot-clé RTR07794 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

(3) Pour tout savoir sur le matériel de pesée, tapez SVS03712 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

(4) Pour tout savoir sur les sorbetières, tapez SVS03713 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

(5) Pour tout savoir sur les trancheurs, tapez SVS03715 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

(6) Pour tout savoir sur les cutters, tapez SVS03714 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

VOTRE PARTENAIRE FRAICHEUR

la plus grande variété de coupes !



Idéal pour vos
gaufrettes, brunoises,
émincés, râpés, bâtonnets,
ondulés, juliennes,
macédoines et frites...

50 DISQUES



robot coupe®

Contactez-nous par e-mail : marketing@robot-coupe.fr ou Tél.: 03 85 69 50 00

Coupe-légumes CL Gourmet Bos Equipement Hôtelier



Le CL50 Gourmet permet de réaliser avec une qualité exceptionnelle 5 coupes originales de légumes ou de fruits en brunoise et gaufrettes. Une collection complète de 50 disques permet d'élaborer des recettes "fraîcheur" avec des coupes novatrices et inédites. Le kit comprend également

un équipement macédoine 10 x 10 mm pour les dés de tomates et un disque brunoise 4 x 4 mm pour les petits cubes d'oignon. Disponible en plus des 50 coupes de fruits et de légumes, une fonction supplémentaire : le kit taboulé.

WWW.BOS-EQUIPEMENT.COM

Les Bentos de Bron Coucke

La gamme Chuboo de Bron Coucke propose des ustensiles indispensables pour fabriquer les Bentos, ces repas rapides très nutritifs et populaires que les Japonais dégustent au travail, dans les transports, etc. Cette gamme, ludique et tout en couleur, est composée de découpoirs à nori, outils de décoration, découpe sandwich, kits, moules à sushis et onigiris, natte et planche à rouler les sushis, pichet pour laver et rincer le riz, cuiller à riz...



BRON@BRON-COUCKE.COM · WWW.BRON-COUCKE.COM

La passoire verticale grand débit de Hobart



La passoire verticale PVM 302-10 est un turbo-broyeur vertical qui permet, en grande cuisine, la préparation des purées, mayonnaises, sauces, potages, compotes et mélanges variés, directement dans les marmites de cuisson. Son mouvement s'effectue par flexible. Construite en inox, la passoire est facile à nettoyer et à entretenir. Elle permet de travailler dans des récipients de 200 à 400 l et répond aux normes CE.

STEPHANE.HUET@HOBART.FR
WWW.HOBART.FR

Enodis présente Merrychef E4

Merrychef E4 est un four à cuisson accélérée : le sandwich est chaud en 45 secondes tandis qu'une sole est colorée et chaude à cœur en 3 minutes. Les parois du four restent tièdes au toucher. L'utilisation du four est simple avec le système easy ToUCH et la fonction Press&Go. L'économie d'énergie réalisée atteint jusqu'à 25 % de plus par rapport à des technologies similaires. La programmation et le suivi à distance sont faciles via l'option Ethernet - clé USB. Un contrôle maximal des cuissons grâce à un réglage plus précis de la puissance micro-onde, de la puissance de ventilation et de la température intérieure. Merrychef E4 est doté d'un système multilingue et d'une capacité de 1 024 programmes.



WWW.ENODIS.FR

RM, nouveau batteur- mélangeur de Robot-Coupe



Le RM8 de Robot-Coupe est un batteur-mélangeur compact et transportable. Il réalise toutes les préparations salées ou sucrées de type blancs en neige, chantilly, beurre pommade, brioche, purée de pommes de terre, cakes salés...

Sa cuve de 8 litres permet de pétrir jusqu'à 4 kg de pâte à pain. Son moteur asynchrone industriel est adapté pour les professionnels. Le basculement de la tête s'effectue pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve. Deux prises accessoires : l'une frontale compatible avec les accessoires usuels et l'autre supérieure pour le positionnement d'une cuve cutter de 1,7l.

BANCE@ROBOT-COUCPE.FR · WWW.ROBOT-COUCPE.FR

kifaikoi.com

Pour vos achats en matériel de préparation, vous pouvez vous fournir auprès de :

• **Avery Berkel France** : www.averyberkel.com • **Bonnet Cidelcem Grande Cuisine France** : www.bonnet.fr • **BOS Equipement** : www.bos-equipement.com • **Bourgeois** : www.bourgeois.coop • **Capic** : www.capic-fr.com • **Charvet** : www.charvet.fr • **Electrolux Professionnel S.A.S.** : www.electrolux-professional.fr • **Dehillerin** : www.e-dehillerin.fr • **Enodis FranceFRANCE** : www.enodis.fr • **Frima France SAS** : www.frima.fr • **Hobart** : www.hobart.fr • **Mado - Komet** : www.mado.de • **Majestic Innovation** : www.majestic-innovation.com • **Maffer** : www.maffer.com • **Meiko France** : www.meiko.fr • **Metos** : www.metos.com • **Pacoclean.com** : www.pacoclean.com • **Rismat Distribution France** : www.rismat.fr • **Robot Coupe** : www.robot-coupe.fr • **Sammic France** : www.sammic.com • **Santos** : www.santos.fr/fr/index.html

Protégez votre environnement ! Oui, chef !

Par Jean-Gabriel Du Jaiflin, 'JGDJ Conseil' et auteur des Blog des Experts 'Implanter et gérer votre restaurant' et 'Matériels et équipements en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Il n'y a pas si longtemps, le premier qui arrivait en cuisine allumait les feux vifs, puis, avec une torche imbibée d'alcool, tous les autres feux cachés du piano ainsi que les veilleuses des sauteuses et marmites. Une longue journée allait commencer qui ne verrait l'extinction des feux qu'à sa toute fin... Autres temps, autres mœurs ! La maîtrise des coûts énergétiques en cuisine est devenue une priorité des gestionnaires. Cette priorité passe par une réflexion qui conjugue nouvelles attitudes et équipements efficaces. Le fonctionnement d'un restaurant s'articule autour de pôles hautement sensibles : le chaud, le froid, l'eau, l'air et la lumière. Pour chacun d'entre eux, il est possible d'obtenir des gains d'énergie appréciables.

Cuire sans gaspiller

Le préchauffage étant désormais quasi instantané, il est inutile d'anticiper l'allumage des appareils de cuisson. Il suffit de mettre les appareils en fonction au fur et à mesure de leur usage, et bien sûr, de les éteindre une fois la cuisson terminée. De nos jours, les fourneaux sont majoritairement électriques et l'introduction de l'induction augmente leur rendement. Ces fours modernes montent en chauffe presque instantanément. Avec ses fours Zénith, Bourgeois affiche une baisse de 35 % de la consommation énergétique. Ces performances s'affichent sur le compteur de consommation qui équipe tous ces modèles.



Four Zenith de Bourgeois.

On peut avantageusement se tourner vers d'autres équipements économiques, comme une friteuse à haut rendement ou un wok à induction. Autre exemple, Charvet propose un brûleur dont la flamme n'apparaît qu'en présence d'un récipient.



Brûleur Charvet

Conserver sans se ruiner

Rappelons quelques évidences qu'il est toujours bon de mettre en pratique : ne pas laisser les portes des frigos ouvertes ; ne pas y introduire de denrées encore chaudes ; installer dans la chambre froide un rideau de bandes plastifiées pour empêcher l'air chaud et humide de pénétrer à chaque ouverture de la porte ; dépoussiérer les condensateurs de la chambre froide...

Vous pouvez, à l'achat, privilégier les appareils bien isolés et dotés d'un compresseur avec variateur de vitesse. À noter, le Système Frost Watch Control des armoires Electrolux dégivre seulement si cela est nécessaire et économise ainsi de l'énergie. Petite astuce à envisager : récupérez la chaleur dégagée par les groupes frigorifiques pour préchauffer l'eau.

Laver sans polluer

Du côté des machines à laver, pensez à enlever les dépôts calcaires : 3 mm de tartre induisent 30 % de consommation en plus. Optimisez le remplis-

L'ÉQUIPEMENT SICOTRONIC

L'ère du confort et des économies d'énergies est arrivé. Une tendance surtout que l'on doit grâce aux industriels constructeurs qui innovent sans relâche dans ce sens. Dans de nombreuses usines et centres de production, les laboratoires recherche et développement occupent une place importante. Plusieurs industriels pré-câblent leurs équipements dotés de résistances afin de pouvoir utiliser Sicotronic, système de gestion d'énergie intelligent et novateur pour les appareils thermiques des cuisines professionnelles, basé sur un brevet européen.

Tous les appareils disposent d'une inertie thermique importante et donc d'un potentiel considérable d'économies d'énergie, sans réduire pour autant leur productivité. Avec cet équipement, et selon le type d'application et d'utilisation, on peut baisser les pointes de puissances de 20 à 40 % et réduire ainsi la facture globale d'énergie de 5 à 25 %.

Il est à noter que cette technologie a gagné le prix d'innovation pour l'écologie et la rentabilité à Berlin en octobre 2010. D'autres innovations sont en cours de préparation pour ce matériel.

Pour en savoir plus : www.al-katech.com

sage du lave-vaisselle pour limiter le nombre de cycles. Enfin, vous pouvez utiliser des produits biodégradables. Le professionnel peut orienter son choix vers une machine d'une capacité adaptée à la taille de son établissement. Les constructeurs, pour leur part, font des économies d'eau et d'énergie leur cheval de bataille, avec la récupération de la chaleur des buées et la réutilisation des eaux de rinçage pour le lavage. Par exemple, Hobart et sa gamme Premax. Pour les laveuses à convoyeur : le système Sensotronic, etc.

S'aérer sans s'épuiser

Il faut penser aussi à entretenir et nettoyer régulièrement les filtres et les conduits. La quantité d'air extrait doit être conforme, n'hésitez pas à faire appel à un professionnel pour la calculer. La société Halton a choisi d'introduire le système innovant de Ventilation contrôlée à la demande (VCD), appelé Halton M.A.R.V.E.L., qui réduit les consommations d'énergie des cuisines com-



Système Active Air de Meiko.

merciales jusqu'à 50 %. Ce système a été récompensé par 5 prix innovation. Il existe bien d'autres pistes à explorer en matière de régulation ou d'isolation. Pour parvenir à ses fins, le restaurateur pourra se référer aux labels des équipements HQE. Il pourra également recourir au diagnostic d'un bureau d'étude spécialisé, parce qu'en matière de restauration, une pratique vertueuse rime avec économie. ■

Impact environnemental d'une nuit d'hôtel : lancement de l'expérimentation d'affichage

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

Des hôteliers engagés dans le développement durable proposent l'affichage d'informations environnementales induites pour une nuit d'hôtel. Ces hôteliers se sont investis dans cette démarche initiée par le ministère du Développement durable dans le cadre du Grenelle de l'environnement, parmi 168 entreprises de tous les secteurs d'activité. Le club hôtelier de l'agglomération nantaise est le leader de cette action, le développement durable étant l'un de ses chevaux de bataille. En effet, avec 25 % de son parc hôtelier éco-certifié (en nombre de chambres), Nantes est, en France, la ville la plus en avance en la matière. Ces hôteliers sont convaincus qu'une meilleure information sur l'impact environnemental d'une nuit d'hôtel aura un puissant effet pédagogique et sera de nature à encourager les établissements non encore engagés à réduire leur empreinte écologique. Avec cet exercice, ces hôteliers estiment qu'un approfondissement de leurs connaissances sur les impacts environnementaux des hôtels, grâce à un référentiel commun et une évaluation identique, leur permettra non seulement de comparer les pratiques mais sera aussi source de progrès.

Un groupe de travail appuyé par des écoles et des experts

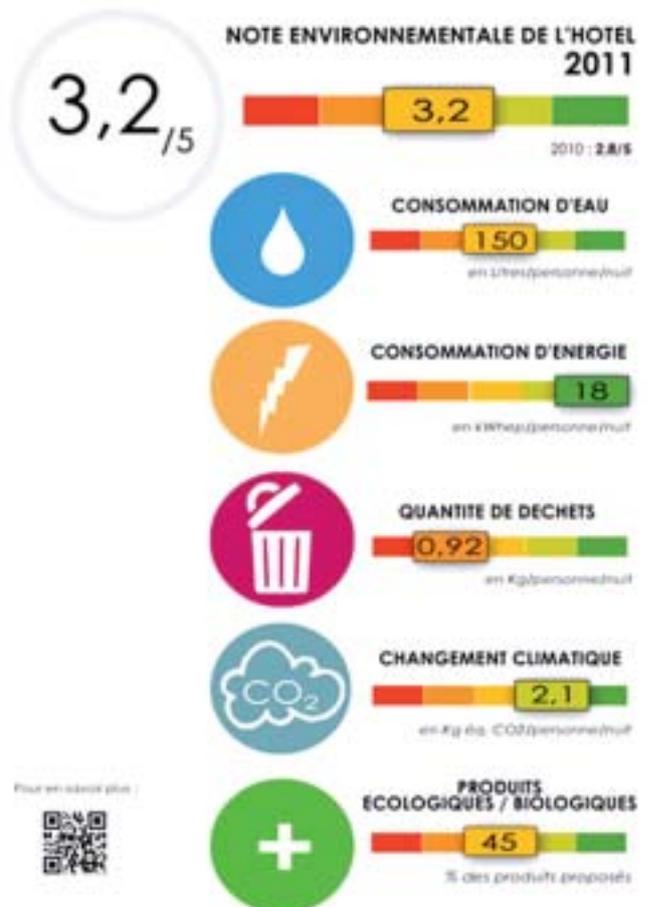
Ces hôteliers ont constitué un groupe de travail avec :

- des établissements hôteliers de divers profils (du 0 à 4 étoiles, des bâtiments neufs ou anciens, ruraux ou citadins) ;
- un cabinet d'expert pour la méthodologie et l'évaluation des établissements (Evéa) ;
- un organisme référent pour valider la méthodologie (Ademe) ;
- une école pour la conception graphique de l'étiquette (Sciences'Com du groupe Audencia) ;
- des écoles pour évaluer la pertinence de l'affichage auprès des clients (université de Vannes qui envisage de publier les résultats de ses travaux sur l'affichage environnemental) ;
- des organismes consulaires (CCI) comme facilitateurs.

Une démarche sur un an

L'évaluation nécessite un bilan environnemental poussé dont le prix repré-

sente un frein pour de nombreuses structures hôtelières. Ces dernières ont déposé un dossier de demande de subvention auprès de l'Ademe afin que le coût résiduel, après subvention, ne dépasse pas 2 000 € pour un établissement.



L'expérimentation a commencé le 1^{er} juillet avec une méthodologie conçue par le cabinet Evéa. Une première version d'étiquette a été élaborée en collaboration avec Sciences'Com. L'évaluation des hôtels est en cours.

L'affichage des performances environnementales sera effectué dans chaque établissement (visuels, sites internet) afin de recueillir les réactions des clients. Le 31 juillet 2012 aura lieu la remise des conclusions dans les locaux du ministère du Développement durable avec les retours d'expérience des professionnels et la synthèse de l'opération. Cette démarche servira ensuite de référence pour une généralisation à l'ensemble de la profession.

Une information multicritères

La version initiale de l'étiquette (voir schéma p. 118) comporte des mesures effectuées pour une nuitée + petit déjeuner (pour une personne) et porte sur les indicateurs suivants :

- consommation d'eau ;
- consommation d'énergie ;
- quantité de déchets produits ;
- émission de gaz à effet de serre (changement climatique) ;
- emploi de produits biologiques et écologiques.

Elle concerne le linge et les produits d'entretien, le matériel électrique, l'eau (eau chaude sanitaire et consommations), les produits d'accueil, le chauffage, la ventilation, la climatisation, l'éclairage intérieur, les achats alimentaires pour le petit déjeuner exclusivement. Ne sont pas concernés : les piscines et appareils de balnéothérapie, le transport des clients et des salariés, les achats alimentaires autres que ceux destinés au petit déjeuner, l'entretien des espaces verts et les activités proposées par l'établissement.

Les partenaires du projet

- Le club hôtelier de l'agglomération nantaise est une association qui regroupe l'ensemble des professionnels du secteur de l'hébergement touristique et qui est présidée par **Gilles Cibert**, exploitant de l'hôtel La Pérouse de Nantes (www.club-hotelier-nantes.com) ;
- Evéa est un cabinet nantais de conseil en éco-conception. Son responsable, **Hubert Vendeville**, est le porteur de l'expérimentation et utilise l'outil Malice® pour évaluer les impacts environnementaux des établissements hôteliers (www.evea-conseil.com) ;
- Sciences'Com, du groupe Audencia Nantes, est l'école de la communica-

tion et des médias, très engagée dans le développement durable. Son directeur des études est **Christophe Bultel** (www.sciencescom.org) ;

- Du côté de l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), l'interlocuteur pour cette démarche est **Samy Guyet** (www.ademe.fr) ;
- Cette expérimentation nationale de mise à disposition d'informations environnementale initiée par le Grenelle de l'environnement (www.developpement-durable.gouv.fr/experimentation-de-l-affichage).

Un groupe d'hôteliers impliqués, de Nantes et d'ailleurs

Les hôtels impliqués dans cette démarche sont, à Nantes, l'hôtel Duquesne, l'hôtel La Pérouse, l'hôtel Pommeray, l'hôtel L'Amiral, le Beaujoire Hôtel et l'hôtel La Régate, mais aussi l'Atlantys Hôtel à Saint-Herblain, Le Domaine d'Orvault à Orvault (44), l'hôtel Les Orangeries à Lussac (86), l'hôtel Les Tourelles au Crotoy (80), l'hôtel Saint-Christophe à La Baule (44) et enfin l'hôtel Castel Clara à Belle-Île (56).

Cette liste est susceptible d'être élargie à d'autres hôteliers volontaires et à d'autres régions.

Durable, pour une gestion des déchets simplifiée



Pour aider les entreprises du domaine de la restauration et de l'hôtellerie, Durable offre un large choix de conteneurs fonctionnels. Les différentes couleurs des couvercles permettent de simplifier le flux des déchets et leur identification (bleu pour le papier, jaune pour le plastique, vert pour le verre, etc.). Les conteneurs Durabin se déclinent en trois capacités différentes : 40, 60 et 90 litres. Les conteneurs Durabin 60 et 90, fabriqués en polypropylène, offrent une capacité de stockage importante et sont parfaitement adaptés pour la restauration. Le Durabin 40

litres permet ainsi de jeter de petites quantités de déchets et est idéal pour les cafétérias, les cantines, etc. Ces conteneurs sont lavables jusqu'à 120 °C et garantissent une hygiène parfaite dans les environnements sensibles aux exigences sanitaires. Stérilisables, ils sont également compatibles alimentaires (selon la norme européenne 1935/2004/EC) dans tous les coloris à l'exception du noir (fabriqué à partir de matériau recyclé 100 % post-consommation), permettant ainsi le stockage de matières utilisées dans le processus alimentaire.

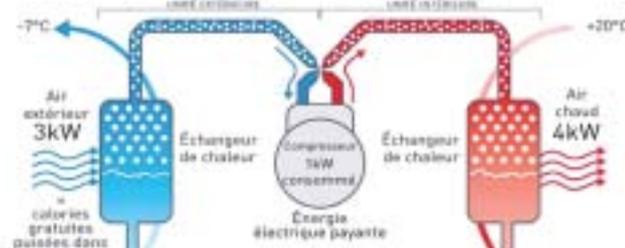
WWW.DURABLE.FR

Des logements écologiques pour les étudiants de **Glion** Institut de hautes études à Bulle



À Bulle, en Suisse, le premier des bâtiments de la Résidence Frédéric Tissot (ouvert en octobre 2010) propose de nombreuses chambres de standing aux étudiants tout en intégrant une nouvelle technologie de chauffage écologique. Cette résidence symbolise l'engagement écologique de l'institution en répondant aux standards suisses très exigeants 'minergie P'. C'est l'un des bâtiments les plus respectueux de l'environnement jamais construits dans la région. Par exemple, les toits sont équipés de panneaux solaires pour chauffer l'eau. Le système est relié au chauffage à distance installé récemment dans la ville de Bulle. Ce chauffage fonctionne en brûlant les copeaux de bois non utilisés de la région de Gruyères. Avec cette technologie, chauffer devient écologique puisque ces déchets naturels doivent de toute façon être brûlés pour le renouvellement de la forêt. Ce système a donc un impact écologique et économique positif sur la région. WWW.GLION.EDU

Solution économique-écologique : la pompe à chaleur **Mitsubishi Electric**



Pour obtenir du chauffage en hiver et de l'air frais en été, les pompes à chaleur air/air sont la solution adaptée. Mitsubishi Electric propose une large gamme d'unités intérieures, options, finitions, fonctionnalités et COP (coefficient de performance) allant jusqu'à 5,33 sur certains modèles de la gamme. C'est l'assurance de performances en toute saison. Pour le chauffage et/ou la production d'eau chaude sanitaire, il suffit d'opter pour les pompes à chaleur air/eau. Les variations du prix des énergies fossiles, les enjeux de la RT 2012, les préoccupations environnementales mais aussi la baisse du pouvoir d'achat amènent de plus en plus de particuliers à se tourner vers des solutions de chauffage performantes et économiques et à choisir la pompe à chaleur. En effet, celle-ci permet de réduire la facture de chauffage (jusqu'à 50 % d'économie par rapport à une installation gaz ou électrique traditionnelle) mais également de réduire l'impact sur l'environnement (émissions de CO₂ annuelles très faibles).

WWW.MITSUBISHIELECTRIC.FR

EnOcean, la technologie radio sans pile ni câble



EnOcean développe depuis 2001 des capteurs radio prélevant l'énergie dont ils ont besoin dans l'énergie environnante locale disponible. Grâce à une électronique basse consommation et un télégramme radio extrêmement court, EnOcean a pu proposer dès 2003 le premier interrupteur d'éclairage qui génère son énergie par la seule pression sur la touche. Le signal radio émis ensuite dans une plage de fréquence comprise entre 868 MHz et 315 MHz dure moins d'une milliseconde et est ainsi environ 100 fois plus court que le signal d'un interrupteur radio classique. La technologie radio innovante d'EnOcean propose une véritable alternative, qui ne nécessite pas de piles et peut par conséquent être exploitée sans aucune maintenance.

La technologie sans fil déploie tout son potentiel dans le cas, par exemple, où l'agencement des pièces est modifié ou qu'un système de cloisons flexibles doit être utilisé d'emblée.

WWW.ENOCEAN.COM/EN/ENOCEAN_FRANCE_2010

kifaikoi.com

Pour vos achats en **climatisation, chauffage, énergie et développement durable**, vous pouvez vous fournir auprès de :

- Altergaz : www.altergaz.fr ;
- Antargaz : www.antargaz.fr ;
- Adexi SARL : www.chauffage-rayonnant.com ; BOS Equipement : www.bos-equipement.com ;
- Butagaz : www.butagaz.fr ; Direct Energie : www.direct-energie.com ;
- EDF Entreprises : www.edfentreprises.fr ; ERDF Distribution : www.erdfdistribution.fr ; GDF Suez : www.cegibat.fr ; Guibb : www.guibb.com ;
- Hotel Mégastore : www.hotelmegastore.com ; Jag-Elec : www.jag-elec.fr ; Mitsubshi Electric Europe : www.clim.mitsubshielectric.fr ;
- Primagaz : www.primagaz.com ; SN Tresco : www.tresco.fr ; Star Progetti Technologie Applicata SRL : www.starprogetti.com

6-9 OCTOBRE

Salon Cuisinez !
Porte de Versailles (Paris XV^e)
www.salon-cuisinez.com

Salon Gourmets & Vins
Porte de Versailles (Paris XV^e)
www.gourmetsvins.com

Mais également :

- Lyon, du 4 au 6 novembre 2011, dans un nouveau lieu, la Cité internationale/Centre de congrès ;
- Saint-Malo, du 11 au 13 novembre 2011, à l'Espace Duguay-Trouin ;
- Bruxelles, du 24 au 27 novembre 2011, à Brussels Expo.

7-10 OCTOBRE

Salon Mer & Vigne à Lyon
L'Embarcadère - 13 bis quai Rambaud - 69002 Lyon

11-12 OCTOBRE

VAE Expo Vente à emporter - restauration urbaine & nomade
Porte de Versailles (Paris XV^e)
www.vaeexpo.com

14-17 OCTOBRE

Salon Mer & Vigne d'automne à Strasbourg
Place de la Foire Exposition - 67000 Strasbourg

17-18 OCTOBRE

Métiers de Bouche & CHR Expo
La Teste -de-Buch (33)
www.parcexpo-bassinarcachon.com

19-21 OCTOBRE

Salon du chocolat professionnel
Salon exclusivement dédié au chocolat.
Tendances et innovations.
Porte de Versailles, pavillon 5/1 (Paris XV^e)
www.pro.salon-du-chocolat.com

21-24 OCTOBRE

Salon Mer & Vigne à Annecy-le-Vieux
Espace Rencontre
39 route de Thônes
74940 Annecy-le-Vieux

2-4 NOVEMBRE

SEETT : Salon européen des équipements et techniques de tourisme
Parc des expositions de Montpellier - Perols (34)
www.salonsett.com

4-7 NOVEMBRE

Les Vins de terroirs et produits régionaux
Seclin (59)
www.vins-de-terroir.com

Salon alpin des métiers de bouche
Albertville (73)
info@savoieexpo.com

10-13 NOVEMBRE

Salon Envies culinaires
Lille Grand Palais (59)
www.envies-culinaires.com

10-14 NOVEMBRE

Salon Mer & Vigne à La Tour-de-Salvagny
Casino le Lyon Vert - 200 avenue du Casino - 69890 La Tour-de-Salvagny

BULLETIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE



➤ **Abonnez-vous par téléphone :**

01 45 48 45 00

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

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

ou par courrier : **L'Hôtellerie Restauration
Service Clients
5 rue Antoine Bourdelle
75737 Paris CEDEX 15**

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 : _____

FRANCE BOISSONS, LE PARTENAIRE INCONTOURNABLE DES RESTAURATEURS POUR TOUTES LEURS BOISSONS

Une offre complète de produits

Vins : un très large assortiment qui vous permettra d'adapter votre offre selon votre carte et vos consommations, avec les conseils de votre spécialiste.



Bières : toutes les marques disponibles à la pression ou à la bouteille, avec des solutions adaptées à votre besoin.



Eaux et softs : une offre attractive pour inciter vos clients à les commander, disponibles en plusieurs formats, en verre perdu ou en verre consigné.

Apéritifs, digestifs, cafés et thés : pour que le repas soit réussi du début à la fin.

Un ensemble de services adaptés

CONSEILS

Nos experts vous visitent, vous accompagnent et vous conseillent.

Des vins sélectionnés avec soin par **nos sommeliers**.

LIVRAISON

Nos chauffeurs vous livrent vos commandes dans votre établissement.

SAV

Un dépannage et un **SAV** performant.

AIDE À L'ANIMATION

Nous sommes aussi à vos côtés pour vous aider à **valoriser votre offre boissons**, à réaliser vos cartes et à **animer votre établissement** : profitez d'opérations événementielles et de promotions tout au long de l'année.

Retrouvez nous sur www.france-boissons.fr

FRANCE BOISSONS
●●● servir, animer, réussir