

Objectif 7500 titres d'ici à 2015 : la longue route des **Maîtres restaurateurs**

Transmission de la terrasse et déplafonnement du loyer

Un des meilleurs apprentis de France : **finale arts de la table et service**

Premier concours culinaire **'produits de la mer durables'**

L'Hôtellerie Restauration

20 octobre 2011 N° 3260

ANNONCES CLASSÉES PAGE 18

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

ARTS DE LA TABLE | CUISINE PROFESSIONNELLE | HYGIÈNE MOBILIER | TEXTILE | LITERIE

AURIEZ-VOUS IMAGINÉ UNE OFFRE AUSSI COMPLÈTE ?

Restaurant l'Altport - Méribel (73), réalisation Bos Equipement Hôtelier.

BOS
équipement hôtelier

www.bos-equipement.com 0825 877 690

À la suite d'une instruction judiciaire pp. 3-4

Lille : trois hôtels dans la tourmente



Lundi matin, les salariés du Carlton Lille ont manifesté leur inquiétude devant leur établissement.

Jours d'angoisse pour les salariés du **Carlton** (4 étoiles), de **l'hôtel des Tours** (3 étoiles) et de **l'hôtel Alizé Opéra** (2 étoiles) à Lille. Depuis le placement en détention provisoire de leurs dirigeants, le 4 octobre dernier, dans le cadre d'une enquête pour proxénétisme, le personnel fait front et assure l'accueil des clients, malgré la menace d'une fermeture judiciaire. **L'Hôtellerie Restauration** revient sur les conséquences qu'une telle décision pourrait avoir sur les quelque 110 employés de ces établissements.

VAE EXPO PASSE AU CRIBLE LES NOUVELLES TENDANCES

p. 12

SANTÉ
HCR

Vous êtes salarié des Hôtels-Cafés-Restaurants ?
Rejoignez vite la communauté HCR santé

à découvrir au dos !



HCR Santé - e-cch | L. Duvernoy - Photo Fotolia.



SANTÉ
HCR

votre complémentaire gagnante !



Du
20 octobre
au 6 novembre 2011

Grand jeu
HCR Santé

Jouer en ligne pour faire partie de la
communauté HCR et gagner :
Un séjour bien-être pour 2 personnes,
des coffrets bien-être, 2 ipad version 2 (32 Go, Wifi)
et des dizaines de paires de lunettes solaires.

Informations, actualités,
jeu et conseils...

Retrouvez tous les avantages
de votre régime HCR santé
sur www.hcrsante.fr et Facebook.

www.hcrsante.fr

facebook : HCR Santé

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE RÉGIME

N° Vert 0 800 427 001

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE
DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H

INFORMATIONS SALARIÉS ASSURÉS

N° Azur 0 811 460 665

PRIX APPEL LOCAL DEPUIS UN POSTE FIXE



Pour en savoir plus, scannez ce
code à l'aide de votre décodeur
(disponible gratuitement sur
votre smartstore).

EXTRAIT DE RÈGLEMENT : Jeu gratuit et sans obligation d'achat du 20/10 au 06/11/2011, accessible à l'adresse internet www.hcrsante.fr et Facebook HCR Santé. Jeu ouvert exclusivement aux salariés de la
branche professionnelle des Hôtels - Cafés - Restaurants en France Métropolitaine et Dom.

Pour participer, il suffit de remplir le formulaire en ligne. Les 35 gagnants seront désignés le 10 Novembre 2011 parmi les meilleures scores obtenus (voir le règlement complet pour les descriptifs et la valorisation des lots).
Le règlement complet est adressé à titre gratuit à toute personne sur simple demande (remboursement du timbre au tarif lent en vigueur (0,53 €) en joignant un RIB ou RIP). Le règlement complet est déposé à
la SCP PINTUS - DI FAZIO - DECOTTE - DEROO, Huissiers de Justice associés à MORNANT 69440, 13 Rue Guillaumond, il peut être consulté sur le site www.reglement-online.com.

Les conséquences juridiques de l'affaire du Carlton de Lille

Suite à une enquête sur un réseau de proxénétisme, le propriétaire, le directeur et le chargé de relations publiques de l'hôtel Carlton de Lille ont été mis en examen. Le juge d'instruction a également ordonné la fermeture provisoire de trois hôtels.

Qu'implique une fermeture provisoire décidée par un juge d'instruction ?

Une enquête sur un réseau de proxénétisme d'envergure a conduit à la mise en examen, jeudi 13 octobre, du propriétaire de l'hôtel Carlton de Lille, du directeur de cet établissement ainsi que de son chargé de relations publiques. Au vu de l'ampleur de cette affaire instruite par le parquet de Lille, les magistrats ont décidé d'ordonner à titre provisoire la fermeture de trois hôtels : le Carlton Lille, l'Alizé Opéra et l'hôtel des Tours. Cette décision est une mesure circonscrite à l'instruction qui est prévue par le code de procédure pénale. Il ne s'agit pas d'une décision de fermeture administrative comparable à celle concernant le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Elle est décidée suite à des soupçons concernant l'exploitant comme auteur ou complice d'infractions graves.

Prononcée ici pour trois mois, la fermeture provisoire peut ensuite être prolongée par durées successives de trois mois. La fermeture d'établissement consiste en l'interdiction faite à l'entreprise de poursuivre son activité dans un lieu qui a été le théâtre des infractions en cause. La fermeture d'établissement affecte donc le mis en examen mais aussi, par la force des choses, les employés de ces hôtels. Précisément, ce sont les emplois de 60 à 110 salariés de ces trois établissements qui sont en cause.

QUELS SONT LES DROITS DES EMPLOYÉS ?

Cette fermeture judiciaire a été décidée pour une durée de trois mois. Les salariés ne peuvent donc pas bénéficier du chômage partiel, dit 'chômage technique'. En effet, l'indemnisation d'une période de chômage partiel est prévue pour une courte durée (six semaines au plus). En cas de fermeture temporaire d'un établissement, la loi prévoit qu'aucune suspension ou rupture de contrat de travail ne peut avoir lieu et qu'aucun préjudice pécuniaire à l'encontre des salariés ne peut en résulter. L'employeur est donc tenu à l'obligation de fournir



En cas de fermeture temporaire d'un établissement, la loi prévoit qu'aucune suspension ou rupture de contrat de travail ne peut avoir lieu.

un travail. Il ne peut se départir de cette obligation en invoquant par exemple la force majeure. Ce type d'exonération n'est pas admissible dès lors que l'événement en cause, la fermeture de l'établissement, lui est imputable. Dans ces conditions, des licenciements seraient considérés comme dénués de cause réelle et sérieuse. Reste pour l'employeur à examiner les conditions de suspension des contrats de travail, si une poursuite de l'activité de ces hôtels à l'issue de la fermeture provisoire est envisageable, ou un reclassement dans le cas contraire. Au terme de la fermeture provisoire, si les conditions ne permettent pas une reprise de l'activité, le licenciement du personnel ne pourra se faire qu'avec l'allocation d'une indemnité de préavis, d'une indemnité de licenciement et d'une indemnité pour rupture du contrat de travail. Nous ne pouvons que conseiller aux salariés touchés par cette affaire de se renseigner dans les meilleurs délais auprès de leur employeur sur les suites qu'il compte donner à leurs contrats de travail. En l'absence de réponse de la part de l'employeur, nous les invitons à contacter le Pôle emploi afin que leur situation soit clarifiée.

M^E LUCIE BRUNEAU,
CABINET MENANT ET ASSOCIÉS
Lire la suite en page 4

L'édito

Dommages collatéraux

Quelles que soient les suites judiciaires de ce qui est devenu l'affaire du Carlton de Lille, le mal est fait.

Et principalement sur un double malentendu, sémantique et juridique, véhiculé par tous les médias en mal de sensations fortes après les péripéties new-yorkaises du printemps.

Encore une fois, c'est la présentation réductrice d'un fait divers comme il s'en produit tant chaque semaine qui stigmatise la profession, les titres à scandales citant nommément un établissement très connu de la capitale des Flandres, alors que l'enquête et les suites judiciaires concernent exclusivement des faits reprochés aux dirigeants de l'hôtel sans mise en cause de sa gestion, son fonctionnement ou de ses conditions d'exploitation.

Un observateur peu coutumier des subtilités de la procédure pénale s'étonnera également de cette décision prise par les magistrats lillois de prononcer une fermeture judiciaire non susceptible d'appel suspensif alors que nulle part il n'apparaît que les trois hôtels concernés sont mis en cause directement dans cette sulfureuse affaire où, c'est devenu une habitude, se mêlent sexe, argent et pouvoir. S'il ne nous appartient pas de relater par le menu les savoureuses révélations que nos confrères de la presse dite d'information générale se complaisent à exposer dans les moindres détails, il est néanmoins légitime de d'insurger contre de trop faciles amalgames qui mettent en

cause à la fois l'image d'une profession qui n'en demande pas tant, l'avenir de trois établissements implantés de longue date dans une métropole régionale et le sort de leurs salariés qui, manifestement, ne passionne pas grand monde. Alors que les activités considérées comme pénalement répréhensibles de hauts personnages de la bonne société locale sont largement explicitées, leur proximité avec des individus dont le patronyme évoque irrésistiblement le monde fascinant des truands, proxénètes et autres voyous patentés évoquée sans retenue, pas une ligne, ou si peu, pour l'avenir bien sombre des salariés concernés par une mesure encore une fois considérée comme arbitraire.

Malgré les garanties accordées aux employés concernés par une fermeture judiciaire (lire ci-contre) et les étapes futures de la procédure, il est impossible de ne pas éprouver un vif sentiment d'injustice. Quel est le délit commis par les dizaines de personnes qui risquent ni plus ni moins que de perdre leur emploi si la fermeture des établissements est maintenue avec obligation pour l'employeur de verser les salaires sans réaliser de chiffre d'affaires ? Sans remettre en cause le bien-fondé de l'enquête et de la procédure pénale, il eut peut-être été légitime d'examiner très précisément les conséquences humaines et sociales d'une affaire qui ne concerne pas celles et ceux qui éprouvent le pénible sentiment de subir une 'double peine' injustifiée.

L. H.

En bref



Hubert Boivin, chevalier de l'ordre du Mérite

Le président de l'Umih Côte d'Azur et de l'Union patronale des cafetiers-restaurateurs de Nice a été décoré, le 13 octobre dernier, des insignes de chevalier dans l'ordre national du Mérite. La distinction lui a été remise par Bernard Asso, adjoint au maire de Nice, conseiller général et avocat.

Hubert Boivin.

Rénovation de grande envergure au Ritz

Le palace de la place Vendôme à Paris annonce un "projet de rénovation sans précédent qui devrait débuter courant 2012 pour une durée d'environ vingt-sept mois". Mohammed Al Fayed et sa famille, propriétaires du Ritz Paris (photo), ont fait appel au cabinet d'architecture d'intérieur Thierry W. Despont. Frank J. Klein, président du Ritz Paris, et Christian A. Boyens, directeur général, dirigeront ces travaux de rénovation qui devraient entraîner une fermeture totale de l'établissement au début de l'été 2012. Franck J. Klein entend "assurer aux salariés un accompagnement personnalisé pendant la période de fermeture temporaire de l'hôtel".



4 L'actualité

Affaire de proxénétisme à Lille

Jours d'angoisse pour les salariés de trois établissements lillois. Depuis le placement en détention provisoire de leurs dirigeants, le 4 octobre dernier, dans le cadre d'une enquête pour proxénétisme, le personnel fait front et assure l'accueil des clients, malgré la menace d'une fermeture judiciaire.

Trois hôtels au cœur de la **tourmente judiciaire**



À l'hôtel des Tours, les messages de soutien affluent.



L'hôtel Alizé Opéra ne sera pas concerné par la fermeture judiciaire.



Lundi matin, les salariés ont manifesté leur inquiétude devant leur établissement.

Rassurer et gérer la crise, tels sont les mots d'ordre à l'accueil de trois hôtels lillois, le Carlton (4 étoiles), l'hôtel des Tours (3 étoiles) et l'hôtel Alizé Opéra (2 étoiles). Les trois établissements sont au cœur d'un tourbillon médiatique et judiciaire depuis que leurs dirigeants ont été mis en examen. Le 4 octobre dernier, **Francis Henrion**, directeur du Carlton et propriétaire des deux autres établissements, **René Kojfer**, responsable des relations publiques et **Hervé Franchois**, propriétaire du Carlton, ont été placés en détention provisoire et sont poursuivis pour proxénétisme aggravé en bande organisée par les juges d'instruction **Stéphanie Ausbart** et **Mathieu Vignau**. Un chef d'entreprise et un avocat lillois ont également été mis en examen. Des policiers locaux, ainsi qu'un homme politique parisien, sont également évoqués dans une affaire qui trouve son origine en Belgique frontalière, où les 'maisons de tolérance' et autres 'bars spécialisés' sont autorisés.

DANS L'EXPECTATIVE

Vendredi, c'est un coup supplémentaire qui a été assené aux établissements concernés avec l'annonce de leur fermeture judiciaire. "Vendredi midi, un officier de la PJ nous a appelés pour nous signifier qu'il faudrait vider l'hôtel lundi matin à 6 heures, que l'électricité serait coupée et qu'on apposerait les scellés", témoigne **Émilie Lucchini**, assistante de direction de l'hôtel des Tours. Dans la foulée, **M^{es} Berton, Soulier et Desurmont**, les avocats des dirigeants et actionnaires de la holding qui gère les trois établissements, faisaient appel de la décision des juges.

Lundi matin cependant, les hôtels

continuaient de fonctionner et, à 6 heures, seule une poignée de salariés, venus manifester leur inquiétude sur le perron du Carlton, troublait le réveil des Lillois. La journée s'est écoulée dans l'expectative, sous la pression des médias venus aux nouvelles. Les salariés, fidèles au poste, ne cachaient cependant pas leur inquiétude. "On ne comprend pas ce qui arrive, commente **Paul Meritani**,

agent d'entretien. *On tombe des nues. On n'a rien vu dans l'hôtel.*" C'est en effet dans les journaux qu'ils ont appris la décision de justice, qui ne leur a été ni signifiée ni motivée, puisque couverte par le secret de l'instruction.

"Nous sommes livrés à nous-mêmes, témoigne **Sandie Saeij**, assistante commerciale du Carlton. *On essaie d'informer les clients au mieux, mais ce n'est pas facile.*" Si fermeture il y a, la cinquantaine d'employés concernés peut au moins compter sur un maintien des salaires, comme l'a confirmé lundi un inspecteur du travail venu rassurer le personnel. Et sur la fidélité de la clientèle. "Nous avons reçu des messages de soutien des habitués. Les trois quarts des clients nous font confiance", confirme **Émilie Lucchini**.

Initialement attendue au plus tard mercredi matin, l'application de la fermeture, qui ne concerne que le

Carlton et l'hôtel des Tours, a finalement été repoussée. Dans l'attente, semble-t-il, de son réexamen, suite à l'appel (non suspensif) déposé par les avocats.

UNE DÉCISION INVRAISEMBLABLE

M^e Desurmont a ainsi constitué, lundi matin, un mémoire déposé le jour même sur le bureau du juge d'instruction évaluant le préjudice économique qu'occasionnerait la fermeture. "Ces établissements ont une activité hôtelière, pas délinquante : à preuve, les 5 000 réservations enregistrées sur les trois hôtels d'ici à la fin de l'année." Pas une seule n'émane de prostituées citées dans le dossier, note l'avocat... "On ferme un établissement quand il commet des infractions. À ma connaissance, ce n'est pas le cas ici. Si cette décision est prévue dans le code pénal, elle est critiquable en termes d'opportunité. Cela s'apparente à une sanction. Fermer un établissement trois mois, c'est le condamner au dépôt de bilan. C'est économiquement, humainement et socialement invraisemblable."

Pour l'heure, le fonctionnement des établissements, malgré la détention des dirigeants, n'est pas perturbé. Les réservations des 165 chambres que comptent au total les trois hôtels sont donc maintenues jusqu'à nouvel ordre. "Le personnel d'encadrement s'autogère, confirme M^e Desurmont. Et les associés minoritaires se sont réunis pour pallier l'indisponibilité des dirigeants. Ils ont proposé une mesure provisoire pour assurer la direction des établissements." Toutes les conditions sont donc réunies pour maintenir la continuité du service.

MARIE-LAURE FRÉCHET

DANY DELEVAL, PRÉSIDENTE DE L'UMIH LILLE : "LA PROFESSION EST SOLIDAIRE"

"Nous sommes surpris par cette affaire, mais il faut rester calme. Il y a une enquête judiciaire et on ne sait pas comment elle va aboutir. Il y a aussi des salariés qui se posent des questions. Notre volonté, avec les professionnels de l'hôtellerie lilloise, est d'être solidaire avec ces salariés, de les accompagner et les rassurer. Pour eux, c'est la double

peine : ils risquent de perdre leur emploi dans un établissement auquel ils sont attachés, mais en plus ils se posent la question de l'impact de cette affaire sur leur C.V. Par ailleurs, nous pensons à la clientèle. Les trois hôtels affichent complet et Lille accueille la semaine prochaine un congrès qui va réunir 2 200 participants. Avec le club hôtelier Lille

métropole, nous avons commencé à recenser les places disponibles, même si c'est délicat et que nous agissons évidemment par solidarité et non dans un esprit de récupération. Notre objectif est aussi de faire en sorte que l'affaire du Carlton n'entache pas toute l'hôtellerie de luxe lilloise. Cela pourrait arriver dans n'importe quel établissement."

Grand angle

Lancé en 2007 Seul titre officiel remis par l'État à la restauration, Maître restaurateur distingue les meilleurs professionnels, ceux qui travaillent le produit frais. Les organisations patronales se sont engagées à en faire la promotion, pour atteindre 7 500 détenteurs du titre d'ici à 2015.

La longue route des Maîtres restaurateurs

À mi-octobre, la France comptait 1 441 Maîtres restaurateurs. L'avenant au contrat d'avenir, signé le 28 avril dernier entre l'État et les organisations patronales, en prévoit 7 500 à l'horizon 2015. La profession va-t-elle atteindre cet objectif ? À l'heure où nos députés s'intéressent de très près aux produits qui entrent dans la composition d'un plat au restaurant, le challenge du frais, qui est écrit en toutes lettres dans le cahier des charges d'attribution du titre, devrait aiguïser les volontés. Annoncé dès 2003, il a fallu attendre 2007 pour sa mise en place. Le 22 avril 2008, **Hervé Novelli**, alors secrétaire d'État au Petites et Moyennes entreprises, remettait officiellement à **Jean-Marie Gervais**, patron de l'Auberge du val de Vienne, à Sazilly (37) le premier titre de Maître restaurateur. Le département en recense actuellement 30. Le score est honorable à la lecture de la carte de France des détenteurs du titre. Si on étudie la courbe, le titre a démarré doucement puis "nous avons vraiment ressenti une montée en puissance entre fin 2009 et 2010", note **Thierry Péan**, de la Direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services (DGCIS).

UN OU DEUX NOUVEAUX TITRES PAR JOUR

Depuis, le rythme a de nouveau ralenti mais la progression est régulière. Entre un et deux de plus par jour en moyenne. Pas suffisamment pour tenir l'engagement. Les Vosges ont longtemps détenu la première place. "La chambre de commerce et d'industrie des Vosges nous a aidés. L'idée de mettre en avant les produits frais et du terroir l'a tout de suite séduite. Elle nous a aidés à faire connaître le titre auprès des restaurateurs et des consommateurs", explique **Gérard Claudel**, président de l'Umih 88 qui travaille actuellement avec l'institution consulaire au développement

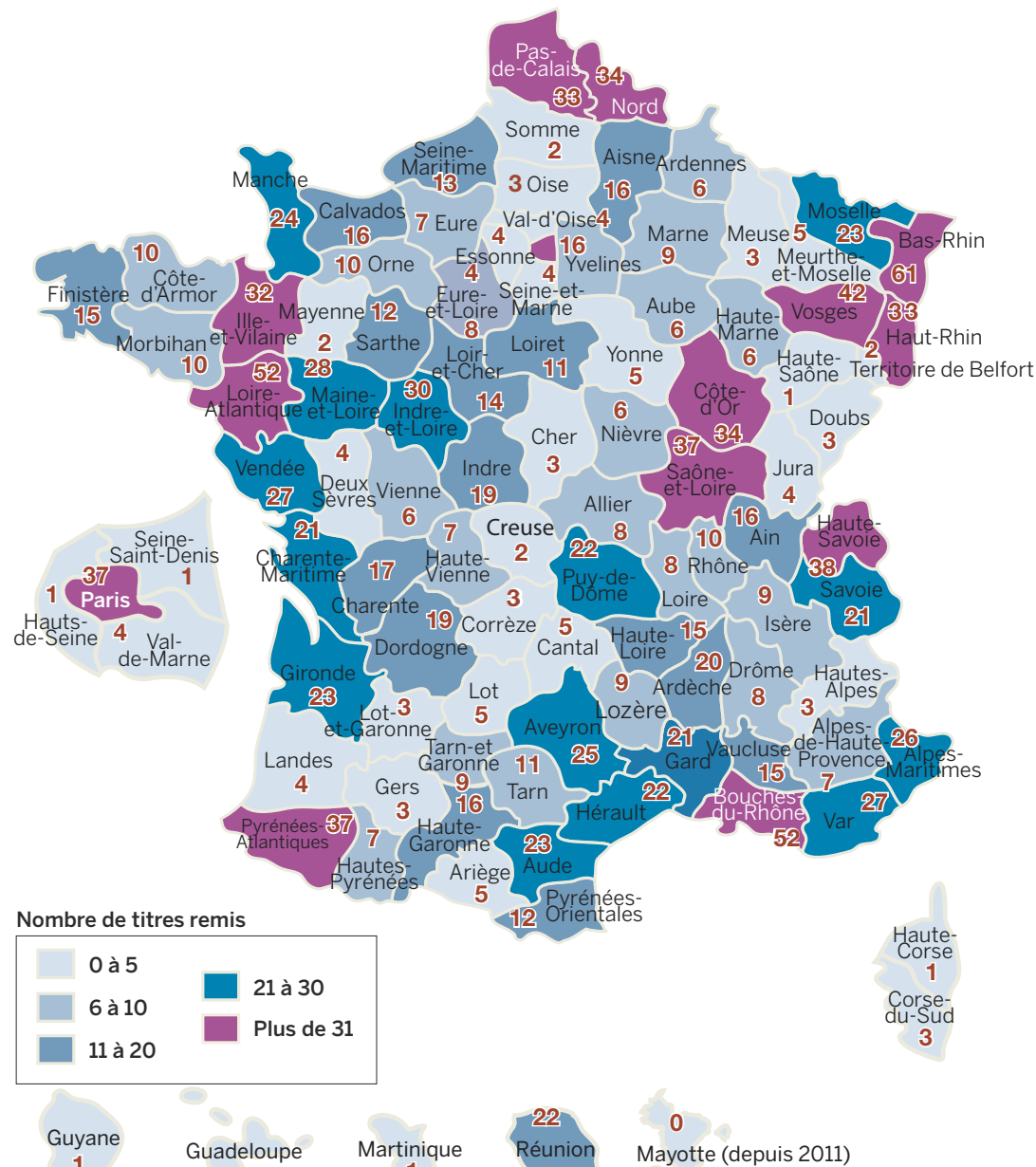
de l'Éco-label européen auprès des hôtels et devrait repartir en campagne pour le titre. Dans les Bouches-du-Rhône, le président des restaurateurs de l'Umih 13, **Francis Robin**, a lui aussi convaincu la CCI d'Arles de

obtenir", confie **Philippe Lenain** de la Fagith et patron de La Marée à Chambéry (73). Pour lui, "beaucoup d'établissements font n'importe quoi. On met des apprentis où rien n'est travaillé. Si on laisse faire, c'est la mort de notre

recourir à des plats préparés. Travailler avec des produits acquis majoritairement frais. Diversifier les plats proposés : au moins quatre plats en entrée, quatre plats principaux et quatre desserts. En outre, en matière de suggestions

compétences. Sachant que le contenu du décret porte aussi sur les relations avec le client, l'aménagement, la sécurité... Élu en mars à la tête de l'Umih 22, **Michel Hellio**, qui a été le premier Finistérien à bénéficier du titre, estime que le potentiel est là. "Nous sommes 15 et nous serons 50 en 2012", affirme-t-il.

Carte de France des Maîtres restaurateurs



l'aider dans la promotion du titre. La partie nord du département est désormais pourvue. Être Maître restaurateur est une reconnaissance. "Cela fait trente-cinq ans que je fais ce métier. Je ne suis dans aucun guide, mais j'aime la cuisine, la qualité et faire plaisir. Le titre est une démarche volontaire et je suis fier de l'avoir

métier. Le titre, c'est sa sauvegarde". Le cahier des charges d'obtention du titre, paru au Journal officiel du 16 septembre 2007, précise : "La cuisine est faite sur place. Achat exclusif auprès d'artisans ou de PME indépendantes maîtrisant leur cycle de production des produits semi-finis suivants : charcuteries et salaisons. Ne pas

ponctuelles, au moins, soit une entrée, soit un plat principal, soit un dessert devront être renouvelés quotidiennement." Le législateur, aidé ici par les professionnels, a effectivement voulu mettre en œuvre un outil de valorisation. Il ne s'agit pas de haute gastronomie mais de maintenir la qualité d'un 'process' et préserver des

DURCIR LE CAHIER DES CHARGES

Robert Touchet, président de la CPIH Maine-et-Loire et, au niveau national, de la branche des restaurateurs, fait partie du bureau de l'Association française des Maîtres restaurateurs (AFMR). Il se dit favorable à un durcissement du cahier des charges : "Le titre doit être incontestable." L'AFMR, présidée par **Francis Attrazic**, s'est constituée en juin 2010 et souhaite agir sur la promotion du titre. Actuellement, 500 labellisés y adhèrent. L'association doit se réunir en assemblée générale le 14 novembre à Rungis (94). À son actif, la création d'un site internet, des partenariats, une newsletter mensuelle et une revue trimestrielle. Certains professionnels, comme Michel Hellio ou le président de la Fédération nationale de la restauration française, **Philippe Villalon**, regrettent le principe de cotisation qui accompagne l'adhésion à l'association. "Une association doit pouvoir vivre", rétorquent ses dirigeants. Quoi qu'il en soit, l'important reste le déploiement à bon escient du titre. "C'est valorisant pour l'ensemble des personnes qui travaillent dans l'établissement", souligne un restaurateur de la CPIH44. Quant à son rayonnement auprès du grand public, Philippe Lenain relativise : "Le titre n'a que trois ans, c'est jeune. À nous de nous prendre en main et la communication suivra." Preuve aussi du bien-fondé du titre dans sa substance même (produits, cuisine et savoir-faire), environ un tiers seulement des détenteurs ont demandé à bénéficier du crédit d'impôts associé. **SYLVIE SOUBES**

6 L'actualité

Des adhérents venus en nombre **Villefontaine (38)** Son président national Claude Daumas s'est réjoui de la qualité des travaux.

Ouverture du congrès de la Fagiht

Le congrès de la Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière et touristique (Fagiht) s'est ouvert le 17 octobre à l'Institut supérieur de formation de Villefontaine (38), en présence du président de la chambre de commerce et d'industrie Nord-Isère, **Daniel Paraire**, également président du syndicat de l'Isère au sein de la Fagiht. Trois ateliers au programme. Chez les hôteliers, emmenés par **Pascal Droux**, place au e-commerce. Chez les restaurateurs, **Régis Marcon**, le triple étoilé

de Saint-Bonnet-le-Froid, a présenté son travail sur l'alternance et la nécessité de formation pour les maîtres d'apprentissage. Le titre de Maître restaurateur a ensuite été présenté par **Philippe Lenain**, l'un des tous premiers à avoir reçu le titre en 2008. Chez les cafetiers, c'est toute la difficulté de la diversification de l'activité qui a été évoquée. Pour le président de la branche, **Alain Perhirin**, il s'agit pour la profession de se reconstruire. À la mi-journée, **Claude Daumas**, président national de la Fagiht, a

constaté une "grosse participation" des adhérents et s'est réjoui de la qualité des travaux. Nous reviendrons en détail sur le déroulement du congrès dans notre prochaine édition.

SYLVIE SOUBES

VIDÉOS : CÉCILE CHARPENTIER



Retrouvez le congrès de la Fagiht en vidéos avec le mot-clé **RTR616882** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

À partir du 1^{er} novembre

La Fédération française de l'hôtellerie (Umih) vient de se réunir à Paris. L'ordre du jour, chargé, a démarré par la taxe sur les nuitées à 200 € et plus.

Taxe de 2 % sur l'hôtellerie : Laurent Duc dénonce une distorsion de concurrence



Laurent Duc lors de la réunion de la FFH du 5 octobre.

Alors que l'ordre du jour était déjà chargé lors de la réunion de la Fédération française de l'hôtellerie (FFH), le 5 octobre à Paris, l'application de la taxe sur les nuitées à 200 € et plus a encore alimenté les débats. Actée et mise en vigueur à partir du 1^{er} novembre, cette nouvelle taxe n'en demeure pas moins source de concurrence aux yeux des professionnels. "Les caravanes, les refuges, les chambres d'hôte ne sont pas concernés. Seuls les hôtels devront s'en acquitter. Il s'agit d'une distorsion commerciale scandaleuse", s'insurge le président de la FFH, **Laurent Duc** qui dénonce nombre d'incohérences. "Nous allons, par exemple, devoir payer la taxe sur les commissions prises par les sites de réservation. Ce n'est pas du tout logique." Dans la capitale, "celle-ci sera appliquée sur la taxe de séjour, puisque nous sommes au forfait", constate **Bertrand Lecourt**, vice-président

de la branche. Sans parler de "l'usine à gaz" que cette taxe représente entre les arrhes, les acomptes, les commissions versées aux sites de réservation et qui n'apparaissent pas sur les factures données aux clients. "C'est aussi mettre à mal les villes de congrès qui sont concernées par cette fourchette de prix", estime Laurent Duc. La normalisation AFNOR/ISO des services touristiques sur les spas est en cours d'élaboration et l'Umih porte un regard attentif sur ce qui va être décidé, sachant que "70 % des spas sont hôteliers en France". Le projet d'arrêté sur les conditions d'application de la sécurité incendie dans les petits hôtels a également été évoqué durant cette réunion. "La nouvelle réglementation autorise l'exploitant à proposer des solutions alternatives. L'enclouement des escaliers peut être remplacé par la détection automatique d'incendie dans les chambres", note Laurent Duc, tout en rappelant que lorsqu'il y a un restaurant intégré ou une salle de séminaires, le nombre de personnes s'ajoute au calcul qui détermine la catégorie de l'établissement. "Quand on parle d'établissement de 5^e catégorie, la capacité d'accueil doit être de moins de 20 personnes. Nous devons insister auprès de nos adhérents car certains ne savent pas toujours où se situer", souligne le chef de file national des hôteliers et président de l'Umih Rhône. Autres sujets traités : la Sacem, la Spre, l'accessibilité, l'Hotrec, le nouveau classement hôtelier, HotelCert, le développement durable et la préparation de la prochaine assemblée générale de la FFH, qui se tiendra en novembre dans le cadre du congrès national de l'Umih à Saint-Malo (35). **SY. S.**

Des exposants supplémentaires

La Teste-de-Buch (33) La manifestation biennale, qui s'est tenue les 17 et 18 octobre, a connu une forte affluence.

Le millésime de tous les records pour le Salon métiers de bouche & CHR expo



Inauguration du Salon métiers de bouche & CHR expo : **Jean-Jacques Eroles**, maire de La Teste-de-Buch coupe le ruban aux côtés de **Roland Héguay**, président confédéral de l'Umih.

Il y a des signes qui ne trompent pas. Lorsque, par exemple, trente minutes à peine après l'ouverture des portes, les parkings débordent et qu'à 11 h 30, les allées sont noires de monde avant même que **Jean-Jacques Eroles**, le maire de La Teste-de-Buch, ne coupe le ruban en présence du président confédéral de l'Umih **Roland Héguay**. Les secteurs les plus divers étaient représentés lors de cette édition du Salon des métiers de bouche & CHR Expo : produits alimentaires et boissons, matériels, équipements, arts de la table... Sans oublier les stands de l'Umih 33 et du centre de formation de la Cobas. **Sabine Bunlet**, commissaire du salon, relève : "Nous avons doublé la surface d'exposition du hall 1 qui est passée de 1 500 à 3 000 m². Ce qui a permis d'ajouter 50 exposants supplémentaires et de

proposer avec le hall 2 un total de 305 stands contre 200 lors de la dernière édition de 2009. Pour autant nous n'avons pas pu répondre à toutes les demandes. Le taux de fidélisation des exposants est de 90 %."

LE LYCÉE HÔTELIER DE TALENCE EN PREMIÈRE LIGNE

À l'initiative d'**Éric Faget**, cuisinier au lycée Montaigne à Bordeaux et président de l'Accot Gironde, l'espace exhibition alignait quatre postes de travail dotés de plaques de cuisson. Ici, les chefs ont donné à voir et à goûter. **Bruno Oliver** (petit-fils de Raymond et fils de Michel), **Stéphane Carrade**, La Guérinière à Gujan-Mestras (33), **Alain Barnole**, La Dame de Shanghai à Bordeaux (33), **Cédric Campot**, Le Pistou à Martillac (33) ont travaillé en tandem avec un cuisinier d'établissement scolaire.

Le lendemain, même lieu, mais cette fois sous la présidence de **Thierry Renou**, Le Patio à Arcachon (33), quatre cuisiniers de restauration collective ont disputé la finale régionale du Gargantua (ex-Cuisinec), concours du meilleur cuisinier de collectivités. Le buffet gratuit a connu une affluence inattendue : "Le premier jour nous avons servi 3 000 assiettes alors que 2 000 étaient prévues", indiquait **Didier Lasserre**, chef de travaux au lycée hôtelier de Gascogne. Encadrés par 4 professeurs, plus de 60 jeunes de l'établissement de Talence étaient à pied d'œuvre pour servir le vin, dresser les assiettes, accueillir à l'entrée du salon. Jusqu'aux 14 étudiants de mention complémentaire sommellerie chargés d'une démonstration de cocktails. Exercice périlleux par 30 °C dans le hall...

BRIGITTE DUCASSE

L'actualité

Devant 650 invités

Paris (VIII^e) Le palace de l'avenue Montaigne a mis en avant ses métiers et savoir-faire lors d'une journée découverte organisée.

Le patrimoine vivant du Plaza Athénée s'expose

Le Plaza Athénée (Paris, VIII^e) est le premier établissement - et le seul à ce jour - à avoir obtenu le label 'Entreprise du patrimoine vivant', créé par le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, dans la catégorie gastronomie, en juillet 2010. Le 12 octobre dernier, dans le cadre d'une journée découverte, le palace a présenté les métiers liés à la restauration et à l'art de vivre à la française. Près de 650 invités ont été conviés à découvrir secrets, gestuelles et tours de main.

• **Art floral, art fruitier** : "250 000 roses sont utilisées chaque année. Les thèmes de nos compositions sont glamour et romantisme", explique **Didier Jallageas**, chargé de la décoration florale.

Côté art fruitier, trois artisans - dirigés par **Georges Ferreira** - sont attachés au room-service et composent les corbeilles de fruits disposées dans les 191 chambres de l'hôtel.

• **Service & art de la salle** : 25 personnes œuvrent pour le bien-être des convives, sous les directives de **Denis Courtiade**.

• **Sommellerie** : il existe 1 700 références et 35 000 bouteilles en cave. Le Plaza Athénée compte 10 sommeliers, dirigés par **Gérard Margeon**.

• **Mixologie** : le service bar occupe 30 salariés, répartis en deux équipes : Blue Hours (de 18 heures à 22 heures), pour une ambiance détendue et calme, et Red Hours (à partir de 23 heures), une ambiance plus animée, avec DJ.

"50 cocktails sont à la carte et présentés dorénavant sur iPad", ajoute **Thierry Hernandez**, chef barman.



Les professionnels de l'hôtel Plaza Athénée ont mis en avant leurs métiers le 12 octobre dernier dans le cadre de la Journée du patrimoine vivant.

• **Stewarding (intendance)** :

ce service est chargé de veiller au bon fonctionnement de l'art de la table, de gérer les stocks... Dirigés par **Yves Wagner**, 25 salariés veillent à l'entretien et la logistique du département restauration (argenterie, vaisselle, etc).

• **Conciergerie** : 12 personnes accueillent, renseignent et conseillent les clients, sous le regard de **Jerôme Poret**, chef concierge.

• **Vernissage au tampon** : **Damien Lerogeron**, vernisseur au tampon, est seul en charge de toutes les réparations des meubles et chaises d'époque.

• **Cuisine brasserie** : Supervisé par **Alain Ducasse**, le chef **Philippe Marc** de la brasserie Relais du Plaza et sa brigade de 48 personnes cuisinent 24 heures sur 24 pour les clients de l'hôtel.

• **Haute cuisine** : **Christophe Saintagne** et sa brigade de 27 personnes exercent au sein du restaurant triplement étoilé **Alain Ducasse** au Plaza Athénée.

• **Pâtisserie** : 20 employés travaillent dans ce département pour exposer les créations de **Christophe Michalak** (pain, viennoiseries, pâtisseries) dans les différents points de vente de l'hôtel.

HÉLÈNE BINET

900 000 salariés concernés Lancement du 'grand jeu HCR Santé'

À l'origine du 'grand jeu HCR Santé', la volonté des partenaires sociaux de faire connaître ce portail, dans le cadre notamment de l'entrée dans le régime obligatoire d'affiliation des salariés dont le contrat d'assurance individuel de formation arrive à terme... Le 'grand jeu HCR Santé' sollicite la mémoire et s'appuie sur les qualités nécessaires pour travailler dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration : l'observation, la mémorisation et la rapidité. "Le participant dispose de quelques secondes pour visualiser des plats qui sont ensuite cachés sous des cloches. Il doit les retrouver et les associer pour créer des paires, dans un temps de plus en plus court en fonction des niveaux", expliquent les auteurs du concours. Les 35 meilleurs scores seront



retenus et récompensés : du 35^e au 16^e prix, les gagnants recevront un coffret cadeau bien-être d'une valeur de 40 € ; du 15^e au 6^e prix, une paire de lunettes de soleil d'une

valeur de 150 € ; les 4^e et 5^e meilleurs temps bénéficieront d'un coffret cadeau séjour et bien-être d'une valeur de 280 € chacun ; les salariés qui monteront sur les 2^e et 3^e marches du podium gagneront un iPad version 32 GO/Wifi d'une valeur de 600 €. Le - ou la - plus rapide profitera d'un séjour bien-être pour 2 personnes d'une valeur d'environ 2 000 €. Pour participer, l'internaute devra préalablement remplir un formulaire d'inscription permettant de s'assurer qu'il est réellement salarié du secteur. SY. S.

Le jeu sera en ligne du 20 octobre au 6 novembre sur www.hcrsante.fr

ENTREZ DANS L'UNIVERS DES ÉTOILES

25^{ème} SALON PROFESSIONNEL

Agecotel

L'Étoile de la Méditerranée

22/25
JANVIER 2012

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

Léo 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 »

PROFESSIONNELS, TÉLÉCHARGEZ
VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :
<http://agecotel.webstore.fr>
(code invitation : HRH10)

PALAIS DES EXPOSITIONS
www.agecotel.com **NICE**

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

↑ **B. LOISEAU**
+ 14,33 %

↑ **GRUPE FLO**
+ 1,59 %

↑ **SODEXO**
+ 1,16 %

Restauration

Le sucré à l'honneur

Grasse (06) L'Association des pâtisseries de restaurant Côte d'Azur (Apreca) a renouvelé sa grande 'Fête des gâteaux' dans les jardins de la Bastide Saint-Antoine de Jacques Chibois.

Un gâteau vaut mieux qu'un long discours

Ils donnent "tout pour le gâteau !"



C'était le 3^e rendez-vous de l'Association des pâtisseries de restaurant Côte d'Azur (Apreca). Le chef étoilé **Jacques Chibois** avait une nouvelle fois ouvert les portes de son domaine de la Bastide Saint-Antoine (Grasse, 06). Le public a donc pu se régaler doublement en découvrant le restaurant mythique ainsi que sa terrasse bucolique, tout en savourant les gâteaux des pâtisseries pour 1 € symbolique. "Notre discipline souffre d'une image parfois rigide et austère. Nous avons voulu rompre avec

ce cliché, rendre la pâtisserie accessible à tous, explique **Christophe Niel**, président de

l'Apreca. *La fête des gâteaux est une fête gourmande, très ludique, ouverte à l'humour et à la fantaisie. Les gens découvrent notre savoir-faire, goûtent, posent des questions.*

PIERRE HERMÉ FAIT LE BUZZ

Les 10 stands répartis sur les restanques (murs de

Pierre sèches provençaux) de la propriété ont été pris d'assaut. Calissons, macarons, madeleines, sablés, whoopies, guimauves sont partis comme des petits pains. Les livres de **Pierre Hermé**, venu dédicacer son dernier ouvrage, aussi, tandis que **Christophe Adam**, venu en ami, se prêtait volontiers au jeu des photographes.

Au final, l'événement a confirmé son succès avec une fréquentation record estimée à 5 000 personnes. La manifestation a également permis la collecte de 1 000 € reversés au Lion's Club au profit des enfants de l'hôpital Lentral, à Nice (06). Parce que la générosité est l'un des mots d'ordre de l'Apreca. **ANNE SALLÉ**

Le point de vue de Pierre Hermé

Pour **Pierre Hermé**, la pâtisserie est "ancrée dans notre culture française et couronne un moment de partage en fin de repas ou à l'heure du goûter. C'est dans nos habitudes." Pour autant, estime-t-il, "un repas à base uniquement de sucré est certainement une expérience intéressante mais pas plus. Il ne faut pas chercher à réinventer des modes alimentaires." Surnommé le "Picasso de la pâtisserie" par un magazine américain, Pierre Hermé reste humble. "Je suis un artisan. Je crée depuis toujours, oui. Mais

on peut très bien être un excellent pâtissier sans être un créateur. La pâtisserie, c'est le goût, la saveur, la texture avant tout. Ce qui compte, c'est dérouler un scénario du goût. Aujourd'hui, le métier est devenu un loisir pour le grand public et j'ai beaucoup apprécié la fête des gâteaux de l'Apreca. Cette manifestation à l'ambiance très bon enfant a le mérite de communiquer sur le sucré d'une façon ludique. Elle s'inscrit dans un devoir de transmission propre à l'artisan et est, à mon sens, aussi utile qu'un livre."



Pierre Hermé.

Ateliers, concours et démonstrations

Rennes (35) Avec près de 4 000 visiteurs en deux jours, l'événement devient incontournable dans le paysage gastronomique breton.

Le Festival gourmand s'ancre en terre bretonne

Les organisateurs du Festival gourmand de Rennes métropole se félicitent du succès populaire avec près de 4 000 visiteurs en deux jours. Grande originalité de cette année, les ateliers de goûts proposés aux enfants des écoles rennaises. Deux chefs étoilés locaux, **David Etcheverry** du Saison à Saint-Grégoire et **Sylvain Guillemot** de L'Auberge du pont d'Acigné, ont capté l'attention des enfants avec un panier de légumes originaux pour le premier et un petit déjeuner tout en surprises pour le second. Le tout, complété par un atelier dégustation de pommes avec **Loïc Berthelot** proposé par Slow Food Rennes Haut Gallo. Les deux journées ont été ponctuées par des démonstrations culinaires de David Etcheverry et Sylvain Guillemot, **Philippe Vételé** (représentant l'association Tables & Saveurs de Bretagne), **Anthony Cointre** ou encore le maître beurrier **Jean-Yves Bordier**. Du côté des concours, c'est **Vincent Guillemot**, chef de L'Adresse à Cesson-Sévigné qui remporte la Chouette d'or du concours gastronomique.



LE PALMARÈS

Restaurants gastronomiques

Chouette d'or : **Vincent Guillemot**, L'Adresse
Chouette d'argent : **Mickaël Gloaguen**, L'Entonnoir
Chouette de bronze : **Cédric Eudore**, Les Carnes

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez l'intégralité du palmarès

avec le mot-clé **RTR216709** sur www.lhotellerie-restauration.fr

En bref

Cuisineries gourmandes : un temps d'avance sur l'amendement 'produits frais'

L'amendement du député UMP des Pyrénées-Orientales **Fernand Siré**, adopté par le Parlement, prévoit l'obligation d'informer les consommateurs sur les conditions d'élaboration des plats qui leurs sont proposés. Précurseurs dès 1995, les Cuisineries gourmandes ont mis dans leur référentiel la fabrication totale des plats dans l'entreprise, avec au minimum 70 % de produits frais régionaux. De même, l'association insiste sur la traçabilité, c'est-à-dire l'indication sur la carte des producteurs et fournisseurs de l'entreprise, et le contrôle de celle-ci tous les ans par un organisme certificateur, Qualité France. Les Maîtres restaurateurs ont suivi le mouvement et ont imposé eux aussi la fabrication totale des plats au sein de l'entreprise, également contrôlée par un organisme certificateur. "Enfin la transparence dans la restauration ! Voilà une mesure qui va permettre de rendre la restauration limpide vis-à-vis du consommateur. Fini les professionnels qui cachent la vérité des produits", déclare **Claude Izard**, président des Cuisineries gourmandes.

Des prestations de haut niveau

'L'Assiette gourmand' : par-delà le handicap

Il est difficile de savoir qui de l'accompagnateur ou du cuisinier était le plus stressé dans les cuisines du lycée professionnel Sainte-Marie à Bailleul (59)... L'établissement bailleulois accueillait la 9^e édition du trophée L'Assiette gourmand. Un concours unique en France, créé en 2003 à l'initiative de **Benoît Flahault**, chef de l'Estaminet Quanta à Villeneuve-d'Ascq (59), qui fonctionne justement avec des travailleurs handicapés. Organisée avec le comité de promotion Nord-Pas-de-Calais, service de la chambre régionale d'agriculture, l'Assiette gourmand compte également le soutien de l'Académie nationale de cuisine et le haut patronage de la présidence de la République. **Emmanuelle Thomas**, conseillère technique au handicap auprès de l'Élysée, et **Roselyne Bachelot**, ministre des Solidarités et de la Cohésion sociale, avaient d'ailleurs fait le déplacement, ainsi que la brochette exceptionnelle de chefs qui composaient le jury, présidé par **Guillaume Gomez**, chef adjoint du palais de l'Élysée, et **Daniel Van Bockstael**, lauréat 2010. Dix-sept équipes françaises et une équipe belge ont travaillé autour d'un filet de lieu noir et d'amandes de mer, ainsi qu'un produit de la gamme Nestlé



Pour **Jean-Marc Mompach**, L'Assiette gourmand n'a rien à envier aux concours classiques.

La ministre **Roselyne Bachelot** a participé au jury, présidé par **Guillaume Gomez**.

Professional ; la garniture devait utiliser des ingrédients provenant de la région des candidats. Les assiettes se sont enchaînées avec une remarquable qualité, comme l'a souligné **Guillaume Gomez**. "C'est un beau niveau. Il y a de la recherche, on sent qu'un gros travail a été fait avec le formateur. Nous notons avec les mêmes critères qu'un concours classique : la chaleur, la cuisson, l'harmonie du plat..."

DE RÉELLES QUALITÉS

Même discours pour **Jean-Marc Mompach**, membre de l'Académie nationale de cuisine, qui notait la partie technique : "C'est un vrai concours jugé entre autres par sept Meilleurs ouvriers



de France : peu de jurys peuvent se targuer d'en réunir autant. L'idéal serait que cela puisse déboucher, pour les candidats, sur des emplois dans la profession, pas seulement dans des CAT." Benoît Flahault ne dit pas autre chose. "En cuisine, les personnes handicapées mentales ont besoin d'un

encadrement particulier, mais elles ont de réelles qualités. Elles sont ponctuelles, particulièrement investies dans ce qu'elles font et témoignent d'une vraie envie de travailler. Professionnels de la restauration, pensez-y !"

Le concours a été remporté par **Luc Dassonville** et **John Champenois**, de l'Ésat (Établissement et service d'aide par le travail) La Fontaine de Troyes (10). Ils ont reçu la médaille du président de la République pour leur Lieu en aube d'andouillette 5A, amandes en chaourcine, choux de Brienne et jus de côteaux rouge des Riceys. En deuxième position, le jury a distingué **Cyrille Hesters** et **Sylvie Puaud** de l'Ésat Le Bol vert, de Trélon (59). La troisième place est revenue à **Simon Larranaga** et **Stéphane Norture** de l'Ésat Le Tertre, de Saint-Parres-aux-Tertres (10). L'Ésat Pousiniès, à Saint-Étienne-de-Tulmont (82), a reçu le prix spécial du jury, récompensant le plus bel exemple de travail en cuisine entre formateur et personne handicapée et désormais baptisé 'prix spécial du jury Jean-Marc-Mompach', en l'honneur du responsable des concours au sein de l'Académie nationale de cuisine.

MARIE-LAURE FRÉCHET

"Cuisine en mouvement"

Pour la première fois, les chefs sarthois mettent en avant la richesse de leur terroir à travers un ouvrage réalisé par **Emmanuel Bordeau** et **Gilles Kervella**.

'Les Toqués de la Sarthe' en livre



Les 22 chefs sarthois présents dans le livre *Les Toqués de la Sarthe*, en compagnie de **Emmanuel Bordeau** et de **Gilles Kervella**.



Les Toqués de la Sarthe • Éditions de la Reinette • Prix : 19,50 €.

déclare **Emmanuel Bordeau**, animateur radio sur France Bleu Maine, qui publie ici son premier ouvrage. "Bien sûr, je n'ai pas pu mentionner tous les

cuisiniers de la Sarthe : j'ai d'abord parlé de ceux que je connais bien, de par les émissions radio et télé que j'effectue sur la gastronomie. Oui, la cuisine sarthoise est en mouvement !"

Gilles Kervella, photographe aux éditions de la Reinette, a suivi l'animateur radio dans les différentes cuisines des chefs afin de proposer des images gourmandes et colorées.

HÉLÈNE BINET

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez la liste des chefs sarthois avec le mot-clé **RTR716576** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Vingt-deux chefs sarthois se sont réunis à l'hôtel-restaurant Ricordeau à Loué (72) pour la présentation du livre *Les Toqués de la Sarthe*, publié aux éditions de la Reinette. Au fil des 144 pages, on y trouve le portrait détaillé de 17 hommes et 5 femmes, avec deux recettes qui leur sont propres. Avec un but commun : promouvoir les produits locaux et travailler le frais. "À travers ce livre - réalisé en six mois -, j'ai voulu rassembler tous les chefs qui proposent une belle cuisine de notre terroir",

À Montauban (82)

Employés depuis vingt-sept et trente-trois ans à La Cuisine d'Alain, les deux hommes ont la passion chevillée au corps.

Patrick Texier et Daniel Tosoni : la fidélité paie

Daniel Tosoni a débuté à 16 ans comme apprenti auprès d'**Alain Blanc**, le chef-propriétaire de La Cuisine d'Alain à Montauban. Trente-trois ans plus tard, il est toujours là comme second. "J'ai quitté le lycée au niveau de la 3^e. J'étais passionné par la cuisine. Je n'ai jamais cherché à fréquenter une école hôtelière avant d'entrer dans la vie professionnelle. J'ai préparé le CAP de cuisine en restant dans le restaurant d'Alain Blanc", dit-il. Daniel Tosoni n'a jamais ressenti le besoin d'effectuer de stage. "Il suffit d'ouvrir les yeux, d'échanger avec les autres, de se tenir informé et on progresse", estime-t-il. L'idée d'ouvrir son propre restaurant ne l'a jamais effleuré. Le directeur de



Daniel Tosoni.

salle **Patrick Texier**, 52 ans, travaille aux côtés d'Alain Blanc depuis 1984.

FORMÉS SUR LE TAS

Il se destinait à être charpentier en électricité mais il a abandonné ses études à 16 ans, un an avant de passer son CAP. "J'ai accumulé les emplois de serveur aussi bien dans un Relais & Châteaux près de Limoges que dans des bars et des brasseries", se souvient-il. Huit ans plus tard, il débute comme chef de rang à La Cuisine d'Alain, restaurant qu'il n'a plus quitté. "J'ai été formé par le maître d'hôtel de l'époque", souligne-t-il.

BERNARD DEGIOANNI



Patrick Texier.

Hôtel Orsay • La Cuisine d'Alain • 82000 Montauban • Tél. : 05 63 66 06 66 • www.hotel-restaurant-orsay.com

“La transition s’est faite très simplement”

Le sommelier Pascal Calvel se fait chef

Pascal Calvel a mené une belle carrière de sommelier, depuis qu’il a obtenu son bac pro de cuisine à Mazamet, complété par une formation de sommellerie à Toulouse. Un parcours professionnel de dix-sept ans dans les restaurants de grands chefs : La Balandre à Cahors (**Gilles Marre**), Le Pastel (**Gérard Garrigues**) et Les Jardins de l’Opéra (**Dominique Toulousi**) à Toulouse, La Pomarède à Castelnaudary (**Gérald Garcia**). Mais à 36 ans, **Pascal Calvel** voulait voir davantage grandir ses enfants. Avec son épouse **Hélène**, le sommelier s’est donc fait chef pour reprendre le Relais de Riquet, et s’installer en famille dans ce restaurant du port du Ségala, à Labastide-d’Anjou, près de Castelnaudary (Haute-Garonne). “La transition s’est faite très simplement, car j’ai toujours été très proche des chefs avec lesquels j’ai travaillé”, explique Pascal Calvel. Face à la terrasse du Relais de Riquet, les péniches glissent au fil du canal du Midi ; et à l’heure du



Pascal Calvel : une cuisine “gourmande et conviviale” sur les bords du canal du Midi.

déjeuner, les groupes de cyclistes quittent le chemin de halage pour déguster un cassoulet, un Aspic de filet de rouget aux jeunes légumes, ou un Filet de lotte aux deux poivrons... Dans la salle du Relais

Labastide-d’Anjou (11) Après avoir exercé pendant dix-sept ans comme sommelier chez différents étoilés, **Pascal Calvel** s’est installé à son compte au Relais de Riquet, où il concilie sa double passion pour la cuisine et le vin.

Retrouvez Pascal Calvel en vidéo avec le mot-clé **RTR116728** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

de Riquet, touristes et clients locaux partagent une “cuisine gourmande, pas compliquée, avec un maximum de produits frais”. La carte des vins regroupe une soixantaine de références, faisant la part belle aux producteurs locaux, et sert forcément d’inspiration au ‘sommelier-chef’. À sa façon, Pascal Calvel reproduit aujourd’hui chez lui les méthodes des grands restaurants où il a exercé : “Je me souviens notamment des réunions quasi-hebdomadaires chez **Alain Senderens**, entre le maître d’hôtel, le chef de cuisine et le sommelier, pour trouver une osmose ; c’est une démarche qui m’inspire beaucoup ici, un modèle que j’applique avec modestie, mais le plus sérieusement possible, pour mettre en valeur les plats, et faire découvrir les vins de la région.”

TEXTE ET VIDÉO : FRANCIS MATÉO

Restaurant Le Relais de Riquet • 12 esplanade du Canal • 11320 Labastide-d’Anjou • Tél. : 04 68 60 16 87

Zoom sur la cuisine charentaise

Créés par l’association locale Gourmets-Gourmandes, les Rencontres autour du livre culinaire ont confronté aux gestes des chefs en démonstration les écrits d’auteurs.

Le livre gourmand en vedette à Cognac

Les 3^{es} Rencontres autour du livre culinaire, organisées les 8 et 9 octobre dernier à Chateaubernard, dans la banlieue de Cognac (16), ont répondu aux attentes de leurs inventeurs. Créées par l’association locale Gourmets-Gourmandes, elles ont réuni quelques milliers de lecteurs passionnés de recettes et d’histoires de la table, autour d’auteurs prestigieux comme le Meilleur sommelier du monde 1992, **Philippe Faure-Brac**, ainsi que plusieurs chefs de renom. Au programme notamment, **Michel Trama**, **Jean-Marie Gautier** ou **Patrick Pignol** ont participé à des conférences et exécuté en direct et en public des préparations. Si

des sujets comme la formation hôtelière, les produits de la mer ou la diététique ont été évoqués en compagnie d’experts lors de tables rondes, on a aussi pu applaudir les tours de main des grands cuisiniers invités. Parmi ces derniers, le Charentais **Pascal Pressac** (La Grange aux oies à Nieul) avec sa Truite au vieux chorizo ou **Pascal Nebout** (Le Château de l’Yeuse à Chateaubernard) pour son Poulet noir de Barbezieux, ont été très applaudis.

“INCONTOURNABLES”

“Nous avons ici de grands talents capables de rivaliser avec les meilleurs”, a déclaré **Jean-Pierre Raffenaud**,

président de l’association Gourmets-Gourmandes. *La cuisine charentaise et les hommes qui la font sont l’expression de leur terroir.*”

Quant aux nombreux auteurs signant leurs ouvrages, ils auront constaté avec plaisir l’impact de cette fête à l’aune de leurs multiples dédicaces. De quoi revenir pour la prochaine édition, qui devrait, selon les vœux des organisateurs, monter encore en qualité. **Hervé Brunaux**, auteur de *Cher Monsieur*, polar gastronomique



Pascal Pressac (La Grange aux oies, à Nieul, 16) en démonstration.

se déroulant en Périgord (éditions de La Lauze), confirme : “Ces rencontres vont devenir incontournables pour les gourmands et gourmandes aimant la lecture et la cuisine.”

JEAN-PIERRE GOURVEST

Il prépare le foie gras de 27 façons différentes

La Table d’Oste : un enthousiasme sans cesse renouvelé

À 58 ans, **Patrick Bonnans** a l’enthousiasme d’un débutant. Et son épouse, **Camille**, est la première à le partager. “Un plat doit donner envie”, affirme cet artisan méticuleux, épicurien avéré qui possède un millier de livres de cuisine et s’émerveille devant les recettes de **Jean-François Piège**, **Thierry Marx** ou **Serge Vieira**. “Ce qui m’intéresse dans une nouvelle recette, c’est de savoir si elle va perdurer”, avoue-t-il. Patrick Bonnans distille une cuisine précise, axée sur le Sud-Ouest. Il prépare le foie gras de 27 façons différentes et en présente toujours entre 7 et 8 sur une assiette. Il le mélange avec du pied de porc, des ris de veau, des morilles, de la lotte et du safran qui a infusé dans la graisse du foie. Il a d’abord été pendant quinze ans cuisinier pour



Camille et Patrick Bonnans.

l’armée. Il a ensuite tenu deux hôtels-restaurants, La Salamandre à Mulhouse et L’Auberge Saint-Pierre entre Bâle et Belfort, avant de retourner en 1994 dans le Tarn-et-Garonne, sa région natale. Il y est resté onze

Auch (32) **Patrick Bonnans** a repris la Table d’Oste, une petite structure où il s’épanouit aujourd’hui avec son épouse **Camille**.

ans, à L’Âtre, un hôtel-restaurant à Cazes-Mondenard. “Nous cherchions une petite structure sans hôtel et, de préférence, en ville pour ne plus avoir à travailler le week-end. Mais, finalement, nous faisons autant d’heures”, souligne Camille Bonnans pour expliquer le choix d’Auch. Mais la fierté des époux Bonnans, c’est leur fils, **Romain**, 31 ans, propriétaire de 4 restaurants à New York, onze ans après son arrivée aux États-Unis.

BERNARD DEGIOANNI

La Table d’Oste • 7 rue Lamartine • 32000 Auch • Tél. : 05 62 05 55 62 • www.table-oste-restaurant.com

Avec en moyenne 50 % de revenus en moins, vous risquez de vous sentir à l'étroit à la retraite.



AXA CRÉE LES
RENDEZ-VOUS
TOP
RETRAITE

Pour vous aider à préparer une retraite à votre mesure, n'attendez plus pour consulter le 1^{er} assureur des professionnels. En 1 heure un conseiller AXA vous aide à y voir plus clair :

1. Un outil de simulation inédit pour estimer le montant de votre retraite
2. Une évaluation de votre besoin de revenus complémentaires
3. Des conseils et solutions personnalisés pour augmenter vos revenus à la retraite tout en payant moins d'impôt.

Prenez rendez-vous auprès de votre conseiller AXA, sur axa.fr ou au 3240. 500 iPad2 à gagner.*

réinventons / l'épargne retraite



“Se rapprocher du client”

Paris (XV^e) Pendant deux jours, la 5^e édition du salon de la vente à emporter a fait le tour de ce marché et des dernières nouveautés, entre conférences et démonstrations.

VAE Expo passe au crible les nouvelles tendances

Avec un chiffre d'affaires de 30 milliards d'euros, 2 milliards de sandwiches consommés en France, et 6 000 points de vente sous enseigne, le secteur de la vente à emporter connaît une croissance positive qui frôle les 10 %. La diminution constante du temps alloué à la pause déjeuner (moins de 29 minutes) contribue à cet engouement. Ainsi, le salon VAE, qui s'est tenu les 11 et 12 octobre porte de Versailles, à Paris (XV^e), a une fois de plus permis aux exposants et visiteurs de s'immerger dans les tendances du moment, les produits innovants et les nouvelles enseignes. Soutenue et parrainée par le Syndicat national de la restauration rapide, cette 5^e édition était axée sur l'univers du 'fast-good' : manger bon, sain et bio. **Alexandra Frantz**, organisatrice de l'événement, a souhaité pour 2011 ouvrir une fenêtre sur l'Europe. C'était l'occasion de partir à la découverte de la restauration nomade dans les différents pays de l'Union, en particulier l'Italie. Popaï Italy, association internationale spécialisée

dans le marketing des points de vente, présentait par exemple son étude sur les enseignes italiennes sur le forum déco-tendances. Autre spécificité de cette édition : le café était sous les projecteurs. Toutes les boissons qui en sont dérivées séduisent de plus en plus de consommateurs. Les possibilités de recettes qu'elles offrent apparaissent aussi comme une opportunité pour l'ensemble des enseignes de vente à emporter d'élargir leurs plages horaires, de développer des instants de consommation qui dépassent le simple déjeuner.

RESPECT POUR LA CUISINE DE RUE

Ces deux journées avaient également comme objectif d'être une source d'inspiration pour les indépendants et les chaînes. Le salon a donc décliné un programme de conférences autour de thématiques propres à la vente à emporter, et animées par **Nicolas Nouchi** de CHD Expert. Parmi elles, un focus sur le 'street fooding' : la cuisine de rue, multiculturelle et populaire, longtemps snobée, revient en force.

Trois enseignes ont creusé leur sillon sur ce segment : Cyclo pouce (restauration légère), Alto café (café moderne), et Manhattan's Hot Dog (qui vend un mono-produit : le hot-dog). Outre la mobilité, toutes trois ont un point commun : elles vont directement vers le consommateur, à l'aide d'un triporteur ou avec un chariot. Ce phénomène peut-il évoluer ? *“Oui, se rapprocher du client va devenir évident. Je pense que l'on va aussi revenir aux hôtesse : aller dans les tribunes pour vendre des hot-dogs par exemple”,* constate **Serge Padovano**, chez Manhattan's Hot Dog. Pour **Florence Cohen-Tanugi**, de Cyclo pouce, *“il y a un fort potentiel et une attente des consommateurs pour ce segment. Ce n'est pas un marché facile car des aspects techniques et réglementaires sont à respecter. On doit être présent dans les espaces publics sans les dénaturer, afin d'obtenir plus d'autorisation.”* **Tom Wallis**, d'Alto Café, soutient que *“c'est par la qualité que l'on finira par s'implanter, et en respectant le milieu urbain.”*

HÉLÈNE BINET

ALEXANDRA FRANTZ, DIRECTRICE DU SALON : “NOUS ALLONS RENFORCER LE PÔLE ENSEIGNE”



Alexandra Frantz, directrice du salon VAE Expo.

Quel est le bilan du salon ?

Alexandra Frantz : Nous sommes très contents de cette 5^e édition, avec un objectif dépassé de 20 % par rapport à l'année dernière, entre visiteurs et exposants. L'ambiance s'en ressent : le salon a bien reflété les tendances actuelles avec une large offre entre décoration, produits finis, nouveautés de la VAE, concepts. Le programme de conférences a été plus que suivi. Beaucoup d'indépendants étaient présents : ils sont parfois un peu isolés et ces deux jours leur permettent de se poser et de voir ce qui se fait en France ou à l'étranger (notamment avec une vitrine sur la Grande-Bretagne).

Quelles étaient les thématiques mises à l'honneur ?

Les produits et ingrédients frais, l'offre café et la gestion des points de vente. Avec ce salon, nous avons voulu montrer qu'un point de vente ne se résume pas uniquement aux sandwiches et sodas ; mais que l'on peut proposer de véritables solutions qualité-prix.

Les produits qui vous ont interpellée ?

J'ai bien aimé l'esprit sushi : ce produit fait partie du snacking chic additionnel et beaucoup de points de vente s'y intéressent de plus en plus. J'ai également trouvé que le 'lemon bar' [bar à citronnade, NDLR] est un concept intéressant puisque c'est une boisson fraîche nomade, avec une réelle ouverture sur l'international. Puis les diverses offres café : ces boissons sont en plein essor, et sont valorisées en dehors du repas.

La prochaine édition ?

Nous allons renforcer le pôle enseigne pour permettre aux créateurs d'entreprise et aux développeurs de trouver des franchises. Nous souhaitons aussi développer l'offre ingrédients frais. Pour le reste, c'est en cours de réflexion... Le salon VAE Expo 2012 aura lieu les 19 et 20 septembre 2012 à Paris, porte de Versailles.

PROPOS RECUEILLIS PAR H.B.

Christophe Adam dans une mise en scène culinaire à VAE Expo

Comme Christophe Adam, ancien chef de la pâtisserie chez Fauchon, plusieurs chefs ont laissé libre cours à leur imagination en proposant des recettes snacking aux visiteurs du salon.

Cette 5^e édition du salon VAE Expo a mis une nouvelle fois en scène la créativité des chefs à travers le Foodshow, théâtre de démonstrations culinaires. Le sibyllin principe de 'nutrivialité' était défendu par **Frédéric Marr**, qui a adapté des recettes VAE (les '4S' - soupe, salade, sandwich, soft -) avec une approche 'fast-good'. Étaient également invités **Johan Leclerre**, **Henri Gouny** et **Thomas Gallardo**, membres de l'association Générations Cuisines & Cultures, qui ont défendu leur vision éclectique du snacking. **Christophe Adam** était aussi présent. Il vient de fonder Adam's, une cantine chic parisienne (21 rue Casanova, Paris, I^{er}).



Christophe Adam et son frère **Mathias** (à gauche) qui ont ouvert la boutique Adam's, sont venus sur le Foodshow exposer leur vision du snacking.

L'établissement conjugué offre salée sur la base de tartines et offre sucrée avec des pâtisseries minute et simples pour un ticket moyen qui n'excède pas 9,5 €. Il livre sa vision du snacking : *“Cet univers a beaucoup évolué et a une belle place à prendre en France. On a moins le temps de*

manger assis au restaurant, c'est pourquoi je me suis intéressé au snacking en ouvrant la boutique Adam's en septembre 2010. Étant l'ancien chef de la pâtisserie chez Fauchon, je reste fidèle à mon corps de métier en proposant des desserts nouveaux, simples et innovants.” H. B.

Christophe Adam a interprété avec son frère **Mathias** des recettes originales de snacking salé et sucré pour les visiteurs :

- **Offre sucrée :**
Sablé breton, crème citron classique et meringue italienne dans un pot ;
- **Offre salée :**
Tapenade d'aubergines sur tartine de pain avec une tranche de brie, poires et courgettes.

↗ ACCOR + 1,17 %
 ↘ SBM - 1,12 %
 ↘ HÔTELS DE PARIS - 1,37 %
 ↗ CLUB MED + 0,41 %
 ↗ GROUPE PARTOUCHE + 3,30 %

Hôtellerie

Grâce à des chefs de haut niveau

Ce choix devrait permettre au réseau d'acquérir de nouveaux adhérents.

Les hôtels France Patrimoine s'orientent vers la **gastronomie de terroir**

La salle de restaurant de l'Hôtel du couvent royal de Saint-Maximin (83).



Les hôtels France Patrimoine, implantés dans des bâtiments historiques, le plus souvent classés, ont décidé de mettre au cœur de leur activité une restauration basée sur les produits du terroir. Pour y parvenir, les établissements ont recruté des chefs de haut niveau. **Thierry Diderich** a été embauché à l'Hôtel du couvent royal de Saint-Maximin (83) en mai 2011, après être passé par des établissements prestigieux comme Ledoyen à Paris ou le château de la Chèvre d'or à Èze (06) ; **Anthony Vaillant**, chef de l'Abbaye de Fontevraud (49) depuis 2007, a été formé à l'école hôtelière de Nantes (44) puis a passé plusieurs années au Métropole à Monaco ; **Swen Leninger**, responsable des cuisines de l'Hôtel du château fort de Sedan

(08) depuis juin 2011, a fait l'école hôtelière de Strasbourg et a travaillé dans des établissements prestigieux tels le restaurant Didier de Courten, 2 étoiles *Michelin* à Sierre (Suisse) ou celui de **Joël Robuchon** à Londres. Enfin **Bruno Tenailleau**, chef de l'hôtel Abbaye de Sorèze (81), a fait ses classes auprès de **Régis Marcon** (43), et s'est ensuite perfectionné à l'école d'**Alain Ducasse**. Cette nouvelle orientation a été lancée à l'occasion d'une soirée organisée à l'Hôtel du couvent royal de Saint-Maximin le 15 septembre dernier, et orchestré par Thierry Diderich, qui a permis aux chefs de faire la démonstration de leur talent. **EVELYNE DE BAST**

www.hotels-francepatrimoine.com

Haut de gamme d'Accor

L'hôtel St. Ermin's rejoint la collection MGallery



Le St. Ermin's de Londres.

rénovation récente. Avec ses trois restaurants, le Caxton Grill (cuisine européenne), le Caxton Terrace et le Caxton Bar (plus traditionnels), il convient parfaitement à une clientèle de court séjour en loisirs ou en voyage d'affaires. L'hôtel propose également 14 salles de réunions pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes.

En reprenant en management ce très joli hôtel londonien, Accor confirme sa volonté de se déployer au Royaume-Uni, après la signature d'un accord de franchise avec le groupe Jupiter Hotels Ltd. pour développer 24 hôtels sous la marque Mercure. **E. DE B.**



Denis Hennequin, Kristin Scott Thomas et Yann Caillère.



À Londres, l'hôtel St. Ermin's est rentré officiellement dans la prestigieuse collection des MGallery, le 6 octobre dernier, lors d'une cérémonie d'inauguration en présence de **Denis Hennequin**, président du groupe Accor, **Yann Caillère**, directeur général, et **Kristin Scott Thomas**, la marraine de la collection. Situé au cœur de Londres, entre Buckingham Palace et l'abbaye de Westminster, ce prestigieux hôtel de 331 chambres - qu'affectionnait particulièrement Sir Winston Churchill - vient de rejoindre la collection haut de gamme d'Accor qui forme maintenant un réseau de 45 hôtels dans le monde. D'un style victorien très marqué, l'hôtel St. Ermin's a bénéficié d'une

Une première en France

D'un montant de 269 €, cette offre regroupe 60 propositions de séjours pour deux personnes.

La Bretagne lance son coffret Breizh'capades

Breizh'capades, le nouveau et premier coffret lancé par l'ensemble des comités départementaux du tourisme de Bretagne, le comité régional du tourisme de la Bretagne et Haute Bretagne Vacances, prend la forme d'une petite valisette chromée. En s'acquittant d'un montant de 269 €, les clients auront le choix entre 60 propositions de séjours pour deux personnes, déclinés jusqu'en décembre 2012 et répartis en 5 thématiques : Charme et romantisme ; Ambiance iodée ; Plaisirs gourmands ; Détente et bien-être et enfin Loisirs et découverte pour les amateurs de vacances actives. "On offre la Bretagne en cadeau tout en l'accompagnant de conseils", précisent les initiateurs du projet, car les destinataires devront en effet passer par les services de réservation des départements et non directement par les professionnels. "L'idée est d'améliorer l'image de la Bretagne, 5^e région préférée



Contenant et contenu haut de gamme pour la Bretagne.

des Français, de la positionner en destination week-end et de développer un chiffre d'affaires conséquent", évalué à 500 000 €. Trois mille valisettes seront commercialisées et vendues dans un réseau de 450 agences de voyage du Grand Ouest. Pour rappel, le Morbihan, qui a déjà son propre coffret et qui est à l'origine de la régionalisation de l'idée, a vendu 10 000 coffrets à 80 € l'unité depuis 2007. **OLIVIER MARIE**

Attirer une nouvelle clientèle **Expedia, Groupon, Booking.com... se sont spécialisés dans la réservation de chambres d'hôtel à la dernière minute.**

Ventes éclair : une manne pour les hôteliers ?

Expedia s'est associé à Groupon pour lancer les ventes éclair Groupon-Getaways et Travelocity a lancé ses 'Dashing Deals'. Récemment, la concurrence sur le créneau des agences de voyage en ligne s'est encore intensifiée puisque le groupe concurrent d'Expedia, priceline, s'est lancé, à travers les offres de dernière minute sur son site www.priceline.com et à travers les ventes flash sur son site phare en Europe, www.booking.com. Quel est l'intérêt des hôteliers parmi toutes ces nouvelles offres de ventes flash, à prix extrêmement réduits ? Les ventes éclair attirent majoritairement des clients sensibles aux prix, peu enclins à payer le tarif 'classique' de l'hôtel. L'hôtelier ne doit pas

compter sur ce type d'offre pour fidéliser une nouvelle clientèle. En revanche, les ventes de dernière minute offrent une alternative particulièrement intéressante pour les hôteliers, puisqu'elles permettent de remplir les chambres vacantes le jour même de la mise en vente. En France, le site The Very Last Room propose depuis août dernier des chambres en dernière minute, et affiche un prix dégressif au fur et à mesure que le client s'approche de l'heure limite de réservation, soit 2 heures du matin. Les hôteliers ont de plus en plus de choix à leur disposition pour distribuer leurs chambres, la difficulté étant d'utiliser les bons canaux en fonction de leurs attentes, en termes de clients et de revenus.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

Avec des formations adéquates

L'enseigne veut équiper de défibrillateurs l'ensemble de son réseau.

Prévention des crises cardiaques à l'hôtel : Balladins s'engage

Balladins entame un vaste programme de prévention contre les arrêts cardiaques à l'hôtel en s'équipant de défibrillateurs. Aujourd'hui, 50 hôtels en sont dotés, ce qui représente un tiers du réseau. D'ici à décembre, les deux tiers du parc seront équipés et, dès le premier trimestre 2012, les 150 hôtels du réseau seront munis de l'appareil. Pour Balladins, cette opération va également servir à sensibiliser tant le personnel que les clients, et à faire de la prévention. Près de 60 directeurs des hôtels filiales ont reçu la formation adéquate ; charge à eux de former l'ensemble du personnel dans leur hôtel.

Il s'agit d'un véritable engagement citoyen pour Balladins. Près de 50 000 personnes meurent de crise cardiaque en France chaque année, soit 140 morts par jour, contre 14 pour les accidents de la route. Conscients que les hôtels reçoivent une population à risque, souvent stressée et fatiguée, cette opération n'est donc pas neutre pour la chaîne.



De g. à d. : **Christian Recoing**, directeur général de Balladins, **Achille Hourdé**, président de l'association Fais battre ton cœur, et **Patrice Martin**, ancien champion de ski nautique et parrain de l'opération.

Le réseau a noué un partenariat avec l'association Fais battre ton cœur, qui va participer à la campagne de prévention allant jusqu'à prendre en charge la formation des hôteliers, quand ces derniers auront reçu les appareils. Ceux-ci - d'une valeur de 2 500 € - font partie du package apporté par la chaîne, et seront remboursés par chaque hôtel.

É. DE B.

En bref

Le mythique Sofitel Old Cataract d'Assouan rouvre après trois ans de fermeture

Le Sofitel Legend Old Cataract est un hôtel mythique construit en 1899, à Assouan (Égypte) sur le bord du Nil. Géré par Accor depuis 1986 pour le compte de la société propriétaire égyptienne Eghot, l'Old Cataract a été fermé pendant trois ans pour travaux de rénovation. La réouverture est un événement en soi.

La rénovation de l'hôtel a été confiée à **Sybille de Margerie**, l'architecte décoratrice dont on a salué le talent au Mandarin Oriental Paris. Elle a su marier trois styles : victorien, oriental et



© FABRICE RAMBERT
Une chambre du Sofitel Legend Old Cataract d'Assouan.

français. L'hôtel présente dans sa nouvelle configuration une partie 'palace' avec 76 clés dont 45 suites. Les deux plus grandes ont été baptisées 'Agatha Christie', et 'Winston Churchill', en hommage à ces illustres habitués de l'établissement.

La partie moderne, nommée le Nil, se situe dans un autre bâtiment, d'allure plus contemporaine, avec 62 chambres dont 37 suites. L'Old Cataract a installé également un So Spa de 1 200 m², en partenariat avec la marque Cinq Mondes.

Challenge original

35 hôtels, soit 236 personnes, ont participé au Raid inter-hôtels, un événement sportif organisé par la société Team Nature.



Sur le podium, Monaco, Cannes et Team Nature.

Le 1^{er} Raid inter-hôtels de la Côte d'Azur a été un succès avec 236 volontaires mobilisés sous la bannière de 35 établissements. Les épreuves

se sont déroulées le 9 octobre sur l'île Sainte-Marguerite, la plus grande des îles de Lérins, à Cannes : un cadre idyllique pour cet événement convivial,

À Cannes, une journée 'Raid' dingue

constitué d'activités physiques, de jeux d'adresse et de réflexion. La société organisatrice, Team Nature, souhaitait remercier les hôtels de leur implication à ses côtés. "Les hôtels de la Côte d'Azur accueillent toute l'année nos 'Team Building' et incentives pour les entreprises en séminaires et en conventions chez eux. Nous avons souhaité leur dédier un événement spécifique", explique **Laurent Gény**, encouragé dans cette idée par **Christophe Aldunate**, directeur du Palais de la

Méditerranée (Nice, 06). Confié il y a quelques mois à **Thomas Dlachasse**, le projet a mûri très vite.

DOUBLE PODIUM POUR MONACO

59 équipes mixtes de 4 personnes se sont élancées au petit matin, sous un soleil radieux, vers les trois épreuves inscrites sur les carnets de bord : une course d'orientation, un relais en kayak de mer et une épreuve de course à pied de 2 km. Sur le chemin : amis

et famille en supporters. "L'idée était vraiment de rassembler les hôtels de la région autour d'un challenge original, dans une ambiance bon enfant, pour favoriser les relations inter-entreprises et la cohésion d'équipe intra-entreprise", précise **Thomas Dlachasse**. À ce jeu-là, Monaco a remporté une double palme avec une première place pour le Novotel Monte-Carlo et une deuxième pour le Méridien Beach Plaza. L'Hôtel Martinez à Cannes se classe troisième. **ANNE SALLÉ**

Simple et facile à utiliser

HotelManager : aider les hôteliers à répondre aux commentaires clients

Aujourd'hui, 74 % des vacanciers s'informent sur internet avant de choisir leur destination, et 63 % d'entre eux se disent influencés par les commentaires postés sur les sites. Partant de ce constat, **Matthias Papet**, ancien de Google à l'origine du logiciel HotelManager, estime qu'"il se passe aujourd'hui une vraie révolution dans le monde de l'hôtellerie. Les deux poids lourds que sont Google et Booking se renforcent et vont inonder le marché internet, Google avec Hotel Finder, et Booking avec des outils de plus en plus performants".

1 200 HÔTELIERS SÉDUITS

HolidayCheck, la société qui édite HotelManager, se distingue de ces mastodontes : "Nous offrons aux hôteliers un outil marketing simple, facile à utiliser, dédié aux avis des internautes. Les hôteliers sont encore trop souvent démunis face à ce phénomène

d'avis. Ils sont peu équipés et peu formés pour répondre aux avis de clients mécontents. Cette situation leur est préjudiciable, car répondre immédiatement évite d'influencer les autres, sachant que nul n'est à l'abri d'erreurs. L'essentiel est la rapidité de la réponse."

HotelManager se présente comme un mini site web qui permet aux hôteliers de répondre en temps réel aux commentaires des clients et de piloter en direct leur propre démarche qualité sur le web. Le logiciel est gratuit et a déjà séduit 1 200 hôteliers depuis le mois de février. "Nous avons aussi d'autres avantages, précise Matthias Papet. Nous sommes d'abord un site de loisirs et de tourisme. Ensuite, nous sommes leader sur le marché allemand - avec 20 millions de visites par an - et nous recensons environ 24 millions de visites dans le monde entier. HolidayCheck est aussi leader sur toute l'Europe centrale." HolidayCheck assure la maintenance du site, le service après-vente et le suivi de sa mise

HolidayCheck, site d'information et de réservation pour les hôtels de loisirs, propose un outil permettant aux hôteliers d'optimiser leur présence sur le net, tout en gardant la main pour répondre aux commentaires des clients.



Matthias Papet : "Les hôteliers sont encore trop souvent démunis face aux avis. Ils sont peu équipés et peu formés pour répondre aux avis de clients mécontents."

en œuvre par les hôteliers. Une personne est dédiée à sa commercialisation. L'entreprise se rémunère essentiellement sur les commissions de réservations (avec son agence allemande) et par la publicité. La société, relancée en février, est en pleine expansion. HolidayCheck a enregistré 800 000 visites en France en juillet et en août. "Nous sommes sur un créneau porteur, assure Matthias Papet. À nous de donner confiance aux hôteliers essentiellement situés dans des destinations loisirs, pour qu'ils viennent vers nous et fassent davantage parler de nous".

EVELYNE DE BAST

www.holidaycheck.fr

Un 3 étoiles de 26 chambres plein d'ambitions

La Ferté-Saint-Aubin (45) Cet établissement situé au sud d'Orléans a servi de cadre à la présentation de la nouvelle charte qualité restauration de la coopérative hôtelière.

L'Orée des chênes, vitrine des Relais du silence



De gauche à droite : **Dominique Moreau**, directeur de L'Orée des Chênes, **Jean Lavergne**, président des Relais du silence, **Benoît Aiglon**, propriétaire de L'Orée des chênes et **Stéphane Barrant**, directeur des Relais du silence.

Pour **Jean Lavergne**, président de la chaîne des Relais du Silence, et **Stéphane Barrant**, son directeur général, ces établissements "sont réputés pour la qualité de leur hôtellerie, mais nous voulons montrer aussi que ce sont de grandes tables". Une volonté de s'installer dans le paysage gastronomique qui s'inscrit dans la droite ligne de sa fusion en 2010 avec la Société européenne d'hôtellerie (Inter-Hôtel, P'tit Dej hôtel et Qualys hôtel). La chaîne vient

d'édicter une charte qualité restauration qui mise sur le travail des produits frais, de saison et régionaux. La charte, qui sera suivie par des clients mystères, met en avant "un très bon rapport qualité - prix", le partenariat avec des fournisseurs locaux et des "plats équilibrés, sains et inventifs".

"ÉTABLISSEMENT DE RÉFÉRENCE"

La présentation de cette charte vient de se tenir chez un des adhérents, L'Orée des chênes

à La Ferté-Saint-Aubin au sud d'Orléans. Sur un site de 75 hectares, cet établissement, propriété de **Benoît Aiglon**, est le symbole de la nouvelle image des Relais du silence. Sous la conduite du chef **Romain Boiscommun**, qui y prépare 28 000 repas à l'année, l'établissement nourrit de grandes ambitions tant pour sa table que pour l'hôtel 3 étoiles de 26 chambres. L'Orée des chênes compte ainsi arborer une étoile supplémentaire au printemps tandis que deux

"chambres perchées" de grand luxe vont être installées dans les arbres. Objectif : en faire "un établissement de référence au sud d'Orléans".

JEAN-JACQUES TALPIN

L'Orée des Chênes

• Route de Mercilly-en-Villette • 45240 La Ferté-Saint-Aubin
• Tél. : 02 38 64 84 00 •

www.loreedeschenes.com

La nouvelle solution de Gestion Traiteur
Simplicité et Performance

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

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

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

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

FTBE V8 Traiteur Premium
Solution traiteur complète de gestion commercial et gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerciale
Pôle technologique de l'Argile - Via D
118, Avenue de la Quercy
04 370 MOURMANSOUR

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

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

Toute l'information sur vos logiciels de gestion sur www.mdb-multimedia.fr

9,10€

Taux horaire minimum conventionnel

9,00€

Taux horaire Smic

3,36€

Valeur du repas

2946€

Plafond Sécu

1593

Indice du coût de la construction
Révision : + 1,98 %
Renouvellement : + 36,97 %

9,7%

Taux de chômage au 1^{er} trimestre 2011

Juridique

Focus sur l'exploitation des terrasses

Transmission de la terrasse et déplafonnement du loyer

Depuis le 1^{er} janvier 2008, il est interdit de fumer dans tous les lieux fermés et couverts accueillant du public. Il est néanmoins possible de fumer sur les terrasses, pourvu qu'elles soient ouvertes ou pas entièrement couvertes.



© THINKSTOCK

L'autorisation d'exploitation d'une terrasse est soumise à une autorisation administrative personnelle, qui ne peut pas être cédée.

Pour se conformer à la loi, beaucoup de professionnels des CHR ont décidé de développer l'exploitation de terrasse.

Que faire de la terrasse lorsque l'on transmet son fonds de commerce ?

Il y a deux éléments à prendre en compte : d'une part, la valeur de l'autorisation d'exploitation de la terrasse et, d'autre part, la valorisation que l'on peut tirer de son exploitation vis-à-vis d'un acquéreur potentiel. Concernant l'autorisation de son exploitation, celle-ci est soumise à une autorisation administrative personnelle qui ne peut pas être cédée. En cas de cessation d'activité, l'autorisation est automatiquement abrogée.

Le repreneur d'un commerce dont le précédent propriétaire bénéficiait d'une permission de voirie doit présenter une nouvelle demande, l'administration

n'étant en rien liée par les décisions antérieures. Concernant les acquéreurs potentiels du fonds de commerce, la possession d'une terrasse peut être un avantage comparatif pour les commerces alentour et renforcer leur valeur. Un cédant de fonds de commerce peut, dans l'évaluation de celui-ci et sans considérer pour autant posséder de droits acquis sur le domaine public, présenter son autorisation d'occupation comme un élément valorisant. L'hôtelier, le cafetier ou le restaurateur qui vend doit mettre en avant les investissements éventuellement réalisés, la valorisation de son établissement, l'exploitation devant être appréciée comme faisant partie du fonds de commerce.

Que faire lorsqu'on renouvelle son bail ?

Après étude des jurisprudences les plus récentes, on peut considérer que

l'exploitation d'une terrasse fait partie des éléments à apprécier lors du renouvellement du bail. En effet, celle-ci constitue une modification notable de la valeur locative. Lors du renouvellement du bail, il s'agit d'apprécier en quoi la terrasse justifie ou non un déplafonnement. L'appréciation de chaque terrasse se fait in situ par les experts et les magistrats. Il en va de même lorsque vous négociez, que ce soit en tant que bailleur ou en tant que preneur à bail. Si la jouissance de la terrasse est concédée à titre onéreux par la mairie, elle procède aussi d'une autorisation implicite du bailleur : son installation implique en effet l'adossement d'éléments d'armature sur les murs des locaux, ou à tout le moins d'un store, et la présence d'une terrasse valorise le commerce. Il est d'usage courant de retenir un taux de 2 à 10 % de déplafonnement du loyer pour la jouissance d'une terrasse. Ce taux doit correspondre à plusieurs critères d'évaluation.

Ceux-ci, à l'aune des derniers jugements rendus, sont :

- **la taille de la terrasse** : quelle est l'emprise de la terrasse sur le trottoir et combien de tables peut-on y mettre ?
- **la situation de la terrasse** : si l'on est à l'angle de deux rues ou si la terrasse est visible depuis une grande artère, elle sera plus valorisée car elle constitue alors un appel de clientèle ;
- **la capacité d'accueil** : en fonction de la période d'utilisation (annuelle, semestrielle ou trimestrielle), la majoration peut ne pas être la même. En cas de renouvellement du bail, il convient de se renseigner auprès d'autres établissements du quartier ou de même gamme, de manière à avoir une estimation du déplafonnement possible.

M^e Lucie Bruneau,
Cabinet Menant et Associés

“ On peut considérer que l'exploitation d'une terrasse fait partie des éléments à apprécier lors du renouvellement du bail. ”

□ Courriers des lecteurs

Une question ? Rendez-vous sur les Blogs des Experts de Pascale Carbillet

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Pas de majoration du taux horaire pour le travail de nuit dans les HCR

Une réceptionniste qui travaille jusqu'à 23 heures passe-t-elle en heure de nuit à partir de 22 heures ? Et si oui, quel est le pourcentage de majoration à appliquer ? Merci.

CHRIS

Dans le secteur des HCR, le travail de nuit ne donne pas lieu au paiement majoré des heures de nuit, mais il donne droit à un repos compensateur de deux jours supplémentaires par an. Le taux horaire du travail de nuit est donc le même que celui des heures effectuées le jour. En revanche, des contreparties sont accordées sous forme de repos, à condition d'effectuer un minimum d'heures pendant la plage horaire de nuit. Pour un travailleur de nuit, ce repos est forfaitisé à 2 jours par an. Par conséquent, cette réceptionniste, qui ne fait qu'une heure de travail de nuit quotidiennement, n'a pas le statut de travailleur de nuit et ne bénéficie pas de compensation. Pour connaître la réglementation définissant le statut du travailleur de nuit ainsi que ses compensations, vous devez vous référer à l'article 12 de l'avenant n° 2 du 5 février 2007 à la convention collective des CHR du 30 avril 1997.

Cet article relatif au

travail de nuit rappelle qu'est considéré comme travail de nuit tout travail effectué entre 22 heures et 7 heures. Est considéré comme travailleur de nuit celui qui accomplit pendant cette période, soit :

- au moins 2 fois par semaine, selon son horaire de travail habituel, au moins 3 heures de son travail effectif quotidien ;
- au moins 280 heures de travail effectif dans la plage horaire de nuit pour les établissements permanents sur l'année civile ;
- 70 heures, sur une période d'un trimestre civil, pour les établissements saisonniers ou les salariés saisonniers des établissements permanents.

L'article 12-4 de l'accord prévoit des contreparties spécifiques au travailleur de nuit. Ces contreparties sont accordées sous forme de repos compensateur qui est calculé à raison de 1 % de repos par heure de travail effectuée

pendant la période du travail de nuit définie précédemment à l'article 12-1 de l'accord. Il faut d'abord regarder si le salarié bénéficie bien du statut de travailleur de nuit (c'est-à-dire s'il travaille un minimum d'heures de nuit) puis calculer le repos compensateur de 1 % pour chaque heure de nuit effectuée par ce salarié de nuit. Pour les salariés à temps plein et présents toute l'année au cours de cette période, le calcul est beaucoup plus facile, car le repos compensateur est tout simplement forfaitisé à 2 jours de repos supplémentaires par an. Quant aux modalités d'attribution de ces deux jours de congés supplémentaires, elles seront définies par l'employeur au niveau de chaque établissement après consultation des représentants du personnel ou, à défaut, des salariés en tenant compte des besoins de la clientèle.

Blog des Experts : 'Droit du travail en CHR : tous les contrats de travail (+ modèles)'

Indice du coût de la construction 2^e trimestre 2011

L'indice du coût de la construction (ICC) du 2^e trimestre 2011 vient d'être publié par l'Insee le 7 octobre 2011. Il s'établit à **1 593** (contre 1 554 le trimestre précédent). En glissement annuel, l'ICC augmente de 5,01 %, après une hausse de 3,05 % au premier trimestre 2011. Pour les baux commerciaux, la hausse de cet indice représente :

• sur 3 ans (révision triennale) :
(1 593 - 1 562) : 1 562 x 100 =
+ 1,98 %

• sur 9 ans (renouvellement)
(1 593 - 1 163) : 1 163 x 100 =
+ 36,97 %

La date de sortie de la publication Insee constitue la date de référence de parution de l'indice.
(Insee - Informations rapides n° 245 du 7 octobre 2011)

RESTAURANTD'OR.FR

DOUBLEZ VOTRE CLIENTÈLE

GRÂCE À



RESTAURANTDOR.FR



EN INSCRIVANT VOTRE RESTAURANT

SUR NOTRE ANNUAIRE

DES RESTAURANTS

NOTRE ANNUAIRE EST
PREMIER SUR GOOGLE POUR
LES RECHERCHES COMME :

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

INSÉREZ DÈS MAINTENANT
VOTRE ÉTABLISSEMENT SUR
RESTAURANTDOR.FR

VOUS POUVEZ AUSSI NOUS CONTACTER
AU **01 55 73 32 09**

SARL TRANSMISSION RCS 405 394 387

34 Résultats d'examens

LYCEE DES METIERS DE L HOTELLERIE ANTONIN CARÈME

Savigny Le Temple (77)

CAP

Café brasserie Mariame Ait Talb, Anthony Banh, Cindy Capitao, Alexandre Jean-Francois, Jenny Lombahe Antadjo, Vialie Mavoungou Landou, Adwoah Yeboah.

Cuisine Akin Alagoz, Josselin Angelis, Dorice Atchetin, Tracy Boucholtz, Hervé Kermarquer, Aurelie Makangila Bonga, Julio Merlin, Chico Omana Lumbe.

Pâtisserie Abdelkarim Al Mohamed, Elodie Delahaye, Carl Lesperance, Mohamed Mokaddem, Nicolas Nembrot, Maxime Vancauter.

BEP

Cuisine Marie-Laure Boutsita Niangouna, Teddy Cardoso, Kevin Chauveau, Valentin Choffy, Terry Christophe, Boubacar Cisse, Alexandre Cova, Matthias Delage, Anthony Edde, Gabriel Fiolet, Julie Fiston, Kévin Martin, Kévin Miranda, Julie Mureau, Sofiane Oudjamaa, Tugay Sarikaya, Alexandre Simon, Zied Slimane, Guillaume Trabada, Cassandra Vergne, Asso Yapo-Aka, Nabeela Zabair.

Restaurant Marie Beauclair, Ramzi Boubekur, Floran Babdor, Nicolas Cerceau, Lola Colpart, Cindy Cristino, Armand Eddari, Flanagane Grebert, Wilfried Laurendeau, Alexis Maheo, Naomie M'pemba-Samba, Eloïse Piet, Morgane Presse, Sophie Tesson, Aurélien Thomas.

BAC Professionnelle

Cuisine Laurine Clervil, Ericka Doranges, Anthony Fargeas, Romain Ferrand, Julie Klimak, Jennifer Lavorel, Florent Mineau, Kevin Naiken, Alexandra Questroy, Nicolas Rassaby, Kévin Tanneux.

Restaurant Idir Ait Mimoun, Astrid Bernard, Simon Goinguenet, Allan Level, Jonathan Montabord, Kevin Tandu, Franck Vidal.

BAC Technologique Estelle Boulot, William Calonec, Emilie Charles, Emelyne Charpentier, Elodie Decourt, Gwennaëlle Delamarche, Alexis Deschiens, Arnaud Deygat, Guillaume Gotin, Marie Hourmilougue, Kris Itela, Ludivine Lievin, Chloe Maugey, Denis Mbomo, Belvina Miyalou, Trecy Musquet, James Radigue, Tatiana Segrais, Djoua Siong, Lucile Szabo, Adrien Tournadre, François Veltin, Alexandre Xavary.

GRETA DE L ARIEGE

Foix (09)

CAP

Cuisine Grégory Courbin, Jessica Cressot, Gabriel Gras, Malorie Martin, Sabrina Pons, Alexandre Loizeau, Christophe Barrios, Abdelmjid El Holoui, Adeline Fabre, Chantal Gatti, Sébastien Mary, Marguerite Riou, Madina Gevorkian, Boris Natoly.

Serveur William Berenguer, Aurélia Duchein, Benjamin Ollier, Joanna Seguy, Kévin Serra.

Agent polyvalent restauration Maryse Dejesus, Sébastien Devivies, Nouria Nemoz, Marie Christine Roudière, Didier Villard, Nathalie Colinet, Sylvie Martinez, Pâquerette Tirado, Sonia Yvon.

Lauréats Agent d'accueil Miquel Ange, Allmellones, Valérie Amardeilh, Hanane Berggou, Hélène Borgey, Xue Clauson, Florence Gobbie, Aline Lobertreau, Elisabeta Pelagali, Marianne Silliere, Norosoa Vordy.

SEPR - CFA ARDÈCHE NORD

Annonay (07)

CAP

Restaurant Benoît Blachier, Emilie Bonnet, Guillaume Buchot, David Dupont Alves, Claude Gehanno, Marie Charlotte Girard, Amélie Gouttegata, Lou Grange, Angélique LARGERON, Adrien Mazodier, Charlotte Petit, Kévin Buffat, Ludivine Carle, Annabelle Lemaire Ellea Loubet, Stacy Martinez, Aurélien Paris, Willy Peyret Montagne, Clementine Pionnier.

Cuisine Alexis Auclerc Guillaume Brun, Loïc Cingolani, Serge Deygas, Thomas Dufourd, Angélique Noiret, Eirendira Regimbaud, Yoann Rolland, Tracy Roman, Riziki Saïndou, Aurélien Samuel Gwladys Sauvajon, Jean Charles Agulhon, Mathieu Caron, Alexandre Da Cunha, Raphaël Gamet, Marie Charlotte David Juvann Gelus, Emilie Kim, Sophat Long, Marie Mounier, Alban Roulland Lucas Sacilotto, Amandine Talon.

Brevet professionnel cuisine Joël Baty, Maxime Combeau, Thomas Jorge, Adrien Mirabel.

CCI FORMATION - CFA PIERRE COINTREAU

Angers (49)

CAP

Brasserie café Angélique Allard, Nancy Belhachemi, Emilia Bourbon, Martin Brault, Marie Courcoul, Benjamin Debain, Chloé Dugas, Nicolas Guillaume, Guillaume Le Dinahet, Gaëtan Olivier, Teddy Tinard.
Cuisine Estelle Bretault, Milena Buron, Benjamin Derinck, Albane Duparcq, Cécile Foyer, Lucie Lebee, Cesar Mejia Leiva, Noémie Metaireau, Laure Moreau, Karine Poignard, Philippe Richard, Stéphane Thauvin.

LYCEE PROFESSIONNEL JEAN DE PRADES

Castelsarrasin (82)

Lauréats Laure Bauduin, Kristine Bouyssieres, Maiwenn Caroff, Elodie Castel, Tiphanie Cheron, Ludovic Delpech, Vincent Franceries, Melodie Gasc, Jean Etienne Llouberes, Morgan Martinon, Adeline Perizzato, Clément Porte, Dorian Rafin, Laura Roth, Lucas Rouge, Yannick Rouge, Thomas Albigoit, Deborah Ballestrero, Charlie Bedouch, Anaïs Besson, Typhanie Catays, Antoine Cicuttto, Chloé Delcasse, Lucie Delcasse, Mélanie Delfau, Emilie Evrard, Bryan Fontaine, Titouan Gaitaud, Cindy Gaultier, Alice Gomez, Aurelie Grare, Mathias Lecamus, Jordan Leroy, Robin Maranges, Paul Miquel, Pierre Moretton, Pang Voua Moua, Beverly Padie, Antoine Paris, Rasmati Amedi, Yoann Barry, Judicael Coisser, Alexander Colu, Mathieu Delga, Bryan Lecouvreur, Titiane Lettoli, Jean Patrick Pelletier, Thomas Solano Gallard, Teddy Thomas, Manon Acerni, Mathieu Havard, Olivier Vivilay, Chloe Viriato.

LYCEE DES METIERS DE L HOTELLERIE LOUIS GUILLOUX

Rennes (35)

BAC professionnel

Option Cuisine Kévin Arethuse(AB), Mickaël Azilme, Albangenest(AB), Romain Hubert(AB), Valentin Lorvellec, Romain Malherbe(AB), Corentin Mallard, Pierre Marthe(AB).

Option Service Nouria Amed, Elodie Beaudoin, Aurore Bodin(AB), J ulien Hayere(AB), Jérémy Legavre(B), Julien Lemaire, Dakota Piot(AB), Emeline Pollet.

BEP

Production culinaire Thibaut Antunes, Alexis Baron, Anthony Chesnel, Bruno Lopes, Steven Mauguest, Mathieu Meunier Riviere, Guillaume Morin, Emilie Mounier, Brandon Pichon, Julien Rault, Kévin Travers, Brandon Berc, Alexis Berthelot, Marine Cheve, Jules Cornillot, Rick Mickaël Ella, Steven Fremont, Quentin Goupil, Florian Guillerme, Sergelen Saikh Jargalsaikhan, Stéphanie Mengue, Antoine Pirotais.

Production de service Erwan Berhault, Margaux Carlu, Maxime Chevrel, Redait Hailemariam, Mélanie Hamon, Coralie Larche, Emilie Lefebvre, Juliette Martinet, Rodrigue Delacroix, Florin Menant, Aurélie Pihourd, Johanna Potillion, Matthieu Raffray, Kévin Ricou, Elisa Rolland, Owen Wakeford.

CAP

Pâtissier Jason Bataller, Yoan Bouilly, Antoine Delcourt, Emmanuelle Deroin, Justine Ducret, Marc Escolan, Maxence Garault, Jordan Hedreul, Léo Lebreton, Carl Lesaulnier, Andy Ly, Erwan Milin, Lucas Pannetier, Thibaut Pichon, Adrien Pidou, Vincent Raffray, Thomas Tessier, Jason Bataller, M'naïsata Diaby, François Gautier, Quentin Mechache, Alexandre Vasseur.
Service Hôtelier Yvelise Aymard, Karen Fertillet, Nolwenn Festoc, Marjorie Gomis, Amélie Heurtevent, Binta Sarr, Lisa Velayadom.
Agent polyvalent de restauration Fatima Anli, Alpha Issiagha Barry, Marine Chevallier, Laura Debroise, Cédric Dufeu, Alexandre Gourlet, Carmelo Lauretta, Fabien Meril, Himida Nadhurati, Mélanie Perdereau, Caroline Syllard.
Mention complémentaire en dessert de restaurant Lucie Bellier, Aurélien

Bidois, Kévin Glet, Chloé Guillemer, François Guilloux, Jérôme Joubin, Clarisse Lhuissiere, Cindy Mercier, Anne Sophie Rozec.

LYCEE D HOTELLERIE & DE TOURISME DE GASCOGNE

Talence (33)

BAC professionnel Mehdi Al Khadir, Marion Baud, Damien Bernadet, Valentin Buchi, Stephane Burlando, Adrien Chaineux, Remi Croas, Anasthasia Darriet, Nicolas Diague, Clemeint Druetz, Andre Dubourg, Anael Duha, Charline Dupouy, Cecile Durand, Franck Farge, Maxime Fernandez, Laetitia Fremont, Victor Ganuchaud, Elodie Gardillou, Romain Gaury, Manon Heintz, Pierre Huygebaert, Arthur Jacqueline, Marie Lambert, Arnaud Lauga, Marion Melous, Marine Merle, Charlene Monier, Laura Moretto, Justine Morin Ducourtioux, Gabriel Ossard, Valentin Panaget, Guillaume Pouyet, Sylvian Renzetti, Melanie Rouffort, Bryan Theiller, Kevin Thomas, Remy Vassenet, Mathieu Vincens, Melissa Peyruseigt.

BAC technologique Julien Arden, Aurelie Ardeven, Valentin Barrere, Paul Bedin, Sebastien Belchami, Arnaud Benier, Nancy Biensans, , Constance Bordage, Lucille Boudinet, Laura Brun, Lola Bulach, Stephane Cadillon, Lorraine Cames, Pierre Chabenat, Benoit Vastel, Angele Chaigneaud, Antoine Chalut Natal, Alix Charneau, Hortense Courant, Laura Desjacques, Florent Donard, Antoine Doumbo, Marie Dubrana, Bastien Duthu, Julie Etcheberry, Ryad Ferhat, Anne Fouillit, Pierre Antoine Gascilli, Camille Gignadet, Moana Hapipi, Jean François Houot, Vincent Jollet, Florent Jonquille, Alizee Kabel, Melissa Kouchy, Alexandra Lamaison, Anais Lebrun, Clotilde Ledormeur, Noe Lorient, Estelle Lowinski, Sarah Maire, Kevin Montadon, Emmanuelle Mougneres, Margaux Nordin, Florence Payombo, Victor Perez, Anais Philippon, Amandine Queva, Quentin Recoquillon, Paul William Bireyrol, Oceane Rio, Olivier Romain, Aurelien Roucaud, Estelle Rousse, Jeremy Savy, Natty Teodomante, Manon Torjdman, Christopher Villard, Fanny Vincent, Thomas Zeline.

BTS

VPT Antoine Allard, Aude Berthoumieu, Charline Blanchard, Marion Bouilleau, Maxime Broe, Emmanuelle Caron, Laetitia Cartier, Emelyne Chevalier, Pauline Cumenal, Sonia Deroulette, Emily Dos Santos, Sarah Dos Santos, Anna Sophie Etienne, Audrey Schars, Marie Vang, N'datte Fall, Ludivine Florent, Morgane Fourcade, Fiona Garcia, Marie Hernandez, Cedric Jouy, Bonnie Lalaiox, Maeva Lascaud, Jessica Lasserre, Elodie Lavau, Jennifer Lebrun, Celine Mauriange, Nina Pellicer, Alexandra Tsiakkaros.

AGTL Sonia Albino, Claire Bathe, Olivia Basso, Priscilla Belair, Audrey Bernard, Charlotte Breau, Cecile Culot, Amandine De Mil, Sarah Denis, Mylene Estival, Dominique Gabilondo, Cindy Ganivette, Marine Gillot, Emilie Glemet, Marie Granger, Manon Grier, François Guetiere, Benedicte Lahut, Charlene Lasbezilles, Nathalie Malige, Isabelle Mortalena, Pauline Puyfages, Morgane Saule, Marie Thierry, Anais Thomas, Thibaut Thomassin, Elise Thomazet, Estelle Vachon, Lena Vonderscher, Roxane Zugmeyer.
Hôtellerie restauration option A Olivier Bompart, Melvin Bourin, Chloe Desaignes, Eva Dieudonne, Guillaume Escutary, Mathilde Fauchie, Kevin Galland, Megane Gateau, Quentin Georges, Maylis Gracia, Marion Grellety, Oceane Guerin Bergeron, Julia Kodizas, Etienne Lajugie, Gaetan Le Pogam, Lysiane Marchiotto, Charline Martineau, Camille Massia, Quentin Mizzi, Manon Petine, Maxime Plessard, Maxime Ponthier, Laura Sarrazin, Vincent Tusset Babera, Elodie Volto.

Hôtellerie restauration option B Antoine Bompy, Adrien Bucquet, Margaux Cadihion, Amandine Cozon, Manuel Dagens, Alexandre Delcasso, Valentine Douat, Celia Dubet Amandineel Absi, Siham El Qit, Camille Faget, Fanny Herpin, Paul Kostine, Benedicte Lauron, Christelle Lavarda, Christophe Lebigot, Arnaud Menard, Audrey Meznarie, Nadia Oukhetti, Quentin Ravail, Thomas Ravon, Alex Roudier, Charline Sallaberry, Virginie Tondeur, Loic Trevenne, Romain Vaysse.

LYCEE PRIVE SAINT BENIGNE

Dijon (21)

Lauréats Iris Bernard, Maxime Besson, Corentin Bosselet, Thomas Boulanger, Anne Cecile Boyer, Camille Buonocore, Adrien Buquin Benadjer, Valentin Cachon, Margaux Chainard, Anne Catherine Chariot, Romuald Charton, Megane Chassua Lepeltier, Megane Chatel, Sarah Chevallier, Pauline Chevillon, Amaury Cimatti, Pierre Colin, Benjamin Courtois, Marion Cretin, Antoine Damideaux, Pauline Dhone, Caroline Ferret, Maxime Fevret, Juliette Gadant, Benjamin Gaudrillet, Marion Grossteffan, Sophie Guerault, Pierre Guichard, Remi Heraud, Laurie Jaligny Violi, Valentin Jouffroy, Sophie Laurent, Lolita Maillard, Benjamin Manici, Donovan Martin, Nazim Marzuk, Manon Meunier, Martin Misset, Audrey Moreau, Pierre Henry Moulinier, Cyrielle Neveu, Elie Nevoret, Emeline Niot, Marlene Novel Catin, Typhaine Pannetier, Mathieu Philippe, Henri Picoche, Aurelien Pocard, Victoria Poupilh, Charles Prieur, Jordan Prot, Clarisse Quenin, Thabata Rhombreg, Blandine Rousseau, Thomas Scott, Theo Stevens, Charlene Taboulot, Jose Telier, Maxime Tran, Julie Uhl, Emmy Vantard, Guillaume Variot, Benjamin Vincenot, Margaux Vinet.

GRETA LOIRET

Orléans (45)

CAP Cuisine Camille Jarry, Dédé Iba Ba, Latifa Hudebine, Bruno Huard, Thouraya Nasri, Lionel Mondelice, Natacha Corella, Richard Amougou Amougou.

BAC professionnel restauration Huck Saraly, Corentin Carre, Alexandra Berbigette, Nicolas Blaise, Jonathan Tendil, Stéphanie Woo.

CFA RENE VILLENEUVE

Digne Les Bains (04)

CAP

Boucher Jean Christophe Allibert, Rémi Martel, James Meyer, Rémy Montagard, Lucas Nicole, Florent Salome.
Boulanger Jérôme Arnaud, Yannick Billega, Laurent Capeau, Jérémy Cordeiro, Jérémy Dramard, Kevin Fonti, Brandon Majo, Mathieu Marquette, Kevin Nicolino, Philippe Petit, Benjamin Pouymayon, Yohann Queva, Xavier Raynaud, Nicolas Toche, Mewen Zaubitzer.

Cuisine Vincent Beulaguet, Thomas Bugnet, Matthias Cauvin, Tristan Dejoannis, Esmail Dib, Jordan Fromont, Jordan Mota, Benjamin Paille, Yoann Poly, Fabrice Pradal.

Pâtissier Mickaël Burai, Loïc Dupas, Fabrice Fiefvet, Fabrice Maritorena, Raphaël Milesi, Alexandre Poil, Kelly Poncelet, Patrice Salmonese, Mathieu Simard.

BEP

Dominante culinaire Aurore Banon, Florian Brancaccio, Xavier Carlier, Amandine Crombez, Aurélie Liautaud, Marc Monello, Vincent Walgenwitz.
Dominante service Marie Borgnic, Mélanie Gandon, Anaïs Giordan, Ali Hadab, Névil Hay, Christelle Hernandez, Kévin Mandine, Agos Parisse

Japutol, Drys Penthier.,

Brevet professionnel

Cuisinier Laurian Dejoannis, Joseph Manuel, Francky Trapolino.

Restaurant Emeline Boerjan.

Mention complémentaire pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécaillisées Yannick Boe, Pierre Caretta, David Chaix, Yoann Garnier, Vinecnet Gibilaro, Jérémy Lex, Rafael Licciardo, Cyril Vezzaro.

LYCEE PROFESSIONNEL LES FERRAGES

St Chamas (13)

CAP agent polyvalent de restauration Jordan Chretien, Simon Galves, Sarah Hadri, Nazha Laghmane, Souad Ouelaoouch, Dominique Rodrigues, Cynthia Schmitz., Simon Sciarli, Hervé Steinborn, Sothery Yem.

MAISON FAMILIALE RURALE DE SAINT ETIENNE

St Etienne(42)

Lauréats Cuisinier gestionnaire de collectivité Fatima Yachou, Sandrine Charles, Patrice Chapelon.

CFA DE LA CMA DE VANNES

Vannes (56)

CAP

Cuisine Marine Philippe, Vincent Cailloce, Cyril Le Calve, Thomas Saunier, Charles Emmanuel Valegant, Alexandre Aubert, Elodie Denou, Cynthia Monfort, Marina

Collet, Kossi Djuakim, Claire Le Ray, Alexandre Le Scouarnec, Gaetan Gauthier, Margot

Becker, Sonny Ars, Alexandra Sabourin, Jeremy Gicquel, Noemie Hardou, Fanny Le Coz, Thibault Nicolas, Kévin Bertho, Thibault Devergne, Loïc Quesnel, Flavian Soulard, Elie Menard, Sylvain Aignelot, Vincent Bucheron, Kévin Gahinet, Marie Picard, Yohan Ropars, Romain Jehanno, Jennifer Desroque, Corentin Le Boulter, Mathilde Linet, Timothé Ringert, Steven Le Luherne, Kévin Kerreneur, Benjamin Metais, Laura Grilliere, Antoine Fabbro, Ely N'dour, Jordan Gautier, Alicia Havez, Thibaud Desbuards, Charly Estevez, Fanny Pommier, Francis Deschamps, Sébastien Hoareau, Marine Madec, Maxime Conoir, Manon Lecoq, Stéphane Martin, Kaelig Baron, Jordan Bouger, Samuel Mace, Jennifer SchAAF, Yoann Allard, Jérôme Belin, Olivier Gea, Jonas Abramovici, Benjamin Bertogliati, Nicolas Le Lu, William Gonidec, Benjamin Stephan, Erina Torterat.

Restaurant Guillaume Beillon, Alvine Mager, Pierre Francois Eliard, Yohann Guillaume, Maxime Valsuani, Prescilla Le Bris, Marina Philippe, Elodie Guillo, Andnuim Abdou, Charlene Le Bras, Laetitia Autret, Yohan Berthenand, Maxime Gobiant, Valentin Marre, Johanna Turia Teuira, Jessica Gergaud, Estelle Provost, Kévin Dauber, Logan Ferrand, Thiéfaïne Brunet, Léa Gaiotto, Justine Le Mentec, Mylenn Le Lan, Johann Guillot, Alexandra Conan, Marie Jean Baptiste, Emilie Bouilly, Cynthia Stephan, Aurélie Carimbacasse, Emilie Cogan, Rudy Schmitt, Jordan Leucat, Geoffrey Sery, Johanna Denis, Margot Jaffro, Edwige Adrot, Lisa Desoeuvre, Alban Thomas, Morgane Vidal, Emeline Letourneur, Audrey Briantais, Cindy Zariouh, Laëtitia Conan, Celine Mathieu, Yuna Caradec, Sandra Chopin, Héléne Touchard, Bénédicte Louiche, Gwendoline Ehouarne, Céline Coic, Elodie Derigon, Nathalie Honore, Schwarzy Deliot.

BEP

Man cuisine David Giquel, Anouck Soller, Marianne Ryo, Evan Le Du, Anna Gouley, Manon Moy, Raphaël Rouzic, Thibaut Cherdo, Emilie Quelennec, Benjamin Le Rouzo.

Man restaurant Pierre Alexis Otto, Emilie Le Gall, Sulian Moelo, Solène Plunian, Charlotte Lorgeoux, Alexis Bienvenu, Juliette Le Guennec, Magali Toulliou, Yann Bataillon, Jeremie Perisse Le Nabec, Guillaume Bourcier.

Option cuisine Kevin Giard, Armand Lallart, Iwan Bevillon, Jennifer Fily, Jordan Loze, Jake Le Blay, Arthur Buquen, Pauline Thielleux, Jeanne Le Ray, Nicolas Kerivin, Guillaume

Orjubin, Hugues Marchand, Antoine Cornic, Sonny Prince, Gwenaël Outin, Yoann Laubert, David Henry, Marvin Perin, Yoann Lavarec, Noé Pontonin, Julien Le Dirach, Sonia Pedrono, Stéphane Junior Bellance, Michel Herrera Puche, Clément Darras, Olivier Le Boulaire, Anthony Balavoine, Benjamin Louis, Kévin Elias, Vincent Le Bohec, Kévin Kriger.

Option restaurant Kevin Thomas, Elodie Rocabois, Sebastien Colas, Kevin Maintenant, Johnny Jacob, Déborah Pineau, Ken Arpin, Lyann Heliot, Florian Girardin, Aurelie Belz, Tiphaine Magueresse, Romain Leone, Margaux Le Coz, Olivier Le Mouel, Alexia Butyn, Laura Le Calloch, Charles Eveno, Julien Duvette, Sarah Corlay.

BAC professionnel

Cuisine Stéphanie Eveno, Gabriel Ulve, Sandrine Gonzalez, Stevan Montfort, Marina Belz, Lea Durand, Nicolas Menendez, Roman Hellard, Simon Allain, Anthony Lefrancois, Meriadeg Le Cras.

Service Vanessa Lorcy, Pauline Roho, Tanguy Le Cadre, Fabien Guillemot, Nicolas Lecoqç, Stéphanie Charlois, Antoine Dorval, Sarah Le Blayo, Célia Blanchard, Camille Galee, Marine Padellec.

MENTION COMPLEMENTAIRE Cuisinier dessert de restaurant Kevin Kulyna, Franck Denizart, Kossi Pesquers, Gwenola Domergue, Audrey Le Bloa, Kévin Rozec, Jean Baptiste Le Menn, Emilie Bolou, Killian Gaudin, Sandrine Kwatek, Morgane Guillouche, Allison Brisset, Manuel Le Gouil.

LYCEE ANDRE MAUROS

Deauville (14)

Lauréats Animation et gestion touristiques locales Elise Blanchet, Ariane Cacitti, Cindy Cerejo, Pauline Douville, Lou Mercedes Foucher, Cecilia Hesseron, Louise Legrand, Aline Leseigneur, Carine Marchand, Margot Person, Flavie Poisson, Steffy Poitevin, Lola Sautearreau, Oriane Waroquier.

Lauréats Ventes et productions touristiques Camille Bernaquez, Lucie Bottet, Berenice Cailleau, Emeline Dimesic, Tiphaine Feroux, Anastasia Lecoq, Laura Leveque, Elsa Malassis, Flavie Marie, Aurelie Poirrier, Mathilde Thomasse, Anaïs Tresfield.

LYCEE PROFESSIONNEL JEAN CAPELLE

Bergerac (24)

CAP

Restaurant Shahid Arif, Assia Benkerroum, Sayha Bouth, Jerome Chojnacki, Miriam Neiva Da Silva , Ryma Rebiha, Kelly Sallaberry.

Cuisine Ikame Antri, Rhudy Bernard, Abdelbasset Ennaji, Tony Fernandez, Aboullah Nazari, Ranjit Singh.

BEP

Dominante production culinaire Camille Chevalier, Sarah Djibre, Rudy Gillier, Erwan Guieuhx, Marine Lamothe, Fabien Marrais, Michel Moniaux, Wilfried Naboluet, Florimond Paboeuf, Sarah Picchiottino, Khamtane Thongmaly, Marine Torres, Oriane Viatge.

Dominante production de services Anthime Aupetit-Masse, Benjamin Bizot, Sandra Bonnamy, Cameron Cheesman, Maxime Choquel, Julien Colas, Paul Congard, Paul Coutelier, Michael Hopkinson, Lydie Lachaud, Pierre Leger, Estelle Marie Lorent, Mickael Mathias, Amandine Pauchet, Noemie Perier, Jerome Roussel.

BAC restauration Frederick Archet, Maxime Befarra(AB), Julie Capellari, Quentin Cariou, Yannick Comazzetto, Iza Cuvelier, Mathilde Devaud(AB), Louis Dubus, Marion Dupouy, Vincent Eche, Thomas Espire(AB), Andy Foutrin, Angélique Gome, Melanie Guinant, Mathieu Lafon(AB), Melissa Laignuillon(AB), Sebastien Puygauthier, Jeremy Quiquet(AB), Morgane Renon, Pauline Vander Horst(AB), Vivky Verfaillie, Chantasone Viengluang(AB).

GRETA DE LOIR ET CHER

Blois (41)

CAP

Cuisine Céline Courteval, Ludovic Dossard, Christophe Duroy, Virginie Essamlali, Monika Houry, Didier Jacq, Hugues Jean Baptiste, Pascal Ludop, Lovely Marivat, Laurence Poirier, Vatosoa Rajaoanarison.
Restaurant Christophe Faria Vilaca.

GRETA DU TARN SUD

Castres (81)

CAP Cuisine Stéphane Arboux, Mikael Benazouz, Ramzi Ben Manaa, Samir Chenouk, Marie José Costa, Douchko Cvetanovic, Daniel Minori, François Egenshwiler, Indra Gautier, Myriam Gemin, Hanane Hassnaoui, Jennifer Kubler, Marc Lacourt, Aline Lala, Eric Laurent, Fabrice Maligne, Thomas Mercier, Djilali Miloud Bakir, Marie Angèle Nathanson, Asmaa Outte, Sandrine Poukiou, Mélanie Rouhier, Eric Salazard, Christophe Sicard, Laure Vincenne.

LYCEE PROFESSIONNEL SIMON LAZARD

Sarreguemines (57)

BAC professionnel Chloé Affolter(AB), Audrey Battut, Raphael Demmerle, Tina Gerschheimer, Christophe Goffinet(AB), Jennifer Gy, Morgane Hoy, Sarah Huwer, Florian Kalis, Julien Koch, Suzanne Massing, Beranger Schipper, Manon Tonetto.

LYCEE PROFESSIONNEL HOTELIER DANIEL BROTTIER

Bouguenais (44)

CAP

Cuisine Denis Bezier, Florian Canterac, Théo Diaz, Markha Doukaeva, Justine Gouraud, Teddy Grossaud, Selim Marsni, Pierre Meteau, Alexandre Richard. **Restaurant** Minna Bouchacourt, Dorian Chevalier, Marie-Neige Guiheneuf, Nolween Le Pennec, Thierry Leguen, Simon Robard, Patricia David, Vincent Debien, Gregory Fauvel, Yvanna Frerou, Matthieu Gerbault, Marion Monnier, Alice Nicolas, Kevin Pare.

BEP

Production culinaire Corentin Arnaud, Guillaume Bauchet, Elodie Benoit

, Jonathan Beunier, Thomas Choukroune, Maxime Germain, Teddy Pare, Pauline Roux.

Production de services Valentin Audrain, Christophe Bouyer, Maxime Briand, Anais Delie, Raphaël Fourage, Coralie Gandillon, Antoine Vigeon.

BAC professionnel

Cuisine Roman Brevet, Laëtitia Coudert, Christopher Fernandez,

Sofiane Palabiyikian.

Restaurant Félix Auradon, Rémi Penelet, Percy Sylvas Rojas.

CFA CHAMBRE DE MÉTIERS ET ARTISANAT 41

Blois (41)

CAP

Cuisine Teddy Douard, Océane Dromas, Pierre-Héol Dubois, Ludwig Ferreira Da Silva, Vivien Fuentes, David Gabier, Justine Gallet, Guillaume Gitton, Alexander Gruposso, Ashley Guillonneau, William Lucereau, Axel Marti, Jean-Pierre Mayet, Anaïs Millot, Wendy Moindrot, Annie Morice, Cyril Munier, Laura Nasilis, Vincent Nicolleau, Véronique Oehler, Aurélien Petereau, Théo Raimbault, Florian Renaudin, Franck Renault, Mike Renault, Julien Roberton, Jean-Denis Rodrigues de Souza Meirelles, Cécile Rouillay, Cindy Santos, Florent Serrault, Mariama Dianke Simakha, Adeline Tessier.

Restaurant Mélanie Guillonneau, Laëtitia Hardouineau, Alexandra Helie,

Justine Histace, Amélie Joliveau, Charlène Le Page, Geoffrey Lelong,

Jonathan Lidoreau, Nikita Lietania, Cédric Louette, Morgane Lucas,

Jessy Thomas, Sabrina Touet, Olivia Touzard, Nelson Vallée, Alban Wasson.

Brevet professionnel

Restaurant Malik Akkus, Gwendoline Bailly, Romain Barbou, Kévin Beauflis,

Marie Beaujouan, Alexis Bertrand, Tiffany Bonnin, Maxime Breton, Camille Bury, Quentin Caspar.

Cuisinier Jeffrey Chancel, Louise Chery, Valentin Chouteau, Frédéric

Clément, Timothée Clément, Pierre-Emmanuel Courtois, Mickael Crochez,

Maxime Diard, Romain Didier, Tristan Dion, Marine Dombre.

LYCEE HOTELIER FRANCOIS RABELAIS

Hérouville Saint Clair (14)

Mention complémentaire

Desserts Nina Arraez, Fabien Aunay, Jordan Chapelain, Anne-Sophie Demichel, Justine Desvieux, Aurélien Dupont, Simon Feret, Kévin Levionnois,

Kévin Martin, Sébastien Morin, Richard Rieser, Emmanuelle Vautier.

Bar Laureline Behuet, Alexis Dalmont, Adrien Delagrange, Florian Denis,

Quentin Esther, Sandy Gaillard, Alexis Hue, Vianney Pepin, Marie Pillard,

Camille Serguienko, Sébastien Valaunay.

Sommellerie Florian Boutrois, Caroline Brizoux, Lucien Chenevrel,

Gaëtan Desabaye, Mathilde Dubois, Julie Leprovost, Anaïs Remeur,

Matthieu Sinoquet, Florie Tap, Thibault Troussard, Edouard Vimond.

BAC professionnel Arthur Abriol, William Aguille, Nicolas Anne, Guillaume

Bance, Pauline Bernaud, Kévin Booghs, Megann Boue, Nathan Boutet,

Antoine Dallier, Audrey Damand, Quentin Depre, Laetitia Desfontaines,

Maxime Duchemin, Joy Fiquet, Florent Gastin, Valentin Gigon, Aurore Guillard,

Benoît Jackman, Kévin Julienne, Aurélien Leconte, Matthias Lecuyer,

Antoine Leleve, Laura Lemaire, Mario Lepourry, Gaëtan Libois, Pauline

Mahieu, Loïc Mathe, Thomas Meslin, François Pelletey, Rosane Philippe,

Joris Quentin,

Paul Quétel, Eloïse Radulph, Dimitri Rezonville, Mélaine Tardiveau,

Ugo Terziotti, Julien Tillard, Julie Voisin.

BTS Camille Bacheval, Justine Bailléhache-la, Claire Benoist, Elise Biderre,

Jean-Charles Bouezou, Raphaël Djilani, Adèle Duguey, Aurélien Duval,

Guillaume Favray, Marie Gaultier, Roxane Guinard, Jonathan Helie, Helena

Hubert, Leslie Julienne, Maxime Le Gallo, Nicolas Mainfray, Laure Neuville,

Gildas Perin, Marc Raynaud, Thomas Rio, Nedim Salignon, Emeline Sevillano,

Geoffrey Thime, Julie Tougard, Jérémy Varin, Cécilia Vautier, Joane Zanello.

UFA LECESNE-CFA DE L'ESTUAIRE

Le havre (76)

CAP

Restaurant Katia Bailleul, Jennifer Davoult, Blandine desmoulain,

Alison Helouis, Céline Quesne, Benjamin Lucas.

Cuisine Betty Caron, Amélie Chaminand, Alexis Durecu, Stéphane Farhat,

Charlène Hamel, Jason Menei, Ludivine Merhant, Alexandre Preston,

Raphaël Benikhlef, Loïc Guerrand, Marion Lejeune, Manuel Torquet,

Sakina Djemmah, Jessy Gosselin, Julie Philippe, Patrice Boennec,

Alexandra Bohaer, Nicolas Canu, Justine Leblond, Maxime Lecordier,

Gaëtan Leroux, Julie Paris, Johnny Philippe.

Café Brasserie Guillaume Delylle, Harmony Lang, Elodie Millois,

Ophélie Perraud, Mathias Renault, Laura Paillet.

CFA ARDECHE MERIDIONALE

Lanas (07)

BAC Professionnel Cuisine Jordan Chambon, Alison Deix.

CAP

Cuisine Enguerent Bonnet, Quentin Boulay, Pierre-Alain Ciot, Grégory Gillet,

Manuel Grand, Michaël Guinard, Roxane Magnard, Justine Mathieu,

Florent Monna, Nicolas Riffard, Julien Rochais, Mathieu Caramanno,

Killian Depasse, Matthieu Durand, Alex Guerin, Levy Joussof, Virgil Joussof,

Julien Martig, Karin Meyer.

Restaurant Paul Caritey, Sandra Damart, Célia Munos, Nancy Pays.

ICFA-CFA DE LA RESTAURATION

Bordeaux (33)

BAC Professionnel Restauration Sandrine Begue, Coralie Lagrange,

Ayelée Loiseau, Benjamin Barre, Ludovic Bedin, Tommy Chatrain,

Benjamin Da Cunha, Guillaume Desbordes, Matthieu Dezarnaud,

Romain Frances, Dimitri Gontran, Alexandre Julien, Thibaut Larroze,

Mathias Lionard, Adrien Lissy, Vincent Mathieu.

CAP

Cuisine Mouzda Abdou Mohamed, Laura Bachelier, Claire Bernard,

Erika Blain, Katy Front-Reignier, Leslie Ghoul, Célia Guadarrama,

Marie Guerineau, Anaïs Mazzucco, Laura Meunier, Florie Muinos, Laëtitia

Rnaud, Megane Schoonbaert, Melody Sirot-Lousse, Aurélie Soenen,

Julien Ali, Alexandre Augustin, Nicolas Bacoup, Florian Barbon, Marvin

Barriere, Nicolas Bergeret, Benoît Bernadou, grégory Billeforte, Thibault

Bouellat, Alexandre Briol, Simon Cadorel, Antoine Chargois, Jonathan Clastre,

Loïc Cotton, Didier Dauphin, Anthony D'inca, Daniel Douence, Mathieu Dubes,

Gauthier Duru, Thomas Escoffier, Dylan Espaignet, Cédric Espugne-Darses,

Willy Etangsale, Micky Falourd, Florian Foiratier, Thomas Froliger,

Clément Gille, Jérémy Gomez, Arthur Gouwy, Yannick Harmant, Kévin Hery,

Jérémy Jollet, Alix Larand, Gaëtan Laville, Alexandre Leblanc, Atul Le Merre,

Arthur Leprevost, Nicolas Leydet, Romain Marchand, Matthieu Mathivat,

Guillaume Nadeau, Antoine-Marie Nicolau, Clément Orion, Tony Pichardie,

Corentin Raffolt, Alexis Rideau, Adrien Rocha-Gaspar, Mickaël Rousseau,

Arnaud Roussel, Karim Saleh Abdoul, Vincent Sousa Coelho,

Romain Talbourdeau, Benjamin Vicente.

Poissonnier Jérémy Cremier, Clément Laguillon.

Restaurant Manon Abily, Samantha Barbaud, Jessica Baudet, Audrey Bridet,

Célia Chabert, Amanda Coulaud, Rachel Duniaud, Stacy Faure, Myriam

Gerard, Alexandra Germain, Johanna Gomez, Stella Hernandez, Marlène

Jegou, Sandra Lamare, Sabrina Laroche, Angéline Maupeu, Audrey Munzer,

Doriane Olayat, Pauline Rivière, Anaïs Schneider, Charlène Seguin, Sandra

Souleyreau, Laura Vicente, Jennifer Viehweger, Charlotte Vital, Kévin Aglioni,

Mickaël Andre, Carlos Apparicio, Pierre-Léonard Bayonne, Benjamin Bonnet,

Quentin Bouyer, Thomas Desprats, Thibault Gamarde, Wilfried George,

Dimitri Gerard, Stéphane Giordano, Thomas Gravey, Matthieu Jarjaval,

Jérémy Lacoste, Quentin Raufaste, Lionel Ruelland, Guillaume Rux Castillo,

Mathias Tardiff, Joris Torres, Killian Toutain.

BEP HOTELIERIE RESTAURATION Sophie Affouard, Pauline Berdasse,

Julie Charlopin, virginie Couturier, Camille Dufoyer, Lara Kopecky, Jessica

Lacoste, Cécile Lahaie, Margaux Mongin, Rebecca Nieto, Yannick Termeriere,

Céline Trasleglise, Sarah Vanderhaegen, Alexandre Adema, Antoine Barbier,

Robin Cardon, Clément Couton, Maxime Creux, Yoan Descubes, Collyn Gallo,

Kévin Gambade, Kévin Merligot, Jérémie Raphanaud, Loïc Roux, Wilfried

Schotte, thomas Vicente.

MFR-CFA LA BONNAUDERIE

Cholet (49)

CAP

Cuisine Quentin Bellanger, Thomas Biotteau, Edwige Boumard, Alexandre

Charrier, Nicolas Chupin, Mathieu Coutault, Anthony Deslandes, Laura

Esnault, Marie Gaucher, Christelle Gauthier, Kévin Godier, Nicolas Gouchiron,

Dimitri Guiot, Clara Herault, Sophie Hurtaud, Gwenn Le Roch, Ségolène

Loiseau, Simon Loiseau, Mélanie Martin, Corentin Pineau.

Restaurant Camille Cholet, Cassandra Le Malicot, Sarah Meunier,

Anais Rapin, Jessie Broqua.

BAC PROFESSIONNEL CUISINE Rodolphe Bourgaud, Jérémy Moutsinga,

Matthieu Vitet.

BEP HOTELIERIE RESTAURATION Ambroise Baudry, Kévin Brangeon,

Rodolphe Brevet, Nicolas Chalet, Laëtitia Coge, Maëva Courant, Aurélien

Durand, Nassim Kouta, Pierrick Lemasson, Joffrey Plessis, Stephen Poirier,

Joey Seguireau, Marie Tsarasoa, Justine Zocchetti, Damien Moreau.

LYCEE PROFESSIONNEL OLIVIER GUICHARD

Guerande (44)

BAC Professionnel Restauration Maxime Attele, Audrey Baholet, Alicia

Belliot, Célia Cibizolles, Lucile Jannière, Lise Le Carvese, Elodie Marchand,

Gaëlle Marsollier, Pierre Morvant-Benezet, Quentin Richer, Justine Samoyeau,

Laurie Voyau.

CAP Cuisine Julien Chauvel, Paulina Courjaud, Sandie Crusson, Rémi Grière,

Angélique Guisseau, Laura Jouet, Johan Moyon, Dimitri Nederezoff, Kamillia

Srhrri, Sébastien Vasseur.

BEP HOTELIERIE Jason Alletz, Anthony Elan, Romain Eraclas, Théo Jan,

Blandine Launais, Gwenn Lecourt, Elibouban Legrand, Simon Lepage.

LYCEE BIARRITZ ATLANTIQUE

Biarritz (64)

BAC Technologique Julien Arribillaga, Camille Bidegain, Serena Cailliez,

Solange Chenaux, Charles Coulombeau, Maxence Deneux, Nelly Deveze,

Nicolas Dodard, Charlotte Ducassou, Laure Dufau, Laura Eslous Meherou,

Quentin Forestier, Rémi Gabarrus, Amaia Garderes, Antoine Garrigues,

Morgan Grenouilleau, Lucille Hardy, Marine Karar, Rémi Laulon, Léonard

Lemelle, Guilhem Marrimpoey, Céline Membrede, Dorine Oneca, Lucie

Pinhoiro, Théophile Plard, Aurélie Pottier, Camille saint Geours, Richard

Serrano, Marine Serre, Laura Seube, Maxime Simonneau, Maëva Valenti,

Valentin Vidotto.

BTS

Restauration option A et B David Aïnama, Peio Anduaga, Johanna Bellaiche,

Alice Belliard, Margot Bidart, Clément Blanchard, Mickaël Bon, Marie

Bouchet, Camille Buisson, Delphine Carrière, Jean-Baptiste Casamayou,

Paquita Chaubadindeguy, Chloé Chevrier, Mixel Costa, François Daulouede,

Sophie Delahais, Peio Donapetry, Mikaël Duffau, Angélique Enrich, Andres

Francisco Espinel Martinez, Sergio Fernandez, Jérémy Fouache, Pablo Franco

Soto, Alexis Fratard, Laura Gabriela Garza Uresti, Gisel Denis Gonzalez

Arratia, Marie-Gaëlle Gourvennec, Julien Inchaupse, Timothée Jacqueline,

Marina Jacques, Matthias Latorre, Inès Leperlier Bijoux, Adam Lulie-Tuquet,

Kristopher Meyer, Mirel Munteanu, Juliane Nogueira De Oliver, Daniela

Ortega, Orélie Ozouf, Anthony Paris, Nicolas Perez Sainrame, Jean-Cristophe

Richon, Héloïse Schlaifer, Charlène Thibaut, Damien Tonelli, Mélanie

Vandaele.

Vente et productions touristiques Julie Agut, Sarah Beji, Sonia Bonnin,

Martin Brogly, Quentin Combaudon, Amandine Desrousseaux, Pantxika

Detchart, Léna Dunan, Pauline Lafargue, Florence Lapeyrade, Céline Lesage,

Laëtitia Mahe, Viviane Marin, Héléne Teychène, Marie Videau, Eugène Wabete.

Animation gestion Touristique local Pauline Barou, Aurélie Boutter, Katixa

Curutchet, Siméon Delarbre, Amandine Dufau-Bosaro, Brian Foin, Sabrina

Goyenette, Marine Lafargue, Marion Lopes, Camille Masse, Anne Mayer,

Sabrina Perin, Pauline Plessier-Lusseau, Matthieu Puts, Claire Solanille,

Fanny Frucço De La Parra.

Résponsable hébergement

Arnaud Arruebo, Justine Cassou Debat, Delphine Caussin, Nolwenn Hau Fai

Tseung, Pauline Lacouture, Aurélie Larrieu, Marina Lavie, Vincent Magendie,

Sindy Moulier, Jean-Baptiste Pandeles, Farida Radi Ambre Radou.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Cuisinier en dessert de restaurant Maxime Berrouet, Rémy Carrere, Thomas

Desclaux, Baptiste Duboz, Anaïs Hélène Gaspar, Marie Ange Gayon, Sylvain

Grabet, Pierre Andoni Harotchena, Virginie Hurtado, Mary Pauly, Aurélien

Roudon, Bastien Salamagnou.

Art de la cuisine allégée Andréa Augustin, Aurélien Balastegui, Marie

Bertrand, Hugo Erdocio, Raphaël Potard, Benjamin Robert, Ludovic Seureau.

Barman Florian Barrere Burg, Thomas Calledé, Gwendoline Chabbert,

Rémi Laboudigue, Nadia Plassin, Thibault Poelvilain, Maxime Riviere,

Guillaume Veujoz.

TERMINALE BAC PROFESSIONNEL HOTELIERIE RESTAURATION

Kryslène Abar, Colas Auge Cirou, Pierre Baret, Julien Barsacq, Sarah

Bontemps, Marine Boulas, Benoît De La Rosa, Andde Etschecopar, Jordan

Gay, Jérémy Gomez Garcia, Hélène Goubie, Théo Inchaupse, Romain Laborde,

Julien Larronde, Adeline Legallais, Auréa Liorit, Romain Lojaberry, Michel

Usandisaga, Angéla Vargas.

CAP PATEISSIER Cédric Cazaban, Jérôme Detruif, Ugo Franchini, William

Glouton, Mathis Hivernat, Camille Iturbide, Alizée Jaubert, Jon Perchicot,

Lisa Peri, Lionel Sudrie, Mikaël Treilhaud, Franck Zubiria.

TERMINAL CAP CUISINE ET RESTAURANT Munio Campandegui,

Anthony Casinelli, Steven Dournel, Juciara Ider, Morgane Muller Ippolito,

Willy Piquet, Léa Rivière, Arthur Rouchon, Kévin Amestoy, Emilie Bellocq,

Aurore Blandin De Chalais, Sandra De Ocamica, Keni Everitt, Vincent Giorgi,

Morgane Sambrone, Laurent Sevin, Yohann Thomas, Nicolas Vandequin.

BEP HOTELIERIE RESTAURATION Xavier Cardonne, Aliwan Chaumel,

Florian Claus, Coralynne Desselier, Jimi Farge, Melissa Ilharreguy, Louis Isabal,

Cyriane Jacquemoud, Matthieu Jeanneau, Lucas Knufinke, Ségolène Labarthe,

Coraline Langard, Maxime Larralde, Alison Lingrand, Joana Marichular,

Henri Mendiboure, Maëva Oliveira, Yan Reales, Margot Rolland, Lola Stinco,

Gabrielle Tribaudeau, Héléne Wingham, Mathilde Aubourg, Claire Barat, Floriane

Bessot, Claire Brousse, Pierre Camborde, Théo Capdepont,

Roxane Chico Fournier, François Eckhardt, Bixente Eizmendi, Lilian Estreboou,

Clément Godard, Corentin Jacquet, Romain Lacazedieu, Pauline Lalanne,

“Nous leur redonnons l'espoir”

La pédagogie de la dernière chance

Les Pennes-Mirabeau (13) L'établissement régional d'enseignement adapté (Érea) Louis Aragon forme des jeunes en très grande difficulté. Objectif : leur faire obtenir le CAP cuisine et restaurant et une insertion professionnelle grâce à un enseignement individualisé.

Plus d'un demi-siècle après leur création, les 88 établissements régionaux d'enseignement adapté (Érea) font la preuve que rien n'est jamais perdu. Au sein de l'établissement Louis Aragon, 220 jeunes gens préparent des CAP de fleuriste, menuisier, maçon, serrurier, mais aussi restaurant et cuisine.

Tous ont en commun : l'échec scolaire, d'énormes lacunes en lecture, écriture et calcul, un comportement difficile. En cause, le plus souvent, un cadre familial très défavorisé. **Joseph Schmitt**, directeur, explique : “Depuis la maternelle, ils connaissent l'échec et sont fâchés avec l'école. Il faut tout leur apprendre : le vocabulaire, la politesse, la patience, le respect, la ponctualité, la rigueur, mais aussi mettre une tenue et le savoir être. Certains craquent, d'autres avancent. Et quand ils avancent, c'est à toute vitesse.”

UNE PÉDAGOGIE INDIVIDUALISÉE

Pour lui, les recettes du succès (50 à 60 % de réussite au CAP) sont les suivantes : “Une équipe pédagogique remarquable, le travail en atelier par groupe de 8, un enseignement individualisé, le lien de confiance avec l'enseignant, le fait de privilégier le



Les CAP cuisine 1^{re} année et leurs enseignants : **Tanguy Deroff, Frédéric Valette, Pascal Ruggiero, Joseph Schmitt et Jean-Luc Henet.**



Les CAP service 1^{re} année et leurs enseignants, **Ludovic Desseaux et Aimée Poillevert.**

métier et de raccrocher la théorie à la pratique professionnelle...”

Il poursuit : “Jusqu'à ce jour, jamais on ne leur avait dit ‘c'est bien’. Nous leur redonnons l'espoir. L'Érea est leur dernière chance.”

Sur le terrain, les professeurs de cuisine tiennent le même discours.

Pascal Ruggiero : “J'ai enseigné quinze ans au lycée hôtelier. Je devais rester ici cinq ans et j'y suis toujours. J'aime ces jeunes qui progressent très vite et qui m'apportent beaucoup sur le plan humain. Il y a quelque chose de fort entre nous.”

Frédéric Valette : “Ici, j'ai l'impression d'être vraiment utile.”

Tanguy Deroff : “J'admire ces jeunes qui vivent dans des conditions que l'on ne supporterait pas.”

Philippe Zerah, directeur du Virgin Stores : “Je n'hésite pas à embaucher ces jeunes. Je sais qu'ils en veulent.”

Quant aux jeunes comme **Ashley, Mohamed, Ibrahim** ou **Allison**,

tous en première année cuisine, ils disent “aimer le travail bien fait, le plaisir de cuisiner, la possibilité d'avoir un métier entre les mains” et ils font enfin des projets. Un enseignant évoque le cas d'un autre élève : “Quand il est arrivé ici, il nous a dit que son hobby, c'était de brûler des voitures le week-end. Maintenant c'est un garçon consciencieux qui pense seulement à son travail.”

Du côté des CAP service, le discours est plus mesuré. Certains sont là parce qu'ils n'ont pas trouvé de place en cuisine (50 demandes pour 24 places). Pour les autres, quelques mois après leur arrivée à Louis Aragon, ils ont adopté le look de leur futur emploi.

Sophie commente : “L'important pour nous, c'est de réussir, de pouvoir trouver un emploi dans un secteur où il n'y a pas de chômage”.

Allison : “Les horaires sont durs mais quand on aime son métier il n'y a aucun problème.”

Ghislain : “J'ai découvert le plaisir d'avoir affaire à des clients.”

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

ÉREA/LEA Louis Aragon • Avenue Paul Brutus • 13170 Les Pennes-Mirabeau • Tél. : 04 91 51 01 48 • www.erea-aragon.ac-aix-marseille.fr

Autour de la thématique ‘la terre nourricière’

Paris (XVIII^e) Pour la première édition de la Fête de la gastronomie, les élèves du lycée hôtelier ont imaginé leur propre soirée en mettant en valeur la culture française de la gastronomie, le 22 septembre dernier.

Hommage à la gastronomie française au lycée Belliard

Veille de Fête de la gastronomie, le 22 septembre dernier, au lycée et CFA professionnel hôtelier Belliard à Paris (XVIII^e). L'événement est attendu et la tension à son comble : en présence de 70 convives,

48 lycéens et apprentis de terminale bac professionnel orchestrent un dîner au restaurant d'application Sésame. Sa thématique : ‘la terre nourricière’.

Chacun apporte sa contribution, en lien avec sa spécialité. Côté service en salle, les décors de table - menu, bouteille d'eau... - apportent relief et richesse au dîner, notamment grâce à un ingénieux jeu d'échecs en légumes... L'initiative de cette soirée de prestige vient de **Jean-François Borderiou** et **Olivier Tang**, professeurs de restaurant. Pour l'occasion, un des services de la présidence de la République - d'une valeur estimée de 20 000 € - est même exposé dans le hall.

simples, avec l'aide de leurs professeurs, **Sylvain Oudayer, Xavier Renty**, et **Joel Bisso**.

À la carte : Escabèche de maquereaux, flan de betterave et chips de légumes ; Suprême de volaille en croûte, fondue de poireaux et morilles, tian de légumes et polenta au pavot ; Fromages affinés ; Sablé breton à la rhubarbe, coulis aux agrumes. Sans oublier les accords mets et vins.

“Lorsque l'on parle gastronomie, on pense bien sûr aux arts culinaires, mais aussi aux arts de la table. Ce sont des métiers complémentaires que nous nous devons de mettre en valeur pour cette Fête de la gastronomie. Des métiers qui ne peuvent se concevoir sans formation diplômante”, résume **Catherine Tausky**, proviseur, pour conclure cette soirée tout en élégance.

HÉLÈNE BINET



Les lycéens et apprentis du lycée et CFA professionnel hôtelier Belliard à Paris, avec leurs professeurs de restaurant, **Olivier Tang** (à gauche) et **Jean-François Borderiou** (à droite).

“DES MÉTIERS COMPLÉMENTAIRES”

En cuisine, les élèves ont pour but de créer un menu avec des produits

Lycée Belliard • 135 rue Belliard • 75018 Paris • Tél. : 01 40 25 93 93 • lyc-belliard.scola.ac-paris.fr

“Un apprentissage de qualité”

Jean-Luc Danjou, un MOF à l'école

Jean-Luc Danjou, premier enseignant à avoir obtenu le titre de MOF, estime que les élèves n'ont pas assez d'heures de pratique. “Un apprentissage de qualité en restauration rendrait caduc l'enseignement dans une école hôtelière. Malheureusement, les chefs agissent souvent en fonction des besoins de leur restaurant, et non dans l'intérêt de l'apprenti”, affirme-t-il.

Jean-Luc Danjou, ancien chef des travaux au lycée d'Occitanie à Toulouse, estime que la force des écoles hôtelières réside dans

leur “pédagogie” : “L'enseignement apporte des bases culinaires strictes. L'élève apprend à tenir un poste, à dialoguer avec un chef. On pourrait en faire l'économie s'il n'y avait que des **Paul Bocuse** dans les restaurants.”

S'ÉPANOUIR EN CUISINE

Il se réjouit de l'évolution des contenus techniques et pédagogiques depuis ses débuts en 1989. “Avant, les candidats au bac ou au CAP devaient savoir réaliser entre 70 et 90 recettes. Aujourd'hui, les connaissances techniques exigées sont plus

Toulouse (31) S'il regrette que les élèves n'aient pas assez d'heures de pratique, le premier enseignant d'école hôtelière à avoir reçu le titre de Meilleur ouvrier de France vante la pédagogie qu'on y met en œuvre.



“Aujourd'hui, les connaissances techniques exigées sont plus vastes, plus pointues”, estime **Jean-Luc Danjou**.

vastes, plus pointues.” Jean-Luc Danjou estime qu'un cuisinier est “plus directif dans ses conseils, ses ordres”, alors qu'un professeur “prend le temps d'expliquer les raisons d'un geste”.

Directeur de l'école du foie gras Rougié, Jean-Luc Danjou, fils de bouchers, originaire du Nord, a dû abandonner le métier de cuisinier pour des raisons de santé. “L'enseignement m'a permis de continuer à m'épanouir en cuisine et le titre de MOF de garder de bonnes relations avec les chefs.”

BERNARD DEGIOANNI

En bref

Signature d'une convention entre l'université de Toulouse 2 Le Mirail et le Cerpet

Le partenariat s'est officialisé le 4 octobre dernier pour une durée de cinq ans, entre le Cetia (Centre d'études du tourisme et des industries de l'accueil), l'IUFM Midi-Pyrénées - école interne de l'université de Toulouse 2 Le Mirail -, et le Cerpet (Centre d'études et de ressources pour les professeurs de l'enseignement technique). Cette convention vise à structurer et renforcer la coopération, en accompagnant tant la formation initiale que continue des enseignants dans les filières de l'hôtellerie, la restauration, et le tourisme.

Les deux nouvelles formations s'adressent aux professeurs, maîtres d'apprentissage, divers formateurs et sont ouvertes aux professeurs titulaires d'un master alimentation, parcours management et ingénierie de la restauration collective ou parcours sciences sociales appliquées à l'alimentation, conduit par le Cetia ; d'un master enseignement et formation hôtellerie-restauration, parcours production et ingénierie culinaires ou parcours service et accueil en hôtellerie-restauration, conduit par l'IUFM Midi-Pyrénées.

E-learning

Un partenariat à Nice entre le lycée Paul Augier et la Cité de la culture et du tourisme durable

Le lycée Paul Augier à Nice.



Dans le cadre d'un partenariat pilote, la Cité de la culture et du tourisme durable et le lycée hôtelier et de tourisme Paul Augier de Nice mettent en œuvre un dispositif de formation et des outils pédagogiques innovants. Ceux-ci s'appuient sur une plateforme de formation à distance (e-learning) en matière d'écomanagement dans les métiers de l'hôtellerie à l'échelle de l'Europe, à partir des exigences de l'écolabel européen. La Cité de la culture et du tourisme durable met à disposition du lycée sa plateforme e-learning, notamment les modules de formation qu'elle a développés avec ses partenaires dans le cadre du programme européen Leonardo Da Vinci sur la formation des professionnels de l'hôtellerie à l'écolabel européen. Ceux-ci permettront aux élèves d'apprendre les bonnes pratiques en hôtellerie-restauration en faveur du développement durable.

“Le point de départ, c'est l'amour que l'on porte à son métier”

Certification Guy Krenzer pour cinq majors du BP charcutier-traiteur

A l'occasion de la cérémonie annuelle de remise des diplômes du Centre européen des professions culinaires (Ceproc), les cinq majors de la promo 2010-2011 de brevet professionnel (BP) charcutier-traiteur - **Marc Candillier, Alexis Richard, Kevin Galarme, Florian Ragu** et **Cyril Martel** - se sont vu décerner la certification mention Guy Krenzer.

Guy Krenzer, MOF charcutier-traiteur, ancien élève du Ceproc, directeur de la création et membre du directoire de Lenôtre, a procédé à la remise de ce titre en présence du président adjoint de la Confédération des charcutiers traiteurs et traiteurs (CNCT) **Benoît Belgy**, de la directrice du

Ceproc **Agnès Baron**, du Meilleur ouvrier de France (MOF) charcutier-traiteur **Jean-François Deport**, des maîtres d'apprentissage, des parents d'élèves et de toute l'équipe des enseignants de l'établissement. Il s'est dit honoré de récompenser par cette certification, première du genre, le travail de ces élèves. “Rien au départ ne me destinait à cette profession. Elle s'est révélée à moi, de par l'implication de mes professeurs et de mes maîtres, de leurs lumières, des déclics et des prises de conscience qu'ils ont suscitées en moi. Le moteur de tout, c'est l'amour que l'on voue à son métier, à ses actes, aux siens... C'est le point de départ de tout”, a-t-il insisté, sous les applaudissements du public.



Guy Krenzer en personne a remis la 'certification Guy Krenzer' aux cinq majors de promo du BP charcutier-traiteur du Ceproc.

Avec des métiers en pleine évolution

Frank Rosello, responsable du secteur hôtellerie-restauration au sein du groupe Adecco, analyse les tendances du marché de l'emploi.

“Nous travaillons sur les critères de compétences et de savoir être”

L'Hôtellerie Restauration : Peut-on parler de reprise dans le secteur de l'hôtellerie-restauration et quels sont aujourd'hui les recruteurs les plus dynamiques du marché ?

Frank Rosello : Même si l'impact de la crise a été moins fort dans ce secteur (- 10 % en 2009 contre une chute de plus de 30 % pour l'ensemble de l'emploi temporaire), les recrutements ont nettement ralenti. En 2010, nous avons retrouvé une croissance de 20 %. 2011 devrait poursuivre cette tendance positive. Toutefois, on ne peut pas encore parler d'après-crise. En effet, les recruteurs restent prudents. La restauration rapide et la restauration collective font partie des segments de marché les plus dynamiques. La restauration rapide innove et prend des parts de marché et la restauration collective, de son côté, bénéficie de la volonté des entreprises de développer ce type de service pour leurs salariés. Les franchiseurs font de plus en plus appel à l'externalisation pour leurs recrutements. Du côté de l'hôtellerie et du tourisme, ce sont les positionnements aux deux extrêmes de la gamme de prix qui tirent le mieux leur épingle du

jeu. Il s'agit donc du luxe et des hôtels 0 et 1 étoile. À noter enfin, cet été, le boom des campings. Ces derniers ont affiché des taux d'occupation en mai dignes d'un mois de juin. Ils offrent des opportunités nouvelles sur des postes plus diversifiés pour les candidats.

Quelles sont les compétences les plus recherchées ?

95 % des missions qui nous sont confiées concernent les métiers en cuisine, en salle ou en hébergement et 70 % de ces recrutements relèvent de l'intérim. Certains métiers sont en pleine évolution. C'est le cas des commerciaux. La crise et la nécessité de faire du volume et ont en effet renforcé ces fonctions stratégiques. Des places sont donc à prendre que l'on vienne de la profession ou d'autres secteurs. Autre tendance, l'arrivée de nouveaux profils dédiés aux sites internet de réservation de chambres d'hôtel, notamment les établissements positionnés sur la gamme économique. Pour animer et augmenter le trafic sur leurs sites, ils ont besoin de spécialistes de l'e-marketing, mais aussi d'informaticiens ou de graphistes.



Frank Rosello dirige la division hôtellerie restauration d'Adecco.

Quels sont vos critères de sélection ?

Nous travaillons sur les critères de compétences et de savoir être. Nous cherchons à évaluer le sens du service, les qualités relationnelles mais aussi les connaissances liées à l'hygiène et la sécurité. Pour cela, nous avons conçu un test en tenant compte des exigences et des besoins de nos clients. Avant tout rendez-vous en face à face, le candidat doit répondre à un certain

nombre de questions. Trois domaines sont ainsi couverts par ces fiches à remplir. La technique permet de cerner précisément les contraintes d'un poste. On ne demande pas la même chose à un cuisinier selon qu'il travaille dans la restauration collective, chez un traiteur ou dans une brasserie. Dans certains cas, il y aura donc des questions autour du suivi d'un produit de 5^e gamme type plat cuisiné et sa remise en température. Autre fiche, celle qui doit évaluer le savoir être du candidat. On peut y trouver des propositions de résolution de conflit avec un client par exemple. Enfin, une dernière fiche permettra de faire le point sur les connaissances du candidat en matière de sécurité et d'hygiène. Ces évaluations sont précieuses car elles permettent, le cas échéant, d'orienter un candidat sur un autre poste plus adapté à ses compétences ou d'ouvrir le sourcing à d'autres profils, quitte à former les candidats sur la technique. Cette méthode nous a ainsi permis en 2009 de recruter d'anciens salariés de l'automobile et de les intégrer après quelques semaines de formation dans le monde de la restauration.

VALÉRIE MEURSAULT

Une clé pour doper l'emploi

Quand la mobilité n'est pas une fatalité

En pleine crise économique et avec près de 4 millions de personnes inscrites à Pôle emploi, les spécialistes s'interrogent. Comment faire pour recréer une dynamique ? Susciter des créations de postes ? Motiver les salariés ? Les fidéliser ? Réunis à Paris, économistes et responsables de ressources humaines ont débattu de ces sujets à l'occasion de la première conférence nationale du club RH de Pôle emploi. Au cœur des discussions : la mobilité professionnelle qui serait l'une des clés pour doper l'emploi à travers l'Hexagone. “Les salariés doivent accepter cette mobilité. Ce qui n'est pas le cas partout en France. Quant aux entreprises, elles doivent accompagner les carrières professionnelles de leurs salariés”, a expliqué l'économiste **Olivier Pastré**.



“Le turn-over est bien plus important dans l'hôtellerie et la restauration que dans les autres secteurs”, constate **Cécile Prévost**, DRH adjointe du groupe Concorde.

Économistes et responsables de ressources humaines ont planché sur cette question à l'invitation du club RH de Pôle emploi.

est l'une des spécificités du secteur. “Un turn-over bien plus important qu'ailleurs”, observe **Cécile Prévost**, DRH adjointe du groupe Concorde. Et pour cause : le secteur de l'hôtellerie-restauration embauche. Il reste même “le premier recruteur national”, selon Pôle emploi. Il faut toutefois organiser et maîtriser cette mobilité. Afin d'éviter tout “désinvestissement vis-à-vis d'une enseigne ou d'un groupe”, prévient **Jérôme Piérard**, chasseur de têtes et directeur de Dreamsearch. Car si le turn-over peut créer une certaine dynamique, il peut aussi, du jour au lendemain, briser le rythme d'une équipe, l'équilibre d'un service.

Un effort de pédagogie paraît donc

nécessaire de la part des hôteliers et des restaurateurs. Expliquer pour convaincre, conforter, voire rassurer. Surtout à l'heure où 2 millions de personnes “sont mal dans leur job ou ont envie d'en changer”, apprend-on sur le site www.changerdeboulot.com. L'économiste **Yann Algan** parle même de “conflictualité dans les relations de travail”. D'où le succès remporté par la première conférence du club RH de Pôle emploi : “Un tel rendez-vous nous permet d'anticiper certaines difficultés liées à l'emploi et, ainsi, de prévoir l'avenir”, a reconnu, à l'issue des débats, **Bruno Croiset**, responsable emploi au sein du groupe Accor.

ANNE ÉVEILLARD

Mobilité : les aides de Pôle emploi

Parce que trouver ou retrouver un emploi loin de chez soi ne doit pas être un problème, Pôle emploi propose différentes aides pour faciliter cette mobilité, notamment via des bons de transport et une aide

au déménagement. Deux mesures qui séduisent et surtout qui engendrent un retour à l'emploi. Selon une enquête réalisée en avril dernier auprès de 3 000 bénéficiaires de ces aides à la mobilité, les personnes

interrogées jugent qu'elles n'auraient pas pu accéder à l'emploi sans cette aide dans 33,9 % des cas pour l'aide à la reprise d'emploi et dans 55,8 % des cas pour l'aide à la recherche d'emploi. Quant à la part de

l'emploi durable parmi les emplois retrouvés, elle flirte avec les 94 % pour les bénéficiaires des aides à la reprise d'emploi et avec les 80 % pour les aides à la recherche d'emploi. Des résultats très encourageants.

Avec deux médaillées d'or

Carton plein

en finale arts de la table et du service d'Un des meilleurs apprentis de France

Organisé par la Société nationale des Meilleurs ouvriers de France, le 26^e concours Un des meilleurs apprentis de France, catégorie 'arts de la table et du service' était présidé par **Denis Férault**, professeur de restaurant à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains (74) et MOF 2007. Après une sélection départementale puis régionale, les 18 finalistes concourraient, le 6 octobre dernier, au lycée Albert de Mun à Paris.

La tâche était ardue. Toute la matinée, les participants devaient à la fois faire preuve de leur savoir-faire et de leur savoir être : effectuer une décoration florale, réaliser les travaux d'office pour quatre



L'ensemble des membres du jury avec **Gwenaelle Lhermiteau** (apprentie au CFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine, 94), et **Marion Sarnelli** (élève au lycée Alexandre Dumaine à Mâcon, 71), les deux jeunes médaillées d'or.

portions d'avocat au crabe, présenter une argumentation commerciale français/anglais,

reconnaître un plateau de six fromages, servir des vins, réaliser des crêpes flambées au guéridon, contrôler la mise en place 'banquet' d'une table de 4 couverts, en repérant les erreurs ou les oublis et en proposant une correction. Si la difficulté était comparable aux autres années, Denis Férault regrette néanmoins que "certains candidats n'aient pas pris le temps de travailler davantage sur les différents ateliers imposés. J'invite réellement les jeunes

à s'inscrire au MAF et qu'ils n'hésitent pas à demander de l'aide. On les renseignera. C'est



Les candidats devaient réaliser les travaux d'office pour quatre portions d'avocat au crabe.



un concours, pas un diplôme d'exigence".

"PAS ASSEZ DE COMMUNICATION AVEC LE CLIENT"

Avant de délibérer, le jury s'est retiré pour faire un débriefing sur cette journée. Il a ensuite envisagé des modifications à apporter pour la prochaine édition du MAF : redéfinir la relation commerciale dans les critères de notation. "Il n'y a pas assez de communication : les candidats restent trop attachés à la technique de l'atelier et ne cherchent pas à dialoguer avec le client", constate Denis Férault. Autres points susceptibles d'évoluer : une épreuve de création (créer une ambiance sur une table grâce à la décoration, par exemple), et une plus grande place accordée à la tenue et à la présentation du candidat. Le verdict est tombé : 2 jeunes de bac professionnel ont été honorés de la médaille d'or : **Gwenaelle Lhermiteau** (apprentie au CFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine), et **Marion Sarnelli** (élève au lycée Alexandre Dumaine à Mâcon), qui recevront prochainement leur médaille et leur titre lors d'une belle cérémonie au Sénat.

HÉLÈNE BINET

Une épreuve mêlant savoir-faire et savoir être : réaliser des crêpes flambées au guéridon.

LES MEMBRES DU JURY

- **Patrick Collgon**, directeur d'établissement du Centre européen de formation par alternance et en apprentissage (CEFAA) à Villepinte (93) ;
- **Benoit Duvivier**, CEFAA à Villepinte (93) ;
- **Patrick Perruchas**, professeur à l'école Grégoire Ferrandi à Paris (VI^e) et MOF ;
- **Frédéric Kaiser**, directeur du restaurant Le Bristol (Paris, VIII^e) et MOF 2011 ;
- **Stéphane Ecalard**, chef de travaux du lycée polyvalent Émile du Chatelet à Serris (77) ;
- **Benoît Rade**, maître d'hôtel au restaurant Prunier à Paris (XVI^e) ;
- **Jean-Michel Bost**, maître d'hôtel du restaurant Drouant (Paris, II^e) ;
- **Laure Boucicaut**, chef de rang du restaurant Hélène Darroze (Paris, VI^e) ;
- **Claire Dugast**, chef de rang du restaurant Il Carpaccio (Paris, VIII^e) ;
- **Jean-Jacques Maingre**, directeur de restauration au Cercle de la mer à Paris (VII^e) ;
- **Laurent Michelet**, responsable de restauration à Paris ;
- **Emmanuel Fournis**, chef des travaux du lycée des métiers de l'hôtellerie, domaine du Gué à Tresmes à Congis-sur-Thérouanne (77) ;
- **Enrique Gomez-Moro**, directeur de salle Les Restaurants de la Tour Eiffel à Paris (VIII^e) ;
- **Laurent Murger**, directeur de la restauration

- au Normandy Barrière à Deauville (14) ;
- **Christian Meunier**, 1^{er} maître d'hôtel de la brasserie Lorraine à Paris (VIII^e) ;
- **Francis Vigneron**, directeur de restauration au sein de la Société d'exploitation de la restauration de Vaux à Maincy (77) ;
- **Pascal Aubrée**, professeur au lycée René Auffray à Clichy (92) ;
- **Philippe Bincteux**, professeur (retraité) ;
- **Jean-Yves Corves**, chef de travaux au lycée Théodore Monod à Antony (92) ;
- **Jean-Luc Ploquin**, chef de travaux à l'école de Paris des métiers de la table ;
- **Laurent Michy**, professeur au lycée Théodore Monod à Antony (92) ;
- **Charly Leroy**, professeur au lycée Théodore Monod à Antony (92) ;
- **Jean-Claude Pernet**, MOF ;
- **Véronique Vigne**, MOF ;
- **Denis Courtiade**, directeur de restaurant du Plaza Athénée à Paris (VIII^e) ;
- **Didier Lasserre**, chef de travaux du lycée hôtelier de Gascogne à Talence (33) et MOF ;
- **Yannick Kiliénprof**, lycée hôtelier Médéric à Paris (XVII^e) ;
- **Wilfried Morandini**, directeur adjoint de la restauration Le Meurice à Paris (VIII^e) ;
- **Sébastien Rival**, directeur de salle du restaurant Antoine à Paris.

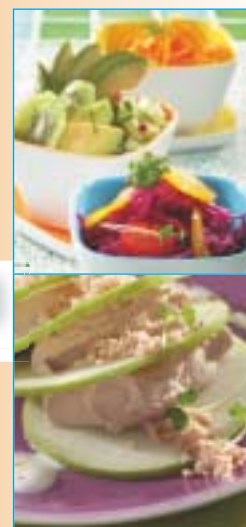
VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

2 appareils en 1 !



FONCTION COUPE-LÉGUMES

FONCTION CUTTER



robot coupe

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

Attirer de nouveaux salariés

L'assemblée générale a duré plus de cinq heures en présence de nombreux adhérents.

Umih 39 : la compétitivité, c'est aussi l'emploi, rappelle Patrick Franchini



À la tribune, Philippe Villalon et Patrick Franchini ont demandé à la salle de relayer les résultats de l'étude de l'Umih sur l'impact de la TVA réduite sur l'économie française.

La compétitivité passe aussi par l'emploi. Nous manquons de main-d'œuvre, de personnes qualifiées", a souligné Patrick Franchini, président de l'Umih 39 lors de l'assemblée générale qui s'est déroulée le 10 octobre. Regrettant les critiques subies par la profession, il a rappelé les nombreuses avancées sociales : augmentation des grilles salariales, obtention d'une prime TVA, six jours fériés supplémentaires, création d'une mutuelle complémentaire... "C'est ce que j'appelle de la compétitivité salariale." Face à une assemblée venue en nombre, en présence de plusieurs élus et de Philippe Villalon, président de la Fédération nationale de la restauration française (FNRF), Patrick

Franchini s'est élevé contre l'amendement du député Fernand Siré, proposé "sans concertation": "Une nouvelle loi sera difficilement applicable alors que nous avons déjà un label de qualité avec le titre de Maître restaurateur !" Le Jurassien a souligné que le professionnalisme, la rigueur et la passion étaient les clefs de la réussite. Après le renouvellement du conseil d'administration et l'adoption du rapport financier, le président de l'Umih 39 a souhaité présenter le nouveau président de l'interprofession des vins du Jura, Baudoin de Chassey.

L'APPEL AU TERRAIN

"La Franche-Comté compte 1 730 établissements avec salariés, et 1 096 établissements sans salariés. 90 % des entreprises ont moins de 10 salariés, et 67 % sont des établissements de restauration", a indiqué Jacqueline Bergerot, responsable du Fafih (Fonds d'assurance formation de l'industrie hôtelière). Elle a souligné l'intérêt de faire appel aux contrats pro en Franche-Comté, où la main-d'œuvre fait défaut. "Nous sommes confrontés à un vrai problème : comment trouver des saisonniers ?" a insisté Claude Magnin-Feysot, de CMF Conseil Formation. Avant d'inciter les professionnels de l'hôtellerie-restauration à participer au nouveau dispositif pour recruter et sécuriser les emplois : une

plateforme qui sert de lien entre entreprises et candidats. Philippe Villalon a félicité le travail du président de l'Umih 39 : "Vous avez un département qui a de beaux atouts", a-t-il ajouté. Confirmant le mécontentement général contre l'amendement Siré, le chef de file de la FNRF souhaitait également attirer l'attention des élus et des adhérents sur l'impact positif de la TVA réduite. Réaffirmant les bienfaits de la mesure sur la vie économique française, en terme d'emplois et de bénéfices pour l'état, chiffres à l'appui, l'Umih apporte des arguments 'en béton' contre les détracteurs de cette baisse longtemps attendue. "Nous avons 15 M€ à apporter au secteur du bâtiment pour [rénover] nos établissements. (...) Si l'on devait revenir en arrière, ce serait anti-économique." Il souhaite désormais que les adhérents relayent cette information à leurs clients. Le sénateur Gérard Bailly et la députée du Jura Marie-Christine Dalloz, présents tout au long de l'assemblée générale, ont apporté leur soutien à la profession.

SOPHIE SENTRY



Retrouvez l'interview de Patrick Franchini avec le mot-clé RTR416751 sur www.lhotellerie-restauration.fr

En bref

Christian Sauvage reçoit les insignes d'officier de la Légion d'honneur des mains d'Alain Juppé

Alain Juppé a rendu un hommage chaleureux à Christian Sauvage et ses quarante-cinq années au service de la profession. Cuisinier de formation, le Gersois a débuté sa carrière à 15 ans, dans un restaurant gastronomique de Gironde. Propriétaire durant quarante et un ans, jusqu'en 2011, de l'hôtel-restaurant du Pont Bernet au Pian-Médoc (33), l'homme à l'énergie débordante s'est dépensé sans compter pour ses pairs. De 1987 à 1995, il est élu président du SGIH, syndicat général de l'industrie hôtelière de la Gironde (future Umih 33). Très investi au sein des Logis de France Gironde, il en sera le président de 1994 à 2005. Depuis cette date, il œuvre pour la formation au titre d' élu à la CCI de Bordeaux ou encore au sein de la commission régionale paritaire pour l'emploi et la formation du Fafih (OPCA de l'industrie hôtelière), en tant que président fondateur.

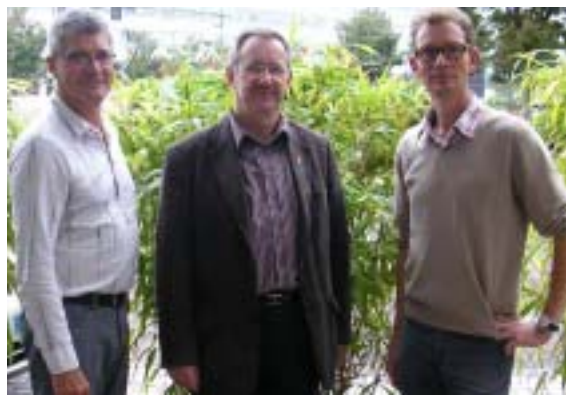


Aux côtés de son épouse Marie-Jo (à droite), Christian Sauvage (au centre) a reçu les insignes d'officier de la Légion d'honneur des mains d'Alain Juppé (à gauche).

Avec l'opération 'brochure morte'

Face à la création programmée de 800 nouvelles chambres dans l'agglomération angevine, les professionnels s'inquiètent.

Les hôteliers du Maine-et-Loire montent au créneau



De gauche à droite : Jean-Luc Huez, président hôtelier de la CPIH 49, Robert Touchet, président de la CPIH 49, et François Taillandier, délégué hôtelier de la CPIH 49. Ils prennent la pose dans le quartier de la gare à Angers, où un projet de résidence hôtelière d'une centaine de chambres est prévu.

On tire la sonnette d'alarme depuis juin. Mais les élus locaux ne nous entendent pas." Robert Touchet, président de la Chambre des professionnels indépendants de l'hôtellerie de Maine-et-Loire (CPIH 49), ne décolère pas. Il vient de convoquer la presse pour lever le voile sur le désarroi des hôteliers du département. "Alors que la fréquentation des hôtels est en baisse dans le Maine-et-Loire depuis la crise de 2008, 12 projets de construction d'hôtels et de résidence hôtelière sont actuellement recensés dans l'agglomération angevine", déplore François Taillandier, délégué hôtelier de la CPIH 49. Cette douzaine de projets représente

quelque 800 chambres, soit une augmentation de 40 % de la capacité hôtelière dans l'agglomération en cinq ans. "Avec une demande telle que nous la connaissons aujourd'hui, reprend François Taillandier, le taux d'occupation moyen des hôtels passerait alors de 60 % à 43 %."

FIN DES COTISATIONS AU BUREAU DES CONGRÈS

Quant au projet de résidence hôtelière, Robert Touchet le qualifie de "déloyal". "Une résidence hôtelière profite des avantages des niches fiscales : il permet à tout investisseur de déduire 25 % de son investissement de ses impôts", détaille François Taillandier.

Les représentants de la cinquantaine d'hôtels mobilisés actuellement ont déjà rencontré les élus angevins. "Mais nous ne parlons pas le même langage", regrette Jean-Luc Huez, président hôtelier de la CPIH 49. Si bien que le rendez-vous a viré au dialogue de sourds. D'où l'opération 'brochure morte' lancée depuis le 6 octobre. Celle-ci consiste pour les hôteliers "à ne pas prendre d'espace publicitaire dans les brochures d'Angers Loire Tourisme", explique François Taillandier. Par ailleurs, les contestataires appellent leurs sympathisants à ne plus cotiser au bureau des congrès et des événements d'Angers Loire Tourisme. Enfin, ils proposent de fermer les plannings hôteliers aux réservations d'Angers Loire Tourisme. "Ces actions ne visent pas à nuire à Angers Loire Tourisme, dont nous sommes partenaires. Mais à nous faire entendre et comprendre des élus", souligne le délégué hôtelier de la CPIH 49. Un courrier est également parti à l'intention des parlementaires du département.

ANNE ÉVEILLARD

Resserrer les liens

RdF Normandie veut obtenir une meilleure diffusion du label auprès du grand public et convaincre les professionnels qui partagent ses valeurs.

Restaurateurs de France Normandie en assemblée générale

Quatrième assemblée générale pour l'association des Restaurateurs de France (RdF) Normandie. Une instance régionale présidée et créée par **Daniel Atinault** (Le Catelier à Rouen). La réunion, qui s'est tenue cette année au Bois Joli, hôtel-restaurant d'**Yvette et Daniel Mariette** à Bagnoles-de-l'Orne (61), était précédée, le matin, par une cueillette de champignons. Les membres de l'association revendiquent le travail des produits frais et de saison. La promenade champêtre terminée, place aux dossiers en cours. RdF Normandie doit rencontrer prochainement le directeur du comité régional de tourisme, avec qui elle souhaite "resserrer" les liens. Mêmes objectifs avec les dirigeants des comités départementaux de tourisme et de Normandie Qualité Tourisme. Dans la visée : une meilleure diffusion du label auprès du grand public et "amener d'autres professionnels", soucieux de la qualité, à intégrer le réseau. Daniel Atinault insiste sur la nécessité d'une reconnaissance du consommateur. Les RdF sont "de vrais artisans cuisiniers, qui ont la volonté de mettre en avant la richesse gastronomique de leur régions. Ce sont aussi des établissements qui savent accueillir dans les meilleures conditions."

DES PASSERELLES AVEC LES MAÎTRES RESTAURATEURS

Localement, les restaurateurs vont accentuer le travail effectué en faveur de la promotion de la cuisine normande et de la formation par l'alternance en collaboration, notamment, avec la confrérie des Toques normandes, présidée par **Jean-Claude Douet**. Ils ont aussi décidé d'ouvrir leurs établissements aux élèves des Épide (établissements publics d'insertion de la Défense). "Ces



En tribune de g. à d. : **Brigitte Ragonnet** (RdF), **Jean-François Sérazin** (président national des RdF), **Daniel Atinault**, **Roger Bellier**, vice-président régional de RdF Normandie et président de l'Umih Orne, **Patrick Duret**, trésorier de RdF Normandie.

jeunes ont été volontaires pour intégrer ces unités et ont une motivation forte pour trouver leur place dans la société", estime Daniel Atinault. Invité à participer aux débats, **Camille Héron**, ingénieur-expert BTP-DESS, est intervenu sur l'accueil des personnes handicapées. Le président national de RdF, **Jean-François Sérazin**, a rappelé également l'accompagnement du réseau dans l'obtention du titre de Maître restaurateurs. Deux tiers des adhérents en sont détenteurs. Les passerelles mises en place seront abordées par l'association des Maîtres restaurateurs (AMR), présidée par **Francis Attrazic**, lors de son assemblée générale prévue le 14 novembre à Rungis. Quelques jours plus tôt, le 10 novembre, RdF sera sur la brèche dans le cadre de la Foire internationale gastronomique de Dijon au cours de laquelle se déroulera la 2^e édition du concours Jeunes Talents RdF, qui s'adresse aux apprentis en formation parmi les adhérents. En 2010, le Normand **Alexis Buquet** (du Cap à Barneville-Carteret) s'était classé 3^e.

SY. S.

En bref

TVA à 5,5 % : le SNRTC sort ses chiffres

Le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC) apporte ses chiffres au débat sur la TVA à taux réduit. L'enquête réalisée par l'organisation s'est appuyée sur 65 millions de repas servis - avant la baisse - en 2008, et un nombre identique en 2010. "Les consommateurs ont bénéficié d'une baisse des prix représentant 4,1 % du chiffre d'affaires HT du panel analysé. Les restaurateurs ont concentré leurs efforts sur le volet social, puisque 5 % du chiffre d'affaires HT lui a été consacré (ex : la seule disparition des aides antérieures représente une charge supplémentaire de 2 % du chiffre d'affaires HT). Compte tenu des contreparties précédentes, le solde résiduel qui était destiné à financer les investissements et la modernisation du secteur ne représente plus que 2,1 % du chiffre d'affaires HT. Il ressort également que les pouvoirs publics ont été très habiles en prenant des mesures qui, prises individuellement, semblent insignifiantes (ex : fiscalisation des avantages en nature nourriture avec la suppression de la réduction de cotisations sur les repas fournis aux salariés depuis le 1^{er} janvier de cette année : 0,4 % du CA HT), mais qui, additionnées les unes aux autres, ont très sensiblement grignoté les marges. In fine, l'État a su capter une part non négligeable de ce qui aurait pu être un supplément de marge pour les restaurateurs, puisque l'étude montre que les entreprises lui ont restitué 28 % du montant de la baisse de la TVA." Pour le SNRTC, les engagements pris dans le cadre du contrat d'avenir doivent être poursuivis, mais "cela ne peut se faire que dans un environnement économique et fiscal stable", précise **Laurent Caraux**, président du SNRTC.

Baptisée 'Toulouse by night'

La municipalité, les bars, les restaurants et les discothèques veulent ainsi éviter les dérapages liés à l'alcool et favoriser une meilleure concertation entre pouvoirs publics et acteurs du monde de la nuit.

Une charte de bonne conduite pour la nuit toulousaine

C'est un engagement mutuel entre la mairie et les responsables de débits de boissons", explique **Jean-Paul Makengo**, adjoint au maire pour décrire Toulouse by night, la charte signée le 3 octobre. "Il ne s'agit pas d'empêcher de faire la fête mais de créer un cadre afin de régler ou d'éviter certains conflits." **Guy Pressenda**, président de l'Umih 31, y voit une avancée significative : "Cette charte va permettre à nos adhérents d'avoir de véritables discussions avec la municipalité, de travailler main dans la main pour plus de sécurité." Ce dernier rappelle que seulement 13 % de l'alcool consommé en France provient des bars.

"Il fallait faire quelque chose, essentiellement pour les jeunes qui jouent trop souvent avec l'alcool et leur santé", ajoute **William Bardin**, président du Synhorcat Midi-Pyrénées Aquitaine. "On va profiter de la signature de cette charte pour entamer des discussions sur les transports. Il faudrait que le métro fonctionne toute la nuit."

RENFORCER LA CONCERTATION ENTRE TOUS LES ACTEURS DE LA NUIT

Des comités de suivi vont être installés au sein de la municipalité, des autorités, de la chambre de commerce mais aussi chez les représentants des étudiants. Pour **Tony de Rus Manenc**, patronne du restaurant Le Vélane à Toulouse, "c'est du donnant-donnant. La mairie va ainsi mieux connaître nos établissements et nous accompagner en cas de plainte du voisinage, par exemple. En échange, les signataires de la charte obtiendront des dérogations horaires 4 fois par an". Autre motif de satisfaction : les épiceries de nuit ferment leurs portes à 2 heures du matin la semaine et à 3 heures le week-end, et il leur est désormais interdit de vendre de l'alcool après 22 heures. **DORISSE PRADAL**



Toulouse la nuit, place du capitale.

Des canapés lits haute couture sur mesure

tessali

canapé lit BETTY dossier confort plumes

9, rue Gustave Eiffel - ZI. du Rocher Vert
77140 NEMOURS - FRANCE
+33 1 64 28 22 72
FAX : 01 64 28 94 03 - contact@tessali.fr

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

UNE ORGANISATION **SavoieExpo**

www.salonalpin.com

LES AFFAIRES VOUS ATTENDENT AU PIED DES STATIONS !

42 Développement durable

Promouvoir une cuisine responsable

La compétition est parrainée par Olivier Roellinger des Maisons de Bricourt à Cancale et vice-président de Relais & Châteaux.

Premier concours culinaire national pour la durabilité des produits de la mer

Les inscriptions sont ouvertes pour le concours 'Les produits de la mer durable au menu'. S'adressant aux nouvelles générations de chefs, ce concours vise à contribuer à préserver les ressources halieutiques en valorisant les espèces aquatiques durables souvent moins connues. Il est organisé en partenariat avec le lycée hôtelier de Dinard (35), l'association Relais & Châteaux et le salon Prorestel de Saint-Malo (35) au cours duquel seront remis les prix, le 27 février prochain.

Véritables liens entre les professionnels de la filière pêche et aquaculture et les consommateurs, les nouvelles générations de chefs ont un rôle vital à jouer pour la préservation des ressources en valorisant les espèces durables souvent moins connues. Le chef étoilé **Olivier Roellinger**, reconnu pour son engagement en faveur de la durabilité des produits de la mer, explique : "La mer est le garde-manger de l'humanité. On oublie qu'elle est fragile et qu'il s'agit d'une ressource épuisable. Les chefs ont le pouvoir de choisir ce qu'ils demandent à leurs fournisseurs et ce qu'ils proposent à leurs clients. Quel que soit l'endroit de la planète où l'on se trouve, il est important de prendre connaissance des espèces en danger, des zones et des techniques de pêche, ainsi que des tailles de maturité sexuelle. Nous avons une responsabilité commune. Soyons responsables, unis et solidaires !"

Michel Mouisel, responsable du développement international à l'école Grégoire Ferrandi précise : "En travaillant aux côtés de l'Alliance produits de la mer, nous réalisons chaque jour un peu plus à quel point les ressources marines sont fragilisées. C'est pour cela qu'il nous a semblé impératif d'agir. À travers ce concours, nous souhaitons promouvoir une cuisine aussi savoureuse que responsable. Cette compétition sera l'occasion pour les élèves de démontrer leur savoir-faire dans un contexte d'apprentissage de la durabilité. Les jeunes sont déjà très réceptifs à ces sujets et nous ne doutons pas qu'ils seront nombreux à participer. En tant qu'ambassadeurs de leurs produits, ils se doivent d'agir concrètement pour la préservation des océans, essentielle



pour les futures générations."

LES ÉPREUVES PRATIQUES

Le concours invite les candidats à proposer deux recettes à base d'un poisson durable : une première recette type gastronomique libre, à base d'une espèce de poisson durable, accompagnée d'un mollusque ou d'un crustacé durable et de deux garnitures ; une seconde recette 'maison' : travail de la même espèce de poisson proposée dans la recette gastronomique, déclinée de façon à pouvoir être cuisinée chez soi, en trente minutes, accompagnée d'une garniture et d'une sauce.

Lors de la présentation de ses plats, le candidat devra expliquer le choix de l'espèce travaillée en termes de durabilité.

JEAN-LUC FESSART

VOUS SOUHAITEZ PARTICIPER AU CONCOURS ?

Demandez le règlement détaillé et le dossier de candidature (fiche d'inscription et dossier technique) par courriel à : concours@seaweb.org

Trois catégories de participants :

1. niveaux 4 et 5 (CAP, bac professionnel, BT) ;
2. niveaux 1, 2 et 3 (BTS, école supérieure) ;
3. professionnels de moins de

30 ans à la date de clôture des inscriptions.

Le calendrier :

4 octobre 2011 : Lancement du concours et ouverture des inscriptions.

20 novembre 2011 (minuit) : Date limite du dépôt des dossiers de candidature comportant les fiches techniques.

Du 29 novembre au 2 décembre 2011 : Jury de

sélection des dossiers.

16 janvier 2012 : Épreuves pour les catégories niveaux 4 et 5 et niveaux 1, 2 et 3, à l'École Grégoire Ferrandi, à Paris.

18 janvier 2012 : Épreuves pour la catégorie professionnels de moins de 30 ans au lycée hôtelier de Dinard.

27 février 2012 : Palmarès et remise des prix lors du salon Prorestel à Saint-Malo.

L'Alliance produits de la mer est un programme international de SeaWeb, association environnementale œuvrant pour la préservation des océans. L'Alliance travaille avec l'ensemble des professionnels des filières pêche et aquaculture, pour contribuer au développement d'un marché des produits aquatiques durables.

Une formule duplicable

Orgeval (78) La famille Casamia, créatrice de Halte Nature, ajoute une corde à son arc avec ce concept de restaurant-café bio en libre-service.

Biotiful Lunch prend ses marques dans un magasin Natureo

Placé sous la direction de **Nicolas Casamia**, le premier Biotiful Lunch a ouvert le 7 octobre dernier dans le magasin Natureo d'Orgeval (78). Le restaurant - certifié bio par Ecocert - dispose de 150 m² divisés en plusieurs espaces : les vitrines en libre-service, une cuisine d'envoi ouverte avec deux postes grill, une salle de 50 places, une table d'hôte de 10 places, un comptoir bar avec mange-debout. Le tout en dans un décor noir et blanc. Les concepteurs ont investi 200 000 € dans ce "restaurant duplicable, qui peut s'intégrer à un magasin mais



Frédéric et Nicolas Casamia tablent sur 60 couverts par jour, au cours de la phase de lancement du restaurant, pour un ticket moyen de 15 €.

peut aussi convenir à d'autres environnements", selon **Frédéric Casamia**, frère aîné de Nicolas.

BURGER FRITES BIO

Situé à Domont (95), le laboratoire de production Halte Nature (bio) approvisionnera le restaurant : gratins, plats cuisinés, salades, desserts, et des recettes ont été spécialement ajoutées : blanquette de veau, moussaka, parmentier, lasagnes fraîches, moules marinières... Les deux postes de grilladin

permettent d'ouvrir la carte à une proposition de viande bio grillée à la demande. Un 'bio burger', des frites, des desserts de restaurant seront également à la carte. Pour pouvoir réaliser des glaces et des sorbets, Halte Nature s'est équipé d'une machine Pastry Box. Pour le pain, le restaurant s'approvisionne auprès de Patibio (95). La viande de bœuf provient de l'exploitation agricole du Chemin Neuf à Chaussy (95) et de Monfort Viandes au Faouet (56).

LYDIE ANASTASSION

Biotiful Lunch • 589 avenue Pasteur • 78630 Orgeval

Bientôt sur les cartes des restaurants

Comment commercialiser les vins primeurs

Aguichants, frais, fruités...
Dès le 3^e jeudi d'octobre, les premiers vins 'nouveaux' sont mis en vente.

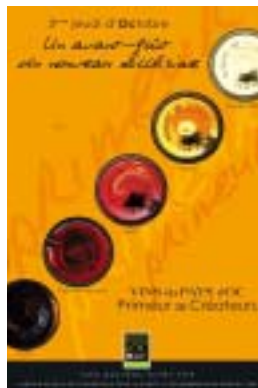
PAR PAUL BRUNET

Contrairement à une opinion très répandue, les premiers vins 'primeurs' ou 'nouveaux' n'arrivent pas sur le marché à la mi-novembre, mais dès le 3^e jeudi d'octobre. Force est de reconnaître que la mention 'primeur' évoque le beaujolais. Mais, depuis de très nombreuses années, d'autres vignobles ont la possibilité de commercialiser une partie de leur vin comme 'primeur' ou 'nouveau' : mâcon, côtes-du-rhône, muscadet, gaillac, touraine, etc. Ces vins, qui bénéficient d'une AOC/AOP (appellation d'origine contrôlée/appellation d'origine protégée) sont commercialisés à la mi-novembre. En revanche, ceux qui sont commercialisés avec une indication géographique protégée (IGP, anciens vins de pays) peuvent être proposés à la clientèle dès le 3^e jeudi d'octobre. En effet, depuis l'entrée en vigueur définitive de la nouvelle législation européenne (1^{er} août 2009) les vins de pays n'existent plus. Ils sont devenus des IGP. Il en existe des IGP dans toutes les régions viticoles, et certaines ont

une production importante (Pays d'Oc, Méditerranée), d'autres, limitée, voire confidentielle.

MISE SUR LE MARCHÉ ET CARTE DES VINS

Vin nouveau ou primeur ? Ces deux mentions peuvent être utilisées indifféremment. En revanche, attention au moment de rédiger la carte des vins : 'nouveau' et 'primeur' ne constituent pas des appellations ou des indications d'origine. Les vins doivent donc être présentés sous leur appellation pour les vins bénéficiant d'une AOC/AOP ou sous leur indication géographique pour les IGP. Pour les restaurateurs, leur mise en vente ne pose pas de problème particulier. Cependant certaines règles doivent impérativement être respectées : ces vins doivent être présentés sous leur millésime et être qualifiés de 'vin primeur' ou 'vin nouveau' à l'exclusion de toute autre mention. De plus, il est formellement



Il est formellement interdit de servir un vin 'primeur' en IGP avant le jeudi 20 octobre à minuit.

interdit de servir ces vins avant la date fixée, soit le jeudi 20 octobre 2011 à 0 heure. En revanche, il faudra attendre le troisième jeudi de novembre pour les vins qui bénéficient d'une AOC/AOP : beaujolais, côtes-du-rhône, muscadet, touraine, etc.

SERVICE ET ACCORDS

Ces vins, frais et aromatiques, sont à boire rapidement. Il faut les servir entre 11 et 14 °C pour les rouges, entre 8 et 11 °C pour les blancs. Ils accompagnent la plupart des plats simples : charcuterie, grillades, viandes blanches, volailles, fromages pas trop puissants. Avec les premiers froids qui arrivent, on peut servir les rouges sur un pot-au-feu. Il ne faut pas hésiter à servir ces vins au verre. Certaines IGP, Pays d'Oc par exemple, offrent une très large palette de cépages. Une fois de plus, il serait souhaitable de servir un 'duo' 2 x 6 cl au lieu d'un verre de 12 cl. Avec un blanc et un rouge, deux cépages chardonnays produits dans des régions différentes, un 'nordiste' et un 'sudiste' ; un issu de gamay, l'autre de syrah, etc.

Blog des experts 'Le vin et les vins étrangers' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Près de 28 000 € récoltés

Au Pré Catelan, une vente aux enchères a permis de recueillir des fonds en faveur des victimes du tremblement de terre et du tsunami.

Le gala de l'Association des sommeliers de Paris solidaire du Japon



Olivier Poussier, Patrick Sciard (président du directoire de Lenôtre), Frédéric Anton, Philippe Faure-Brac et Jean-Luc Jamrozik, artisans de cette soirée de gala.

Placé sous la présidence de son excellence **Yasuo Saito**, ambassadeur du Japon en France, le gala annuel de l'Association des sommeliers de Paris (ASP) avait pour cadre les salons du Pré Catelan. Pour les organisateurs, **Jean-Luc Jamrozik**, président de l'ASP, en tête, l'événement, au-delà de l'aspect festif, souhaitait avant tout afficher une réelle solidarité à l'égard des victimes du tremblement de terre et du tsunami qui ont frappé, il y a quelques mois, l'archipel. Et pour cela, lors de la traditionnelle vente aux enchères qui marque la soirée, 5 lots étaient destinés à recueillir des fonds pour le Japon. Sous le regard ému de **Shynia Tasaki**, meilleur sommelier du monde 1992 et président de l'Association de la sommellerie internationale, ce sont

près de 28 000 euros qui ont été réunis. Une action à laquelle le tout nouveau club des Meilleurs sommeliers du monde s'est associé avec la présence de six d'entre eux : **Jean-Luc Pouteau**, **Serge Dubs**, **Philippe Faure-Brac**, **Olivier Poussier**, **Enrico Bernardo** et **Gérard Basset**.

UN SAKÉ ET UN VIN ROUGE JAPONAIS AU MENU

Mais avant cela, les sommeliers et leurs amis, parmi lesquels figurait notamment le comédien **Pierre Arditi**, ont débuté la soirée par la dégustation des vins d'une vingtaine de maisons de champagne. Moment privilégié placé sous le signe des cuvées de blanc de blanc. La parole était ensuite donnée à **Frédéric Anton**, chef de cuisine, et son

équipe qui ont signé et servi un dîner de haute volée à près de 400 personnes. Les accords mets et vins allaient notamment permettre à chacun de

découvrir un mariage original entre un saké et la Saint-Jacques 'galet chaud', mais aussi un vin rouge japonais pour accompagner le jarret de veau confit, champignons juste poêlés, jus gras. En charge de commenter ces choix, différents membres de l'ASP se sont succédé au micro : **Olivier Poussier** (Lenôtre), **Mikael Grou** et **Florent Martin** (Hôtel George V), **Benjamin Roffet** (Trianon Palace), **Pierre Vila-Palléja** (Restaurant Lasserre), **Manuel Peyrondet** (Hôtel Royal Monceau) et **David Biraud** (Mandarin Oriental).

JEAN BERNARD

Entourant l'ambassadeur du Japon et **Pierre Arditi**, les membres de l'Association des sommeliers de Paris mobilisés pour ce gala.



Suggestions d'un spécialiste

Association bière et chocolat : les conseils de Pierre Marcolini

Alors que la bière de Noël doit arriver prochainement au coin du zinc, l'Association des brasseurs de France a confié au chocolatier Pierre Marcolini, qui torrifie lui-même ses fèves, de travailler sur l'association bière et chocolat.



Pour accompagner un brassin ambré, et notamment la bière de Noël, des samoussas 'choco-orange'.

Bières brunes

"Pour les accompagner, j'opterais pour un chocolat noir d'au moins 78 % de cacao, comme un grand cru Cuba, connu pour être un des cacaos les plus aromatiques. Sa puissance extrême au nez, ses saveurs de fruits et de bois secs, voire de tabac, se marient harmonieusement à l'amertume pourtant caramélisée de la bière brune. Aux amateurs de chocolat au lait je conseillerais un chocolat profond comme celui de la région d'Alto Piura, constellé de noisettes du Piémont. Les arômes bruts de la bière brune et l'acidité assez élevée que l'on ressent en la dégustant s'unissent parfaitement avec le côté fumé qui émane d'une torrification à l'ancienne du chocolat. J'aime aussi l'association avec un chocolat au café, toujours dans l'idée de s'accorder aux saveurs torrifiées déjà apportées par le malt."

Bières blondes

"Avec les bières blondes, je recommanderais sans hésitation de déguster un chocolat noir 78 %, un grand cru Chuao par exemple, aux saveurs subtiles, délicatement épicées, légèrement florales avec des notes de caramel et de noisettes fraîches, fruitées et un peu miellées. Ainsi, après une attaque d'amertume toute en nuance, l'extrême délicatesse des accents fruités du chocolat révèle une acidité parfaitement équilibrée, qui soutient des notes aussi boisées que charpentées, sans les masquer. On peut aussi se tourner vers un chocolat origine Java (50 % de cacao), aux notes de

fruits rouges légèrement acidulés qui apportera une certaine fraîcheur."

Bières blanches

"Cette bière légère s'accordera à merveille avec un chocolat au lait travaillé avec des zestes d'orange et du riz soufflé. Ce type de chocolat particulièrement parfumé, onctueux et croquant révélera les saveurs acidulées et fruitées de la bière blanche dont les saveurs très délicates entreront alors en majesté ! Pour les amateurs de sensations plus fortes, un chocolat noir type grand cru Madagascar (78 % de cacao) sera idéal. Visuellement ce chocolat très coloré dénotera harmonieusement avec la blancheur de la bière. Au goût, la douceur de la bière blanche sera relevée par les notes de fruits rouges ou jaunes de ce grand cru noir."

Bières ambrées

"La bière ambrée, ronde et gourmande, appelle un chocolat au lait praliné ou à la nougatine. Ces saveurs particulièrement festives, seront un savoureux clin d'œil aux notes caramélisées de l'Ambrée cuivrée... et de la bière de Noël en particulier."



Retrouvez la recette des samoussas 'choco-orange', parfaits avec la bière de Noël, avec le mot-clé **RTR816705** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

En bref

C10 renouvelle son offre de remboursement différé sur les eaux



En novembre, C10 a décidé de reconduire, et ce pour la 3^e année consécutive, son offre de remboursement différé sur les eaux. Organisée avec Nestlé Waters, Danone Eaux France et Neptune, cette opération, qui va durer un mois cette fois, "permet aux CHR de proposer sans frais à leurs clients le remboursement de leur bouteille d'eau minérale. Inspirée par les GMS, celle-ci rencontre

un franc succès car elle propose une alternative satisfaisante à la consommation d'eau en carafe, et répond aux problématiques de pouvoir d'achat des consommateurs". Un kit d'animation sera diffusé auprès des établissements. Il comprend des affiches et des chevalets de table expliquant l'animation et des 'cartonnettes réponse' destinées aux consommateurs.

Marques associées : Evian, Vittel, Eau de Perrier, Badoit verte et rouge, S. Pellegrino et Saint-Yorre, en formats quart, demi et litre, verre consigné.

Le Défilé des primeurs de France-Boissons mise sur la diversité

L'opération, lancée en 2008 par France-Boissons, consiste à élargir l'offre des vins nouveaux : "Varier les terroirs pour attirer une clientèle nouvelle", résume le distributeur. Trois 'collections' sont proposées.

'L'Incontournable' avec le beaujolais "figure emblématique des vins primeurs" et deux références toujours très séduisantes : Cellier des Gônes et Légende. 'Gourmande', "une alliance harmonieuse de vins puissants et gouleyants aux saveurs riches et fruitées", au travers des terroirs de côtes-du-rhône et de mâcon. Et 'Fruité fraîcheur' : "une palette de saveurs raffinées, délicatement fruitées". AOC concernées : touraine, gaillac et muscadet. Aujourd'hui, l'opération a fait ses preuves et s'appuie sur un "excellent



rapport qualité-prix", revendiqué haut et fort. Elle est accompagnée d'un kit d'animation et de conseils pratiques pour sa valorisation auprès des consommateurs. Rendez-vous le 17 novembre.

Bulgari habille la bouteille S. Pellegrino 1 litre



Le créateur des pièces de joaillerie les plus réputées d'Italie aujourd'hui est l'auteur de la bouteille collector de S. Pellegrino 1 litre commercialisée à partir d'octobre et jusqu'à la fin de l'année. Sur l'étiquette : la reproduction d'un collier en or jaune, orné de diamants, d'améthystes, d'émeraudes et de turquoise tiré de la collection vintage Bulgari de 1965. "S. Pellegrino sparkles with Bulgari" a souhaité avec cette parure "célébrer la beauté colorée, raffinée et intemporelle de l'Italie". Tout un art de vivre. SY.S.

À L'ARDOISE CE MOIS-CI

PAVÉ DE CUISSOT DE CERF SUR PAIN PERDU AUX NOIX ET POLENTA À LA CITROUILLE

(avec coût matière et coût de production)

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

Son avis



Le cerf, dit 'daguet' lorsqu'il est âgé de 1 à 2 ans, s'adapte à de multiples

préparations telles que le sauté, le pavé juste poêlé comme un filet de bœuf ou encore l'osso-bucco. Préparé en grand veneur, il est l'un des mets typiques de Noël.

LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, Responsable du pôle culinaire TransGourmet)



Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Pour 8 personnes : 8 pavés de cuissot de cerf • 1 citrouille • 8 tranches de pain de la veille • 200 g de noix • 350 g de polenta • Sel, poivre, crème, fond de gibier, lait, beurre, vin rouge, œuf entier, marc de raisin

- 1 Préchauffer le four à 100 °C.
- 2 Cuire la citrouille dans le lait et la passer au blender. Préparer la polenta.
- 3 Marquer en cuisson les pavés à la sauteuse, flamber avec le marc, débarrasser et les glisser au four pendant 30 min.
- 4 Déglacer avec le vin rouge, ajouter un peu de fond de gibier et laisser mijoter.
- 5 Finir la polenta en incorporant la citrouille mixée, ajouter de la crème si la préparation est trop dense.
- 6 Cuire le pain façon 'perdu' (œuf et lait avec les noix hachées) et dresser en assiette.

Cette recette se décline en version poisson : Moules marinières aux noix, velouté à la citrouille



Coût matière 3,59 €*
Niveau de qualification pour réaliser le plat Moyen
Frais de personnel de production/portion 2,90 €*

Optimisez votre carte de restaurant au quotidien avec le blog des experts '5 étapes pour améliorer votre marge après coût de production' par Philippe Lalonde sur www.lhotellerie-restauration.fr

* Se reporter au blog pour en savoir plus.

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



Ce fruit à écale oléagineux, apprécié depuis l'Antiquité, contient de la vitamine E, des polyphénols et des lipides bénéfiques en prévention cardio-vasculaire (à raison d'une poignée de 25 g/jour qui apportent 130 kcal). La noix est riche en protéines (10 g/100 g), en magnésium (130 mg/100 g), en calcium (50 mg/100 g) et en fer (2,4 mg/100 g). En outre, ses fibres solubles (pectines) contribuent à moduler les taux de cholestérol et de glycémie. Même consommées en petite quantité, les noix sont un apport nutritionnel de qualité.



C'est la saison

Idées plat du jour

Le cerf

- Sauté de cerf aux aïelles et gingembre
- Pavé de cerf grand veneur

Les moules

- Risotto à la citrouille, moules en tempura
- Moules au maroilles



Légume/fruit du mois La citrouille

Fruit volumineux de la famille des courges la citrouille peut atteindre 50 kg et mesurer plus de 1,7 m de circonférence. Ses graines sont très appréciées. On se sert également de la citrouille en décoration pour Halloween. La citrouille est plus couramment utilisée en Amérique du Nord qu'en Europe, où l'on préfère le potiron. Pour les distinguer, il faut examiner leur pédoncule : celui de la citrouille est dur et fibreux avec 5 côtés anguleux avec un renflement à son point d'attache. La chair de la citrouille est épaisse et sa saveur prononcée. Sa peau est lisse et de couleur orangée, de même que sa chair, épaisse et sucrée. La citrouille courge d'hiver se conserve à l'abri du froid, de la chaleur et de la lumière entre une semaine et six mois. Le froid l'endommage et la chaleur transforme rapidement son amidon. Elle se congèle très bien cuite. Choisissez-la intacte et ferme, lourde avec une peau terne. Généralement consommée en soupe, la citrouille est rarement utilisée comme simple légume, mais on la retrouve en dessert dans des tartes et on en fait de délicieuses confitures. (Extrait du Blog des Experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault, conseiller culinaire chez All Fresh Logistique)

Desserts du jour

- Tarte aux noix de Grenoble, sorbet de citrouille
- Crêpe fourrée à la frangipane de noix et dés de citrouille caramélisés
- Cheesecake citrouille, noix, cannelle

Le conseil TransGourmet

Selon votre carte de restaurant, imaginez cette recette en osso-bucco de cuissot de cerf.

Accord mets et vins

Quel vin proposer avec le cerf ? L'avis de Paul Brunet, auteur du blog des experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr : Sur cette recette de saison, la sélection TransGourmet offre de nombreuses possibilités. Les accompagnements ainsi que le marc m'orientent vers un vin aromatique, corsé sans excès, avec des tanins souples. Influencé par la polenta, je propose un vin italien : le Chianti Belvino. Ce vin de Toscane, issu de sangiovese, de cabernet sauvignon et de canaiolo néro, se prêtera parfaitement à la texture du cuissot de cerf cuit à four doux.



FOCUS La noix

Culture : La récolte des noix s'effectue de mi-septembre à mi-octobre pour la noix fraîche et de mi-septembre à novembre pour la noix sèche, et se cueille soit manuellement, soit mécaniquement (une machine secoue les arbres et ramasse les noix qui tombent).

Caractéristiques : Fruit à coque ligneuse, entourée d'une écorce verte dite brou, produit par le noyer. Cet arbre magnifique de la famille des juglandacées mesure généralement de 20 à 40 m et certaines variétés ont la capacité de vivre jusqu'à 400 ans. Sa noix a une coque très dure, bombée, de forme arrondie ou oblongue. La noix est composée d'une graine nommée cerneau, qui est formée de deux parties, dont le tiers environ est soudé ensemble, le reste

étant séparé par une membrane de couleur blanchâtre. L'amande a une saveur fine et prononcée. Elle est recouverte d'une fine pellicule jaune plus ou moins foncée.
Cuisson/Conservation : La noix fraîche se conserve quinze jours environ. Elle craint l'humidité et la chaleur car son huile se fige et la rend insipide. Les noix sèches dans leur coquille peuvent se conserver 2 à 3 mois. Évitez de les déposer au réfrigérateur. Si vous les conservez, dépouillez-les de leur coquille et placez-les dans une boîte hermétique au sec et au frais. Les noix se congèlent écalées et se servent environ un an de cette façon. Leur utilisation est variée : entières, hachées, moulues, nature ou torréfiées, depuis la pâtisserie-confiserie, jusqu'en cuisine pour agrémenter salades, fromages, pâtés, rôtis, poissons, viandes, volailles, voire apéritifs ou entrer dans la fabrication de certains fromages.

Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur www.transgourmet.fr



46 Produits & équipements

La dernière collection 'Jours de fête', élaborée par Création Brigade de Davigel, est disponible à partir d'octobre 2011. Ces créations de caractère sont prêtes à habiller vos cartes de fin d'année.

Les nouveautés Davigel pour Noël 2011

Pour l'apéritif et les amuse-bouche, avec des pics cocktail et le plateau gourmandise salée, Davigel est resté traditionnel dans la forme mais a misé sur l'efficacité pour le premier et l'originalité des saveurs pour le second en revisitant les mignardises pâtisseries à base de pâte à choux notamment (religieuse à la truite fumée, éclair au crabe et profiterole raifort/écrevisse...).

En entrée, la Création Brigade a revisité un incontournable en proposant un marbré de foie gras équilibré d'un soupçon de cacao et subtilement rehaussé de zestes d'orange. Autre produit surprenant, le moelleux de poisson blanc fumé à chaud, qui se prêtera à toutes formes d'adaptation, froides ou tièdes.

La Création Brigade s'est inspirée d'un grand classique de Paul Bocuse en proposant un pavé de bar en écailles de pommes de terre. Le poisson, de par sa grande qualité gustative, se suffira à lui-même ou pourra être interprété à façon par le chef (gratiné au parmesan, accompagné d'un beurre d'herbes...). Pour l'immanquable volaille des fêtes, Davigel joue la carte de l'originalité en proposant un suprême de pintade glacé farci, mousseline d'asperges. Grâce à ce procédé, la viande reste moelleuse et ne sèche pas. Du côté des accompagnements, le gratin fleurettes de chou-fleur et de brocoli permet de proposer de belles sommités dans un appareil onctueux, gourmand et gratiné.

Le dessert phare de cette année est l'absolu chocolat,

composé d'une base croustillante de type mendiant surmontée d'une ganache tendre au chocolat intense, le tout recouvert d'un glaçage brillant et décoré d'une truffe à la vanille. Pour le café gourmand, la Création Brigade a développé un mini-crumble pomme-framboise - un dessert très fruité au croustillant bien retranscrit -, ainsi qu'un plateau plaisirs d'enfance revisitant les recettes de notre enfance en mignardises sucrées (macaron pêche-grenadine, mini-brownies, éclair caramel beurre salé aux pépites de caramel...). Cette année encore, Davigel a su proposer des solutions adaptées aux contraintes des professionnels de la restauration à travers cette nouvelle collection de créations haute en saveurs et en couleurs. T. C.



PARUTION DU NOUVEAU CATALOGUE NISBETS

En octobre, 600 nouveaux produits, sélectionnés pour répondre au mieux à tous les besoins des professionnels des CHR et de la restauration collective, viennent enrichir la gamme de 8 000 références déjà existantes dans le catalogue Nisbets. Les nouveautés en matière de vaisselle, ustensiles, présentation et préparation culinaire, allant du 1^{er} prix aux plus grandes marques sont à découvrir. 98 % des commandes sont expédiées le jour-même. La livraison est gratuite à partir de 295 € HT, ou 150 € HT en commandant sur internet. Un remboursement de la différence est même proposé pour tous les produits trouvés moins chers ailleurs. Catalogue disponible gratuitement sur simple demande au 0820 30 01 16 ou sur www.nisbets.fr



LES SYSTÈMES MODULAIRES DE GO IN

Parmi les systèmes modulaires de banquettes imaginés par GO IN, certains peuvent se fixer au mur, ce qui, avec l'absence de pieds, facilite le nettoyage de la pièce. Pour dominer la situation, les banquettes modulaires de GO IN sont capables de s'installer à hauteur d'un mange-debout. Mais pour chuchoter au coin du feu ou dans un bar cosy façon lounge, elles sont aussi capables de s'habiller en taille basse... De quoi concevoir son espace d'accueil suivant ses besoins et ses envies. Une solution qui permet d'avoir des banquettes suivant plusieurs hauteurs... Et pour l'esthétique, un large choix de couleurs, de revêtements et d'éléments pour améliorer le confort des convives.

Tél. : 0820 85 00 80 • info@go-in.fr
www.go-in.fr



UN FOIE GRAS SIGNÉ SERGE VIEIRA CHEZ ROUGIÉ

C'est au tour de Serge Vieira d'exprimer son talent de créateur avec les foies gras Rougié, après Yannick Delpech, qui a ouvert le bal en 2004, Franck Putelat et Sandy Caire. Partenaires et complices de longue date, c'est tout naturellement qu'ils ont décidé ensemble d'aller plus loin et de créer une recette inédite cosignée : le Foie gras & Coings. La création ? Un foie gras de canard entier mariné au jus de coings et accompagné de pulpe de coings, sans colorant ni arôme artificiel. Et pour aller jusqu'au bout du projet, le chef a toute liberté pour imaginer sa mise en scène. Serge Vieira a choisi de présenter son Foie gras aux coings, d'un poids net de 180 g, dans un coffret luxe en forme de lingot d'or avec une fermeture aimantée dans lequel un dépliant en 4 langues vient raconter son histoire.

www.rougie.com
www.sergevieira.com



NOUVELLE SALLE D'EXPOSITION DANS LE MORBIHAN POUR ZIMAHL

Zimahl a ouvert sa nouvelle salle d'exposition à Pontivy (56). La collection de mobilier et d'équipement d'arts de la table ainsi que la marque Zimahl elle-même seront à découvrir dans une exposition de plus de 400 m² regroupant tout le savoir-faire et l'expérience de l'entreprise. Un vaste espace où mobilier de qualité professionnelle côtoie équipement d'arts de la table de grandes marques : Bauscher, Couzon, Hepp, Peugeot, Steelite, Schott Zwiesel, Stölze et bien d'autres sont au rendez-vous. L'exposition est ouverte uniquement sur rendez-vous.

Tél. : 09 50 28 28 88 (prix d'un appel local à partir d'un poste fixe)
info@zimahl.fr



EUROCAVE PRÉSENTE SA NOUVELLE GAMME COLLECTION

La gamme Collection, aux lignes épurées et finitions aux coloris très actuels, intègre le savoir-faire de la marque EuroCave en termes de conservation et de service du vin. Disponible en 1, 2 ou 3 températures + multi-températures, la gamme

présente 3 formats : 74, 170 ou 203 bouteilles. Avec 5 finitions possibles (rouge satiné, blanc coton, noir texturé, wengé ou bois clair), les caves Collection bénéficient également d'un habillage modulable permettant d'associer différentes teintes

pour des modèles sur mesure. Dotées d'un design légèrement arrondi, elles rompent volontairement avec l'esthétique attendue des caves à vins traditionnelles. Full glass en finition pleine 'Black Piano' ou en finition vitrée, les portes jouent la

contemporanéité. Une nouvelle poignée en inox, ergonomique et fonctionnelle, a également été imaginée pour répondre au mieux aux attentes esthétiques des utilisateurs.

www.eurocave.fr

Restaurants sans enfant

Le mouvement 'no-kids' déjà rebaptisé 'brat ban' (interdiction des mêmes) prend de l'ampleur outre-Atlantique.

Les moutards leur montent au nez

Après les fumeurs, les enfants sont en passe de devenir les nouvelles 'persona non grata' dans les restaurants. Un restaurant McDain's à Monroeville (Pennsylvanie) a fait les gros titres cet été en interdisant aux enfants de moins de 6 ans de pénétrer dans l'établissement. L'an dernier, c'était Olde Salty's Restaurant, en Caroline du Nord, qui affichait : "Les enfants qui crient ne seront pas tolérés", avertissant les parents qu'ils devraient sortir si leurs marmots ne se tenaient pas à carreaux. Le panneau a eu un effet positif sur les affaires, selon la propriétaire **Brenda Armes**. Dans le monde, d'autres restaurants ont déjà mis en place une telle interdiction, à l'instar du restaurant français Gunther's, à Singapour, qui interdit les enfants de moins de 7 ans. Plusieurs hôtels comme les établissements Gansevoort de New York et Miami s'efforcent de

cultiver une atmosphère de club privé en interdisant les enfants autour de la piscine. Mais, contrairement au restaurant gastronomique Gunther's et aux hôtels branchés, McDain's et Olde Salty's Restaurant proposent une cuisine rapide.



Aux États-Unis, le mouvement sans enfant prend de l'ampleur.

"PERMETTRE AUX PARENTS DE SOUFFLER"

Les États-Unis comptent plus de couples sans enfant que jamais. Une femme sur cinq décide de ne pas avoir d'enfant. Pour attirer les DINK ('dual income no kids', soit deux revenus, pas d'enfant), les alternatives sans enfant se multiplient : les cinémas proposent des séances avec ou sans enfants, les trains ont des wagons sans enfant et le site leavethembehind.com ('laissez-les à la maison') se spécialise dans les destinations de voyages sans bambins. Cet été, un magasin de la chaîne bio Whole Foods dans le Missouri a même instauré des

heures d'ouverture sans enfant. Un porte-parole a précisé qu'il s'agissait de "permettre aux parents de souffler", et non de créer des zones sans enfant. Un service de crèche est à disposition à l'entrée du magasin. Aucune loi n'interdit d'interdire les enfants aux États-Unis. En revanche une discrimination à l'encontre des personnes âgées serait illégale. Sur internet, le débat sur les restaurants sans enfant fait rage. Un groupe 'Ban kids from restaurants!' ('Interdisons les enfants dans les restaurants') s'est constitué sur Facebook, rassemblant plus de 2 720 fans. Dans l'autre camp, des parents indignés : doit-on se cantonner à des chaînes de cuisine rapide ? Doit-on embaucher une baby-sitter à chaque fois que nous allons faire nos courses ? Et certains parents de suggérer, affligés : "Et si on interdisait les enfants à Disney World, tant qu'on y est ?" Le restaurant Peg Leg Pete's Seafood, en Floride, a peut-être trouvé la parade grâce à une touche d'humour. Un écriteau avertit : "Les enfants turbulents seront dévorés tout crus." **LAURE GUILBAULT**

À Manhattan

Le chef Florian Hugo, arrière-arrière-petit-fils de Victor Hugo, publie un livre de 55 recettes inspirées des mets favoris de l'écrivain.

Victor Hugo se met à table

Florian Hugo, 35 ans, qui a travaillé huit ans aux côtés d'**Alain Ducasse** à Paris, officie aujourd'hui à la Brasserie Cognac à Manhattan, où il sert une cuisine française traditionnelle. "Chef Hugo n'encombre pas ses plats de sa virtuosité", écrit Alain Ducasse dans la préface des *Contemplations gourmandes*. Après un service militaire comme chef cuisinier privé du ministère de la Défense, Florian Hugo rejoint la galaxie Ducasse. Formé dans les restaurants gastronomiques du groupe, il a fait l'ouverture de l'Essex House à New York en tant que sous-chef (au côté de **Didier Eléna**). Depuis 2008, il se concentre à Brasserie Cognac, également à Manhattan, sur une cuisine simple et traditionnelle. Soit exactement celle qu'affectionnait l'auteur des *Misérables*. En effectuant des recherches pour son livre, le chef a découvert "que Victor Hugo n'était pas un fin gourmet, mais un gourmand sans aucun doute". En collaboration avec **Marie-Laure Prévost**, conservatrice en chef du département des manuscrits de la Bibliothèque nationale, Florian Hugo s'est plongé dans l'univers de **Victor Hugo** gastronome. Il s'est notamment appuyé sur les archives de la maison d'exil de Victor Hugo sur l'île de Guernesey : menus d'époque, listes d'invités prestigieux, bons de commande



traités par sa chef personnelle. "Être à table était surtout pour lui un prétexte à la conversation."

PÉCHÉS MIGNONS

"Il aimait particulièrement le poulet à la crapaudine, une recette très simple : le poulet est coupé en deux, mis à plat - d'où la forme d'un crapaud - puis badigeonné

d'herbes et d'épices", poursuit Florian. Ses autres péchés mignons ? Le carré d'agneau, le fromage, le chocolat. Autant de détails de la fresque hugolienne dont Florian Hugo s'est inspiré pour créer des recettes. Il a aussi intégré dans le livre des plats qu'il sert à la Brasserie Cognac comme la bisque de homard et la blanquette de veau. Au fil de la lecture, on découvre que Victor Hugo mangeait les oranges avec leur peau et le homard avec la carapace car il pensait que cela

facilitait la digestion... Florian arbore sur la poitrine, cousue sur sa blouse de chef, la lettre 'V' qui, accolée à son prénom, souligne sa descendance directe avec l'auteur. "J'avais ces deux côtés en moi qui se chevauchaient : mon héritage hugolien et mon amour pour la cuisine. J'ai voulu les faire se rejoindre." **L. G.**

Les Contemplations gourmandes • Préface d'**Alain Ducasse** • Éditions Michel Laffont • 29,95 €.

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

VIDÉO

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

CLAUDE VEYRAC/RICHARD KUBICZ/
PROVENANCES

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916
Dépôt légal à parution
Diffusion : 64 403 - ISSN 0750 - 3717
IMPRESSION
Roto Centre - 45 770 Saran
Capital : 1 418 141,74 €
Principal actionnaire : Bureau de Presse



WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez une recette du chef Florian Hugo : Carrés d'agneau petites laitues, caviar d'aubergine au cumin, sirop de tomate avec le mot-clé **RTR016509** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Presse PRO

48 Dernière minute

L'occasion de présenter de nouveaux outils

Nice (06) Après Prague, en République tchèque, en 2009, les hôteliers européens du réseau Choice avaient rendez-vous dans la cité azurée. Plus de 400 personnes étaient présentes du 16 au 18 octobre pour cette convention.

Choice soigne son image européenne

Nous souhaitons, avec cette manifestation, montrer le chemin parcouru depuis deux ans, date du premier rendez-vous à Prague", explique **Isabelle Rochelandet**, vice-présidente Choice Hotels France, pour résumer la convention européenne de Choice Hotels qui s'est déroulée du 16 au 18 octobre à Nice (06). Pour les membres du réseau européen Choice (423 hôtels), ces deux journées de congrès ont été bien remplies. Preuve de l'ampleur de l'événement, **Mark Pearce**, vice-président de la division internationale de Choice, avait même fait le déplacement, pour présenter deux nouveaux outils développés par Choice "destinés à révolutionner la vie des hôteliers franchisés". Le premier, Choice Advantage, est un canal de distribution unique, qui permet de centraliser tous les types de réservation et met fin à la multiplicité des canaux spécialisés (agences en ligne, réservations individuelles...). "Nous avons investi dans un système global de distribution qui est à la fois un outil de management et un système relié aux réseaux des agences de voyages et autres sites de réservation, renvoyant vers une plateforme commune", souligne **Mark Pearce**. L'investissement s'élève à 11 M\$ (environ 8 M€) dans un premier temps, et devrait doubler avec la mise en œuvre dans tout le réseau. **Bruce Haase**, vice-président exécutif chargé des marques globales, a souligné l'importance de cette avancée



Isabelle Rochelandet, vice-présidente de Choice France, remet le trophée du meilleur hôtel Clarion à **Élise Bonnefous**, du Clarion Collection Opéra Pavillon, Paris (IX^e) en présence de **Mark Pearce**, vice-président de la division internationale de Choice.

technologique qui "permettra même de pouvoir diriger son hôtel de l'extérieur". Les hôteliers français devraient pouvoir s'équiper de ce système dès le mois de décembre "pour un coût qui reste modeste", insiste **Isabelle Rochelandet** - 2 000 € pour l'achat du logiciel et des frais de maintenance d'environ quelques centaines d'euros.

LA FRANCE EN TÊTE

Deuxième nouveauté, un système dédié aux ventes, le Global Sales : avec ce dernier, Choice réunit dans un même système des données et des informations dédiées aux ventes - fichiers de la clientèle d'affaires, des groupes, informations liées aux relations clients... Pour augmenter la notoriété en Europe de Choice Privileges, le



Isabelle Rochelandet, avec **Pascal Engelhardt** qui dirige le Clarion Suites Sénart Paris Sud (77), trophée du meilleur Clarion Collection européen, avec **Mark Pearce**.

réseau de fidélité qui réunit environ 14 millions d'adhérents dans le monde (environ 17 000 en France), la chaîne va par ailleurs multiplier les offres promotionnelles à leur destination. Au cours du congrès, l'Hexagone a par

ailleurs fait figure de bon élève du groupe en Europe. Avec un réseau de 136 établissements (contre 40 en Allemagne, 38 en Angleterre, 20 en Italie), la France affiche de solides résultats. Le chiffre d'affaires de la centrale de réservation a augmenté de 29,7 % en 2011. La direction de la chaîne, assurée par **Isabelle Rochelandet**, a rassuré les équipes et dynamisé les hôteliers. Cerise sur le gâteau, le réseau français a été largement récompensé au cours des Choice Awards avec l'attribution de deux prix pour deux hôtels dans la catégorie Clarion - le Clarion Suites Sénart sud, à Lieusaint (77) - et Clarion Collection - Clarion collection Opéra pavillon (Paris, IX^e).

ÉVELYNE DE BAST

En bref

Indice Insee : la profession en recul au mois de septembre

Après les hausses saisonnières constatées pendant les mois d'été, la profession enregistre une évolution de ses prix en baisse au mois de septembre. L'indice général s'établit à - 0,1 % pour le mois dernier, avec une évolution neutre (0,0 %) sur les trois derniers mois, et une hausse de 2,2 % pour les douze derniers mois. Dans le même temps, les cafés-hôtels-restaurants affichent une baisse de 3,7 % en septembre, en raison du fort recul des tarifs de l'hébergement qui baissent de 17,8 %. De leur côté, restaurants et cafés réalisent une légère hausse de 0,1 %. La profession fait preuve d'une évolution très modérée de ses prix sur un an, avec un indice à + 1,8 % contre + 2,2 % pour l'indice général.

En direct des Blogs des Experts



"Produits d'accueil : les serviettes et sets de table jetables en font-ils partie ?"

➤ Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot-clé **RTK2182** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Abonnez-vous

**L'Hôtellerie
Restauration**
LE MEDIUM DES CHIFFRES LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

■ TOUS LES JOURS, LA NEWSLETTER
■ TOUTES LES SEMAINES, LE JOURNAL

① 3 mois 10 € 6 mois 20 € 1 an 40 € Durée libre 10 €/trimestre

(interruption sur simple demande)

② Chèque joint RIB joint Carte Bleue n°

(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration)

date de validité :/..... 3 derniers chiffres au dos de la carte :

③ Nom : Adresse :

..... Code postal & Localité :

④ Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :

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

Abonnez-vous par

Tél. : **01 45 48 45 00** Fax : **01 45 48 51 31** abo@lhotellerie-restauration.fr

Internet : www.lhotellerie-restauration.fr

Courrier : L'Hôtellerie Restauration • 5 rue Antoine Bourdelle • 75737 Paris Cedex 15